



# RICHTLINIE ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELVERLUSTEN UND LEBENSMITTEL- ABFÄLLEN







## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Unser Anspruch .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Geltungsbereich .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle – Hintergrund und Herausforderungen .....</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>Definitionen .....</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>Ziele und Maßnahmen zur Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen .....</b>	<b>5</b>
5.1	Vermeidung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen .....	6
5.2	Spende von Lebensmittelüberschüssen .....	9
5.3	Verwertung zu Lebensmitteln .....	9
5.4	Verwertung zu Futtermitteln .....	10
5.5	Recycling zu Non-Food Produkten .....	10
5.6	Nutzung von Lebensmittelabfällen .....	10
5.7	Entsorgung .....	10
<b>6</b>	<b>Schlussfolgerung .....</b>	<b>11</b>







## 1

### Unser Anspruch

Nachhaltiger wirtschaftlicher Erfolg kann nur erreicht werden, wenn Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernommen wird. Durch unser Handeln in den Gesellschaften der Unternehmensgruppe ALDI Nord („ALDI Nord“), möchten wir überall dort, wo wir tätig sind, einen kontinuierlichen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten.

Als führender Einzelhändler bekennen wir uns öffentlich zu unserer Verantwortung in den globalen Lieferketten und bei dem Verbrauch von Ressourcen. Entlang der gesamten Lieferkette, von der Beschaffung der Rohstoffe bis zum Produktionsprozess, stellen wir sicher, dass ökologische und soziale Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigt werden.

Wir kommunizieren unsere Anforderungen und Ziele klar an unsere Geschäftspartner. Wenn unsere Ziele nicht erreicht werden, achten wir streng darauf, diese in Zukunft umzusetzen und konkrete Maßnahmen zu entwickeln, um gemeinsam mit unseren Partnern die Produktionsprozesse zu verbessern. Wir kooperieren nur mit Geschäftspartnern, die in Übereinstimmung mit unseren Einkaufspolitiken arbeiten. In bestimmten Fällen behalten wir uns vor, entsprechende Sanktionen – bis zur Beendigung der Geschäftsbeziehung – zu verhängen.

Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ist für uns besonders wichtig. Die Produktion von Lebensmitteln erfordert wertvolle Ressourcen und erzeugt klimaschädliche Treibhausgase. Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle sind daher ein unnötiger Verbrauch von Ressourcen und wirken sich negativ auf das Klima aus. Unser Ziel ist es daher, *Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle in unseren eigenen Geschäftsbetrieben, in der gesamten Lieferkette bis hin zu unseren Kunden zu Hause zu vermeiden.*

Mit der Umsetzung dieser Richtlinie bekennen wir uns einmal mehr zu dem Sustainable Development Goal 12.3, die weltweiten Pro-Kopf-Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und bei den Verbrauchern zu halbieren und die Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferketten bis 2030 zu reduzieren. Wir positionieren uns klar gegen Lebensmittelverschwendung. Um sicherzustellen, dass wir unser Engagement in wirksame Maßnahmen umsetzen, wurde das Thema Lebensmittelverschwendung als Fokusthema in die internationale Agenda für Corporate Responsibility und Qualitätssicherung (CRQA) aufgenommen. Die hohe Relevanz des Themas wird sich in konkreten Maßnahmen in jedem ALDI Land widerspiegeln.

## 2

### Geltungsbereich

Diese Richtlinie gilt für alle Lebensmittel, die von ALDI Nord verkauft werden. Sie regelt den Umgang mit bzw. die Verarbeitung von überschüssigen Lebensmitteln und ist für die ALDI Gesellschaften und deren Geschäftspartner verbindlich.

Die Gültigkeit dieser Richtlinie endet mit der Veröffentlichung einer aktuelleren Version.



### 3 Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle – Hintergrund und Herausforderungen

Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle entstehen in allen Stufen der Lieferkette von Lebensmitteln: bei der Produktion und Verarbeitung, beim Transport und der Lagerung, im Einzelhandel und bei den Verbrauchern zu Hause. Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird entlang der Wertschöpfungskette verschwendet, während sich etwa 33 Millionen Menschen in der EU jeden zweiten Tag keine vollwertige Mahlzeit leisten können. In der EU fallen jährlich rund 88 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle (etwa 180 kg pro Person) an, was geschätzten Kosten von 143 Milliarden Euro entspricht.<sup>1</sup>

