



## DAS SORTIMENT

Der Handel mit Lebensmitteln ist der Kernauftrag von SPAR. Gleichzeitig bestehen bei Produkten die größten Potenziale für den Schutz von Mensch, Tier und Umwelt. Das Sortiment steht daher im Zentrum der Nachhaltigkeitsstrategie von SPAR.



Hausruck-Honig Zöbl ist einer von 2.500 regionalen Lieferanten.

## DURCH UND DURCH ÖSTERREICHISCH

84 Prozent der österreichischen Bevölkerung bevorzugen beim Lebensmitteleinkauf Produkte österreichischer Herkunft.\* Deshalb und auch weil SPAR Österreich bis heute ein zu 100 Prozent österreichisches Familienunternehmen geblieben ist, gestaltet SPAR das Sortiment so lokal und regional wie möglich.

Bei gleicher Qualität nimmt SPAR österreichische Produkte bevorzugt ins Sortiment. So kommen bei SPAR das gesamte Frischfleisch, die Frischmilch und Eier zu 100 Prozent sowie weitere Milchprodukte und Brot zu rund 90 Prozent aus Österreich. Zudem erlaubt es der dezentrale Einkauf in den sechs SPAR-Zweigniederlassungen, verstärkt regionale Produkte einzukaufen. Knapp 40.000 Produkte in den SPAR-Regalen stammen von rund 2.500 lokalen und regionalen Produzenten.




Alle sechs SPAR-eigenen TANN-Fleischwerke verarbeiten ausschließlich österreichisches Qualitätsfleisch mit dem AMA-Gütesiegel. Bei der Produktion von Wurstwaren wird zudem auf regionale Geschmackspräferenzen Rücksicht genommen. Damit schmecken die TANN-Frankfurter oder die TANN-Extrawurst in Oberösterreich anders als zum Beispiel in Wien.


INTERSPAR geht noch weiter und bietet in jedem Markt „Von dahoam das Beste!“ an: lokale Schmankerln, die jeweils in der direkten Umgebung rund um einen INTERSPAR-Markt erzeugt werden. Lokale Lieferanten liefern eben so viel, wie sie können – manche täglich frisches Brot und Gebäck, andere nur einmal in der Woche beispielsweise Fisch aus den nahe gelegenen Seen. In den rund 60 INTERSPAR-Hypermärkten werden über 6.500 Produkte von 620 lokalen Produzenten angeboten.

\* „ÖsterreicherInnen bevorzugen Lebensmittel aus ihrer Region. Nicht immer wird dies leicht gemacht“, OEKONSULT-Umfrage, Oktober 2012. [www.oekonsult.eu/regional-essen-mailfile.pdf](http://www.oekonsult.eu/regional-essen-mailfile.pdf)

### DEFINITION von lokal und regional:

 **Lokal:** Herkunft bis max. 39 km im Umkreis

 **Regional:** Herkunft zwischen 40 und 100 km im Umkreis

 **Aus dem Bundesland**

 **Produkte aus Österreich:** Herkunft der Lebensmittel über 100 km bundesländerübergreifend



## NACHHALTIGE SPAR-EIGENMARKEN

Nicht nur heimische, sondern auch gesunde und umweltfreundlich erzeugte Produkte stehen bei den Konsumenten hoch im Kurs. Bei den über 3.000 Eigenmarken-Produkten hat SPAR den meisten Einfluss auf die umwelt-, tier- und menschenfreundlichen Produktionsbedingungen.



Mit dem **SPAR wie früher**-Sortiment engagiert sich SPAR für die Sortenvielfalt und für traditionelle Anbauweisen. Die ARCHE NOAH-Bio-Saaten, Jungpflanzen von alten Sorten, aber auch Obst und Gemüse alter Sorten werden unter dieser Eigenmarke vertrieben.

