



Da bin ich mir sicher.



**Politik
zur Vermeidung von
Lebensmittelverlusten**

Stand 12/2023



Inhalt

| | | |
|----------|---|----------|
| 1 | Einleitung | 3 |
| 1.1 | Unsere Verantwortung | 3 |
| 1.2 | Geltungsbereich | 3 |
| 1.3 | Herausforderungen bei Lebensmittelverlusten | 4 |
| 1.4 | Ziele und Maßnahmen für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln..... | 4 |
| 1.5 | Übergreifende Ziele und Maßnahmen | 5 |
| 2 | Unsere Maßnahmen entlang der Lieferkette | 5 |
| 2.1 | Krumme Dinger: Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern | 5 |
| 2.2 | Rettenswert: Gerettete Überschüsse aus der Lieferkette..... | 5 |
| 3 | Unsere Maßnahmen in den Filialen | 6 |
| 3.1 | Vermeidung von Lebensmittelverlusten..... | 6 |
| 3.2 | Spenden von noch verzehrfähigen Lebensmitteln | 7 |
| 3.3 | Too Good To Go: Abgabe Überraschungskisterl zum reduzierten Preis | 7 |
| 3.4 | Weitergabe von weder verkehrs- noch verzehrfähigen Lebensmitteln..... | 7 |
| 4 | Unsere Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung | 8 |
| 4.1 | Sensibilisierungsmaßnahmen für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Kundinnen und Kunden..... | 8 |
| 4.2 | Eigenes Logo „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“ | 8 |
| 5 | Fazit | 8 |



Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten

1 Einleitung

1.1 Unsere Verantwortung

Die HOFER KG ist der Überzeugung, dass dauerhafter wirtschaftlicher Erfolg nur dann erzielt werden kann, wenn man Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernimmt. Mit unserem Handeln wollen wir dort, wo wir mitgestalten können, einen Beitrag für eine nachhaltig positive Entwicklung leisten.

Eine nachhaltig gestaltete Politik spielt hier eine wesentliche Rolle. So stellen wir uns auch öffentlich der Verantwortung, die wir als großer Einzelhändler in den globalen Lieferketten und für die Ressourcen, die für die Herstellung unserer Produkte verwendet werden, tragen. Wir achten entlang der gesamten Lieferketten – von der Rohstoffbeschaffung bis zum finalen Produktionsprozess – auf die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitskriterien.

Unsere Anforderungen und Ziele formulieren wir deutlich gegenüber unseren Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern. Werden unsere Zielvorgaben nicht eingehalten, achten wir streng auf eine zukünftige Umsetzung und entwickeln gemeinsam mit unseren Partnerinnen und Partnern konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der Produktionsprozesse. Eine Zusammenarbeit erfolgt ausschließlich mit solchen Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern, die im Einklang mit unseren Einkaufspolitiken arbeiten.

Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ist uns besonders wichtig. Denn für die Produktion werden wertvolle Ressourcen wie Wasser, Boden, Energie und Arbeitskraft benötigt sowie klimaschädliche Treibhausgase erzeugt. Lebensmittelverluste bedeuten daher immer auch einen sinnlosen Verbrauch dieser Ressourcen sowie eine unnötige Belastung des Klimas. Unser Ziel ist es daher, Lebensmittelverluste innerhalb unseres eigenen Geschäftsbetriebs, entlang der Lieferkette und zuhause bei unseren Kundinnen und Kunden zu reduzieren und zu vermeiden. Sofern der Anfall überschüssiger Lebensmittel nicht vermieden werden kann, streben wir an, diesen Abfall gemäß der zweiten Stufe der Abfallhierarchie (Details zur Abfallhierarchie: siehe Abschnitt 1.4) wieder zu verwenden.

1.2 Geltungsbereich

Die vorliegende Politik bezieht sich auf den Umgang mit Lebensmitteln und anfallenden Lebensmittelverlusten und dient uns sowie unseren Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern als Richtlinie.

