

Lebensmittel sind kostbar: Gemeinsamer Pakt gegen die Verschwendung



Hofer KG

„Geht es um den sorgsamen Umgang mit unserem wertvollen Essen, so trägt Hofer als einer der führenden Lebensmittelhändler in Österreich eine ganz besondere Verantwortung. Aus diesem Grund haben wir unter dem Motto ‚Mir schmeckt’s restlos‘ ein eigenes Projekt gegen Lebensmittelverschwendung gestartet. Mit unserer punktgenauen Mengenplanung, dem übersichtlichen Sortiment und dem preisreduzierten Abverkauf von Restmengen gehen wir mit gutem Beispiel voran. Und sollte es dennoch einmal zu Überschüssen kommen, so geben wir diese an ausgewählte Organisationen ab. Seit heuer kooperieren alle unserer knapp 480 Filialen mit sozialen Einrichtungen, zusätzlich gibt es Kooperationen mit Landwirten und Biogasanlagen.“

Mag. Birgit Reichetseder, Stellvertretende Geschäftsführerin Zentraleinkauf und Leiterin Kommunikation

KIENAST

„Zuerst möchte ich mich herzlich bei Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für diese großartige Initiative bedanken.

Es freut mich als Obmann des gesamten österreichischen Lebensmittelhandels hier zu sprechen, insbesondere für jene Firmen, die heute nicht hier persönlich durch Vertreter anwesend sind sowie vor allem auch für die kleinen Lebensmittelkaufleute, unsere Nahversorger im ganzen Land.

Ich möchte auch betonen, dass es der Österreichische Lebensmittelhandel ausdrücklich begrüßt, dass dieses brandaktuelle Thema der Lebensmittelabfälle mit dieser Initiative thematisiert wird und dadurch aufgezeigt wird, wie großartig wir, der gesamte Handel, bereits damit umgehen. Denn der Lebensmittelhandel ist konstant bemüht, die Lebensmittelverschwendung so minimal wie möglich zu halten, dafür spricht, neben den moralisch, ethischen Gründen vor allem auch ein kaufmännisch vernünftiges Wirtschaften.

Gerade unsere kleinen selbstständigen Kaufleute können tagtäglich im Gespräch mit ihren Kunden, unseren Konsumenten, darauf hinweisen, dass es verständlich ist, dass es um 6 Uhr abends nur mehr 2 oder 3 Brot- bzw. Gebäcksorten im Brotregal vorhanden sind oder, dass vor allem im Molkereiproduktregal je nach Größe des Geschäftes nicht jede Woche die Vielfalt aller Sorten da ist, sondern immer eine abwechselnde Auswahl.

So sind unsere Kaufleute ein wichtiger Informant für die Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ und können durch ihr überlegtes Wirtschaften im eigenen Geschäft vor allem auch den Konsumenten zum sorgfältigen Umgang mit unseren Lebensmitteln anhalten!

Es ist bereits von meinen Vorrednern betont worden, dass der Österreichische Lebensmittelhandel durch seine kostenlose Weitergabe an karitative Einrichtungen - das sind bereits 60 % aller Spenden an die sozialen Einrichtungen. Wir hoffen, dass sich dieser Wert durch diese neue Initiative weiter ausbauen wird.

Abschließen bleibt mir nur zu sagen, Lebensmittel sind kostbar! Dieses Credo müssen wir immer, jeder in seiner Funktion, seinem Platz betonen. So wünschen wir der gemeinsamen Initiative zwischen Ministerium und Handel einen erfreulichen Erfolg.“

KR Julius Kiennast, Geschäftsführung

Lidl Österreich GmbH

„Als Partner der Initiative "Mutter Erde" ist es uns ein echtes Anliegen, die Lebensmittelverschwendung so niedrig als möglich zu halten. Denn diese Bemühungen sind auch ein Beitrag zum Klimaschutz, den wir gerne leisten. Unsere Filialen kooperieren selbstverständlich auch mit vielen Tafeln und Soma-Märkten. Auch der Dachverband der Tafeln wird von uns aktiv unterstützt. Darüber hinaus informieren wir unsere Kunden zu Themen der Verwendung von Lebensmittelverschwendung und tragen so zur Bewusstseinsbildung bei. Es freut uns, dass wir alle diese Maßnahmen unter dem Dach der Initiative "Lebensmittel sind kostbar" bündeln können. Gemeinsam können wir alle mehr erreichen.“

Simon Lindenthaler

MPreis

„Lebensmittelverschwendung ist ein Thema, dem sich verantwortungsbewusste Unternehmen des Lebensmittelhandels und der -produktion nicht entziehen dürfen. Es ist ethisch nicht vertretbar, dass „gute“ Nahrungsmittel entsorgt statt gegessen werden. Deshalb legt MPREIS seit mehreren Jahren einen starken Fokus auf die Vermeidung von Lebensmittel Müll und auf innovative Projekte zum „Upcycling“ von im Prozess anfallenden Übermengen.