### ALS BESONDERS NACHHALTIG STUFT SPAR DIESE EIGENMARKEN EIN:



**SPAR Natur\*pur** steht seit 1995 für streng geprüfte Bio-Produkte. Die Marke zählt mittlerweile über 700 Produkte und konnte 2013 eine Umsatzsteigerung von zwölf Prozent verbuchen.



**SPAR Vital** – die gesunde Marke von SPAR. Sie wurde in Zusammenarbeit mit führenden Ernährungsexperten entwickelt.



**SPAR free from**-Produkte sind laktose- und/oder glutenfrei und somit für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen geeignet.



**SPAR Veggie** ist für alle, die sich ganz oder hin und wieder vegetarisch ernähren möchten. Im letzten Jahr hat SPAR Veggie zehn Prozent Umsatz zugelegt.

### ZUSÄTZLICH HABEN WEITERE PRODUKTE NACHHALTIGEN BEZUG:



Rund 300 Artikel sind als FAIRTRADE-zertifizierte Artikel gekennzeichnet. Das ist das größte FAIRTRADE-Sortiment im österreichischen Lebensmittelhandel.



Nachhaltigkeit bei Eigenmarken geht auch über den Lebensmittelbereich hinaus, wie das Bio-Waschmittel **Splendid Bio**, die Babybekleidung aus Bio-Baumwolle von **Pretty Baby nature** oder das Hygienepapier **lovely** mit Österreichischem Umweltzeichen beweisen.

2011 hatte sich SPAR das Ziel gesetzt, die Anzahl der nachhaltigen Eigenmarken bis 2013 um 45 Prozent zu steigern. Mit Ende 2013 hat SPAR eine Steigerung von 40 Prozent erreicht.

Den Umsatz der nachhaltigen Eigenmarken-Artikel konnte SPAR zwischen 2012 und 2013 um 11 Prozent steigern.

Der Umsatzanteil der nachhaltigen SPAR-Eigenmarken am Gesamtumsatz der SPAR-Eigenmarken beträgt 15 Prozent.



Initiative für die Vielfalt: Heinz Reitbauer (Restaurant Steirereck), SPAR-Vorstandsvorsitzender Dr. Gerhard Drexel, Meisterbrenner Hans Reisetbauer, Bio-Bauer Erich Stekovics, Mag. Beate Koller (ARCHE NOAH) und Dr. Reinhard Uhrig (GLOBAL 2000).

Zum Thema:  
EU-Saatgut-Verordnung

„Unserer Umwelt sowie Tier- und Pflanzenwelt würde irreparabler Schaden zugefügt: Viele Obst-, Gemüse- und Getreidesorten wären vom Aussterben bedroht, womit auch vielen Tieren wie etwa Bienen, Insekten und Vögeln die Überlebensgrundlage entzogen würde.“

Dr. Reinhard Uhrig (rechts im Bild)  
Geschäftsführer  
GLOBAL 2000



## FÜR DEN ERHALT DER SORTENVIELFALT

Eine 2013 geplante EU-Saatgutverordnung sah vor, dass nur noch lizenzierte und geprüfte Obst- und Gemüsesorten angebaut werden dürfen. Die erforderliche Lizenzierung von Sorten wäre teuer und aufwändig gewesen. Kleine Züchter und Bauern, die alte Sorten anbauen, hätten diese EU-Auflagen nicht erfüllen können. Sie hätten zukünftig nur noch das Einheitsgemüse der Saatgutkonzerne produzieren dürfen und wären von diesen abhängig geworden. Dabei ging es hier um Sorten, die seit Jahrhunderten in Österreich kultiviert werden. Besonders hart betroffen gewesen wäre der Bio-Landwirt und SPAR-Partner Erich Stekovics, der im Burgenland 3.500 alte Tomaten- und Chili-Sorten bewahrt und anbaut. Er hätte alle Sorten registrieren lassen müssen oder nur noch ab Hof verkaufen dürfen. Die dafür anfallenden Kosten von 3,5 Millionen Euro und jährlich 63.000 auszufüllende Formularseiten für die Zulassungen wären für Stekovics unmöglich. Selbst bei

all diesem Aufwand wären unzählig viele alte Sorten in Brüssel gar nicht zertifizierungsfähig, da sie die Zulassungskriterien wie Uniformität und Unterscheidbarkeit nicht erfüllen. Stekovics und alle anderen Bewahrer alter Sorten hätten nicht mehr über den Handel und auch nicht mehr über die Gastronomie verkaufen dürfen.