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nicht nur ein ethisches und wirtschaftliches Problem, sondern führt auch zu einem unnötigen Verbrauch von Ressourcen und einer Belastung des Klimas durch die entstehenden Treibhausgasemissionen. Ressourcen wie Land, Wasser, Dünger sowie Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport werden verschwendet. Das bedeutet, dass die Verschwendung von Lebensmitteln direkte Auswirkungen auf das Klima hat: Nach China und den USA verursacht die Lebensmittelverschwendung den weltweit drittgrößten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck<sup>2</sup>. In Industrieländern werden über 50 Prozent der Lebensmittelabfälle von privaten Haushalten verursacht, während 19 Prozent auf die Verarbeitung und 5% auf Händler – wie ALDI Nord – entfallen.<sup>3</sup>

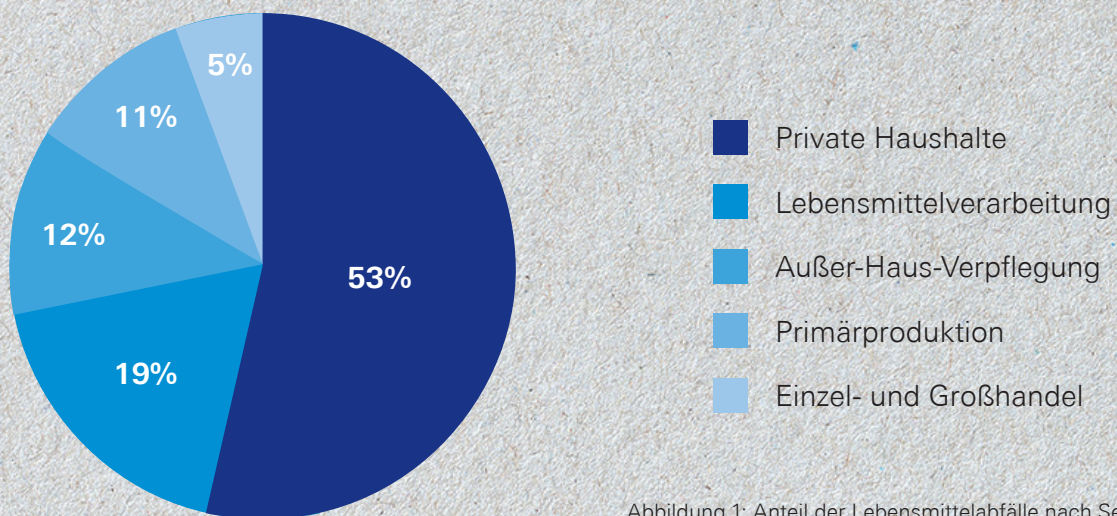


Abbildung 1: Anteil der Lebensmittelabfälle nach Sektoren<sup>3</sup>

Lebensmittelabfälle entstehen teilweise aufgrund der bestehenden Gesetzgebung zum Schutz der öffentlichen Gesundheit und der Verbraucher. Lebensmittel, die nicht zum Verzehr und/oder Verkauf geeignet sind, (z. B. Produktrückrufe, verdorbene oder verschimmelte Ware), stellen eine Verschwendung von Ressourcen dar. Die Entnahme aus den Regalen ist jedoch auch eine präventive Maßnahme, die zum Schutz der Gesundheit beiträgt. Weitere Gründe für Lebensmittelverschwendung sind z. B. die falsche Lagerung von Lebensmitteln oder das fehlende Wissen über das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Seiten der Verbraucher. Oft werden Lebensmittel kurz nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weggeworfen, obwohl sie noch genießbar sind. Das Problem beginnt aber schon früher. Bereits auf den Feldern können Lebensmittelverluste auftreten. Auch die Erfüllung von Verbrauchererwartungen (z. B. in Bezug auf eine große Auswahl und volle Regale oder das Aussehen) kann zu Lebensmittelabfällen im Einzelhandel führen.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> European Commission: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en)

<sup>2</sup> FAO: <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>

<sup>3</sup> European Parliament (2017): <https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20170505STO73528/food-waste-the-problem-in-the-eu-in-numbers-infographic>

<sup>4</sup> European Environment Agency (2019): <https://www.eea.europa.eu/signals/signals-2014/articles/from-production-to-waste-food-system>





### Was sind Lebensmittel?

Nach der EU-Lebensmittelrechtsverordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Lebensmittel definiert als *alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden*. Pflanzen werden erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel betrachtet.

