

Frischeheldinnen auf dem Pennyhof

Wo der Landwirt die Frischeheldin trifft: Penny checkt die Frische bei Obst & Gemüse alle zwei Stunden.

WIENER NEUDORF. Der vergangene Sonntag war der „Tag des frischen Gemüses“ – und der sollte natürlich regional angelegt sein. Mit dem Motto „Das Leben ist ein Pennyhof“ rückt daher der Rewe-Markendiskonter seine lokalen Lieferanten in den Fokus. Insgesamt zwanzig aus sechs Bundesländern beliefern Penny ganzjährig mit frischem Obst und Gemüse.

Premium aus Österreich

Etwa die GEO – Gemüseerzeugerorganisation Ostösterreich, die aktuell unter dem Titel „Ich bin Österreich“ Premium Cherrytomaten sowie Paprika und Gurken frisch ins Regal gestellt hat. Tomaten sind übrigens das Lieblingsgemüse der Österreicher, Lieblingsobst ist der Apfel. Gesamt wurden laut Statista 2023 pro Österreicher durchschnittlich rund 200 kg Obst und Gemüse verzehrt. Damit das qualitativ gut kommt, wird der Obst- und Gemüse-Bereich bei Penny von den eigens ernannten Frischeheldinnen und -helden alle 120 Minuten auf Frische kontrolliert. Die Kundenakzep-



© Penny/Robert Hanson (2)

tanz manifestierte sich 2023 in der stattlichen Ausprägung von mehr als 20.000 t verkauftes frisches Obst und Gemüse.

Mit der aktuellen Pennyhof-Kampagne will der Markendiskonter nun mehr Transparenz schaffen und seine regionalen Lieferanten vorstellen. Bei-

spielsweise finden Penny-Kunden ganzjährig ausschließlich Äpfel aus Österreich in den Regalen. Auf Flugobst wird dabei bewusst verzichtet, um Emissionen zu verringern.

„Unsere langjährigen Partnerschaften mit Lieferantinnen und Lieferanten sind das Fundament, auf dem wir Vertrauen und Respekt aufbauen, um gemeinsam ein regionaleres, nachhaltigeres und saisonales Sortiment anbieten zu können“, berichtet Kai Pataky, Penny-Geschäftsführer Österreich. „So finden wir gemeinsam Wege, die nicht nur ökologisch, sondern auch sozial und ökonomisch nachhaltig sind und gestalten damit eine Zukunft, in der verantwortungsvolles Handeln und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen.“

Patrick Haider, Aufsichtsrat beim Stammlieferanten GEO – Gemüseerzeugerorganisation

Ostösterreich, ist überzeugt: „Alle unsere Bio-Gemüsesorten sind regional, sonnengereift und aromatisch im Geschmack. Außerdem werden die Produkte vom Auswählen des Saatguts oder Pflanzen bis hin zur Auslieferung von unserem Qualitätsmanagement begleitet – das schmeckt man am Ende.“

Natürlich und nachhaltig

Neben dem Frischecheck punktet der Diskonter in Sachen Nachhaltigkeit: Mit der Rewe-Eigenmarke „Wunderlinge“ (Obst und Gemüse, das aufgrund seiner unkonventionellen Form oder Größe sonst nicht verkauft wird) bietet Penny eine Lösung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Abgerundet wird das Ganze mit den neuen Penny Retter Sackerln, mittels derer möglichst viele noch haltbare und frische Lebensmittel gerettet werden sollen. (red)



Die typische Obst- und Gemüseabteilung in einem Penny-Markt.

Kontrolle

Eine Penny Frischeheldin, erkennbar an der grünen Schürze, sorgt laufend für frisches Obst und Gemüse.