SPAR trat gegen diese geplante EU-Verordnung aktiv auf. GLOBAL 2000, Kooperationspartner ARCHE NOAH und Spitzen-Gastronomen starteten Informationskampagnen und riefen zu einer europaweiten Unterschriftenaktion gegen die EU-Verordnung auf. SPAR unterstützte die Aktion durch Kundenaufrufe zur Unterzeichnung und Intervention bei Abgeordneten im österreichischen und EU-Parlament mit Erfolg: Im März 2014 wurde der Entwurf vom EU-Parlament zurückgewiesen.

Alte Sorten werden durch ihre Kultivierung am besten erhalten. Daher bietet SPAR unter der Marke „SPAR wie früher“ seit 2008 in Vergessenheit geratene Tomaten- und Chili-Jungpflanzen von Erich Stekovics an. 2012 hat SPAR einen weiteren Schritt getan und mit ARCHE NOAH Bio-Samen alter Sorten in die Märkte gebracht. So ist es auch 2013 allen Kunden möglich gewesen, selbst einen Teil zum Schutz und Fortbestand der Kulturpflanzenvielfalt zu leisten und Bio-Raritäten zu revitalisieren.

2013 brachte SPAR in Kooperation mit ARCHE NOAH die Erdäpfel-Raritäten Sieglinde, Blaue Elise, Rote Emma und Rosa Tannenzapfen auf den Markt. Die vier seltenen Sorten, die in Bio- und Demeter-Betrieben im Waldviertel angebaut werden, waren innerhalb weniger Tage ausverkauft.



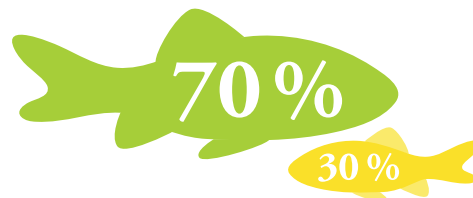


SPAR-Vorstandsvorsitzender Dr. Gerhard Drexel und WWF Österreich-Geschäftsführerin Andrea Johanides stellen 2013 die erfolgreiche Umstellung des Eigenmarken-Fischsortiments vor.

„Gegen die Ausbeutung der Meere können wir nur in Zusammenarbeit mit dem Handel antreten. SPAR nimmt hier eine Vorreiterrolle ein und lässt Versprechen auch Taten folgen.“

Andrea Johanides  
Geschäftsführerin  
WWF Österreich

## NACHHALTIGER FISCHFANG



85 Prozent der globalen Fischbestände sind bis an ihre Grenzen befishet oder überfishet. SPAR hat deshalb gefährdete Fischarten wie Hai, Hoki und St.-Petersfisch bereits vor 2009 aus dem Sortiment genommen. 2011 hat SPAR sich im Rahmen der Kooperation mit dem WWF Österreich zur Umstellung des gesamten Fischsortiments auf Produkte aus nachhaltigem Fischfang verpflichtet – mit dem Ziel, Österreichs nachhaltigster Fischhändler zu werden. Mit Ende 2013 hat SPAR das gesamte Eigenmarken-Fischsortiment auf verantwortungsvolle Quellen umgestellt: 70 Prozent der Eigenmarken-Fischprodukte bei SPAR wurden vom WWF Österreich als „grün“ eingestuft, sie stammen also aus heimischen Gewässern, Bio-Fischzuchten, MSC-zertifiziertem Wildfang oder nachhaltiger Fischerei sowie Aquakultur. 30 Prozent sind „gelb“ und kommen aus legaler, regulierter und registrierter Fischerei, die jedoch noch Verbesserungspotenzial haben. Keines der 83 Eigenmarken-Fischprodukte bei SPAR stammt aus illegaler Fischerei oder überfisheten Regionen, ist also „rot“.

