



Di più
per la vita.

POLITICA

PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

ALDI SUISSE





1. Introduzione

ALDI SUISSE ritiene che il successo economico a lungo termine sia raggiungibile solamente prendendosi le proprie responsabilità nei confronti delle persone, della natura e dell'ambiente. Laddove possibile, con la nostra attività vogliamo dare un contributo allo sviluppo sostenibile.

In questo contesto, una politica di acquisto orientata alla sostenibilità ricopre un ruolo fondamentale. Affrontiamo quindi anche pubblicamente la responsabilità che ci compete in quanto dettagliante di grandi dimensioni, sia nell'ambito delle catene di fornitura globali, sia nei confronti delle risorse impiegate per la produzione dei nostri prodotti. Lungo l'intera catena di fornitura, dall'approvvigionamento di materie prime fino al processo di produzione finale, teniamo conto di criteri di sostenibilità a livello sia ecologico, sia sociale.

Formuliamo i nostri obiettivi e le nostre aspettative e li comunichiamo in modo chiaro ai nostri partner commerciali. Se i nostri orientamenti non vengono rispettati, ci impegniamo fortemente perché vengano applicati in futuro e sviluppiamo insieme ai nostri partner misure concrete volte a migliorare i processi produttivi. Collaboriamo esclusivamente con i partner commerciali che agiscono nel rispetto delle nostre politiche di acquisto.

Un utilizzo responsabile dei generi alimentari è per noi un aspetto di importanza fondamentale. Per produrre gli alimenti, infatti, sono necessarie risorse preziose come acqua, terreno, energia e manodopera, e vengono emessi gas serra dannosi per il clima. Lo spreco alimentare, dunque, comporta sempre anche un utilizzo di tali risorse e un impatto ambientale che potrebbero essere evitati. Pertanto, il nostro scopo è evitare lo spreco alimentare all'interno della nostra attività aziendale, lungo la catena di fornitura e anche a casa dei nostri clienti.

