



ALDI realiza más de 130 catas y controles de calidad diarios para garantizar productos de exigente calidad a precios bajos

- La compañía analiza rigurosamente el aspecto, olor, sabor y textura de los productos y aplica sesiones especiales de seguimiento diario en fruta y verdura, carne y pescado
- ALDI lleva a cabo más de 10.000 catas en productos frescos al año, del total de cerca de 30.000 controles aplicados anualmente en todo su surtido
- La cadena de supermercados también realiza 30 catas comparativas y cerca de 20 catas de prospección cada día, con las que revisa productos que no se encuentran en su surtido y valora la posibilidad de incorporarlos

Sant Cugat del Vallès, 20 de julio de 2023 – En línea con su compromiso con la calidad exigente y por ofrecer un surtido completo a precios bajos, **ALDI realiza a diario más de 130 catas y controles de calidad que analizan el aspecto, olor, sabor y textura de sus productos.** De este modo, la compañía garantiza una opción de compra que favorece el ahorro en la cesta de la compra, siempre manteniendo su compromiso con la **mejor relación calidad-precio y sin renunciar a la responsabilidad.**

La cadena de supermercados establece diversos tipos de catas en varias categorías de productos, entre las que destacan **sesiones especiales de seguimiento diario en fruta y verdura, carne y pescado**, así como en determinados artículos de snack (como aceitunas y patatas fritas, entre otros). En total, **ALDI realiza más de 10.000 catas de seguimiento en productos frescos al año, del total de cerca de 30.000 controles aplicados anualmente en todo su surtido.**

La compañía también lleva a cabo alrededor de **3.000 catas al año en bebidas alcohólicas y semanalmente revisa categorías específicas de producto** para comprobar que sensorialmente cumplen con la calidad y sabor exigidos. Adicionalmente, **ALDI realiza cerca de 20 catas de prospección cada día** en las que se revisan productos que actualmente no se encuentran en su lineal para valorar la posibilidad de incorporarlos a su oferta de cerca de 2.000 referencias.

Además, **ALDI aplica 30 catas comparativas diarias**, un procedimiento con el que se tienen en cuenta la preferencias entre diferentes muestras del productos para determinar la mejor opción para sus clientes. La cadena de supermercados también aplica **controles extras para certificar la calidad sensorial, como en el caso de las frutas**, donde se pesan las piezas y se analiza el grado de azúcar que contienen.



Gracias a estos procesos de control internos, **los departamentos de Calidad y Compras de ALDI** – formados por profesionales de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos y/o especializados en seguridad alimentaria - **determinan los estándares de calidad a precios económicos** y adaptan las medidas necesarias para aplicar mejoras oportunas. Estos controles se completan con **análisis realizados por laboratorios externos y otras entidades independientes** que evalúan y certifican los productos de la compañía.

Sobre ALDI

ALDI es una de las principales cadenas de supermercados de España, con un modelo de negocio basado en el descuento. La entrada de ALDI en el mercado español se produjo en 2002 y actualmente cuenta con más de 400 tiendas y más de 7.000 empleados. ALDI orienta su actividad en ofrecer productos de alta calidad al mejor precio, que obtiene comprando a los mejores proveedores locales, estatales e internacionales y mediante sus marcas propias, que representan el 86% de su surtido y cuyos estándares permiten mantener la mejor relación calidad – precio en sus productos.

El grupo de empresas ALDI Nord es una de las cadenas de alimentación más importantes del mundo. El discounter centra todos sus esfuerzos en ofrecer productos básicos de calidad al mejor precio a clientes de ocho países europeos. La clave del éxito continuado de ALDI Nord Group son sus más de 86.000 colaboradores y colaboradoras de Bélgica, Francia, Alemania, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, Portugal y España.

Para más información: www.aldi.es

Contacto para medios de comunicación:

Oriol Luque – 932 172 217 - aldi@llorenteycuenca.com

Marta Santacreu – 932 172 217 - aldi@llorenteycuenca.com

Clara López – 932 172 217 - aldi@llorenteycuenca.com