### Was sind Lebensmittelabfälle/-verluste?

Jedes für den menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel, das auf einer Stufe der Lebensmittel-Lieferkette verloren geht, entsorgt oder beschädigt wird, gilt als Lebensmittelverlust oder Lebensmittelabfall. Lebensmittelverluste treten in den ersten Stufen der Wertschöpfungskette auf, wenn Lebensmittel produziert oder verarbeitet werden. Lebensmittelabfälle fallen hingegen im Einzelhandel und beim Konsumenten an.<sup>5</sup>

Im Einzelhandel entstehen Lebensmittelabfälle, wenn Lebensmittel nicht mehr verkäuflich (z. B. unzureichendes Aussehen, das den Bedürfnissen des Kunden nicht mehr gerecht wird) oder aus Sicht der Lebensmittelsicherheit nicht einwandfrei sind (z. B. unzureichende Haltbarkeit). Auch nicht essbare Teile, die bei der Produktion nicht von den essbaren Teilen getrennt wurden (z. B. Knochen an Fleisch, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist), zählen zu Lebensmittelabfällen.<sup>6</sup>

### Was sind überschüssige Lebensmittel?

Lebensmittelüberschüsse sind Endprodukte (einschließlich Frischfleisch, Obst und Gemüse), Halbfertigprodukte oder Lebensmittelzutaten, die noch genießbar sind, aber aufgrund von Hersteller- und/oder Verbraucheranforderungen nicht mehr vermarktet werden können (z. B. Abweichungen in Produktfarbe, Größe, Form usw.). Außerdem können Produktions- und Kennzeichnungsfehler zu Überschüssen, zum Beispiel in der Landwirtschaft und dem Produktionssektor, führen.<sup>7</sup>

### Was ist die Lebensmittelumverteilung?

Die Lebensmittelumverteilung ist ein Prozess, bei dem überschüssige Lebensmittel, die ansonsten entsorgt würden, gesammelt und an Bedürftige verteilt werden. Lebensmittelunternehmer (z. B. Landwirte, Lebensmittelhersteller und Einzelhändler) können überschüssige Lebensmittel über Organisationen (z. B. Lebensmittelbanken), Sammelnetzwerke und andere Lebensmittelinstitutionen verteilen oder direkt an die Verbraucher selbst weitergeben.<sup>8</sup>

## Ziele und Maßnahmen zur Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen

ALDI Nord setzt seit vielen Jahren zahlreiche Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung um. Unser Ziel ist, eine *optimale Verfügbarkeit aller Produkte in unseren Regalen zu gewährleisten und gleichzeitig Lebensmittelüberschüsse zu minimieren*. Wir haben mehrere internationale Ziele definiert, die darauf abzielen, Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten oder bestenfalls zu vermeiden. Bei allen Zielen berücksichtigen wir die Hierarchie zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung als Grundlage für die Priorisierung der Maßnahmen. Wir bevorzugen, überschüssige Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verkaufen, zu spenden oder zu verwerten, bevor wir sie zu Futtermitteln verwerten oder zu Non-Food Produkten recyceln. Die Kompostierung von Lebensmittelabfällen oder Verwertung für erneuerbare Energien ist der einfachen Entsorgung über Deponien oder der Verbrennung vorzuziehen. Die zuletzt genannten Maßnahmen werden als „Management von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen“ und nicht als „Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen“ betrachtet.<sup>9</sup>

<sup>5</sup> FAO 2019: <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>

<sup>6</sup> Basierend auf Directive (EU) 2019/1597 of the European Parliament and of the Council of May 2019 supplementing Directive 2008/98/EC on waste, Article 9 (8)

<sup>7</sup> Basierend auf EU guidelines on food donation (2017/C 361/01), 2. SCOPE

<sup>8</sup> Basierend auf EU guidelines on food donation (2017/C 361/01), 2.1 What is food redistribution?

<sup>9</sup> Bei der Berichterstattung oder Kommunikation zum Thema Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen, müssen die Maßnahmen (Hierarchie) konkret genannt werden.





Internationale Ziele sind die Einführung von Produkten aus überschüssigen Lebensmitteln (Recycling for food) und die Integration von 100% aller ALDI Nord Filialen in eine Partnerschaft zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bis Ende 2021 (z. B. Tafel oder Too Good To Go).<sup>10</sup> Diese Partnerschaften konzentrieren sich auf die Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen für den menschlichen Verzehr, die Futtermittelproduktion und für Non-Food Produkte. Partnerschaften zum Lebensmittelabfallmanagement (Recovery und Disposal) tragen nicht zu diesem Ziel bei.