2. Sfera di applicazione

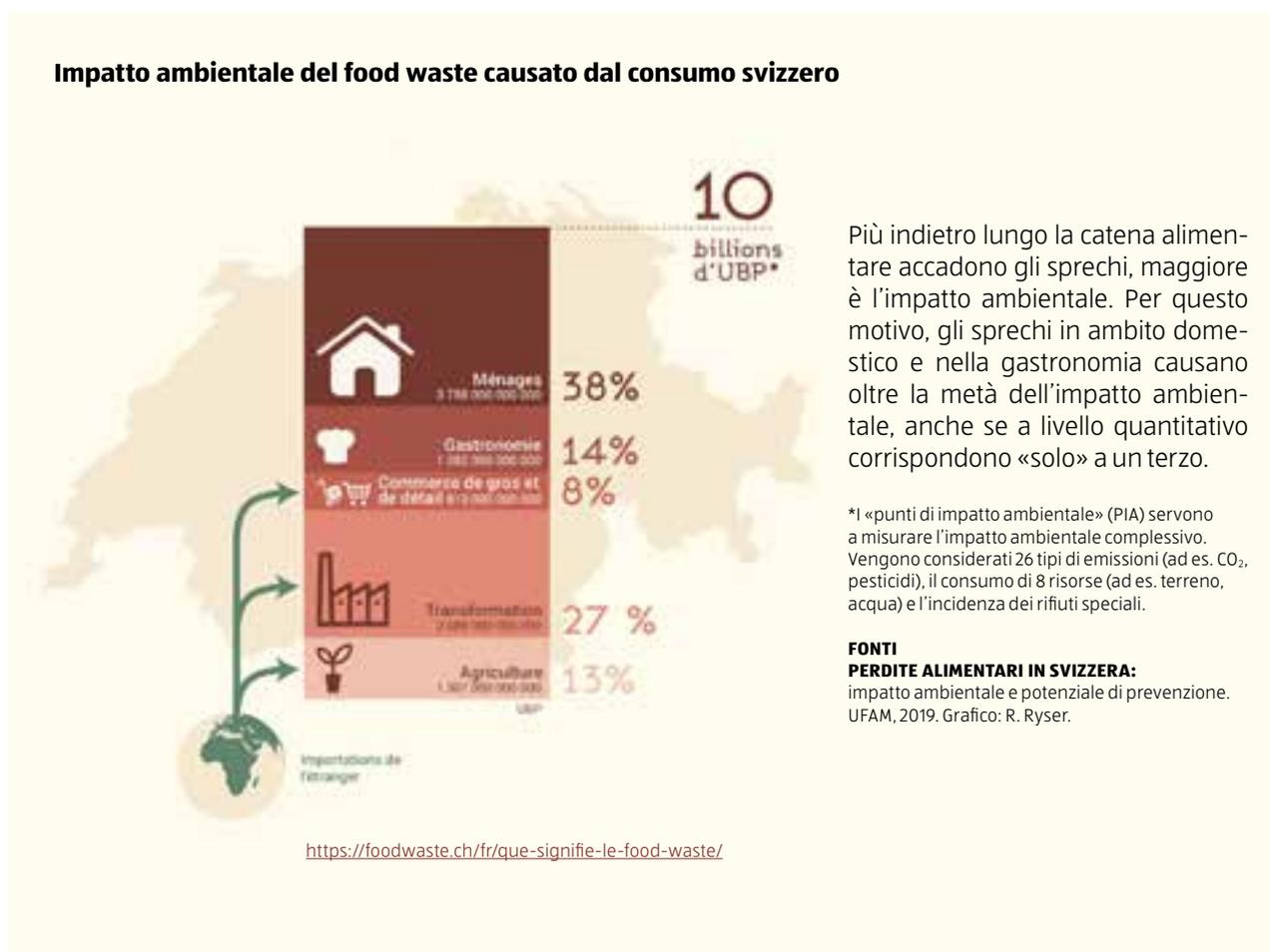
La presente politica si riferisce all'utilizzo di generi alimentari e alla gestione degli sprechi che ne conseguono, e rappresenta quindi un insieme di linee guida sia per noi che per i nostri partner commerciali.

Ai fini della presente politica, si considerano «sprechi alimentari» tutti gli alimenti prodotti per gli esseri umani, che però non vengono consumati da questi ultimi.



3. Sfide della lotta allo spreco alimentare

Gli sprechi alimentari si verificano in tutte le fasi della catena dei generi alimentari: nella produzione e nella trasformazione, durante il trasporto e lo stoccaggio, in fase di commercializzazione e per mano dei consumatori. Circa un terzo dei generi alimentari prodotti viene perso lungo la catena di creazione del valore. Le risorse necessarie per produrre i generi alimentari in eccesso vengono impiegate inutilmente, e di conseguenza il clima subisce ulteriori danni a causa delle emissioni di gas serra.



Verifichiamo regolarmente le quantità di generi alimentari in eccesso che rimangono presso le nostre filiali e le quantità che doniamo a organizzazioni sociali e aziende agricole. L'86% delle filiali ALDI SUISSE dona gli alimenti in eccedenza a organizzazioni caritative. Il nostro obiettivo: entro la fine del 2023 ogni filiale ALDI avrà almeno un partner caritativo a cui donare gli alimenti. Tutto ciò è possibile ogni giorno grazie all'impegno del nostro personale e a una serie di misure decisive. Tra queste, ad esempio, il fatto che di sera i nostri scaffali di frutta, verdura e pane vengano riempiti solo in parte.



4. Obiettivi e interventi per un utilizzo sostenibile dei generi alimentari

Il nostro obiettivo consiste nell'evitare il più possibile gli sprechi alimentari. Quando i generi alimentari non sono più vendibili li gestiamo in accordo con lo schema seguente, basato a sua volta sulla gerarchia dei rifiuti definita nella Legge sull'economia circolare.