Als Lebensmittel werden dabei gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Stoffe oder Erzeugnisse definiert, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen werden. Pflanzen gelten erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel.

Als Lebensmittelverluste im Sinne dieser Politik gelten alle Lebensmittel, die nicht mehr durch den Menschen verzehrt werden können oder aus anderen Gründen zu Abfall werden.

1.3 Herausforderungen bei Lebensmittelverlusten

Lebensmittelverluste entstehen in allen Teilen der Lebensmittelkette: In der Landwirtschaft, in der Produktion, im Handel sowie in der Außer-Haus-Verpflegung und beim Endverbraucher. In Österreich entstehen nach Angabe des WWF und der BOKU jährlich etwa insgesamt 1.075.000 Tonnen an Lebensmittelverlusten. Etwa die Hälfte davon geht in den Haushalten verloren.¹ Die zur Produktion der überschüssigen Lebensmittel eingesetzten Ressourcen wurden unnötig verbraucht und das Klima durch die dabei entstehenden Treibhausgasemissionen belastet.

Mit der Implementierung einer Richtlinie zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln bekennt sich die HOFER KG zur Unterstützung des Sustainable Development Goals 12.3, die weltweiten Lebensmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern.

1.4 Ziele und Maßnahmen für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Unser Ziel ist es, Lebensmittelverluste weitestgehend zu vermeiden. Sofern Lebensmittel nicht mehr verkaufsfähig sind, handeln wir entsprechend folgender Hierarchie, angelehnt an die im Kreislaufwirtschaftsgesetz festgelegte Abfallhierarchie. Wir setzen uns durch die folgenden Maßnahmen und Zielsetzungen dafür ein, dass Lebensmittelverluste entlang der Lieferkette möglichst vermieden werden:



¹ WWF Österreich in Zusammenarbeit mit Universität für Bodenkultur: „Teller statt Tonne - Lebensmittelabfälle in österreichischen Haushalten Status Quo“, 2020

1.5 Übergreifende Ziele und Maßnahmen

Unter dem Motto „Lebensmittel sind kostbar“ startete das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft 2014 eine Allianz gegen Lebensmittelverschwendung. Teil der Allianz sind unter anderem alle österreichischen Sozialpartner, nämlich Landwirtschaftskammer, Österreichischer Gewerkschaftsbund sowie Wirtschafts- und Arbeiterkammer. Für zusätzliche Unterstützung sorgen weitere Kooperationspartner wie beispielsweise HOFER. Gemeinsam soll auf den sorgsamsten Umgang mit unserem wertvollen Essen hingewiesen werden.



Im Jahr 2017 wurde zusätzlich eine freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen unterzeichnet. Ziel ist es, dazu beizutragen, dass vermeidbare Überschüsse bis 2030 um die Hälfte verringert werden. Die teilnehmenden Unternehmen verpflichten sich im Rahmen der freiwilligen Vereinbarung zu einer Reihe an Maßnahmen, die HOFER bereits jetzt schon nahezu vollständig umsetzt:

- Im Obst- und Gemüsebereich bieten wir auch Ware der Güteklasse II an.
- Wir verkaufen unsere Produkte rechtzeitig vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums vergünstigt.
- Wir gehen Kooperationen mit sozialen Einrichtungen ein, an die wir Lebensmittel, die noch verzehrfähig sind, spenden können und regeln die Abholfrequenz so, dass möglichst wenig Lebensmittel entsorgt werden müssen.
- Wir suchen nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste entlang der gesamten Produktionskette.
- Wir setzen Maßnahmen im Bereich Bewusstseinsbildung für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Kundinnen und Kunden.

2 Unsere Maßnahmen entlang der Lieferkette

2.1 Krumme Dinger: Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern

Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bieten wir Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. Das Obst und Gemüse der Klasse II wird unter der Eigenmarke „Krumme Dinger“ geführt.

