



DREIFACH GUTES TUN: RIESENERFOLG FÜR LIDL „RETTE MICH SACKERL“

- **Täglich bis zu 1.700 Sackerl**
- **Über 150.000 kg Gebäck gerettet**
- **10 Cent pro Sackerl für Licht ins Dunkel**

Vor rund einem Jahr startete Lidl Österreich das „Rette mich Sackerl“ – ein Erfolgskonzept, das sich für Lidl Kund:innen gleich dreifach lohnt: Lebensmittel werden gerettet, Geld gespart und gleichzeitig Gutes getan. Die erste Bilanz fällt äußerst positiv aus: Mit bis zu 1.700 Sackerl täglich wurden allein in den ersten zwölf Monaten von den Kund:innen österreichweit über 150.000 Kilogramm Gebäck gerettet. Seit Kurzem neu im Rette mich Sackerl: Süße Spezialitäten wie Topfengolatschen, Croissants, Krapfen & Co.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist ein zentraler Punkt der Lidl Nachhaltigkeitsstrategie. Bereits 2021 hat Lidl Österreich die erfolgreiche „Rette mich Box“ ins Leben gerufen und rettet damit jedes Jahr über 2 Millionen Kilogramm Obst und Gemüse.

Mit dem „Rette mich Sackerl“ hat Lidl Österreich vor gut einem Jahr ein weiteres effektives Konzept etabliert, bei dem sich der Kauf gleich dreifach lohnt: Kund:innen erhalten qualitativ einwandfreie Backwaren vom Vortag zum vergünstigten Fixpreis, sparen damit bares Geld und retten gleichzeitig wertvolle Lebensmittel. Allein im ersten Jahr wurden mehr als 150.000 kg Gebäck gerettet. Täglich gehen in den heimischen Filialen bis zu 1.700 Sackerl über den Ladentisch. Zusätzlich unterstützt jedes verkaufte Sackerl den guten Zweck – Lidl Österreich spendet pro Sackerl 10 Cent an Licht ins Dunkel.

Erfolgskonzept gegen Lebensmittelverschwendung

Die Initiative hat sich innerhalb kürzester Zeit zu einem echten Kundenliebling entwickelt. Die bewusste Entscheidung für das Rette mich Sackerl schont nicht nur die Umwelt, sondern auch die Geldbörse.

„Dass wir bereits nach einem Jahr so eine beeindruckende Bilanz ziehen können, haben wir



PRESSEINFORMATION

unseren Kundinnen und Kunden zu verdanken. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln ist nicht selbstverständlich, wir freuen uns sehr über den Erfolg“, so Michael Kunz, CEO Lidl Österreich. „Ein riesiges Dankeschön geht an alle, die mit dem Griff zum „Rette mich Sackerl“ einen wertvollen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten.“

Süße Erweiterung für noch mehr Vielfalt

Um die Attraktivität der Initiative zu steigern und noch mehr Lebensmittel zu retten, hat Lidl Österreich das Angebot erweitert. Seit Kurzem finden Kund:innen nicht nur klassische Gebäcksorten wie Semmeln, Kornspitz & Co. in den Sackerln, sondern auch beliebte süße Spezialitäten wie Butter-Topfengolatschen, Croissants, Zimtschnecken, Krapfen oder Apfeltaschen.

360°-Ansatz gegen Lebensmittelverschwendung

Bereits seit vielen Jahren haben fast alle Lidl Filialen eine Kooperation mit sozialen Einrichtungen, die regelmäßig Lebensmittel abholen - pro Jahr rund 1,6 Mio. Kilogramm. Lebensmittel, die nicht verkauft oder gespendet werden können, werden zu Tierfutter weiterverarbeitet oder gehen zur weiteren Verwertung in eine Biogasanlage.

Auch im Filialbetrieb setzt Lidl Österreich viele Maßnahmen um, damit die wertvollen Lebensmittel auf den Tellern und nicht in der Biotonne landen.

