



Directiva internacional para la reducción del desperdicio alimentario

Contenido

1. Compromiso
2. Ámbito de aplicación
3. Antecedentes
4. Objetivos y medidas
5. Responsabilidades
6. Socios

Este documento está disponible en varios idiomas. En caso de ambigüedad, la versión en alemán es la versión vinculante.

1. Compromiso

Sencillez, responsabilidad, fiabilidad: desde hace más de 100 años, estos valores comerciales tradicionales son la base de nuestro éxito, que nos ayuda a seguir evolucionando y asumiendo responsabilidad. Con nuestras acciones, queremos contribuir al crecimiento sostenible positivo.

Nuestras decisiones afectan a toda la cadena de suministro. Por ello, nos preocupamos tanto por las condiciones laborales seguras y justas como por el cuidado de nuestro entorno y de los recursos naturales.

Es por esta razón que el grupo ALDI Nord ha desarrollado la presente *Directiva internacional para la reducción del desperdicio alimentario*, sujeta a actualizaciones y revisiones periódicas. La versión actual es vinculante para nuestras actividades comerciales, en las que queremos fomentar el consumo sostenible de los alimentos.

La *Directiva internacional de reducción del desperdicio alimentario* se publicará en: www.cr-aldinord.com en el apartado de descargas o en www.aldi.es/somos-responsables/

Sólo trabajaremos con aquellos socios que actúen en armonía con nuestra Directiva Internacional para la reducción del desperdicio alimentario.

2. Ámbito de aplicación

La presente *Directiva internacional para la reducción del desperdicio alimentario* muestra nuestro compromiso en nuestras acciones diarias y es de aplicación en todos los países del Grupo ALDI Nord. Esta versión es válida hasta que se publique una actualización.

3. Antecedentes

El desperdicio de alimentos ocurre en toda la cadena alimentaria: durante la producción y transformación, en el transporte y almacenamiento, en el comercio y por parte del consumidor. En los países de la Unión Europea (UE), alrededor del 5% de las pérdidas de alimentos ocurren en los minoristas y mayoristas de alimentos¹. Las mayores pérdidas se producen en la fruta y la verdura, así como en el pan y bollería. El 53 % del desperdicio alimentario de la UE se produce por parte de los propios consumidores², lo que equivale a 92 kg por persona y año. Esto significa que para la producción de los alimentos no consumidos se utilizan innecesariamente recursos, además de emitirse gases de efecto invernadero.

A nivel europeo, hay una gran cantidad de iniciativas para reducir el desperdicio alimentario. Una de ellas es el proyecto REFRESH de la UE, que investiga junto al comercio minorista enfoques innovadores para prevenir y aprovechar los alimentos sobrantes. El Grupo ALDI Nord forma parte de REFRESH desde 2016.

A nivel internacional, las Naciones Unidas establecen estándares sostenibles en sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), entre otras cosas, para reducir el desperdicio alimentario. El objetivo es que para 2030 se reduzca a la mitad el desperdicio de alimentos por persona, tanto a nivel comercial como particular, y se reduzcan las pérdidas de alimentos a lo largo de la cadena de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha (ODS 12). En el Grupo ALDI Nord nos hemos comprometido con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y los apoyamos a través de diversas medidas.

¹ Unión Europea, [Infografía sobre el desperdicio de alimentos en la UE](#), 2017

² Proyecto EU FUSIONS, [Estudio sobre el desperdicio alimentario en la UE](#), 2017 (documento en inglés)

4. Objetivos y medidas

Resumen de nuestros objetivos:

I. Evitar el desperdicio de alimentos

II. Donar los alimentos consumibles no comercializables

III. Aprovechar los alimentos que ya no sean aptos para el consumo humano

IV. Concienciar a los consumidores sobre el desperdicio alimentario.

El Grupo ALDI Nord desarrolla objetivos y medidas para la reducción del desperdicio alimentario en estrecha coordinación entre los departamentos de Responsabilidad Corporativa, Calidad y Compras, así como con nuestros socios y grupos de interés.

Actualmente nos hemos fijado los siguientes objetivos y medidas:

I. Evitar el desperdicio de alimentos

Queremos implementar en todos los países del Grupo ALDI Nord los siguientes puntos para evitar el desperdicio alimentario:

- Garantizar un surtido según un inventario diario en base a las necesidades de consumo de nuestros clientes. Para que haya un inventario óptimo, necesitaremos un sistema informático de gestión inteligente de mercancías y la experiencia de nuestros responsables de tienda.
- Optimizar los procesos logísticos para evitar el desperdicio alimentario por pérdida de calidad durante el transporte. Por ejemplo, suministro diario de fruta y verdura a nuestras tiendas, suministro regional así como establecer rutas lo más cortas posibles entre los centros logísticos y las tiendas.
- Formar a nuestros empleados en el tratamiento de los productos sensibles y frescos y controlar regularmente las fechas de caducidad y la calidad de los productos.
- Reducir el precio de los artículos con fecha de caducidad corta o los artículos sobrantes para poder venderlos a tiempo. Para ello, se utilizarán, por ejemplo, etiquetas de descuento o cajas diferenciadas en las neveras o para los productos de panadería y bollería.
- Diseñar los envases de forma optimizada para prolongar la vida útil del producto y evitar daños.

