



Da bin ich mir sicher.



Ist das noch gut?: HOFER engagiert sich unter dem Motto „Mir schmeckt’s restlos“ gegen Lebensmittelverschwendung

HOFER setzt sich im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ bereits seit mehreren Jahren gegen Lebensmittelverschwendung ein. Und dazu gehört auch die Bewusstseinsbildung: Mit hilfreichen Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum und zum Verbrauchsdatum unterstützt HOFER die Kunden dabei zu erkennen, welche Lebensmittel noch genießbar sind und welche nicht mehr. Außerdem spenden seit 2017 bereits 100 % aller HOFER-Filiale unverkäufliche Lebensmittel an Tafeln und Sozialmärkte.

(Sattledt, 03. Mai 2018; HOFER) Es liegt in der Natur der Sache, dass sich ein Lebensmittelhändler besonders intensiv mit dem Thema Lebensmittel auseinandersetzt. Dass dabei allerdings nicht nur die Zusammenstellung eines an den Kundenbedürfnissen orientierten Sortiments und die Sicherstellung von höchster Qualität im Mittelpunkt stehen sollte, macht HOFER mit der Initiative „Mir schmeckt’s restlos“ deutlich. Im Zuge dieses Projekts setzt sich HOFER für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln ein, denn jedes Lebensmittel, das im Müll landet, ist eines zu viel. HOFER möchte vor allem auch das Bewusstsein der Kunden für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln stärken und nimmt sich unter anderem auf der „Projekt 2020“-Website den Themen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum an. Denn es gilt zu unterscheiden: Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange ein Produkt bei sachgemäßer Lagerung mindestens genießbar ist. Wenn dieses Datum überschritten ist, bedeutet das allerdings nicht automatisch, dass das Produkt verdorben ist. Der Geruch, das Aussehen und der Geschmack geben Aufschluss darüber, ob es noch genießbar ist. Im Gegensatz dazu zeigt das Verbrauchsdatum bei leicht verderblichen Waren wie Faschiertem oder Geflügel an, bis wann ein Produkt zu verbrauchen ist. Sobald dieses Datum überschritten ist, darf es keinesfalls mehr verzehrt werden. Nähere Informationen zu diesem Thema sind online unter www.projekt2020.at verfügbar.

Verpackungen: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“

Ein Aspekt, der mit der Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen einhergeht, ist das Thema Verpackungen. Denn einerseits ist HOFER bestrebt, die Verpackungslösungen gemeinsam mit den Lieferanten zu optimieren und den Einsatz von Verpackungsmaterialien zu reduzieren. Andererseits sind Verpackungen notwendig, um Lebensmittel vor Umwelteinwirkungen zu schützen. Neben dem Risiko von Verunreinigungen bei losen Produkten, kann die fehlende schützende Hülle auch dazu führen, dass Lebensmittel schneller verderben. Und dies würde wiederum zu einer höheren Lebensmittelverschwendung führen. So kann beispielsweise bei einer Salatgurke durch die Verpackung in einer PE-Folie, welche die Frische erhält und den Feuchtigkeitsverlust verringert, eine längere Haltbarkeit erreicht und die Abfallrate im Handel um 50 % reduziert werden. Aus diesem Grund verfolgt HOFER bei Verpackungslösungen das Motto „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“, um Lebensmittelüberschüsse zu vermeiden und gleichzeitig die Verwendung von Verpackungsmaterialien zu minimieren.

HOFER hat im Rahmen der Initiative „Mir schmeckt’s restlos“ mehrere Schwerpunkte gesetzt. So spenden seit 2017 bereits 100 % aller HOFER-Filiale unverkäufliche Lebensmittel an Tafeln und Sozialmärkte. Und auch in den Filialen wird im Dienste der Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen gehandelt, wie beispielsweise durch eine rechtzeitige Preissenkung bei Produkten vor Erreichen des Haltbarkeitsdatums. Ein wesentlicher Faktor in diesem Bereich ist auch die BACKBOX. Denn das HOFER-eigene Brot- und Backwarensystem ermöglicht bedarfsgerechtes Backen. So werden am späteren Nachmittag nur noch einzelne Bleche befüllt, um den Kunden bis zum Ladenschluss frisches Brot und Gebäck



Da bin ich mir sicher.



anbieten zu können und gleichzeitig darauf zu achten, dass nur Kleinstmengen übrig bleiben. Als weitere Maßnahme in diesem Bereich wird Brot vom Vortag preisreduziert angeboten. Darüber hinaus engagiert sich HOFER gemeinsam mit dem Verband der Österreichischen Tafeln in einer Aktionsplattform zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln im Handel.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt HOFER seit 2013 sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kunden- und Mitarbeiterbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet HOFER zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter www.projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

HOFER setzt sich im Rahmen des Projekts „Mir schmeckt's restlos“ gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.