Die Umstellung des Fisch- und Meeresfrüchtesortiments bei SPAR ist noch nicht abgeschlossen: Bei Zuchtfischen werden Produkte und Lieferanten mit Bio- oder ASC-Zertifizierung weiter forciert. Bei Markenartikeln bleibt SPAR dran und drängt Lieferanten zur Umstellung auf Fisch aus Wildfang mit MSC-Siegel und aus Aquakulturen mit ASC-Zertifizierung. Darüber hinaus achtet SPAR auch auf die Herkunft der Fische und fördert österreichische Spezialitäten wie die Bodensee-Felchen.

2013 wurden die INTERSPAR-Frischfischtheken als erste und bisher einzige im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel vom Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert. Das MSC stellt die

nachhaltige Herkunft von wild gefangenen Fischen sicher. Mit dem MSC-System kann jeder zertifizierte Fisch bis zur zertifizierten Fischerei zurückverfolgt werden. INTERSPAR-Kunden gibt das blaue MSC-Zeichen die Sicherheit, auch beim Frischfisch und bei Meeresfrüchten nachhaltig einzukaufen. Um die hohen MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards zu erfüllen, mussten alle Feinkost-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter umfassende Schulungen und eine Prüfung rund um MSC, deren nachhaltige Arbeit und die internen Prozesse zu den MSC-Richtlinien absolvieren. Knapp 900 MSC-Fischexperten können nun Beratung zur Nachhaltigkeit der Fische bieten. Eine unabhängige Zertifizierungsstelle überprüft jährlich die lückenlose Einhaltung der strengen MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards.





Die Murbodner Rinder verbringen ihr gesamtes Leben in Österreich.

## TIERWOHL IN DER NUTZTIERHALTUNG

Mit den eigenen TANN-Fleischwerken ist SPAR auch einer der größten Fleischverarbeiter Österreichs. Bei der Produktion kommt es nicht nur auf die Qualität des verwendeten Fleisches an, sondern auch auf die Haltungsverhältnisse der Tiere. Bereits seit 1994 verarbeitet TANN ausschließlich österreichisches Qualitätsfleisch mit dem AMA-Gütesiegel. In den AMA-Richtlinien sind die strikten Auflagen des österreichischen Tierschutz-Gesetzes enthalten, die bei der Haltung von Hühnern, Schweinen und Rindern deutlich strenger sind als beispielsweise gesetzliche Regelungen in Deutschland.

SPAR geht in Kooperation mit der Landwirtschaft über diese gesetzlichen Bestimmungen hinaus und bietet unter der Eigenmarke TANN Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion an. So wird beim „TANN Edelschwein“ besonderes Augenmerk auf den Tierschutz bei der Ferkelerzeugung gelegt, auf mehr Platz

für die Tiere, keine Vollspaltenböden, Offenfrontställe oder Auslauf sowie auf die gentechnikfreie Fütterung bei der Muttersau-Ferkel-Mast. Die Kälber für das Salzburger und Tiroler Jungrind sowie das Murbodner Rind werden in Mutterkuh-Haltung aufgezogen, und die Almochsen für das gleichnamige Fleisch in der Steiermark verbringen mindestens zwei Saisonen auf österreichischen Almen. Schweine-, Rind- und Kalbfleisch gibt es bei SPAR zusätzlich auch in Bio-Qualität mit dem AMA-Bio-Gütesiegel. Bereits 2008 hat SPAR Enten und Gänse aus Stopfleber-Produktion aus dem Sortiment verbannt. Gemeinsam mit der Tierschutz-Organisation VIER PFOTEN hat SPAR erfolgreich Lieferanten ausgewählt, die Gänsefleischteile anbieten, die nicht aus der qualvollen und grausamen Stopfmastproduktion kommen. Die Lieferanten von SPAR stehen auf der Positiv-Liste von VIER PFOTEN. Hasen und Kaninchen bietet SPAR aufgrund der tierunwürdigen Haltungsverhältnisse nicht an.