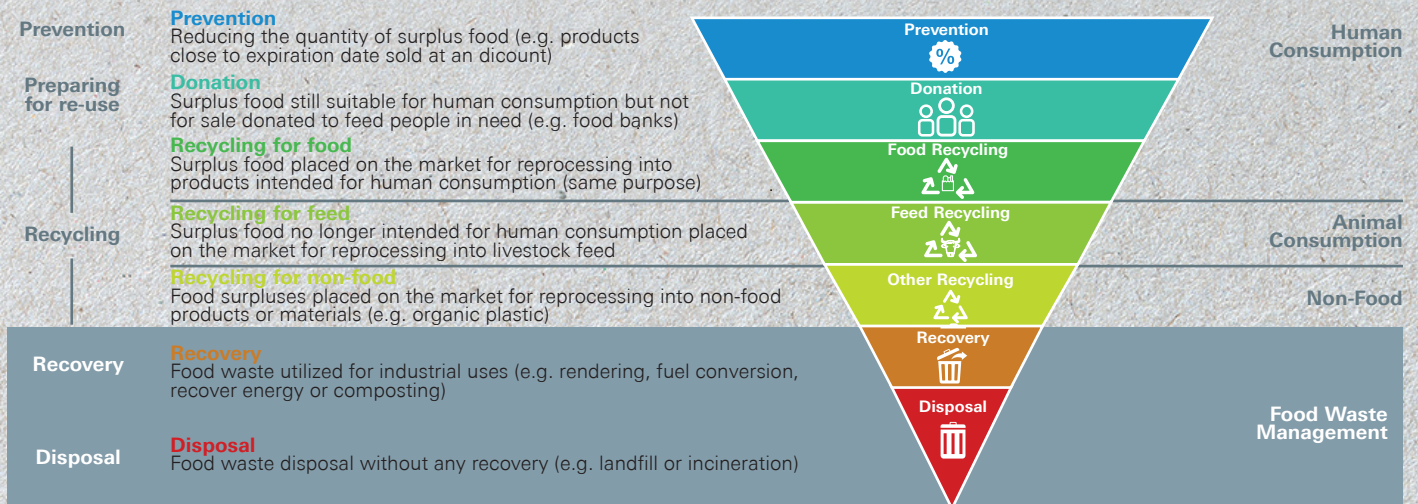


Abbildung 2: Hierarchie zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung<sup>10</sup>

## 5.1 Vermeidung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen

„Vermeidung“ bezieht sich auf alle Maßnahmen, die ergriffen werden, bevor Lebensmittel weggeworfen werden, um die Menge an überschüssigen Lebensmitteln so weit wie möglich zu minimieren oder im besten Fall zu vermeiden.

### Planung

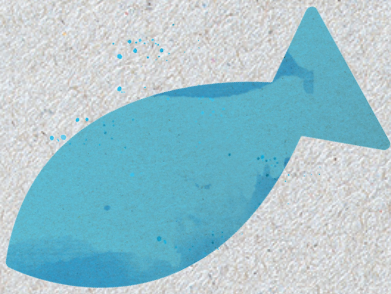
Unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung beginnt mit einer genauen Planung und täglichen Bestellungen. Die Mitarbeiter in den Filialen der ALDI Gesellschaften in Belgien, Dänemark, Deutschland und den Niederlanden nutzen dafür ein intelligentes Bestellsystem: Es erfasst automatisch, welche Waren benötigt werden und passt die Bestellmenge für jede Filiale individuell an. Dieses Bestellsystem wird in Zukunft auch in den anderen ALDI-Ländern eingeführt. Weitere Abteilungen wie Logistik und Einkauf versorgen die Filialen mit zusätzlichen Informationen, damit das System zuverlässige Bestellvorschläge macht. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass alle Produkte in ausreichender Menge vorhanden sind und verhindern gleichzeitig, dass am Ende des Tages zu viele Überschüsse bestehen, die möglicherweise entsorgt werden müssten. In einigen Ländern bieten die ALDI Gesellschaften mehrmals täglich mehr als 40 verschiedene frische Bake-off-Brotarten und Backwaren in unseren Filialen an, darunter süßes Gebäck und pikante Snacks.

Zudem erstellen wir für jede Filiale eine individuelle Prognose über voraussichtliche Verkaufszahlen der Backwaren, die sich an der zu erwartenden Nachfrage orientieren. Wir passen die jeweiligen Backpläne für jede Filiale den Gegebenheiten an. So stellen wir sicher, dass genügend frische Ware in der Backtheke liegt und am Ende des Tages nicht zu viele Überschüsse bestehen.

