

Verantwortung übernehmen lohnt sich.

Weil jeder Bissen zählt.



Lies hier, wie wir aktiv
gegen Lebensmittel-
verschwendungen
vorgehen.



Lohnt sich.

Wir handeln! Aktiv gegen Food Waste

Etwa 40 % der weltweit produzierten Lebensmittel landen nicht auf dem Teller¹. In Österreich wirft jede Person jährlich rund 75 kg Lebensmittel in den Müll². Das hat weitreichende negative Folgen für unsere Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft und verursacht unnötige Kosten – sowohl für Unternehmen als auch für Konsumenten.

Mit gezielten Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette unterstützen wir das UN-Nachhaltigkeitsziel 12 für verantwortungsvollen Konsum und Produktion und tragen dazu bei, die Lebensmittelverschwendungen bis 2030 um die Hälfte zu verringern.



Optimierte Prozesse

Ausgeklügelte Bestellsysteme unterstützen uns dabei, die optimale Bestellmenge zu berechnen. Wir setzen auf eine effiziente Lieferkette mit kurzen Transportwegen und gewährleisten eine durchgängige Einhaltung der Kühlkette. Bei der Verpackung achten wir darauf, dass Lebensmittel gut geschützt sind und lange frisch bleiben.

Zweite Chance für Lebensmittel

Mit unserem „Rette mich“-Konzept geben wir Obst und Gemüse sowie Gebäck vom Vortag eine zweite Chance. Nicht verkauft, genussfähige Lebensmittel spenden wir an sozial-karitative Organisationen. Was sich nicht verkaufen oder spenden lässt, wird zu Tierfutter weiterverarbeitet oder geht zur Verwertung in eine Biogasanlage.

Weniger ist mehr

Am Abend reduzieren wir gezielt das Angebot an frischer Ware wie Brot und Gebäck. So bleibt bei Ladenschluss weniger übrig. Wir räumen Regale so ein, dass Produkte mit dem kürzesten Haltbarkeitsdatum vorne stehen. Dadurch fördern wir aktiv, dass diese Produkte zuerst gekauft werden. Zusätzlich reduzieren wir den Preis für Lebensmittel, deren Ablaufdatum kurz bevorsteht, um bis zu 50 %.



Interne Arbeitsgruppe

Wir haben eine bereichsübergreifende Arbeitsgruppe gegründet, um weitere Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendungen zu setzen. 2024 konnten wir bereits wichtige Erfolge erzielen: Wir spenden nun auch Kühlwaren, bieten Gebäck vom Vortag vergünstigt an und konnten dank gezielter Sensibilisierungsmaßnahmen die Lebensmittelabfälle trotz steigender Abverkäufe insgesamt senken.

1 www.wwf.at/wwf-report-40-prozent-der-weltweit-produzierten-lebensmittel-werden-verschwendet/
2 www.landschaftleben.at/lebensmittelverschwendung

3 Unser Geschäftsjahr (GJ) 2024 startete am 1. März 2024 und endete am 28. Februar 2025.

618.274

verkaufte „Rette mich Boxen“ im GJ³ 2024

mit

2.782,23 t

Obst und Gemüse zum vergünstigten Preis

7.258

verkaufte „Rette mich Sackerl“ während der Pilotphase

1.682.767 kg

gespendete Lebensmittel im KJ 2024

Rette mich Box

Die „Rette mich Box“ ist für uns eine wichtige Maßnahme gegen Lebensmittelverschwendungen und eine wahre Erfolgsgeschichte! Sie wurde bereits 2021 in allen unseren Lidl Filialen umgesetzt. In die Boxen kommen Obst- und Gemüseprodukte, die beispielsweise der Originalverpackung entnommen wurden oder deren Aussehen nicht mehr zu 100 % den optischen Vorgaben entspricht, aber dennoch genussfähig sind. Die 4,5-kg-Boxen werden zu einem Fixpreis von drei Euro verkauft und sind bei unserer Kundschaft sehr beliebt.



Lebensmittelpenden

Lebensmittel, die noch genießbar sind, aber nicht mehr verkauft werden können, spenden wir an gemeinnützige Organisationen. Diese Lebensmittel kommen armutsbetroffenen Menschen zugute. Dafür kooperieren wir mit sozial-karitativen Einrichtungen. Seit Mitte Juli 2024 stellen wir unseren Spendern auch kühlpflichtige Lebensmittel wie z. B. Molkekereiprodukte, die wir nicht verkaufen konnten, als Spende in unseren Filialen zur Abholung bereit. 2024 haben wir gemeinnützige Organisationen mit 1.682.767 kg Lebensmittelpenden unterstützt.

