

## FELDKIRCH

**Startschuss für Adeg Simic**

FELDKIRCH. Die nach Einwohnern zweitgrößte Stadt Vorarlbergs Feldkirch kann getrost als Adeg-Hochburg bezeichnet werden: Es gibt den Adeg Huber in der Reichsstraße, den Adeg Kogler in der Liechtensteiner Straße, den Adeg Acanski-Hagen in der Runastraße – und den Adeg Simic in der Nofler Straße. Letzterer heißt erst seit vergangener Woche so: Zoran Simic erfüllte sich seinen „Kindheitstraum“ von der Selbstständigkeit, übernahm den Markt von Vorgänger Heinz Moosbrugger und sicherte damit den Fortbestand des Geschäfts.

**Nachhaltiger Umbau**

Gelegen im Stadtteil Gisingen, wurde der in die Jahre gekommene Markt nachhaltig umgerüstet: Unter anderem erfolgt die Beleuchtung bei Adeg Simic nun mittels LED-Lichtern, die Kühlung wurde durch energieeffizientere Geräte ersetzt. Zusätzlich befindet sich auf dem Dach des Nahversorgers eine PV-Anlage. Peter Stieger, Ortsvorsteher von Gisingen, findet dafür lobende Worte: „Es ist ein Gewinn für uns, dass wir mit Zoran Simic einen Nahversorger in Gisingen haben, der sowohl ökonomisch als auch ökologisch und sozial denkt und auf lokale Betriebe nicht vergisst.“ (red)



© Rewe Großhandel/M. Kreyer Fotografie



© Rewe Großhandel/Leo Neumayr

**Jede einzelne Banane zählt**

Bleibt Adeg-Kauffrau Katharina Prachthäuser Ware über, wird diese vor dem Ablaufdatum stark reduziert angeboten – und alternativ an die „Flachgauer Tafel“ gespendet.

# Kreativ gegen die Verschwendung

„Rettungssackerl“, Spenden und Co.: Die Adeg-Kaufleute setzen bei der Lebensmittelrettung auf einen bunten Mix.

WIENER NEUDORF. Weil rund 40% der weltweit produzierten Lebensmittel nie gegessen werden, hat der WWF Österreich den 26. Mai zum „Tag der Lebensmittelrettung“ erklärt: Er steht symbolisch dafür, dass sämtliche zwischen Jahresbeginn und heute produzierten Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren gehen.

Die Adeg-Kaufleute nutzen den Aktionstag, um auf ihre Gegenmaßnahmen hinzuweisen – und damit zu zeigen, wie man genießbare Lebensmittel vor dem Müll retten kann.

**Spenden für Bedürftige**

Ein solches Beispiel für die erfolgreiche Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist die selbstständige Adeg-Kauffrau Claudia Tscherner aus Lind bei Spittal/Drau, die in ihrem Markt das sogenannte „Rettungssackerl“ eingeführt hat – es beinhaltet verschiedene

noch genießbare Produkte, die kurz vor dem Ablauf stehen und wird jeden Samstag zum Preis von fünf Euro bereitgestellt. Mit der Initiative „Too Good To Go“, die Vorbild für das „Rettungssackerl“ gewesen sein dürfte, ko-

operieren übrigens bereits mehr als 50 Adeg-Märkte.

Auch Dragan Zubcic setzt sich in seinem Adeg-Markt in Hörbranz (Vorarlberg) nachhaltig gegen Lebensmittelverschwendung ein: im Rahmen einer Kooperation mit dem gemeinnützigen Verein „Tischlein deck dich“, werden gerettete Lebensmittel an bedürftige Personen in Vorarlberg verteilt. Einmal pro Woche werden zwei große Kisten mit Waren, die im Markt aufgrund des bevorstehenden Ablaufdatums nicht mehr angeboten werden können, an den Verein gespendet.

**Gutes für die Tafel**

Auf eine lokale Kooperation setzt auch Katharina Prachthäuser, Leiterin des Adeg-Markts in Anthering: Wird Ware, die kurz vor dem Ablauf steht, auch zu einem stark reduzierten Preis nicht gekauft, kommt sie der „Flachgauer Tafel“ zu Gute. (red)

„

*Unsere Adeg-Kaufleute leben einen nachhaltigen Umgang mit Produkten vor und gehen als gutes Beispiel gegen Lebensmittelverschwendung voran.*

**Jürgen Öllinger**  
Geschäftsführer  
Rewe Großhandel

“