



40.000 catas al año, la garantía de calidad de ALDI

- Cada día, la compañía realiza 30 catas de fruta y verdura, 24 de carne, 54 catas comparativas y 10 especiales, normalmente de control de lotes
- Las catas son realizadas por profesionales del sector que analizan el olor, la textura, el aspecto y el gusto de todos los productos de ALDI

Sant Cugat del Vallès, 11 de abril de 2019 – Con el objetivo de garantizar la máxima calidad de todo su surtido de productos, ALDI ha diseñado un programa de catas impulsado por el departamento de calidad que, a día de hoy, llega a las 40.000 anuales.

Cada día, ALDI realiza 118 catas en su sede central. En cifras concretas, la compañía desarrolla 30 catas de fruta y verdura, 24 de carne, 54 catas comparativas y 10 especiales, normalmente de control de lotes.

Las catas se gestionan a través del Departamento de Calidad, que garantiza que la compañía alcance y pueda satisfacer las necesidades del consumidor, cada vez más informado y exigente. En ese sentido, ALDI entiende la calidad como la suma de muchos factores que van desde la certificación de los productos, la seguridad alimentaria, la calidad nutricional hasta la sostenibilidad y cuestiones éticas. Así, además de gestionar las catas, el Departamento de Calidad también establece criterios en la selección de proveedores, diseña un plan de control minucioso sobre todos los productos del surtido y se coordina con diferentes laboratorios e institutos independientes para analizar las cualidades de todos los artículos.

De este modo, este departamento se ha convertido en un eje central de la actividad estratégica de la compañía.

El proceso

Antes de proceder a la cata de producto, el departamento de compras lista los alimentos que se necesitarán para realizar todas las catas, ya sean ciegas o especiales, que se van a llevar a cabo durante la semana. Y el equipo de cocina, se encarga de organizar la cata de cada producto.



El departamento de calidad de ALDI, formado por profesionales de la ciencia y la tecnología de los alimentos y/o especializados en seguridad alimentaria, junto con el departamento de compras, evalúa el aspecto, olor, sabor y textura de cada producto con notas que, además, se compararan con el mismo producto de diferentes proveedores y el cumplimiento de las exigencias de calidad plasmadas en las especificaciones contractuales de cada producto.

Los catadores prueban todos los productos de manera individual, después se elabora un recuento de los resultados y, finalmente, se informa de los productos para adaptar las medidas de mejora constante oportunas. Estas catas se completan con análisis realizados por laboratorios externos y otras entidades independientes que evalúan y certifican los productos de la enseña, ya sea en forma de controles analíticos o tests comparativos de calidad y eficiencia.

Así, ALDI hace de la calidad, la seguridad alimentaria y la responsabilidad con el consumidor los valores principales de la compañía.

Sobre ALDI

ALDI es una de las cadenas de alimentación y supermercados más importantes del mundo. Su origen es alemán y cuenta con casi 5.000 tiendas distribuidas en 9 países. Su entrada en el mercado español se produjo en el año 2012 y actualmente cuenta con más de 290 establecimientos.

ALDI se concentra en lo que es esencial: la comodidad y funcionalidad de sus establecimientos, la elevada autoexigencia a la hora de seleccionar los mejores productos y la cualificación de sus colaboradores. Uno de los valores de ALDI es la calidad de sus productos, que obtiene comprando a los mejores proveedores locales, estatales e internacionales, y ofreciendo sus propias marcas como Special de ALDI, Milsani, GutBio, Biocura, Mildeen, entre otras.

Para más información: www.aldi.es

Contacto para medios de comunicación:

Jordi Montaña Cabacés

932 172 217

jmontana@llorenteycuenca.com

Paula Serra

932 172 217

pserra@llorenteycuenca.com