

Weniger Plastik: HOFER reduziert Kunststoffanteil bei Verpackung von „Zurück zum Ursprung“ BIO-Steaks

Die BIO- und Nachhaltigkeitsmarke von HOFER beschreitet in Sachen Verpackungsreduktion innovative Wege. Alle „Zurück zum Ursprung“ BIO-Steaks werden künftig in Kartontassen ausgeliefert, wodurch der Plastikanteil der Verpackung um 70 % reduziert wird.



Unter der Exklusivmarke „**Zurück zum Ursprung**“ sind bei

HOFER jährlich über 450 nachhaltige BIO-Produkte aus Österreichs Regionen erhältlich. Nachhaltigkeit wird dabei als ganzheitliches Konzept gelebt, welches von der Produktion über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zum Endprodukt reicht. Angesichts der steigenden Verschmutzung von Natur und Umwelt, sowie steigender Ressourcenverschwendung fällt der Blick unweigerlich auch auf das Thema Verpackung oder besser gesagt: Verpackungsreduktion.

Nachhaltiger Steakgenuss

HOFER hat bei seiner BIO- und Nachhaltigkeitsmarke weiteres Einsparungspotenzial bei der Verpackung erkannt und stoppt den Einsatz von Plastiktassen bei allen „Zurück zum Ursprung“-Steaks: Die BIO-Fleischprodukte werden künftig auf Kartonschalen verpackt, die lediglich mit einer hauchdünnen Vakuumfolie bedeckt sind. Nach Abzug der Plastikfolie kann diese im Papiermüll entsorgt werden.

Die Umstellung führt zu einer Reduktion des Plastikanteils um 70 %, was einer Kunststoffeinsparung von rund 12 g pro Packung entspricht. Die nachhaltige Verpackung kommt aktuell bei den „Zurück zum Ursprung“ BIO-Artikeln Steaks vom Weide- und Bergrind, Weiderindspezialitäten, Entenkeulen und -filets sowie Bergrindspezialitäten zum Einsatz.

„Zurück zum Ursprung“ arbeitet im Einklang mit der „HOFER Verpackungsmission: Vermeiden. Wiederverwenden. Recyceln.“ stetig an der Entwicklung und Implementierung von neuen, gesamtheitlich nachhaltigen Verpackungssystemen und -materialien. Die im September 2018 initiierte HOFER Verpackungsmission wurde mittlerweile zum Leuchtturmprojekt erhoben und hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2022 100 % der Exklusivmarken-Verpackungen recyclingfähig zu machen und bis 2025 die Verpackungsmenge bei Exklusivmarken um 30 % zu reduzieren. Hierbei müssen zahlreiche, komplex ineinander gehende Aspekte bedacht und abgewogen werden, um die ehrgeizigen Ziele nicht mittels „Scheinlösungen“ zu behindern -

denn Alternativen zu Kunststoff sind in der Herstellung oft weitaus energieintensiver, oder werden aus wertvollen landwirtschaftlichen Rohstoffen, die damit in Lebensmittelkonkurrenz stehen würden (zum Beispiel Maisstärke) produziert. Stattdessen werden ganzheitlich nachhaltige Alternativen angestrebt und im Idealfall wird sogar, unter Bewahrung der Produktqualität und Produkthaltbarkeit, die vollständige Einsparung von Verpackungsmaterialien erreicht, ganz im Sinne des ersten Gebots der HOFER Verpackungsmision: Vermeiden.

Die HOFER Verpackungsmision: Vermeiden. Wiederverwenden. Recyceln.

Rund ein Jahr nach dem Start des Projekts können bereits positive Ergebnisse aufgezeigt werden: Ein Fokus der „HOFER-Verpackungsmision“ liegt auf dem Bereich Obst und Gemüse. Das Angebot an unverpackten Artikeln wird laufend ausgebaut, wobei dies durch den Einsatz von Natural Branding noch weiter forciert wird. Durch die natürliche Beschriftung mittels Lasergravur auf der Schale von Obst- und Gemüseprodukten, kann auf die notwendige Deklaration mittels Verpackungsfolie oder Sticker verzichtet werden. Die Früchte, wie Mangos, Avocados oder Granatäpfel, kommen somit komplett ohne Verpackung aus. Durch den laufenden Ausbau des Angebots an unverpacktem Obst und Gemüse, Natural Branding und die Verwendung von Mehrwegkisten für den Transport spart HOFER jährlich über 100 Tonnen konventionellen Kunststoff und knapp 4.800 Tonnen Karton ein. Mit dem Verzicht auf Plastikdeckel bei ausgewählten „Zurück zum Ursprung“ BIO-Milchprodukten fallen jährlich weitere 35 Tonnen Plastik weg. Mit der Auslistung von Plastiktragetaschen im Jahr 2017 konnten ebenfalls 300 Tonnen Kunststoff pro Jahr eingespart werden. Wenn Verpackungen nicht gänzlich vermieden werden können, kommen bei HOFER alternative Materialien zum Einsatz, z. B. biogene Netze bei einigen BIO-Produkten wie Kartoffeln oder Zwiebeln. Das natürliche Ausgangsmaterial für diese Zellulosenetze ist Buchenholz, welches wenn möglich aus österreichischen

Wäldern stammt. Zusätzlich wird Obst und Gemüse der BIO-Marken „Zurück zum Ursprung“ und „Natur aktiv“, wo immer möglich, in kompostierbarer Folie abgepackt. Diese wird ebenfalls aus dem nachwachsenden Rohstoff Holz hergestellt, ist 100 % gentechnikfrei und weitgehend CO₂-neutral.

Weitere Beispiele für die Reduktion von Verpackungen bei HOFER-Artikeln sind etwa der Verzicht auf Verpackungsfolie bei Bananen - dadurch können jährlich knapp 50 Tonnen Verpackungsfolie alleine bei BIO-Bananen eingespart werden - oder optimierte PET-Flaschen-Verschlüsse mit geringerem Materialeinsatz. Außerdem werden nur durch den Wegfall der Plastikschräbe bei Wattestäbchen zukünftig noch einmal mehr als 50 Tonnen Plastik im Jahr eingespart. Doch nicht nur die Reduktion von Verpackungen ist HOFER ein Anliegen, sondern auch grundsätzlich der Umgang mit Abfall. Seit 2015 haben sich bereits mehr als 2.000 HOFER-Mitarbeiter im Rahmen von über 180 Flurreinigungsaktionen für eine saubere Umwelt eingesetzt.

Produktinformationen im Überblick

- Zurück zum Ursprung Österreichische BIO-Rump- und Rib-Eye-Steak vom Weiderind, 29,99 Euro per Kilogramm
- Zurück zum Ursprung Österreichische BIO-Rump- und Rib-Eye-Steak vom Bergrind, um 29,99 Euro per Kilogramm
- Zurück zum Ursprung Österreichische Saisonale BIO-Minuten- und Keulensteak vom Weiderind, um 25,99 Euro per Kilogramm, nur im Sommer erhältlich
- Zurück zum Ursprung Österreichische Saisonale BIO-Minuten- und Keulensteak vom Bergrind, um 25,99 Euro per Kilogramm, nur im Sommer erhältlich
- Zurück zum Ursprung Österreichische BIO-Grill-Entenkeule, mariniert/natur, um 12,99 Euro per Kilogramm
- Zurück zum Ursprung Österreichische BIO-Grill-Entenfilet, mariniert/natur, um 29,99 Euro per Kilogramm

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at