<sup>10</sup> ALDI Nord Nachhaltigkeitsbericht 2019; [https://www.aldi-nord.de/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/en/ALDI\\_Nord\\_Sustainability\\_Report\\_2019\\_EN.pdf.res/1595354504436/ALDI\\_Nord\\_Sustainability\\_Report\\_2019\\_EN.pdf](https://www.aldi-nord.de/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/en/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf.res/1595354504436/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf)

<sup>11</sup> Es gibt derzeit keine EU-Gesetzgebung oder spezielle Anleitung, wie die EU-Abfallhierarchie auf Lebensmittel anzuwenden ist. Die Abbildung basiert auf FEBA (Federation of European Food Banks) food waste hierarchy, FEVIA's (Fédération de l'Industrie Alimentaire/ Federatie Voedingsindustrie) food waste hierarchy, US Environmental Protection Agency's food waste hierarchy, Directive 2008/98/EC of the European Parliament and of the Council of November 2008 on waste and repealing certain directives und European Court of Auditors (2017): <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/>





### **Preisreduzierungen**

Wenn Lebensmittel trotz guter Planung nicht rechtzeitig verkauft werden, reduzieren wir die Preise von Produkten, die eine kurze Haltbarkeit haben oder kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen. Diese Produkte werden mit farbigen Rabattaufklebern gekennzeichnet und gut sichtbar in unseren Regalen platziert. Dies motiviert die Kunden, sich bewusst für Lebensmittel zu entscheiden, die nur noch kurz haltbar sind. Waren mit aufgedrucktem Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum werden in der Regel bis zum Tag des aufgedruckten Datums verkauft. In Belgien und Deutschland werden frische Brote separat verpackt und am nächsten Tag zu einem reduzierten Preis (30% oder 50% Rabatt) angeboten. Die Kunden finden unser Brot vom Vortag direkt neben unserer Backstation.

### **Logistik**

Je nach nationalen Gegebenheiten sorgen wir für möglichst kurze Transportwege in unseren Logistikprozessen. Wir beliefern unsere Märkte täglich mit Obst und Gemüse. Bei Obst und Gemüse mit kurzer Haltbarkeit bevorzugen wir – wenn möglich – die regionale Beschaffung vor langen Transportwegen. Aufgrund der landwirtschaftlichen Strukturen in einigen Ländern ist eine regionale Beschaffung von Obst und Gemüse nicht immer möglich. Mit dieser Vorgehensweise und der direkten Lieferung von Brot und Backwaren von Bäckereien in unsere Filialen (außer bei ALDI Dänemark und ALDI Spanien), können wir die Haltbarkeit der Produkte für unsere Kunden verlängern.

### **Lagerung**

Sowohl in unseren Logistikzentren als auch in unseren Filialen arbeiten wir stets nach dem First In-First Out (FIFO)-Prinzip. Dies bedeutet, dass die Artikel, die zuerst eingelagert, auch zuerst entnommen werden. Bezogen auf unsere Filialen bedeutet das, dass die ALDI-Mitarbeiter beim Einräumen die Waren „wälzen“ und neue Ware hinten im Regal platzieren.

### **Aufrechterhaltung der Kühlkette**

Die Menge an überschüssigen Lebensmitteln kann weiter reduziert werden, indem die Transport- und Lagertemperaturen optimiert und Unterbrechungen in der Kühlkette vermieden werden. In Deutschland, den Niederlanden und in einigen Filialen in Dänemark und Spanien haben die ALDI Gesellschaften ein Überwachungssystem für die Kühlanlagen implementiert, mit dem wir Undichtigkeiten schnell erkennen und beseitigen können. Auch die anderen ALDI Länder greifen dieses Thema in Zukunft auf. Außerdem verwenden wir Temperatur-Datenlogger, um die Temperatur während der Transporte zu ermitteln und nutzen spezielle Isolierbehälter für Frischfleisch.

### **Verpackung**

Die Verpackung erfüllt verschiedene Funktionen. Sie schützt Lebensmittel, sichert die Qualität über einen längeren Zeitraum und trägt damit zu einer längeren Haltbarkeit bei. Wir arbeiten ständig daran, optimale Produktverpackungen für unsere Lebensmittel zu verwenden, um Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten.