So können wir lokale Erzeuger stärken und mögliche wirtschaftliche Verluste unserer Lieferanten, die durch Umwelteinflüsse wie zum Beispiel Extremwetterereignisse entstehen, verringern.

Weiters kommt Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern in der Produktion von Säften, Püree und anderen verarbeiteten Lebensmitteln zum Einsatz.

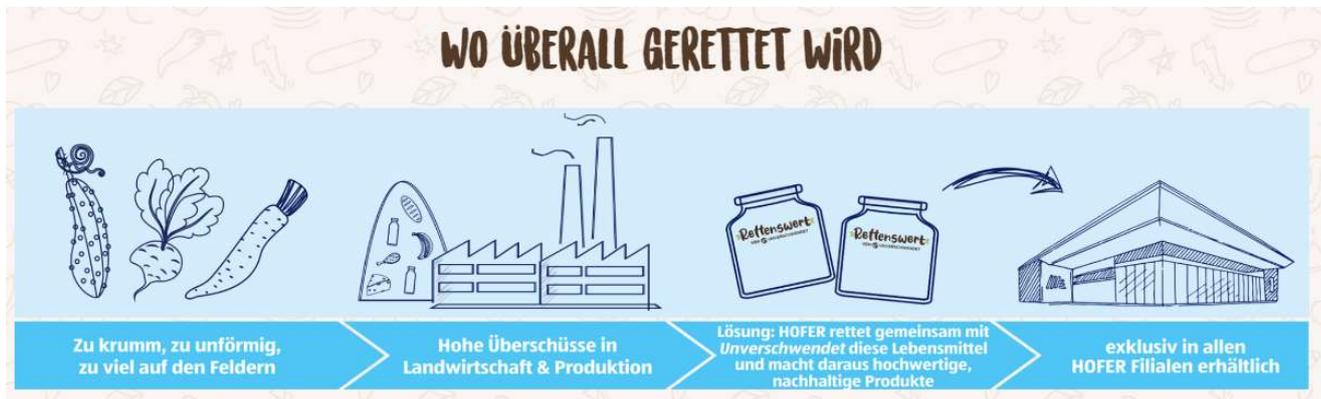


2.2 Rettenswert: Gerettete Überschüsse aus der Lieferkette

Allein in Österreich werden pro Jahr mehrere tausend Tonnen Obst und Gemüse in der Landwirtschaft weggeworfen. Die Gründe für die Überschüsse sind vielfältig. Viel Obst und Gemüse weicht etwa von der Größennorm ab, ist unförmig oder entspricht nicht den ästhetischen Ansprüchen, obwohl es qualitativ hochwertig ist. HOFER holt gemeinsam mit dem Unternehmen Unverschwendet wertvolle landwirtschaftliche Lebensmittel aus der vorgelagerten Lieferkette, das sonst verloren gehen würde, zurück in den Kreislauf, und verarbeitet es zu köstlichen Produkten. Lebensmittel, die es sonst nicht in die Regale schaffen würden, wird damit ein neues Leben geschenkt und in Form von Rettenswert-Produkten zurück



in den Kreislauf gebracht. Weiterführende Informationen finden sich hier: <https://www.rettenswert.at/>



3 Unsere Maßnahmen in den Filialen

3.1 Vermeidung von Lebensmittelverlusten

Durch die Unternehmensphilosophie der HOFER KG werden eine Vielzahl an Maßnahmen bereits umgesetzt, wodurch die Lebensmittelverschwendung bereits auf ein Minimum reduziert wird:

