



Mehr  
fürs Leben.

POLITIK

# ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELVERLUSTEN

ALDI SUISSE





## 1. Einleitung

ALDI SUISSE ist der Überzeugung, dass dauerhafter wirtschaftlicher Erfolg nur dann erzielt werden kann, wenn das Unternehmen Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernimmt. Mit unserem Handeln wollen wir dort, wo wir mitgestalten können, einen Beitrag für eine nachhaltig positive Entwicklung leisten.

Eine nachhaltig gestaltete Einkaufspolitik spielt hier eine wesentliche Rolle. So stellen wir uns auch öffentlich der Verantwortung, die wir als grosser Einzelhändler in den globalen Lieferketten und für die Ressourcen, die für die Herstellung unserer Produkte verwendet werden, tragen. Wir achten entlang der gesamten Lieferketten – von der Rohstoffbeschaffung bis zum finalen Produktionsprozess – auf die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitskriterien.

Unsere Anforderungen und Ziele formulieren wir deutlich gegenüber unseren Geschäftspartnern. Werden unsere Zielvorgaben nicht eingehalten, achten wir streng auf eine zukünftige Umsetzung und entwickeln gemeinsam mit unseren Partnern konkrete Massnahmen zur Verbesserung der Produktionsprozesse. Eine Zusammenarbeit erfolgt ausschliesslich mit solchen Geschäftspartnern, die im Einklang mit unseren Einkaufspolitiken arbeiten.

Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ist uns besonders wichtig. Denn für die Produktion von Lebensmitteln werden wertvolle Ressourcen wie Wasser, Boden, Energie und Arbeitskraft benötigt sowie klimaschädliche Treibhausgase erzeugt. Lebensmittelverluste bedeuten daher immer auch einen unnötigen Verbrauch dieser Ressourcen sowie eine unnötige Belastung der Umwelt. Unser Ziel ist es daher, Lebensmittelverluste innerhalb unseres eigenen Geschäftsbetriebs, entlang der Lieferkette und zuhause bei unseren Kundinnen und Kunden zu vermeiden.

## 2. Geltungsbereich

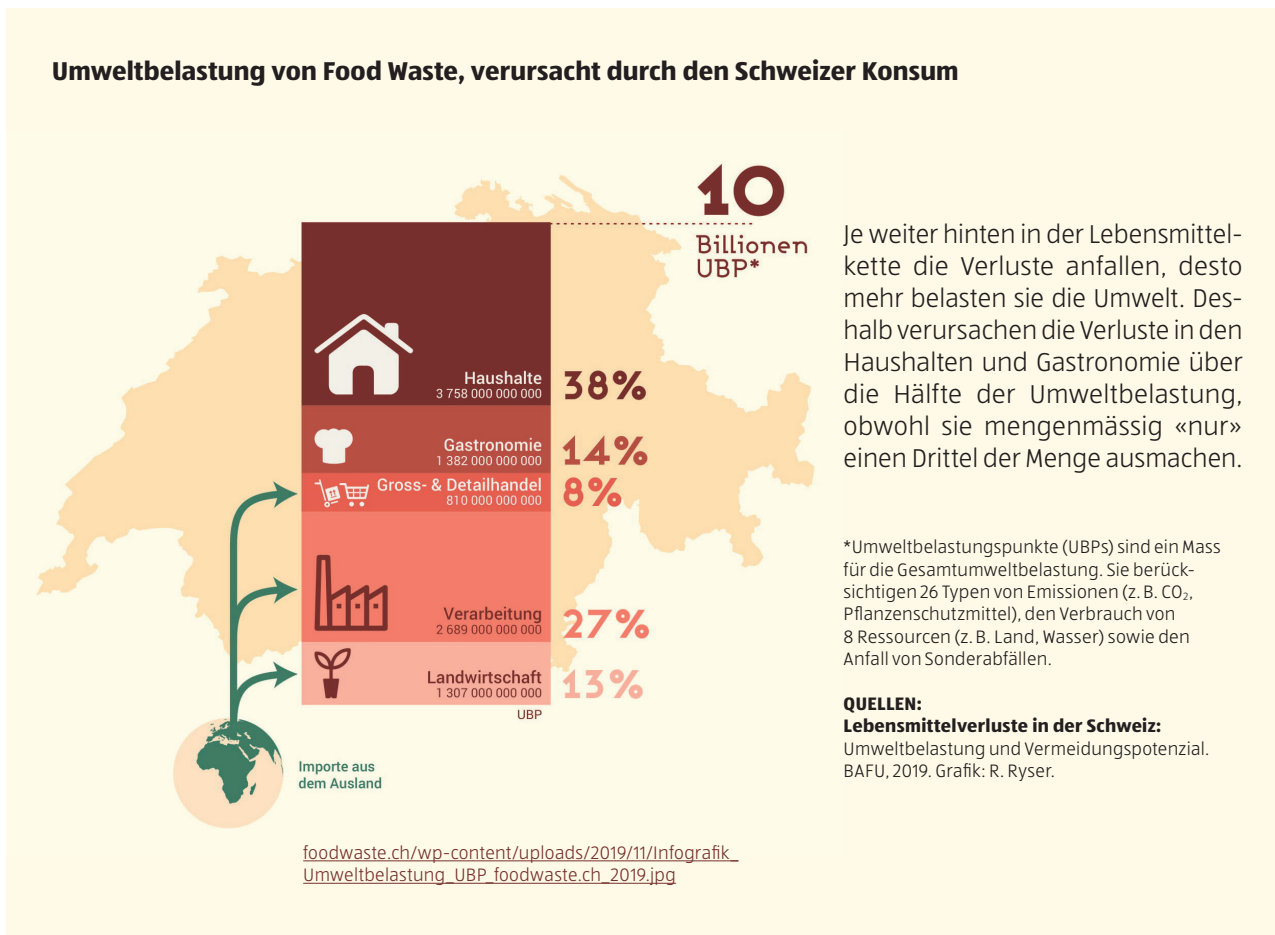
Die vorliegende Politik bezieht sich auf den Umgang mit Lebensmitteln und anfallenden Lebensmittelverlusten und dient uns sowie unseren Geschäftspartnern als Richtlinie.