Lidl im Dialog

© Die Tafel Österreich/Thomas Topf



Bereits seit 2009 unterstützt Lidl „Die Tafel“ und Sozialmärkte in ganz Österreich mit Lebensmittelpenden. Gemeinsam mit Dr. Alexandra Gruber, Geschäftsführerin „Die Tafel Österreich“, blicken wir auf viele Jahre erfolgreiche Zusammenarbeit zurück und sprechen über die Herausforderungen der Zukunft.

DIE TAFEL
ÖSTERREICH 

Dr. Alexandra Gruber
Geschäftsführerin „Die Tafel Österreich“

Wie viele Menschen in Österreich sind armutsbetroffen oder -gefährdet und wer darf eine soziale Einrichtung besuchen?

Alexandra Gruber: In Österreich sind rund 1,5 Millionen Menschen armuts- oder ausgrenzungsgefährdet, das entspricht rund 16,9 % der Bevölkerung. Rund 336.000 Menschen (3,7 % der Bevölkerung) in Österreich können sich grundlegende Dinge wie eine Waschmaschine oder eine warme Wohnung nicht leisten, da ihr Einkommen zu niedrig ist. Die Zahl der Betroffenen hat sich in den letzten Jahren sogar verdoppelt. Diese Menschen leben oft in sozialen Einrichtungen wie Mutter-Kind-Häusern oder Obdachlosenheimen. Indem „Die Tafel Österreich“ sie mit kostenfreien Lebensmittelpenden unterstützt, hilft sie nicht nur dabei, gerettete Lebensmittel sinnvoll einzusetzen, sondern schafft auch einen sozialen Mehrwert. Wenn die Grundbedürfnisse der Menschen gestillt sind, können sie sich besser auf die Bewältigung der eigentlichen Ursachen ihrer Armut konzentrieren.

Was waren für Sie die bisher größten Erfolge in den vergangenen Jahren?

Seit unserer Gründung im Jahr 1999 versuchen wir immer lösungsorientiert nach vorne zu schauen, wie wir Schieflagen, wie die Lebensmittelverschwendungen, in unserer



bedingungen könnten wir sehr rasch und kostengünstig noch mehr Lebensmittel umverteilen. Außerdem ist es entscheidend, dass wir in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft unser Handeln stärker aus einer ganzheitlichen, ökologischen und sozialen Perspektive betrachten. Nur mit dieser vernetzten Denkweise können wir gemeinsam die so notwendige Trendumkehr schaffen und sowohl Lebensmittelverschwendungen als auch Ernährungsarmut bekämpfen!

Was möchten Sie betroffenen Menschen mitgeben, die sich davor scheuen, in eine soziale Einrichtung zu gehen?
In ganz Österreich gibt es viele großartige soziale Einrichtungen, die Tag für Tag ihr Bestes geben, mit professioneller Sozialarbeit Menschen aus der Not zu helfen. Dahingehend kann ich nur jeden und jede ermutigen, sich Hilfe zu holen, wenn man nicht mehr weiterweiß.

Welcher Moment wird Ihnen immer in Erinnerung bleiben?

Am Beginn meiner Tätigkeit bei der Tafel Österreich war ich immer wieder bei den von uns organisierten Koch-Workshops in einer Obdachloseeinrichtung mit dabei. Während am Beginn unserer Workshopreihe die Skepsis bei den vorwiegend älteren, männlichen Obdachlosen gegenüber Gemüsecurry und Co hoch war, überzeugte diese dann in kürzester Zeit der köstliche Geschmack der Mahlzeiten. So gesellten sich über die kommenden Monate immer mehr armutsbetroffene Menschen zu unseren Veranstaltungen und machten mit – beim Kochen und/oder beim gemeinsamen Essen.