Gleichzeitig ist es unser internationales Ziel, *mindestens 40 % der Obst- und Gemüseprodukte bis Ende 2025 unverpackt in den Filialen aller ALDI Gesellschaften anzubieten*. Auf diese Weise wollen wir unter anderem erreichen, dass die Kunden bedarfsgerecht einkaufen können und bei unseren Kunden weniger Lebensmittelabfälle durch zu große Verpackungseinheiten entstehen.

### **Angebot von Obst mit optischen Mängeln**

Um überschüssige Lebensmittel in der vorgelagerten Lieferkette zu reduzieren, bieten wir Obst und Gemüse mit optischen Mängeln an, das normalerweise nicht in den Handel gelangen würde. Seit 2019 bieten viele ALDI-Filialen in Deutschland die sogenannten „Wetteräpfel“ aus der Region an, die extremen Witterungsbedingungen, wie zu viel Sonne oder Hagel, ausgesetzt waren. Wir beschränken diesen Ansatz nicht nur auf Äpfel, sondern versuchen, auf die Bedürfnisse unserer Lieferanten einzugehen, unabhängig von der Art des Obstes oder Gemüses. Auf diese Weise können wir lokale Produzenten unterstützen, die Wertschätzung für Lebensmittel erhöhen und mögliche wirtschaftliche Verluste für unsere Lieferanten, die durch Umwelteinflüsse verursacht werden, reduzieren.







### Kooperation und Dialog mit NGOs, Wissenschaft, Forschung und Ministerien

Die ALDI Gesellschaften in Deutschland haben von 2017 bis Mitte 2019 an der EU-Initiative REFRESH (Resource Efficient Food and Drink for the Entire Supply Chain) teilgenommen. Der Fokus dieses Projekts lag auf der Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Lieferkette. ALDI Frankreich und ALDI Niederlande haben sich 2017 und 2018 dieser Initiative angeschlossen. Ein Ergebnis dieses Projekts ist die Preisreduzierung von Lebensmitteln, welche kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, was zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beiträgt.



Im September 2020 beteiligte sich ALDI Nord an der ersten bundesweiten Aktionswoche für mehr Lebensmittelwertschätzung: „Deutschland rettet Lebensmittel“. Aus allen Bundesländern und Branchen entlang der Lebensmittel-Lieferkette wurden Ideen gesammelt und für Informationszwecke und den gegenseitigen Austausch genutzt. Die Aktionswoche wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Zusammenarbeit mit den Bundesländern und engagierten Partnern vor Ort organisiert. Sie war Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Eine Umfrage im Auftrag von ALDI zeigt, dass in der Bevölkerung ein Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen besteht. Laut den Ergebnissen der Studie achtet fast jede befragte Person (95 Prozent) darauf, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuworfen.<sup>12</sup> Vor diesem Hintergrund suchen wir entlang der gesamten Lieferkette nach Lösungen, um Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle zu reduzieren.



### Kooperation mit Too Good To Go

Darüber hinaus testete ALDI Dänemark ‚Too Good To Go‘, um die Menge an überschüssigen Lebensmitteln zu reduzieren. Kunden können über eine App eine gemischte Tüte mit Obst und Gemüse kaufen. Auf diese Weise können wir den Kunden zu einem bestimmten Zeitpunkt noch genießbare Lebensmittel zu einem reduzierten Preis anbieten. Wir prüfen kontinuierlich die Möglichkeiten, diese Kooperation auszubauen.



### Sensibilisierung von Verbrauchern und Mitarbeitern

Um unsere Kunden über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und Lagerungsmöglichkeiten zu informieren, werden auf Produktverpackungen von sensiblen Produkten oft Hinweise zur richtigen Lagerung oder Informationen zum Verzehr integriert. Wir wollen die Kreativität unserer Kunden im Umgang mit Lebensmitteln fördern und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln schärfen. In ALDI Kundenprospekten sowie auf unseren Websites und Social-Media-Kanälen geben wir unseren Kunden zudem Einkaufstipps, informieren über die richtige Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln und bieten eine große Auswahl an Rezepten. Im März 2019 beteiligte sich ALDI Portugal an einer landesweiten Informationskampagne des portugiesischen Einzelhandelsverbands zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum.