- **Höchste Effizienz** und **punktgenaue Mengenplanung** reduzieren Lebensmittelüberschüsse
- Durch eine **tägliche Disposition** stellen wir eine bestmögliche Orientierung des Warenbestandes an den Kundenbedürfnissen sicher.
- Der Einsatz eines **intelligenten IT-basierten Warenwirtschaftssystems** ist dabei die Voraussetzung für einen optimalen Warenbestand.
- **Effiziente Logistik und kurze Transportwege** sorgen nicht nur für höchste Frische, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Produkte. Bei den Logistikprozessen achten wir darauf, dass Transportwege möglichst kurz sind, um Lebensmittelverluste in Folge von Qualitätseinbußen zu verhindern. Daher beliefern wir unsere Filialen täglich mit Obst und Gemüse und achten auf regionale Beschaffung.
- Die HOFER KG verfügt über **ein übersichtliches Sortiment mit hoher Warendrehung**, d.h. wir bieten Produkte an, die sich schnell verkaufen.
- Wir **reduzieren** in allen unseren Filialen den **Verkaufspreis von Lebensmitteln** mit kurzer Haltbarkeit sowie von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum fast erreicht ist und kennzeichnen diese mittels farblicher Rabattsticker. So können Kundinnen und Kunden sich bewusst für Lebensmittel mit einer kurzen Restlaufzeit entscheiden. Waren mit aufgedrucktem Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum werden grundsätzlich bis zu dem Tag des aufgedruckten Datums verkauft.
- Mit der **BACKBOX** können unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zusätzlich bedarfsgerecht backen. An umsatzschwächeren Tagen werden beispielsweise am späteren Nachmittag nur noch einzelne Bleche gebacken. Dadurch können wir unseren Kundinnen und Kunden bis zum Ladenschluss ofenfrisches Brot und Gebäck anbieten, während nur Kleinstmengen übrigbleiben.



- Brot vom Vortag wird nicht entsorgt, sondern am darauffolgenden Tag preisreduziert in einer eigens dafür vorgesehenen Brotschütte zum Verkauf angeboten.
- **Verpackungen** haben diverse Funktionen. Sie schützen Lebensmittel und tragen somit zu einer längeren Haltbarkeit sowie einem längeren Qualitätserhalt bei. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die optimale Produktverpackung für unsere Lebensmittel zu verwenden, um so die Verlustraten möglichst gering zu halten.
- Die **optimale Transport- und Lagertemperatur** sowie die Vermeidung von Unterbrechungen der Kühlkette haben Auswirkungen auf die Entstehung von Lebensmittelverlusten. Daher haben wir ein kontinuierliches Monitoringsystem unserer Kühlgeräte implementiert, durch das wir Störungen schnell aufdecken und beheben können.

3.2 Spenden von noch verzehrfähigen Lebensmitteln

Bereits seit 2017 spenden 100 % unserer HOFER Filialen überschüssige Lebensmittel, die unseren Qualitätsansprüchen nicht mehr gerecht werden oder Kennzeichnungsmängel aufweisen, aber noch zum Verzehr geeignet sind, an karitative oder gemeinnützige Einrichtungen. Dazu arbeiten wir unter anderem mit dem Verband der österreichischen Tafeln, der Caritas, SOMA & Partner und den Vinzi Märkten zusammen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Filialen erfahren in Schulungen, welche Lebensmittel gespendet werden dürfen und wie die Lebensmittelweitergabe abläuft.



Unsere Lebensmittel werden laufend durch uns getestet und verkostet, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten und das Sortimentsangebot stets an die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden anzupassen. Produktmuster, die dabei nicht verzehrt werden, spenden wir an die Sozialorganisation pro mente, die in regelmäßigem Abständen Waren in unserer Hauptniederlassung in Sattledt abholen.

3.3 Too Good To Go: Abgabe Überraschungskisterl zum reduzierten Preis

Durch die Kooperation mit Too Good To Go geht HOFER im Kampf gegen Food Waste noch einen Schritt weiter: Durch die Partnerschaft aller unserer HOFER Filialen österreichweit mit „Too Good To Go“ kommen einwandfreie Lebensmittel, die weder regulär verkauft noch von kooperierenden Sozialeinrichtungen abgeholt werden können, in die „Too Good To Go-Überraschungskisterl“. Überproduzierte Lebensmittel können somit von unseren Kundinnen und Kunden zu einem reduzierten Preis erworben und gleichzeitig gerettet werden.



