



Da bin ich mir sicher.

Politik

**zur Vermeidung von
Lebensmittelverlusten**



Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten

1 Unsere Verantwortung

HOFER ist der Überzeugung, dass dauerhafter wirtschaftlicher Erfolg nur dann erzielt werden kann, wenn man Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernimmt. Mit unseren [Nachhaltigkeitsgrundsätzen](#) und 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 Geschäftspartner:innen. Werden unsere Zielvorgaben nicht eingehalten, achten wir streng auf eine zukünftige Umsetzung und entwickeln gemeinsam mit unseren Partner:innen konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der Produktionsprozesse. Eine Zusammenarbeit erfolgt ausschließlich mit Geschäftspartner:innen, die im Einklang mit unseren Einkaufspolitikern 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 der Umwelt. Unser Ziel ist es daher, Lebensmittelverluste innerhalb unseres eigenen Geschäftsbetriebs, entlang der Lieferkette und zuhause bei unseren Kund:innen zu vermeiden und zu reduzieren. Sofern der Anfall überschüssiger Lebensmittel nicht vermieden werden kann, streben wir an, diese Lebensmittel wieder zu verwenden.

1.1 Geltungsbereich

Die vorliegende Politik bezieht sich auf den Umgang mit Lebensmitteln und anfallenden Lebensmittelverlusten und dient uns, sowie unseren Geschäftspartner:innen als Richtlinie.

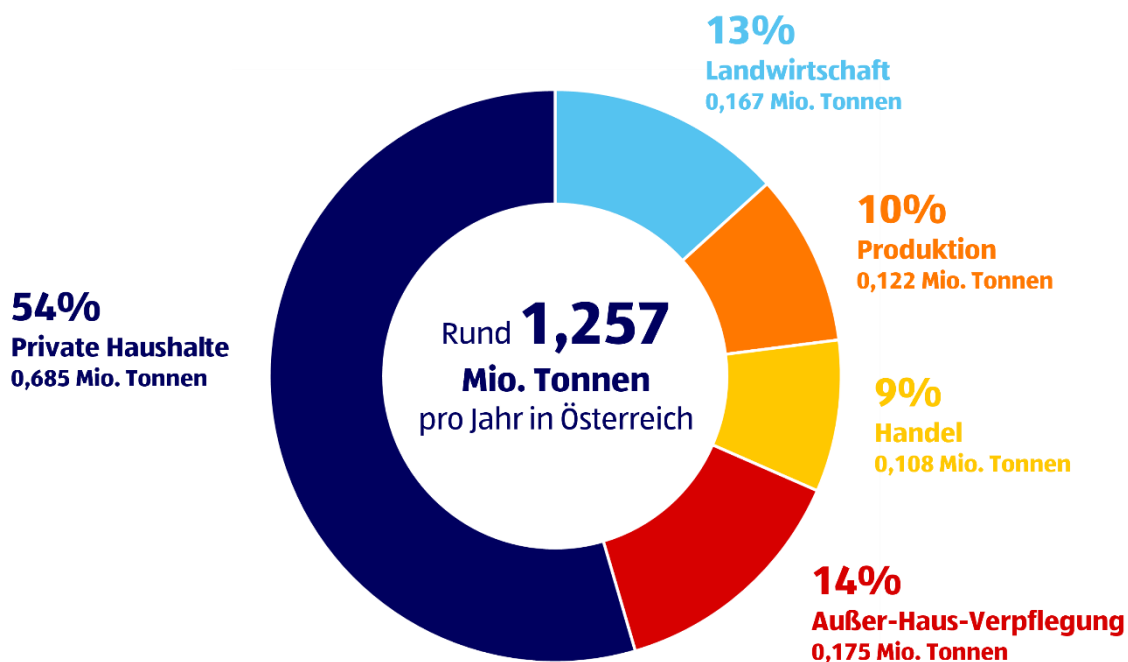
Als Lebensmittel werden dabei gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Stoffe oder Erzeugnisse definiert, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen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

1.2 Herausforderungen bei Lebensmittelverlusten

Lebensmittelverluste fallen an allen Stellen der Lebensmittelkette an: Von Landwirtschaft und Produktion, über Handel und Außer-Haus-Verpflegung bis hin zu Endverbraucher:innen. In Österreich entstehen nach einer Studie von Obersteiner und Stoifl (2024) jährlich insgesamt etwa 1.257.000 Tonnen an Lebensmittelverlusten. Mit 54% geht mehr als die Hälfte davon in den privaten Haushalten verloren. 13% entfallen auf die Landwirtschaft, 10% auf die Produktion, 9% auf den Handel und 14% auf die Außer-Haus-Verpflegung.¹