Besonders wichtig ist uns auch die regelmäßige Schulung der ALDI-Mitarbeiter zum Umgang mit sensiblen und frischen Produkten, zu regelmäßigen Kontrollen des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Produktqualität sowie zu Lebensmittelüberschüssen und -spenden. Im Rahmen der Einarbeitung für neue Mitarbeiter wird unter anderem das FIFO-Prinzip, die bedarfsgerechte Bestellung und der richtige Umgang mit Waren thematisiert. ALDI Dänemark arbeitet beispielsweise mit Videotrainings und ALDI Spanien nutzt Plattformen von externen Dienstleistern.

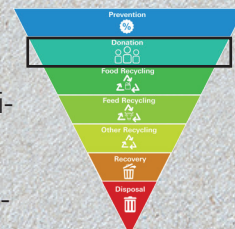
<sup>12</sup>ALDI Nord (2020): <https://www.aldi-nord.de/unternehmen/pressemitteilungen/wie-wichtig-ist-den-deutschen-das-thema-lebensmittel-verschwendung-aldi-umfrage-gibt-antworten.html>





## 5.2 Spende von Lebensmittelüberschüssen

Trotz unserer vielfältigen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen können dennoch überschüssige Lebensmittel anfallen. Wir haben uns dazu entschlossen, unsere überschüssigen Produkte an bedürftige Menschen weiterzugeben. In verschiedenen Ländern ist das Thema Lebensmittelverschwendung bereits gesetzlich verankert. So ist beispielsweise in Frankreich und Polen die Spende von Lebensmittelüberschüssen gesetzlich vorgeschrieben. Unser Engagement ist jedoch nicht auf diese Länder oder den Rahmen dieser Gesetzgebung beschränkt: In allen ALDI Ländern spenden wir Lebensmittel, die nicht mehr verkaufsfähig, aber noch genießbar sind.

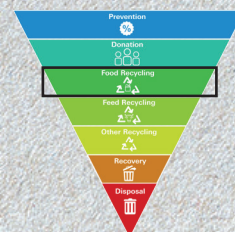


So spenden beispielsweise alle Filialen der ALDI Gesellschaften in Belgien, Luxemburg und Portugal Lebensmittel. In einigen Regionen arbeiten die ALDI Gesellschaften bereits seit vielen Jahren mit lokalen Tafeln zusammen. ALDI Niederlande arbeitet eng mit den Voedselbanken Nederland zusammen. In Deutschland spenden 99% der ALDI Filialen Lebensmittel, die nicht mehr verkaufsfähig, aber noch verzehrfähig sind, an gemeinnützige Organisationen wie lokale Tafeln und Foodsharing. Allerdings haben nicht alle Standorte Zugang zu Partnern, die Lebensmittelspenden annehmen. Wir arbeiten an der Ausweitung und Verbesserung der Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern sowie neuen Lösungen entlang der gesamten Lieferkette.

ALDI Belgien hat 2019 die Zusammenarbeit mit den Tafeln verstärkt, indem Lebensmittelüberschüsse vor der Spende, unter Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums, eingefroren werden. Mit diesen Strategien ermöglichen die ALDI Gesellschaften die Weitergabe von Lebensmitteln an Bedürftige über einen längeren Zeitraum.

## 5.3 Verwertung zu Lebensmitteln

Überschüssige Lebensmittel, die nicht vermieden oder gespendet werden, können verwertet werden. Wir sind bestrebt, diese Lebensmittel zu neuen Produkten für den menschlichen Verzehr weiterzuverarbeiten. Unser Ziel ist die *Entwicklung von Produkten aus Lebensmittelüberschüssen und die Einführung von mindestens einem Produkt in definierten Produktgruppen bis Ende 2021*.<sup>13</sup>



Mit diesen Produkten wollen wir die Wertschätzung von Lebensmitteln stärken und die verschiedenen Möglichkeiten der Verwertung von Lebensmittelüberschüssen aufzeigen und damit Lebensmittelabfälle reduzieren, oder im besten Fall vermeiden. Dies soll insbesondere auch das Bewusstsein der Verbraucher schärfen und die Kunden inspirieren, Lebensmittelüberschüsse kreativ zu nutzen und nicht einfach zu entsorgen.

<sup>13</sup>ALDI Nord Nachhaltigkeitsbericht 2019: [https://www.aldi-nord.de/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/en/ALDI\\_Nord\\_Sustainability\\_Report\\_2019\\_EN.pdf.res/1595354504436/ALDI\\_Nord\\_Sustainability\\_Report\\_2019\\_EN.pdf](https://www.aldi-nord.de/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/en/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf.res/1595354504436/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf)





## 5.4 Verwertung zu Futtermitteln

Bei Lebensmittelüberschüssen, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet sind, ist es unser Ziel, sie als Tierfutter zu verwenden. Zu diesem Zweck arbeiten ALDI Nord Filialen in Deutschland mit unseren Brotlieferanten zusammen, die Brotreste bei der nächsten Lieferung zurücknehmen und der Futtermittelproduktion zuführen. Auf diese Weise verwerten wir Lebensmittelabfälle und streben eine Kreislaufwirtschaft an.