3.4 Weitergabe von weder verkehrs- noch verzehrfähigen Lebensmitteln

Sofern Lebensmittel weder verkehrs- noch verzehrfähig sind, werden sie zu Lebensmittelabfällen und können somit nicht mehr an Menschen abgegeben werden. Unsere Filialen geben diese Lebensmittel an Landwirte oder Futtermittelproduzenten zur Weiterverwertung ab, sodass die Lebensmittel zur Erzeugung von Futtermitteln dienen.



4 Unsere Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung

4.1 Sensibilisierungsmaßnahmen für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Kundinnen und Kunden

Da jede und jeder Einzelne ganz einfach dazu beitragen kann, dass Lebensmittel stets auf dem Teller und nicht in der Tonne landen, setzt HOFER auf zahlreiche Sensibilisierungsmaßnahmen für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln um. Zu diesen zählen wertvolle Tipps und Tricks, die dabei helfen, den Einkauf richtig zu planen und die entsprechenden Produkte optimal zu lagern, zu portionieren und zu verwenden.

Um unsere Kundinnen und Kunden über den richtigen Umgang und die richtige Lagerung mit Lebensmitteln zu informieren, sind die Produktverpackungen sensibler Produkte teilweise mit Hinweisen zur sachgerechten Lagerung oder Angaben zum Verzehr bedruckt.

Damit erleichtern wir einen bedarfsgerechten Einkauf. Weiters bieten wir eine Möglichkeit zur Erstellung eines Einkaufszettels mittels HOFER App an. Mithilfe einer Einkaufsliste verhindert man Spontankäufe und zu viel gekaufte Lebensmittel.

Zudem möchten wir die Kreativität unserer Kundinnen und Kunden bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln fördern. Auf unserer Homepage stellen wir kreative Rezepte für die Resteverwertung zum Nachkochen zur Verfügung.

Um auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wieder auf das Thema Lebensmittelverluste aufmerksam zu machen, schalten wir auch hausintern regelmäßig Kampagnen, welche sich mit Food Waste auseinandersetzen.

4.2 Eigenes Logo „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“

Viele Lebensmittel sind noch lange Zeit nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar und müssen nicht sofort entsorgt werden. Dennoch landen in vielen Haushalten große Mengen an Lebensmitteln im Müll. Damit unsere Kundinnen und Kunden zu Hause auch keine Lebensmittel verschwenden müssen, wird der Hinweis „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“ verstärkt auf Lebensmitteln, wie Molkereiprodukten, Backwaren, Teigwaren, Fruchtsäften und vielen weiteren angebracht.



Auf diese Weise möchten wir darauf aufmerksam machen, dass viele Produkte auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind und verzehrt werden können. So werden unsere Kundinnen und Kunden für das Thema der Lebensmittelverschwendung sensibilisiert und können durch ihren Bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln in den eigenen vier Wänden selbst einen wertvollen Beitrag zur Minimierung von Lebensmittelabfällen beitragen.



5 Fazit

Im Bereich der Vermeidung von Lebensmittelverlusten haben wir bereits viel erreicht. Unsere Fortschritte sehen wir als Anreiz, unternehmensintern und auch gemeinsam mit unseren Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern weiter nach nachhaltigen und innovativen Lösungen zu suchen. Unsere hier vorgestellten Maßnahmen werden wir daher kontinuierlich weiterentwickeln und ausbauen.



Weiterführende Informationen zu unseren Bemühungen und Sensibilisierungsmaßnahmen finden sich unter hofer.at/heutefuermorgen.

Die Politik wird entsprechend der Entwicklungen im Umgang mit Lebensmittelverlusten einer regelmäßigen Prüfung unterzogen und bei Bedarf aktualisiert.



Herausgeber:

HOFER KG
SUSTAINABILITY
Hofer Straße 2
4642 Sattledt

Titelbild:

Foto aus der Datenbank Adobe Stock
Fotograf: Alexander Raths

Version: Nr. 03