## INSEKTENSCHUTZ DURCH VERWIRRUNG

Insekten – besonders bestäubende Sechsbener wie die Bienen – sind ein wichtiger Bestandteil des Ökosystems. Manche von ihnen sorgen jedoch für große Schäden in der Obst- und Gemüseproduktion. Eine Möglichkeit zur Abwehr von Schadinsekten ist das Aufbringen von Pestiziden. SPAR verfolgt beim Anbau der Äpfel, die unter den SPAR-Eigenmarken in den Märkten landen, einen umweltschonenderen Weg. Seit 2010 werden gegen die Apfel- und Schalenwickler in den Apfel-Plantagen Pheromon-Fallen aufgestellt, die nur auf die männlichen Schmetterlinge der schädlichen Art anziehend wirken. Sie verhindern so die Fortpflanzung und Eiablage auf den Äpfeln und damit auch die Schädigung der Früchte durch die Larven der Schmetterlinge. Derzeit

wenden 200 Bauern diese Methode an, durch die 50 Prozent der Apfelwickler-Pestizide eingespart werden konnten.



Pheromonfallen sparen 50 Prozent der Pestizide.

## GENTECHNIKFREIE LEBENSMITTEL



„SPAR hat seit den Gründungstagen der ARGE Gentechnik-frei im Jahr 1997 eine überaus wertvolle und aktive Rolle gespielt, um die Gentechnik-freie Lebensmittelproduktion in Österreich zu ermöglichen und breit im Sortiment zu verankern.“



Markus Schörpf  
Obmann ARGE Gentechnik-frei



Die SPAR-Eigenmarken-Milch stammt von regionalen Molkereien und ist Gentechnik-frei.

Vor dem Hintergrund des von mehr als 1,2 Millionen Österreichern unterzeichneten Gentechnik-Volksbegehrens gründeten führende österreichische Unternehmen aus Lebensmittelhandel und -produktion 1997 gemeinsam mit dem Bio-Verband Bio-Austria und den Umweltorganisationen Greenpeace und GLOBAL 2000 eine Plattform zur Förderung und Unterstützung der Gentechnik-freien Lebensmittelproduktion: Die „Arbeitsgemeinschaft für Gentechnik-frei erzeugte Lebensmittel“ (kurz: ARGE Gentechnik-frei) ist damals wie heute eine einzigartige Initiative.

SPAR spricht sich vehement gegen Gentechnik in der Nahrungsmittelproduktion aus und war von der ersten Stunde an in der „ARGE Gentechnik-frei“ aktiv.

Heute findet sich im Sortiment eine große Vielfalt an Produkten, die mit dem grünen „ohne Gentechnik“-Kennzeichen versehen sind: zum Beispiel Milchprodukte aus Österreich, verschiedene Fleischprodukte, alle Eier, Soja- und Sojaprodukte. Laufend wird weiter am geprüft Gentechnik-freien Sortiment gearbeitet.

„Bei SPAR können Konsumenten mit ihrer Kaufentscheidung für Donau-Soja-zertifizierte Eier aktiv einen Beitrag zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft leisten, die europaweite Gentechnikfreiheit vorantreiben sowie den Regenwald schonen.“



Matthias Krön,  
Obmann des Vereins Donau-Soja

## KLIMASCHUTZ-SOJA

Soja als Futtermittel ist heute in Europa eine unverzichtbare Eiweißkomponente für die Fütterung von Geflügel und Schweinen. Import-Soja hat aber erhebliche negative Klimaeffekte. Von den gesamten Treibhausgasemissionen, die mit der österreichischen Schweineproduktion verbunden sind, entstehen 80 Prozent aus dem Abholzen des Regenwaldes für die Sojaproduktion z. B. in Brasilien. Der Verzicht auf Überseesoja ist also die wirksamste Maßnahme, den ökologischen Rucksack von Eiern, Geflügel- und Schweinefleisch leichter zu machen. SPAR hat bereits 2011 durch das anerkannte Institut SERI die Einsparungspotenziale berechnen lassen: Die Fütterung mit regional produziertem Soja kann die CO<sub>2</sub>-Emissionen von 1 kg Schweinefleisch um etwa 50 Prozent auf 1,8 kg CO<sub>2</sub> reduzieren.