- Revisar y desarrollar medidas en relación a nuestro compromiso con en el proyecto REFRESH para la prevención y valorización de los alimentos desechados³.
- Ampliar el dialogo con ONG, científicos e investigadores para desarrollar nuevos planteamientos, por ejemplo, con el proyecto CARVE de la Universidad de Wageningen, en los Países Bajos, que analiza el desperdicio de alimentos en la cadena alimentaria.

II Donar los alimentos consumibles no comercializables

Queremos mejorar la cooperación con entidades sin ánimo de lucro para aquellos productos que no se pueden vender pero aún son aptos para el consumo. Esto lo haremos a través de diversas acciones:

- Aumentar el porcentaje de tiendas que donan productos consumibles no comercializables a asociaciones con las que ya colaboramos o a otras nuevas.
- Intensificar la cooperación con los Bancos de Alimentos y organizaciones sin ánimo de lucro similares para identificar posibles mejoras y optimizar el proceso.
- Informar a nuestros colaboradores sobre la cooperación con Bancos de Alimentos y socios similares.
- Concienciar a nuestros proveedores para que donen los alimentos consumibles no comercializables y trabajen con entidades sin ánimo de lucro.

III. Aprovechar los alimentos que ya no sean aptos para el consumo humano

Apoyamos el reciclado de los desperdicios alimentarios, es decir, alimentos que no son ni comercializables ni aptos para el consumo humano. Para ello, queremos implementar las siguientes medidas:

- Aprovechar los desperdicios alimentarios, por ejemplo, para producir bioenergía o alimento para animales.
- Evaluar otros métodos innovadores y sostenibles de valorización de residuos alimentarios.
- Intensificar la colaboración con nuestros socios y proveedores en el área del aprovechamiento de los desperdicios alimentarios.

³Más información en <http://eu-refresh.org/>

IV. Concienciar a los consumidores sobre el desperdicio alimentario

Queremos sensibilizar a nuestros clientes para que usen los alimentos de manera responsable y ayudar así a reducir el desperdicio de alimentos en los hogares. Esto lo haremos a través de las siguientes medidas:

- Informar en los envases sobre el correcto almacenamiento de los productos.
- Ofrecer frutas y verduras o productos de panadería y bollería a granel en prácticamente todos los países del Grupo ALDI Nord para poder adaptar la compra según necesidades individuales.
- Sensibilizar a nuestros clientes para que utilicen los alimentos de forma responsable, por ejemplo, a través de nuestra revista semanal, de carteles en las tiendas o apoyando proyectos como “Entender las fechas de caducidad” (“Houdbaarheid Begrepen”) de la Universidad de Wageningen, en los Países Bajos, para mejorar la comprensión de la fecha de consumo preferente.

5. Responsabilidades

El Grupo ALDI Nord se compromete a realizar revisiones periódicas de los objetivos en relación al desperdicio alimentario y, si corresponde, establecer nuevos objetivos y medidas. Para ello, estamos en contacto constante con socios externos como ONG, científicos y otros grupos de interés, así como con nuestro departamento de Compras y nuestros proveedores.

Los directivos y otros responsables del Grupo ALDI Nord son informados regularmente sobre el estado actual de la implementación de esta *Directiva internacional de reducción del desperdicio alimentario*.

6. Socios y estándares

Para todos los países:



Específicos por país:

Bélgica

- De Voedselbanken, Restaurants du cœur,

Dinamarca

- Fødevarerbanken
- Perron4
- Ringgaard
- MAD til alle
- NO-FO
- Hjælp udsatte i Danmark
- Kolding Madhjælp
- Stop Madspild i Thyborøn-Harboøre

Alemania

- Tafel Deutschland, ReFood

Francia

- Restaurants du cœur

Luxemburgo

- Cent Buttek, Spëndchen

Países Bajos

- Voedselbanken Nederland

Polonia

- CARITAS Polen

Portugal

- Rede de Apoio Alimentar da Câmara Municipal do Montijo
- ABLA – Associação de Beneficência Luso-Alemã
- Re-Food
- CASA AMIGA do Centro de Apoio ao Sem-Abrigo
- CrescerSer - Associação Portuguesa para o Direito dos Menores e da Família
- AMI (Assistência Médica Internacional)

España

- Fundació Formació i Treball
- Federación española de Bancos de Alimentos (FESBAL)
- Escola d'hoteleria Joviat
- Andròmines

Puede encontrar más información sobre nuestras actividades de Responsabilidad Corporativa en nuestra página web: cr-aldinord.com

ALDI Central de Compras S.L.U.
Responsabilidad Corporativa
c/ Víctor Hugo 1
08174 Sant Cugat del Vallés (Barcelona)

