



Da bin ich mir sicher.



## **Internationaler Tag zur Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung: HOFER setzt sich für verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein**

**Laut WWF entsteht etwa die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich in privaten Haushalten. Jährlich landen dadurch bis zu 521.000 Tonnen an noch genießbaren Lebensmitteln und damit bis zu 800 Euro pro Haushalt im Abfall<sup>1</sup>. Als Österreichs beliebtester Lebensmitteleinzelhändler engagiert sich HOFER im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsinitiative „Heute für Morgen“ aktiv gegen Lebensmittelverschwendung und konnte die eigenen Lebensmittelüberschüsse auf ein absolutes Mindestmaß reduzieren.**

(Sattledt, 28. September 2021; HOFER) In Österreich landen insgesamt knapp eine Million Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll. Diese Verschwendung geht nicht nur zu Lasten der Geldbörse, sondern auch zu Lasten des Klimas, denn rund 16 % der Treibhausgase der Ernährung lassen sich auf Lebensmittelverluste zurückführen<sup>2</sup>. Verstärkt wird diese Problematik zusätzlich durch Unsicherheit und vorsorgliches Entsorgen von Lebensmitteln mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum. Um auf diese Entwicklung aufmerksam zu machen, begehen die Vereinten Nationen am 29. September den Internationalen Tag zur Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung. Grund genug auch für HOFER, einmal mehr effektive Lösungen gegen unnötige Lebensmittelabfälle aufzuzeigen. Die Unternehmensphilosophie des Diskonters ist auf höchste Effizienz, punktgenaue Mengenplanung und hohe Warendrehung ausgerichtet, wodurch Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert wird. Effiziente Logistik und kurze Transportwege sorgen nicht nur für höchste Frische, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Produkte. Restmengen werden bis kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem Sticker gekennzeichnet und preisvergünstigt angeboten. Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bietet HOFER unter dem Namen „Krumme Dinger“ auch Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. So stärkt HOFER mit den „Krummen Dingen“ lokale Erzeuger und verringert die Lebensmittelverschwendung sowie mögliche wirtschaftliche Verluste der Lieferantinnen und Lieferanten. Als weitere Maßnahme verzichtet der Diskonter bewusst auf Mengenrabatte, denn wer zu viel kauft, wirft auch mehr weg. Durch all diese Maßnahmen reduziert HOFER den Lebensmittelüberschuss auf rund 0,8 % seines Lebensmittelumsatzes. Dennoch übrig gebliebene Lebensmittel werden - sofern es die Qualität erlaubt - nicht weggeworfen: 100 % aller HOFER Filialen spenden unverkäufliche Lebensmittel, wie etwa Obst und Gemüse sowie Brot und Gebäck, an Tafelrichtungen und soziale Organisationen, wie z.B. Caritas, SOMA und Vinzi Märkte. Dadurch unterstützt HOFER die Versorgung armutsbetroffener Menschen in Österreich. Lebensmittel, welche nicht mehr an karitative Einrichtungen abgegeben werden können, werden landwirtschaftlichen Betrieben für Futtermittel zur Verfügung gestellt. So entsteht ein erweitertes System zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Ein umfassender Überblick zu diesem Thema findet sich unter [hofer.at/heutefuermorgen/lebensmittelprojekt](https://hofer.at/heutefuermorgen/lebensmittelprojekt).

<sup>1</sup> Quelle: WWF-Broschüre „[Lebensmittelverschwendung in österreichischen Haushalten](#)“

<sup>2</sup> ebd.



Da bin ich mir sicher.



## **„Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“ - Eigener Haltbarkeitshinweis von HOFER**

Als zusätzlichen Schritt gegen Lebensmittelverschwendung hat HOFER eine neue Kennzeichnung ins Leben gerufen. „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“ - der Hinweis findet sich künftig verstärkt auf immer mehr Lebensmitteln des Diskonters wie beispielsweise Molkereiprodukten, Backwaren, Teigwaren, Fruchtsäften und vielen mehr. Denn viele Produkte sind auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar und oft einwandfrei. Damit möchte HOFER seine Kundinnen und Kunden darauf aufmerksam machen, dass Produkte oft auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei sind und nicht im Müll landen müssen. Dadurch werden Kundinnen und Kunden noch stärker für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. Damit Lebensmittel nicht unnötig weggeworfen werden, sollte man sich bei der Kontrolle der Genießbarkeit nicht nur am Mindesthaltbarkeitsdatum orientieren, sondern sich auch auf die eigenen Sinne verlassen: Wirkt ein Lebensmittel hinsichtlich Optik, Geruch, Beschaffenheit und Geschmack noch genießbar, kann es auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verzehrt werden. Mit dieser Sensibilisierung und den Lebensmittelpenden leistet HOFER einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt, da somit die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum reduziert werden und eine Verschwendung von wertvollen Ressourcen vermieden wird.

### **Über „Heute für Morgen“**

Unter dem Motto „Heute für Morgen“ setzt HOFER sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung fort. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Fokusthemen, die sich durch aktive Einbindung von Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auszeichnen. Damit will HOFER gemeinsam die Welt Stück für Stück besser machen - HEUTE für ein besseres MORGEN. Inhaltlich konzentrieren sich die Fokusthemen auf die Schwerpunkte Lieferkette, Gesellschaft, Umwelt und Klimaschutz, Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Initiative „Heute für Morgen“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Sozial-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter [hofer.at/heutefuermorgen](https://hofer.at/heutefuermorgen).

### **Rückfragehinweis**

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: [cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at](mailto:cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at)

### **Bildbeschriftung**

Mit „Krumme Dinger“ und dem „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“-Logo setzt HOFER ein weiteres Zeichen für verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

### **Fotocredit**

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.