

Auf Herz und Nieren

Exklusivgespräch mit der **HANDELSZEITUNG**: Jedes Produkt, das in die engere Wahl für die Listung oder tatsächlich in die Listung kommt, wird überprüft.



Dr. Günther Helm und Friedhelm Dold, die Generaldirektoren von Hofer, vor einer der neuen Backboxen.

Hofer

Das wesentliche Geheimnis des Erfolges liegt in der kompromisslosen Qualitätsüberprüfung. Jedes einzelne Produkt wird von unabhängigen Prüfinstituten untersucht. Zusätzlich setzt Hofer auf hausinterne, eigene Untersuchungen: Jedes Lebensmittel – angefangen von Obst und Gemüse bis zur Wurst – wird hausintern verkostet. Für Non-Food-Ware – ob Haarföhn oder Zitronenpresse – laufen Tests in der eigenen Servicetechnik. „Kein Produkt verlässt ungeprüft unser Haus in Richtung Filialen. Wir haben eigene Mitarbeiter, die die Waren auf Herz und Nieren checken und das nicht nur vor einer Einlistung, sondern auch während der Listung. Nur so gehen wir auf Nummer sicher, dass der Konsument die beste Qualität erhält – nach dem Leitsatz: Hofer, da bin ich mir sicher!“, so die Chefs.

Nicht nur heimisch geprüft

Und bei Textilien ist man ganz streng: „Damit die Produktion unserer Waren unter Berücksichtigung sozialer und ökologischer Kriterien erfolgt, haben wir gemeinsam mit der Aldi-Süd-Gruppe ‚Sozialstandards in der Produktion‘ als integralen Bestandteil

unserer ‚Corporate Responsibility Policy‘ definiert.“ Seit mehreren Jahren sind Hofer und die Unternehmensgruppe Aldi Süd zudem Mitglied in der Business Social Compliance Initiative (FTA/BSCI). Im Rahmen dieser Initiative setzt man sich gemeinsam mit den Lieferanten für verbesserte Sozialbedingungen und Qualifizierungsmaßnahmen in Fabriken ein, was eine langfristige Aufgabe darstellt. Im Rahmen eigener Fabrikbewertungen besuchen Aldi-Mitarbeiter gemeinsam mit Vertretern der direkten Lieferanten sowie unabhängigen Prüfern chinesische und bengalische Fabriken. Ziel ist es, sich bei Warengruppen oder Herstellungsregionen mit hohem Risikopotenzial selbst ein Bild über die Bedingungen und Fortschritte vor Ort zu verschaffen.

Heruntergebrochen auf Österreich ist das Projekt 2020 ein zentrales Programm, unter dem sogenannte Leuchtturm-Projekte durchgeführt werden (Grünstrom, Bienen, Gesundheit oder nachhaltiger Kakaoanbau). Unter dem Titel „Projekt 2020“ werden die Nachhaltigkeits-Aktivitäten gebündelt. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse, die unter die fünf Schwerpunkte fallen: Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander.

Schwerpunkt Sortiment

Neben der laufenden Qualitätskontrolle ist das Sortiment das wesentliche Kriterium für Erfolg. Auf die Frage, wann eine Marke ins Sortiment aufgenommen wird, antworten die Direktoren: „Wir haben nur eine kleine Zahl an Top-Brands, welche die Kunden zurecht erwarten. Dazu zählen etwa Coca-Cola oder Red Bull.“ Des Weiteren geht es bei Hofer um die richtige Auswahl, und da hat es in jüngster Vergangenheit Neuerungen gegeben: Das Biersortiment wird in regelmäßigen Abständen mit „Preiskick-Bieren“ wie Corona, Clausthaler oder Heineken aufgestockt; die Obst- und Gemüse-Auswahl wurde von 65 Sorten auf 80 erweitert. Der Schwerpunkt liegt weiter auf regionaler Ware, und auch Bio-Produkte sind stark im Trend. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass bei Hofer das Obst und Gemüse ohne

Hofer setzt auf Ausbildung



WU Wien

Hofer-Generaldirektor Dr. Günther Helm (li.) und Univ.-Prof. Dr. Peter Schnedlitz.

Der neue Campus der Wirtschaftsuniversität Wien (WU) ist nach wie vor Anziehungspunkt für prominente Wirtschaftskapitäne. WU-Professor Peter Schnedlitz (Institut für Handel & Marketing) freute sich besonders über den aktuellen Besuch des Hofer-CEOs Günther Helm.

Dabei ging es nicht nur um die innovative Architektur, der fachliche Diskurs zwischen Hofer und der WU hat schon eine lange Tradition. Hofer ist in den letzten Jahren darüber hinaus zu einem wichtigen Arbeitgeber für WU-Absolventen/innen geworden.

RED

» Fakten

Die jüngsten Projekte:

Ombia hat nun auch eine eigene Linie für zertifizierte **Naturkosmetik**. Die Inhaltsstoffe dafür werden von Experten streng ausgewählt, überprüft und zertifiziert. Die Cremes und Peelings sogar doppelt: Sie haben die beiden bewährten Gütesiegel für naturreine Kosmetik „BDIH“ und „Natrue“.

Mit der **Marke Gourmet** sorgt Hofer mehrmals im Jahr für Produktinnovationen, nun sind wieder neue Produkte dazugekommen.

Projekt 2020: Hummeln und steirische Kürbisbauern profitieren vom Hofer-Bienenschutzfonds.

Um Energiefresser aus dem Haushalt zu verbannen, hat Hofer im September 2013 die **Mitmach-Initiative „Weniger bringt mehr“** ins Leben gerufen.

**seewinkler
sonnengemüse**

**Bestes Gemüse
aus der besten Heimat**

300 Sonnentage, der **Neusiedler See** und das **pannonische Klima** schaffen einfach die besten Voraussetzungen für das Seewinkler Sonnengemüse – sonnengereiftes Gemüse aus eben der besten Heimat. **Hier fühlt sich jeder zuhause.**

Gewinnen Sie ein Wochenende in der Heimat des Seewinkler Sonnengemüses.
Informationen zum Gewinnspiel:
www.seewinkler-sonnengemuese.at