Lebensmittelverluste in Österreich



Datenquelle: https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/Startseite_Zahlen_Daten.pdf

Auch wenn der Handel mit 9% den geringsten Anteil zum jährlichen Food Waste beiträgt, ist die Menge von 108.000 Tonnen dennoch nicht zu vernachlässigen. Mit der Implementierung einer Richtlinie zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln bekennt sich HOFER zur Unterstützung des Sustainable Development Goals 12.3, die weltweiten Lebensmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucher:innenebene bis 2030 zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten zu verringern. Als Schnittstelle zu Produzent:innen, Lieferant:innen, Kund:innen als auch Kooperationspartner:innen sieht sich HOFER in der Verantwortung durch Maßnahmen einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Lieferkette zu leisten. Zusätzlich dazu werden interne Prozesse laufend optimiert, um Food Waste im Handel weiter zu reduzieren.

¹ Obersteiner, G., Stoifl, B. Lebensmittelverluste und -abfallaufkommen in Österreich. *Österr Wasser- und Abfallw* 76, 238–248 (2024). <https://doi.org/10.1007/s00506-024-01032-9>.

1.3 Ziele und Maßnahmen für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Unser Ziel ist es, Lebensmittelverluste entlang der Lieferkette weitestgehend zu vermeiden. Um nicht mehr verkaufsfähige Lebensmittel anderweitig zu verwerten, setzen wir daher gezielt die folgenden Maßnahmen um. Lebensmittelverluste sind jedoch nicht gänzlich unvermeidbar, nur wenn keine Verwertung von überschüssigen Lebensmitteln möglich ist, werden diese kompostiert bzw. korrekt entsorgt.



1.4 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:innen, nämlich Landwirtschaftskammer, Österreichischer Gewerkschaftsbund sowie Wirtschafts- und Arbeiterkammer. Für zusätzliche Unterstützung sorgen weitere Kooperationspartner:innen wie beispielsweise HOFER. Gemeinsam soll auf den sorgsamen 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 von 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 Mitarbeiter:innen und Kund:innen.

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. Dieses Obst und Gemüse der Klasse II wird unter der Eigenmarke „Krumme Dinger“ geführt. So können wir lokale Erzeuger:innen stärken und mögliche wirtschaftliche Verluste unserer Lieferant:innen, die durch Umwelteinflüsse wie zum Beispiel Extremwetterereignisse entstehen, verringern.



2.2 RETTENSWERT: Gerettete Überschüsse aus der vorgelagerten Lieferkette

Allein in Österreich werden pro Jahr mehrere tausend Tonnen Lebensmittel in der Landwirtschaft und Produktion weggeworfen. Die Gründe, warum diese Überschüsse anfallen, sind vielfältig. Obst und Gemüse weicht etwa von der Größennorm ab, ist unförmig oder entspricht nicht den ästhetischen Ansprüchen, obwohl es qualitativ hochwertig ist. In Kooperation mit dem Unternehmen Unverschwendet setzt HOFER mit der Eigenmarke RETTENSWERT gezielt an dieser Stelle an und holt wertvolle Lebensmittel aus der vorgelagerten Lieferkette, die sonst verloren gehen würden, zurück in den Kreislauf und verarbeitet sie zu köstlichen Produkten. Lebensmitteln, die es sonst nicht in die Regale schaffen würden, wird damit ein neues Leben geschenkt und sie gelangen in Form von RETTENSWERT-Produkten zurück in den Kreislauf.

Wo überall gerettet wird



Seit dem Launch von RETTENSWERT im Jahr 2022 werden jährlich Tonnen an Lebensmitteln gerettet. Dies geschieht direkt bei landwirtschaftlichen Betrieben, in Sortieranlagen, in Produktionsstätten und in allen Bereichen, an denen Überschüsse in der Lieferkette zwischen Feld und Filiale anfallen. Die Produktpalette reicht von Apfelmus aus geretteten Äpfeln, Pesto und Sugo mit geretteten Karotten bis hin zu Gurkenhappen und vielem mehr. Die Produkte sind immer saisonal in allen Filialen österreichweit erhältlich.

Das Ziel von RETTENSWERT ist es, langfristig einen Beitrag für die Umwelt zu leisten und Millionen Kilo von Lebensmitteln zu retten.