## 5.5 Recycling zu Non-Food Produkten

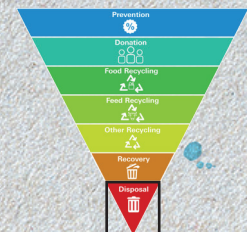
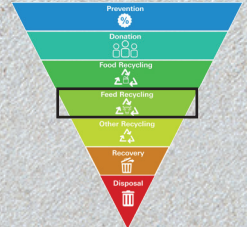
Wenn überschüssige Lebensmittel weder für die Lebensmittel- noch für die Futtermittelverwertung verwendet werden können, besteht die Möglichkeit, sie zu Non-Food-Produkten oder Materialien wie Biokunststoffen oder Kosmetika zu recyceln. Diese Art der Verwertung führen wir derzeit nicht durch.

## 5.6 Nutzung von Lebensmittelabfällen

Trotz unserer effizienten Systeme und frühzeitiger Mengenplanung kann es vorkommen, dass wir Lebensmittel abschreiben und entsorgen müssen. Wir kooperieren mit Entsorgungsdienstleistern in Belgien, Dänemark, Deutschland, den Niederlanden und Spanien, die unsere organischen Reste aus den Filialen in Biogasanlagen zur umweltfreundlichen Energiegewinnung nutzen. Die Fermentationssubstrate werden auch als Düngemittel in der Landwirtschaft und als Tierfutter verwendet und somit dem Produktionsprozess von Lebensmitteln wieder zugeführt.

## 5.7 Entsorgung

Wenn alle oben genannten Optionen nicht möglich sind, bleibt nur die korrekte Entsorgung von Lebensmittelabfällen. Wir sind stets bemüht, diese Option zu vermeiden. Im Falle der Entsorgung arbeiten wir mit unseren Entsorgungsdienstleistern zusammen und beachten die gesetzlichen Vorgaben.







## 6

### Schlussfolgerung

Wir schätzen Lebensmittel und wollen diese Wertschätzung mit unseren Kunden teilen. Täglich versorgen die ALDI Gesellschaften Millionen Menschen in mehreren europäischen Ländern mit bezahlbaren Lebensmitteln. Unsere Lieferanten stellen die Produkte unter hohem Aufwand her. Deshalb ist es unser Wunsch und unsere Verantwortung als Lebensmittelhändler, Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Bei der Vermeidung, Reduzierung und Verwertung von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelabfällen haben wir bereits viel erreicht. Unseren Erfolg sehen wir als Ansporn, weiter nach nachhaltigen und innovativen Lösungen zu suchen, sowohl innerhalb der Unternehmensgruppe ALDI Nord als auch gemeinsam mit unseren Geschäftspartnern. Daher werden wir die in diesem Dokument genannten Maßnahmen kontinuierlich weiterentwickeln und ausbauen. Die Richtlinie wird regelmäßig überprüft und im Falle von Veränderungen aktualisiert.

Einfach verantwortlich handeln gehört für uns zum Tagesgeschäft.







ALDI Einkauf SE & Co. oHG  
Eckenbergstraße 16  
45307 Essen

## **STATUS**

März 2021

Weitere Informationen zu unseren Aktivitäten im Bereich Corporate Responsibility können Sie hier einsehen:

<https://www.aldi-nord.de/nachhaltigkeitsbericht/2019.html>

## **KONTAKT**

[modern\\_nutrition@aldi-nord.de](mailto:modern_nutrition@aldi-nord.de)

## **Sprache des Leitfadens**

Die Richtlinie ist als PDF-Dokument in Deutsch und weiteren Sprachen verfügbar. Bei Abweichungen zwischen den Versionen ist das englische Dokument maßgebend. Im Interesse der Lesbarkeit wird auf die Angabe der rechtlichen Unternehmensstruktur verzichtet.

Die Verwendung der männlichen Form in dem vorliegenden Dokument bedeutet keine geschlechts-spezifische Festlegung. Es sollen Angehörige aller Geschlechter gleichberechtigt angesprochen werden.