Als Lebensmittelverluste im Sinne dieser Politik gelten alle Lebensmittel, die für den Menschen produziert wurden, aber nicht durch den Menschen verzehrt werden.



### 3. Herausforderungen bei Lebensmittelverlusten

Lebensmittelverluste entstehen in allen Teilen der Lebensmittelkette: Während der Erzeugung und Verarbeitung, durch Transport und Lagerung, im Handel sowie beim Verbraucher. Etwa ein Drittel aller erzeugten Lebensmittel geht entlang der Wertschöpfungskette verloren. Die zur Produktion der überschüssigen Lebensmittel eingesetzten Ressourcen wurden unnötig verbraucht und das Klima durch die dabei entstehenden Treibhausgasemissionen belastet.



Wir analysieren regelmässig, welche Mengen an überschüssigen Lebensmitteln in unseren Filialen anfallen und welche Mengen wir an soziale Organisationen und Landwirte abgeben. 86% unserer ALDI SUISSE-Filialen spenden überschüssige Lebensmittel an karitative Organisationen. Unser Ziel ist es, bis Ende 2023 für jede ALDI Filiale mindestens einen karitativen Partner zur Abgabe von Lebensmitteln zu haben. Möglich wird das durch den tatkräftigen und täglichen Einsatz unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und eine Reihe von entscheidenden Massnahmen. Dazu gehört auch, dass unsere Obst- und Brotregale am Abend nur noch teilweise gefüllt sind.



## 4. Ziele und Massnahmen für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Unser Ziel ist es, Lebensmittelverluste weitestgehend zu vermeiden. Sofern Lebensmittel nicht mehr verkaufsfähig sind, handeln wir entsprechend folgender Hierarchie, angelehnt an die im Kreislaufwirtschaftsgesetz festgelegte Abfallhierarchie:

### Lebensmittelüberschüsse



Wir setzen uns durch die folgenden Massnahmen und Zielsetzungen dafür ein, dass Lebensmittelverluste entlang der Lieferkette möglichst vermieden werden.

#### 4.1 Genaue Mengenplanung und hohe Warendrehung

Die Unternehmensphilosophie von ALDI SUISSE ist auf höchste Effizienz, punktgenaue Mengenplanung und hohe Warendrehung ausgerichtet, wodurch Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert wird. Durch eine tägliche Disposition stellen wir eine bestmögliche Orientierung des Warenbestandes an den Kundenbedürfnissen sicher. Der Einsatz eines intelligenten, IT-basierten Warenwirtschaftssystems und die jahrelange Erfahrung unserer Filialleitenden sind dabei die Voraussetzungen für einen optimalen Warenbestand.

#### 4.2 Effiziente Logistik und kurze Transportwege

Effiziente Logistik und kurze Transportwege sorgen nicht nur für höchste Frische, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Produkte. Bei den Logistikprozessen tragen möglichst kurze Transportwege dazu bei, Lebensmittelverluste in Folge von Qualitätseinbussen zu verhindern. Daher beliefern wir unsere Filialen täglich mit Obst und Gemüse und achten auf regionale Beschaffung.

