

Best Practice Beispiel – Schirrhofer Gesellschaft m.b.H.

Die im Jahre 1926 gegründeten Schirrhofer Betriebe zählen heute zu den größten Fleisch- und Wurstwarenerzeugern in Österreich, die sich in Familienbesitz befinden. Neben der österreichweiten Belieferung der Gastronomie und dem Export richtet sich der Fokus auf den Lebensmitteleinzelhandel, wo das Unternehmen u.a. Feinkosttheken als Shop-in-Shop-System betreibt. Ende Oktober startete Schirrhofer mit einem eigenen Filialnetz, den „Schirrhofer Genusswelten“. Die erste Genusswelt befindet sich in Wien in der u3-Station Hütteldorferstraße.

Maßnahmen zur Verringerung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen

- Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen setzt Schirrhofer effiziente Maßnahmen sowohl im Produktionsbetrieb als auch in den 200 Feinkosttheken.
- Ein wesentlicher Schritt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt darin, das angebotene frische Brot und das Gebäcksortiment gegen Tagesende bedarfsgerecht zu reduzieren.
- Im Produktionsbetrieb – der zu einem der modernsten in Europa gehört – wird darauf geachtet, dass möglichst wenig Abfälle anfallen. So ist Schirrhofer durch sein System mit eigenen Vertragsbauern und -bäuerinnen, einem betriebseigenen Schlachthof und verschiedenen Produktionsstätten in der Lage, die ganzen Schweine und Rinder bestmöglich zu verarbeiten.

Weiter geplante Aktivitäten

- Bewusstsein der KonsumentInnen für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen stärken
- Schaffen von Awareness bei den KonsumentInnen durch aktive Kommunikation am POS (Point of Sale)
- Rezeptvorschläge für klassische „Restl-Essen“ mit dem Ziel: Verwerten statt wegwerfen!
- Verbesserung der Verarbeitungs- und Produktionsprozesse durch Einstellung eines international erfahrenen R&D- und Prozessmanagers, welcher auch die Abfälle und gezielte Chargenproduktion verbessern soll
- Gemeinsame Aktion mit Schirrhofer in Graz: Restlkoch-Event bei Vinzi-Märkten