Rettenswert

VON UNVERSCHWENDET



Weiterführende Informationen finden sich unter: <https://www.rettenswert.at/>

3 Unsere Maßnahmen in den Filialen

3.1 Vermeidung von Lebensmittelverlusten

Durch unsere Unternehmensphilosophie werden bereits eine Vielzahl an Maßnahmen umgesetzt, wodurch die Lebensmittelverschwendung 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 Bedürfnissen unserer Kund:innen 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.
- HOFER 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 Kund:innen 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 Mitarbeiter:innen zusätzlich bedarfsgerecht backen. An umsatzschwächeren Tagen werden beispielsweise am späteren Nachmittag nur noch einzelne Bleche gebacken. Dadurch können wir unseren Kund:innen 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 die Verluste so gering wie möglich 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 der Caritas, SOMA & Partner und den Vinzi Märkten zusammen. Die Mitarbeiter:innen in unseren Filialen erfahren in einem E-Learning, 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 Kund:innen anzupassen. Produktmuster, die dabei nicht verzehrt werden, spenden wir an die Sozialorganisation pro mente, die in regelmäßigen Abständen Waren in unserer Hauptniederlassung in Sattledt abholt.

3.3 Too Good To Go: Verkauf von 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 Zusammenarbeit aller unserer HOFER Filialen österreichweit kommen einwandfreie Lebensmittel, die nicht regulär verkauft werden können, in die „Too Good To Go-Überraschungskisterl“. Überproduzierte Lebensmittel können somit von unseren Kund:innen zu einem reduzierten Preis erworben und damit gleichzeitig gerettet werden.





3.4 Abgabe nicht verkehrs- und verzehrfähiger Lebensmittel an Landwirt:innen

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 Landwirt:innen oder Futtermittelproduzent:innen zur Weiterverwertung ab.

4 Unsere Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung

4.1 Sensibilisierungsmaßnahmen für Mitarbeiter:innen und Kund:innen

Da jede und jeder Einzelne ganz einfach dazu beitragen kann, dass Lebensmittel stets auf dem Teller und nicht in der Tonne landen, setzt HOFER 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 Kund:innen über den richtigen Umgang und die richtige Lagerung von 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 die Möglichkeit der Erstellung eines Einkaufszettels mittels HOFER App an. Mithilfe einer Einkaufsliste verhindert man Spontankäufe und zu viel gekaufte Lebensmittel. Zudem möchten wir die Kreativität unserer Kund:innen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln fördern. Auf unserer Homepage finden sich kreative Rezepte für die Resteverwertung.

Um unsere Mitarbeiter:innen für das Thema Lebensmittelverluste zu sensibilisieren, schalten wir auch hausintern regelmäßig Kampagnen, welche sich mit dem Thema Food Waste auseinandersetzen. Eine Maßnahme ist unser E-Learning zum Thema Food Waste, das unsere Verkaufsmitarbeiter:innen verpflichtend absolvieren müssen. Außerdem fand im Jahr 2025 unser RETTENSWERT Genusstag bereits zum dritten Mal statt. An diesem Tag haben unsere Mitarbeiter:innen in der Hauptniederlassung in Sattledt die Möglichkeit, ausgewählte Produkte unserer Eigenmarke zu verkosten. Mit dabei sind auch die beiden Gründer:innen von Unverschwendet Cornelia und Andreas Diesenreiter, die vor Ort ihre Leidenschaft und die Geschichten hinter den Produkten teilen. Dadurch werden unsere Mitarbeiter:innen für das Thema Food Waste sensibilisiert.

4.2 Eigener Hinweis zum Mindesthaltbarkeitsdatum „Oft länger haltbar“

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 Kund:innen zu Hause auch keine Lebensmittel verschwenden müssen, wird unser Hinweis „Oft länger haltbar“ auf ausgewählten Produktverpackungen angebracht. Der Hinweis ruft dazu auf, Lebensmittel mit den eigenen Sinnen, also durch genaueres Betrachten, Riechen und Schmecken zu testen, bevor sie weggeworfen werden.



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 Kund:innen für das Thema der Lebensmittelverschwendung sensibilisiert und können durch ihren bewussten Umgang mit Lebensmitteln in den eigenen vier Wänden selbst wertvoll 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 Geschäftspartner:innen 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
Abteilung Nachhaltigkeit
Hofer Straße 2
4642 Sattledt

Titelbild:

Foto aus der Datenbank Adobe Stock
Fotograf: Alexander Rath

Version: Nr. 04
Stand: 12/2025