Neben Maßnahmen wie dem rechtzeitigen Abverkauf zum „LAST MINUTE PREIS“, der kontinuierlich erweiterten Zusammenarbeit mit sozialen Einrichtungen und der Verwendung von beispielsweise Brotretouren für Tierfutter, hat MPREIS auch noch andere Wege beschritten um Essen nicht im Müll landen zu lassen. In der Zusammenarbeit mit lokalen Gemüseproduzenten verzichten wir beispielsweise auf seitenlange Produktspezifikationen, einzig grobe Richtlinien werden ausgegeben, dabei werden die EU Vorgaben maximal ausgelotet. Ist ein Bauer etwa nicht in der Lage, Salatköpfe mit z.B. 400 g zu liefern, sondern nur kleinere, dann wird die Ware nicht einfach zurückgeschickt, sondern der Preis neu besprochen. Tiroler Kartoffeln sind bei MPREIS nicht immer gleich groß, viele Sorten werden bewusst nicht als Stückware angeboten, sondern nach Kilopreis. Insbesondere unter der Tiroler BIO Marke BIO vom BERG werden bei MPREIS bewusst Sorten als Handelsklasse II angeboten, um den strengen und oft absurden EU Richtlinien auszuweichen.

Im Rahmen unserer Kampagne „Wir backen nicht für die Tonne“ haben wir in unseren Baguette- Brotfachgeschäften das Kernsortiment gegen Ladenschluss hin deutlich reduziert

und die Kunden für die dadurch erreichte Reduktion von Lebensmittelabfällen sensibilisiert. Bewusstseinsbildung stand auch bei der Publikation unserer Rezeptbroschüre „Man nehme Brot von Gestern - Rezepte gegen das Wegwerfen“ im Zentrum.

Darüber hinaus wurden im letzten Jahr zwei Produkte entwickelt, mit denen Übermengen aus unserer Bäckerei veredelt werden: „Herr Friedrich“, unser Gin und unser „Bakers Bread Ale“ ein Kraftbier, beide produziert aus altbackenem Brot. Diesen Weg der eleganten Lösungen möchten wir weitergehen und freuen uns deshalb, bei der Initiative des Bundesministeriums von erster Stunde an mitwirken zu dürfen.

Mag.^a Gudrun Pechtl, Leitung Abfallmanagement

REWE International AG

„Wir sehen die Einführung einer offiziellen Kennzeichnung von Filialen, die unverkaufte noch genießbare Nahrungsmittel an karitative Organisationen abgeben, als wichtigen Schritt, die Aktivitäten gegen Lebensmittelverschwendung in der Branche weiter voran zu treiben. In enger Zusammenarbeit mit Einrichtungen wie der Tafel oder der Caritas sorgen wir mit allen Handelsfirmen der REWE International AG seit Jahren dafür, dass essbare, aber unverkäufliche Lebensmittel nicht im Müll, sondern auf den Tellern bedürftiger Menschen landen. Mit der Etablierung des neuen Logos sind unsere Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung jetzt auch für unsere KundInnen besser nachzuvollziehen.“

Wir verfolgen bei allen Handelsfirmen der REWE International AG mit einem umfassenden Maßnahmenkatalog das Ziel, den Verlust von Lebensmitteln in unserem Verantwortungsbereich auf ein absolutes Minimum zu bringen. Das erreichen wir durch optimal berechnete Bestellmengen, modernste Logistiksysteme sowie die vergünstigte Abgabe von Waren kurz vor Ablauf ihres Mindesthaltbarkeitsdatums. Unsere Mitarbeiter folgen darüber hinaus konzernweit einem Lebensmittelkodex, der uns alle zu einem sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln anhält.“

Mag. Tanja Dietrich-Hübner, Leiterin Stabstelle Nachhaltigkeit

SPAR

„SPAR unterstützt weiterhin Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und setzt bereits jetzt eine Vielzahl von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die drei wichtigsten Maßnahmen sind Bedientheken, Abverkauf und Weitergabe:

SPAR bietet Obst und Gemüse auch lose sowie Feinkost in Bedienung an, wodurch Kunden genau die benötigten Mengen kaufen können. Vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums werden Produkte um bis zu -50% abverkauft – mit dem Hinweis auf „Lebensmittel sind kostbar!“ Und jede SPAR-Filiale in deren Umgebung es den Bedarf gibt, kooperiert mit einer Sozialeinrichtung zur Weitergabe unverkäuflicher Lebensmittel. Auf dieser guten Basis baut SPAR auf, optimiert weiterhin Maßnahmen zur Rettung von Lebensmitteln und unterstützt die Initiative des Umweltministeriums.“

Mag. Lukas SÖVEGJARTO, Konzernale PR und Information