Für viele SPAR Veggie- und SPAR Natur\*pur-Bio-Produkte wurde schon seit der Einführung Gentechnik-freies Soja aus österreichischem Anbau verwendet. 2013 wurden die SPAR Vital OMEGA 3-Eier auf Fütterung mit ausschließlich österreichischem Soja umgestellt. Für den gesamten Sojabedarf zur Produktion der SPAR-



Eier und des TANN-Qualitätsfleisches reicht die verfügbare Menge österreichischen Sojas nicht aus. Daher ist SPAR Mitglied im Verein Donau-Soja, der den Anbau von Gentechnik-freiem Soja im Donaauraum forcieren und Importe aus Südamerika minimieren wird. Seit Ende 2013 wird Donau-Soja bereits in den ersten SPAR-Legebetrieben verfüttert. 2014 wird das Hühnerfutter für alle SPAR-Eier auf Soja aus dem Donaauraum umgestellt und damit werden bis zu 30.000 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr gespart. Die Umstellung der Geflügel- und Schweinemast auf Donau-Soja ist geplant, sobald die erforderlichen Mengen verfügbar werden.







## LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR

Der Anteil des Lebensmittelhandels an nicht verbrauchten Lebensmitteln ist viel kleiner als gemeinhin angenommen: Nach einer aktuellen deutschen Studie stammen rund 61 Prozent der Lebensmittelabfälle im Rest- und Bio-Müll aus Haushalten, je 17 Prozent aus der verarbeitenden Industrie und von Großverbraucher und nur fünf Prozent aus dem Handel.\* Bei SPAR sind alle Systeme schon jetzt darauf ausgerichtet, dass so viel wie möglich verwendet und so wenig wie möglich verschwendet wird. Nur ein bis zwei Prozent der angebotenen Lebensmittel werden nicht verkauft – weniger als im restlichen Handel, für SPAR aber immer noch zu viel.

Lebensmittel, die kurz vor dem Ablauf des gesetzlich festgelegten Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) stehen, und auch Schwarzbrot vom Vortag sind qualitativ noch einwandfrei. Jedoch greifen viele Kundinnen und Kunden zu Packungen mit längerem Haltbarkeitsdatum. Auf den 2013 überarbeiteten –25%- und –50%-Aufklebern von SPAR ist deutlich das Logo von „Lebensmittel sind kostbar“ zu sehen. Damit macht SPAR Kundinnen und Kunden darauf aufmerksam, dass sie mit dem Kauf des vergünstigten Produkts Geld sparen und gleichzeitig die Umwelt schonen können.



84 Prozent der SPAR-Filialen kooperieren bereits jetzt mit Sozialmärkten.

Sind Produkte trotz aller Maßnahmen nicht mehr verkäuflich, aber noch genießbar, werden sie von SPAR an Sozialmärkte weitergegeben. In Wien holen beispielsweise CARITAS und „Team Österreich Tafel“ Lebensmittel ab, in Vorarlberg ist es der Verein „Tischlein deck dich“ und in Salzburg „SOMA Salzburg“. 84 Prozent aller SPAR-Standorte arbeiten seit Ende 2013 mit solchen Organisationen zusammen. Ziel ist, dass alle SPAR-Standorte, in deren Gebiet es Sozialmärkte gibt, mit mindestens einem derartigen Partner kooperieren.