- **Gut geschützt:** Schon bei der Verpackung wird darauf geachtet, dass die Lebensmittel gut geschützt sind und lange frisch bleiben.
- **Smarte Bestellung:** Ausgeklügelte Bestellsysteme sorgen dafür, dass die richtige Menge an Lebensmitteln zur richtigen Zeit in den Filialen verfügbar ist.
- **Noch gut – noch günstiger:** Lebensmittel, die sich dem Mindesthaltbarkeitsdatum nähern, werden rechtzeitig rabattiert.
- **Auf die eigenen Sinne vertrauen:** Immer mehr unserer Verpackungen tragen Hinweise, Lebensmittel mit den eigenen Sinnen zu bewerten. Wenn das Produkt noch gut aussieht, riecht und schmeckt, dann ist es wahrscheinlich noch verzehrbar – auch wenn das MHD vielleicht schon einen Tag überschritten ist.



PRESSEINFORMATION

- **Gutes spenden:** Fast alle heimischen Filialen spenden Lebensmittel, wenn es Abnehmer gibt.
- **Frische mit Maß:** Am Abend wird gezielt das Angebot an frischer Ware wie Brot und Gebäck reduziert. So bleibt bei Ladenschluss weniger übrig.
- **Zweite Chance:** Lebensmittel, die nicht verkauft und gespendet werden können, gehen zur Verwertung in eine Biogasanlage oder werden zu Futtermitteln verarbeitet.
- **Reste verwerten:** Es gibt viele Möglichkeiten, aus Resten Neues zu machen. Viele Rezeptideen zum Restlkochen gibt's auf <https://rezepte.lidl.at/>

Mehr Infos dazu auf <https://lidl.at/verantwortung>

Diese Presseaussendung ist zur Verbreitung in Österreich bestimmt.

Bild: Positive Bilanz für Rette mich Sackerl: 150.000 kg Gebäck gerettet.

(Abdruck für Presse Zwecke honorarfrei, Fotocredit:Lidl Österreich)

Über Lidl Österreich

Wir bieten unseren Kunden einen einfachen und schnellen Einkauf zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Seit dem Start 1998 haben wir uns erfolgreich am heimischen Lebensmittelmarkt etabliert. Heute arbeiten bereits rund 5.800 Mitarbeiter bei uns: in der Salzburger Zentrale, in den drei Logistikzentren in Laakirchen, Wundschuh und Großbeersdorf und in über 250 Filialen.

Außerdem wurden wir auch heuer wieder zum „Besten Händler des Jahres“ in Österreich gewählt: In unserem smarten Sortiment mit über 2.400 Artikeln gibt es alles für den täglichen oder wöchentlichen Familieneinkauf. Vieles davon kommt AMA-zertifiziert oder in Bio-Qualität von heimischen Lieferanten. Ein durchdachtes Logistikkonzept ermöglicht neben Frische ein Angebot von jährlich rund 6.000 zusätzlichen Artikeln, darunter heimische Schmankerl und internationale Spezialitäten. Mit den beiden Geschäftsfeldern Lidl-Reisen und Lidl-Connect haben wir weitere attraktive Angebote für Lidl-Kunden. www.lidl-reisen.at, www.lidl-connect.at

Verantwortung lohnt sich.

Nachhaltiges Wirtschaften ist fester Bestandteil unserer Unternehmensstrategie. Dabei geht es um mehr Bewusstsein für ein verantwortungsvolles Handeln gegenüber Konsumenten:innen, Lieferant:innen, Partner:innen,



PRESSEINFORMATION

Mitarbeiter:innen, unserer Umwelt und der gesamten Gesellschaft. Im Zuge unserer „Net Zero Strategie“ schützen wir das Klima, indem wir unsere Treibhausgas-Emissionen bis 2050 so weit wie möglich reduzieren. Wir fördern die Gesundheit, indem wir unser Sortiment entlang der „planetary health diet“ entwickeln. Dabei bieten wir unseren Kund:innen eine umfangreiche Auswahl für eine bewusste Ernährung zum besten Preis. Mit dem „Rette mich Sackerl“, der „Rette mich Box“, gezielten Rabattierungen und Spenden an gemeinnützige Organisationen setzen wir aktiv Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung. Im Rahmen unserer Strategie "REset Resources" implementieren wir Kreislaufwirtschaft schrittweise in alle Geschäftsbereiche. Wir schließen Kreisläufe und schonen dadurch Ressourcen. Durch den verantwortungsvollen Einkauf unserer Waren achten und schützen wir die Biodiversität. Mehr Infos zum nachhaltigen Engagement gibt's auf www.lidl.at/verantwortung

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Lidl Österreich
Hansjörg Peterleitner
Unternehmenskommunikation
Tel.: +43/(0)662/44 28 33 - 1310
E-Mail: presse@lidl.at