#### 4.3 Reduktion des Verkaufspreises bei kurzer Restlaufzeit

Wir reduzieren in allen unseren Filialen den Verkaufspreis von Lebensmitteln, deren Haltbarkeitsdatum fast erreicht ist und kennzeichnen sie mit farbigen Rabattstickern. So können sich Kundinnen und Kunden bewusst für Lebensmittel mit einer kurzen Restlaufzeit entscheiden.

Durch optimale Planung, Rabattierung kurz vor Ladenschluss und begrenzter Verfügbarkeit versuchen wir, die Menge der Backwaren, die am Ende des Verkaufstages übrig bleibt, so gering wie möglich zu halten. Trotzdem kommt es natürlich vor, dass bei Ladenschluss noch Backwaren übrig bleiben.



#### 4.4 Optimale Produktverpackung

Verpackungen haben diverse Funktionen. Sie schützen Lebensmittel und tragen somit zu einer längeren Haltbarkeit sowie einem längeren Qualitätserhalt bei. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die optimale Produktverpackung für unsere Lebensmittel zu verwenden, um so die Verlustraten möglichst gering zu halten.

#### 4.5 Monitoringsystem unserer Kühlgeräte

Die konsequente Einhaltung der optimalen Transport- und Lagertemperatur sowie einer unterbrechungsfreien Kühlkette reduziert Lebensmittelverluste signifikant. Daher werden die Temperaturen in sämtlichen Kühlmöbeln und Kühlzellen rund um die Uhr vollautomatisch überwacht und im Bedarfsfall wird ein Alarm ausgelöst. Dadurch können wir Störungen schnell aufdecken, beheben und Warenschäden bestmöglich vermeiden, selbst ausserhalb der Filialöffnungszeiten.

#### 4.6 Obst und Gemüse: Klasse II und Vermarktung von witterungsbedingten Überschüssen

Produkte aus witterungsbedingten Überschüssen, die ansonsten nicht in den Handel gelangen würden, sind ebenfalls in den Regalen von ALDI SUISSE zu finden. So können wir lokale Erzeuger stärken und mögliche wirtschaftliche Verluste unserer Lieferanten sowie die Vernichtung von verkaufsfähiger Ware verringern.

#### 4.7 Spenden von noch verzehrfähigen Lebensmitteln

86% unserer ALDI SUISSE-Filialen spenden überschüssige Lebensmittel, die noch einwandfrei zum Verzehr geeignet sind, an karitative Organisationen. Dabei arbeiten wir mit national agierenden karitativen Organisationen wie der Schweizer Tafel, Tischlein deck dich und lokal tätigen Organisationen zusammen. In einem weiteren Schritt werden die Lebensmittel an Landwirte oder Zoos als Futtermittel abgegeben. Ziel bis Ende 2023 ist, dass alle Filialen mindestens einen karitativen Partner haben.

#### 4.8 Verbrauchersensibilisierung für Lebensmittelverluste

Da jede:r Einzelne ganz einfach dazu beitragen kann, dass Lebensmittel stets auf dem Teller und nicht im Abfall landen, setzt ALDI SUISSE auf zahlreiche Sensibilisierungsmassnahmen für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln. Zu diesen zählen stetige Informationsschwerpunkte mit wertvollen Tipps und Tricks über die ALDI Woche, unsere Onlineplattformen und in den Filialen.

Wir möchten es unseren Kundinnen und Kunden ermöglichen, Lebensmittel entsprechend ihrem individuellen Bedarf zu kaufen. Daher bieten wir bereits seit einigen Jahren verstärkt loses Obst und Gemüse sowie lose Backwaren in allen Filialen an. Zudem können Kundinnen und Kunden Produkte in verschiedenen Verpackungsgrössen kaufen. Damit erleichtern wir einen bedarfsgerechten Einkauf.

Wir möchten unsere Kundinnen und Kunden über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums aufklären und deutlich machen, dass Lebensmittel auch häufig noch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum verzehrbar sind. Mit diesem Zusatzlogo möchten wir unseren Kundinnen und Kunden mehr Orientierung bieten, denn wir sind uns bewusst, dass gerade das Mindesthaltbarkeitsdatum viele Konsumentinnen und Konsumenten verunsichert.



Wir möchten die Kreativität unserer Kundinnen und Kunden bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln fördern. Auf unserer Homepage stellen wir Rezepte für die Resteverwertung zur Verfügung.