Um sich noch weiter zu verbessern, beauftragte SPAR 2013 das Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur mit einer Studie zu Ursachen von Lebensmittelabfällen. Aus den Ergebnissen leitet SPAR drei wichtige Verbesserungen ab:

Wo es möglich ist, wird gemeinsam mit dem Hersteller die Haltbarkeitsfrist hinterfragt und das Mindesthaltbarkeitsdatum angepasst.

Mit dem Abverkauf von Produkten wird früher begonnen.

Bisher musste beispielsweise ein Sack Zitronen, wenn eine Frucht schimmelig war, als Ganzes weggeworfen werden. Nun stellt SPAR neues Verpackungsmaterial zur Verfügung, damit aus 1- oder 2-kg-Packungen die schlechten Stücke aussortiert und zwei Packungen zu einer einwandfreien zusammengefügt werden können, anstatt die ganze Packung entsorgen zu müssen.


\* Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft (2012), Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland.

## SORTIMENT





# KLIMAFREUNDLICHE EINKAUFSTASCHEN


Zum Transport der Produkte vom SPAR-Markt bis in den einzelnen Haushalt nutzen die meisten Kundinnen und Kunden praktische Tragetaschen. Bei SPAR sind alle Tragetaschen klimaschonend hergestellt.

 Die angebotenen Plastiktaschen sind aus mindestens 80 Prozent Recyclat (Altkunststoff) erzeugt.

 Kompostierbare Öko-Tragetaschen sind aus Pflanzenöl.

 Papiertragetaschen bestehen aus FSC-zertifiziertem Papier.

 Die robusten Textiltaschen sind mehrfach wiederverwendbar.

 Zusätzlich werden praktische und wiederverwendbare Klappkisten, Einkaufskörbe und Kartonschachteln für größere Einkäufe angeboten.

Bereits seit 2011 gibt es bei SPAR keine herkömmlichen Plastiktragetaschen mehr. Die angebotenen Tragetaschen sind aus Recyclat (Altkunststoff) erzeugt. Allein diese Umstellung hat über 1.000 Tonnen fossile Rohstoffe und 1.000 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart. Der Verbrauch von Plastiktaschen ist bei SPAR seit Jahren rückläufig. Kundinnen und Kunden greifen stattdessen zu Öko-Tragetaschen aus Pflanzenöl, Papier und wiederverwendbaren Textiltaschen. Die Nachfrage nach Letzteren ist im vergangenen Jahr um 15 Prozent gestiegen. Schon jetzt ist also ein Trend

zu wiederverwendbaren Taschen zu erkennen. Zudem werden Tragetaschen um mindestens 0,21 Euro verkauft und nicht verschenkt – dadurch entsteht bei Kundinnen und Kunden ein Wertigkeitsbewusstsein und der Druck, die gekauften Taschen wiederzuverwenden.



## VERPACKUNGEN FÜR BIO-OBST UND -GEMÜSE

Obst und Gemüse verliert schnell Feuchtigkeit und wird damit schnell unansehnlich. Die Verpackung steigert die Haltbarkeit deutlich – eingeschweißte Gurken halten beispielsweise viermal so lange wie jene ohne Verpackung. Druckstellen werden durch die Verpackung in Tassen vermieden und zudem die Hygiene gesteigert. Eine Verpackung von Obst und Gemüse ist also nötig, um Produkte länger haltbar zu machen und damit weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Bei der Verpackung von Bio-Obst und -Gemüse verzichtet SPAR aber auf Plastik, denn wo Bio drin ist, sollte auch Bio drumherum sein. SPAR setzt bei der Bio-Eigenmarke SPAR Natur\*pur auf Verpackungen aus Zellulose und Pflanzenöl. Für die Zellulose, die zum Einsatz kommt, wird ausschließlich Holz aus zertifizierter, nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet. Die kompostierbaren Verpackungen sparen im Vergleich zu ihren künstlichen Pendanten bis zu 80 Prozent CO<sub>2</sub> ein. 2014 testet SPAR zudem den Einsatz von Papier- statt Plastiksackerln für Obst und Gemüse in 50 SPAR-Gourmet-Märkten.