Seit 1999 versorgt „Die Tafel Österreich“ armutsbetroffene Menschen in ganz Österreich mit überschüssigen Lebensmitteln aus Landwirtschaft, Produktion oder Lebensmittelhandel. Diese noch genussfähigen Lebensmittel werden kostenfrei in über 160 sozialen Einrichtungen an mehr als 75.000 armutsbetroffene Menschen in allen Bundesländern weitergegeben. Die gemeinnützige Tätigkeit wird neben dem hauptamtlichen Team durch 290 ehrenamtliche Mitarbeitende unterstützt. Zudem leistet „Die Tafel Österreich“ mit gezielter Bewusstseinsbildung einen wichtigen Beitrag zur Reduktion der Lebensmittelverschwendungen.

Werde aktiv und vermeide Lebensmittelabfälle

Fasse Obst und Gemüse vorsichtig an

Wenn du Obst und Gemüse drückst, um zu prüfen, ob es reif ist, hinterlässt das Druckstellen, die nicht nur unschön aussehen, sondern auch dazu führen, dass die Ware schneller verdorbt. Diese Produkte müssen oft entsorgt werden.

Lege Kühlprodukte zurück in das Kühlregal

Hast du es dir anders überlegt? Kein Problem. Wenn du ein Kühlprodukt doch nicht kaufen möchtest, lege es bitte zurück in das Kühlregal. Wenn es außerhalb der Kühlung liegen bleibt, müssen wir es wegen der unterbrochenen Kühlkette wegwerfen.



75 kg

Lebensmittel wirft
jede Person jährlich
zuhause weg

Zuhause

Überprüfe deine Vorräte, bevor du einkaufen gehst

Wirf einen schnellen Blick in den Kühlschrank und die Speisekammer, bevor du eine Einkaufsliste schreibst. So weißt du genau, was du brauchst, und vermeidest Doppelkäufe.

Plane deine Mahlzeiten im Voraus

Stelle einen Wochenplan zusammen und baue dabei bewusst ein oder zwei Tage ein, an denen du Reste verwertest. So vermeidest du Lebensmittelverschwendungen.

Schaffe eine „Eat-me-first“-Zone

Richte einen Bereich in deinem Kühlschrank für angebrochene Lebensmittel und Produkte mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum ein. So siehst du auf einen Blick, was zuerst verbraucht werden sollte.

Werde kreativ mit Resten

Auch wenn der Kühlschrank leer scheint, lassen sich oft noch köstliche Mahlzeiten zaubern. Aus Resten kannst du mit etwas Kreativität neue Gerichte wie Aufläufe oder Eintöpfen kochen. Inspirationen fürs Restlkochen findest du zum Beispiel auf unserer Website: rezepte.lidl.at/restlkochen

Lagere deine Lebensmittel richtig

Die richtige Lagerung ist entscheidend, um die Haltbarkeit von Produkten zu verlängern. Hinweise dazu findest du oft auf der Produktverpackung.

Teile überschüssige Lebensmittel

Wenn du Lebensmittel übrig hast, teile sie mit Freunden oder Bekannten. Eine weitere Möglichkeit sind öffentliche Verteilerstellen oder „Fairteiler“-Kühlschränke in deiner Nähe, bei denen du Lebensmittel abgeben kannst.

Kennst du den Unterschied?

MHD

Produkte mit der Kennzeichnung „mindestens haltbar bis“ können im Allgemeinen auch nach dem angegebenen Datum noch bedenkenlos verzehrt werden.

ZVB

Produkte mit der Kennzeichnung „zu verbrauchen bis“ müssen nach Ablauf des Datums entsorgt werden.

Nachhaltigkeit bei Lidl Österreich

Als Unternehmen liegt es in unserer Verantwortung, einen positiven Einfluss auf Umwelt und Gesellschaft zu schaffen und potenzielle negative Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit möglichst zu vermeiden bzw. zu reduzieren. Verantwortung zu übernehmen, bedeutet für uns, uns den Fragen zu stellen, die heute und in Zukunft Antworten erfordern – insbesondere dort, wo unser Handeln Menschen und Umwelt direkt beeinflusst.

Bei Lidl Österreich ist Nachhaltigkeit fest als strategische und operative Kernaufgabe in der Geschäftsleitung verankert. Mit einem ganzheitlichen Blick auf unsere Wertschöpfungskette gestalten wir Lidl zukunftsfähig – für eine Welt, in der Umwelt und Gesellschaft in Einklang stehen, der Mensch im Mittelpunkt unseres Handelns steht und nachhaltiger Konsum gefördert wird. Unsere Vision: Wir bieten unserer Kundschaft das beste Preis-Leistungs-Verhältnis durch einfaches und nachhaltiges Handeln.

