

Eigentümer:

REGAL Verlagsgesellschaft m.b.H.

Herausgeber:

Direktor Manfred Schuhmayer
(manfred.schuhmayer@regal.at)

Chefredakteur:

Dr. Gregor Schuhmayer

Mitarbeiter Redaktion:

Stv. Chefredakteur: Mag. Robert Falkinger
Chef vom Dienst: Mag. Herbert Schneeweiß,
Mag. Antonia Udwardi,
Mag. Verena Widl,
Mag. Clarissa Mayer-Heinisch

Mitarbeiter Marketing:

Dr. Martin Bauer,
Mag. Christoph Zitka,
Dipl.-Kffr. Gesine Neumann,
Ing. Klaus Tesar,
Robert Treitner,
Martin Pichler-Puschenjak

Geschäftsführer:

Direktor Manfred Schuhmayer,
Eckhard Lenz

Marketingleitung:

Mag. Angelika Wessely

Anzeigencontrolling:

Mag. Stefanie Dähmlow (MAS)

Anzeigen- und Verlagsleitung:

Mag. Stefanie Dähmlow (MAS)

E-Mail-Erreichbarkeit:

e-mail: sekretariat@regal.at
e-mail/Abo: abo@regal.at
e-mail/Neue Produkte: marketing@regal.at
e-mail/Redaktion: schuhmayer@regal.at
e-mail/Industrie&Verlag: wessely@regal.at
e-mail/Anzeigen: daehmlow@regal.at
Alle: 1210 Wien, Floridsdorfer Hptstr. 1,
Tel.: 1/368 67 13-11
Fax: 1/368 67 13-18

Abo-Preise:

Jahresabonnement:
€ 27,- zzgl. 10% MwSt.,
Einzelheft: € 3,- zzgl. 10% MwSt.
Auslandsabo: € 74,50
Es gilt der Anzeigentarif Nr. 41.
Firmen- und Marken-Profilbeiträge sind bezahlte Einschaltungen. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit von per ISDN/e-mail übertragenen Dokumenten/Anzeigen kann keine Verantwortung übernommen werden.
Erscheinungsort Wien
Verlagspostamt 1210 Wien

Layout & DTP:

Karin Klier, Büro für grafisches Gestalten
(klier@bureaucooper.at),
Dipl.-Ing. Joachim Kräftner
(kraeftner@regal.at),
Werner Supanz (werner.supanz@aon.at)

PDF-Produktion:

Seyss Medienhaus
Franz-Schubert-Str. 2a, 2320 Schwechat,
Tel.: 01/415 70 26, Fax: 01/415 70 48,

Druck: Berger, Horn

Starten wir mit einer Schätzfrage: „Wie viele Möglichkeiten praktiziert der Lebensmittelhandel bei der Verwertung von Produkten, die nicht mehr zum Verkauf angeboten werden können?“ Und zwar zusätzlich zu den Möglichkeiten der Entsorgung.

Meistens bekomme ich die Antwort, dass man sich neben der klassischen Entsorgung rund drei bis fünf Arten der Verwertung vorstellen kann. In unserem Forschungsprojekt zum Thema Lebensmittelabfall, in dem wir 33 MarktleiterInnen aller Betriebstypen interviewen durften, wurden gesamt 15 (!) Prozesse herausgearbeitet. Darunter zum Beispiel Obst & Gemüse, das intern rechtzeitig und hochqualitativ weiterverarbeitet wird, die rasche Abgabe von Überschussware an nahe liegende Filialen zum weiteren Verkauf, die Weitergabe an soziale Einrichtungen, wie



© Christian Mikes

Österreichischer Handel hat international Vorbildfunktion

Von Priv.-Doz. Dr. Christina Holweg

Sozialmärkte oder Spenden an Tierheime. Die Vielzahl an Verwertungsmöglichkeiten zeigt den bewussten Umgang mit Lebensmitteln zur Abfallvermeidung und auch Rohertroptimierung, sowie darüber hinaus das soziale Engagement. Ein in den USA und Europa führendes Logistikjournal hat dieses Ergebnis kürzlich publiziert und attestiert dem österreichischen Handel damit Vorbildfunktion im Umgang mit dem aktuell breit diskutierten Thema Food Waste.

Voraussetzung für dieses Ergebnis war das Vertrauen, das uns die Führungsebenen der jeweiligen Handelsunternehmen geschenkt haben, hinter die Kulissen dieses heiklen Themas blicken zu dürfen. Die hohe Gesprächsbereitschaft aller MarktleiterInnen hat wertvolle Erkenntnisse ermöglicht und darüber hinaus die hohe ethische Relevanz des Themas für die MitarbeiterInnen im Handel gezeigt. Für diese Offenheit möchte ich allen herzlich danken! Bei Interesse an dem englischsprachigen Artikel „Unsaleable grocery products, their residual value and instore logistics“, sende ich Ihnen diesen gerne zu (christina.holweg@wu.ac.at).

Frau Dr. Holweg ist Assoz. Professorin am Institut für Handel & Marketing und leitet das Forschungsprojekt zu Food Waste im Handel in Kooperation mit Prof. Dr. Christoph Teller an der Universität in Surrey, England.