Unsere CSR-Strategie



Vision

Ziele / Maßnahmen

Klima schützen

Bis 2050 haben wir unsere CO₂-Emissionen auf Net Zero reduziert und wirtschaften entsprechend dem 1,5-Grad-Ziel.

- Bis 2034 sollen die Treibhausgasemissionen in der Land- und Forstwirtschaft sowie der sonstigen Landnutzung um 42,4 % gesenkt werden (vs. 2022).
- Bis 2034 sollen die Treibhausgasemissionen im Bereich Energie und Industrie um 35 % gesenkt werden (vs. 2022).
- Bis Ende 2026 sollen sich Lieferanten, die für rund 75 % der produktbezogenen Emissionen in der Lieferkette verantwortlich sind, Reduktionsziele gemäß der Science Based Targets Initiative (SBTi) setzen.

Ressourcen schonen

Wir setzen uns für den kontinuierlichen Schutz und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette ein.

- Wir tragen mit verschiedenen Maßnahmen dazu bei, Lebensmittelabfälle bis 2030 um 50 % zu reduzieren.
- Als Teil der Schwarz Gruppe setzen wir die ganzheitliche, gemeinsam erarbeitete Plastikstrategie „REset-Plastic“ bis Ende 2025 um.
- Bis Ende 2030 werden wir mindestens 95 % unseres Abfalls wiederverwenden, recyceln, vergären oder kompostieren.

Biodiversität achten

Wir fördern den Schutz und die nachhaltige Nutzung der biologischen Vielfalt.

- Bis Ende 2025 gestalten wir den Einkauf für unsere kritischen Rohstoffe nachhaltiger.
- Wir arbeiten mit dem WWF zusammen, um Biodiversität in der Lieferkette zu fördern.
- Wir bauen das Angebot an Bio-Artikeln für den täglichen Bedarf laufend aus.

Gesundheit fördern

Bis 2050 ist Lidl die erste Wahl für nachhaltige und gesunde Ernährung entsprechend der Planetary Health Diet.

- Bis 2030 wird Lidl den anteiligen Verkauf an pflanzlichen Lebensmitteln, wie pflanzliche Proteinquellen, Vollkornprodukte, Obst und Gemüse, im Vergleich zu 2023 um 20 % erhöhen.
- Bis 2030 erhöhen wir den Anteil an pflanzlichen Proteinquellen im Vergleich zu tierischen Proteinquellen auf 20 % sowie den Anteil an alternativen Molkereiprodukten an Molkereiprodukten auf 10 %.
- Gemeinsam mit dem WWF arbeiten wir an einem nachhaltigeren Sortiment.

Fair handeln

Wir verbessern die Lebens- und Arbeitsbedingungen der durch unsere Geschäftstätigkeit betroffenen Menschen und setzen uns für Tierwohl ein.

- Wir arbeiten an einem ausgewogenen Verhältnis (50:50) von Geschlechtern in Führungspositionen bis Ende 2025.
- Es werden jährlich drei Human Rights Impact Assessments (HRIAs) in Hochrisikolieferketten durchgeführt.
- Wir sind ein aktiver Treiber für eine rasche Umsetzung einer belastbaren und branchenweiten Kennzeichnung der Tierhaltung bei tierischen Lebensmitteln.

DU MÖCHTEST MEHR ERFAHREN?



Lohnt sich.



Dann schreib uns an dialog@lidl.at.
Wir freuen uns auf deine Nachricht und
den persönlichen Austausch.



Details zu unserer Strategie, unseren Maßnahmen
und Zielen findest du auch online unter
www.lidl.at/verantwortung

IMPRESSUM

MEDIENINHABER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:

Lidl Österreich GmbH, Unter der Leiten 11, 5020 Salzburg, Österreich,
FN: 131556s, Landesgericht Salzburg, UID: ATU37893801
Zweigniederlassung der Lidl Österreich GmbH mit Sitz in Neckarsulm,
Registergericht Stuttgart, HRB 105671
Vorsitzender der Geschäftsleitung: Michael Kunz

KONTAKT:

Tel.: 0662 / 44 28 33-0 | E-Mail: dialog@lidl.at | www.lidl.at/verantwortung
Offenlegung gem. § 25 MedienG online unter www.lidl.at/impressum