Ecceденze alimentari



Con i seguenti interventi e obiettivi ci impegniamo a evitare il più possibile gli sprechi alimentari lungo la catena di fornitura.

4.1 Pianificazione precisa delle quantità e alta rotazione della merce

La filosofia aziendale di ALDI SUISSE è orientata alla massima efficienza, a una pianificazione precisa delle quantità e a un'elevata rotazione della merce, di modo che sia possibile ridurre al minimo lo spreco alimentare. Attraverso disposizioni giornaliere siamo in grado di garantire che la giacenza della merce sia il più possibile orientata ai bisogni della clientela. L'impiego di un sistema intelligente e informatizzato per la gestione della merce e l'esperienza pluriennale della nostra Gerenza di filiale sono il prerequisito per una giacenza ottimale della merce.

4.2 Logistica efficiente e tragitti di trasporto brevi

Processi logistici efficienti e tragitti di trasporto brevi garantiscono non solo la massima freschezza, ma anche un'elevata conservabilità dei prodotti. In ambito logistico, seguire dei tragitti di trasporto il più corti possibile contribuisce a evitare gli sprechi alimentari causati da peggioramenti della qualità dei prodotti. Per questo consegniamo giornalmente la frutta e la verdura alle nostre filiali e ci appoggiamo a fornitori regionali.

4.3 Riduzione del prezzo di vendita in caso di breve conservabilità residua

In tutte le nostre filiali abbassiamo il prezzo di vendita dei generi alimentari che hanno quasi raggiunto la data di conservabilità contrassegnando i prodotti con un adesivo colorato. In questo modo, la clientela può decidere consapevolmente di acquistare i generi alimentari con una conservabilità residua minore.

Tramite una pianificazione efficace, l'applicazione di sconti poco prima della chiusura e una disponibilità limitata, cerchiamo di mantenere più basse possibili le quantità di prodotti da forno che rimangono invenduti a fine giornata. Naturalmente, capita comunque che alla fine di un giorno di vendita alcuni prodotti di panetteria rimangano in filiale.



4.4 Imballaggio ottimale

Gli imballaggi svolgono diverse funzioni. Proteggono i generi alimentari e contribuiscono così a una maggiore conservabilità e a un mantenimento della qualità più durevole. Siamo sempre al lavoro per trovare gli imballaggi più efficaci per i nostri generi alimentari, in modo da poter mantenere gli sprechi al minimo.

4.5 Sistema di monitoraggio dei nostri impianti di refrigerazione

Un rispetto costante delle temperature di trasporto e stoccaggio e una catena del freddo priva di interruzioni riducono marcatamente lo spreco alimentare. Per questa ragione, le temperature in tutti gli scaffali frigo e le celle di refrigerazione vengono costantemente monitorate in maniera del tutto automatizzata e in caso di bisogno scatta un allarme. In questo modo possiamo rilevare e risolvere rapidamente i guasti ed evitare il più possibile danni alla merce, anche al di fuori degli orari di apertura delle filiali.

4.6 Frutta e verdura: seconda categoria e commercializzazione delle eccedenze danneggiate dalle intemperie

Sugli scaffali di ALDI SUISSE è possibile trovare prodotti che provengono da eccedenze dovute alle intemperie, i quali altrimenti non sarebbero stati commercializzati. Così possiamo sostenere i produttori locali, minimizzare eventuali perdite a livello economico per i nostri fornitori ed evitare lo smaltimento di merci ancora vendibili.

4.7 Donazione di generi alimentari ancora fruibili

L'86% delle filiali ALDI SUISSE dona a organizzazioni caritative le eccedenze di generi alimentari che sono ancora completamente idonei al consumo. In questo contesto, collaboriamo con organizzazioni caritative attive sia a livello nazionale, come «Table Suisse» o «Tavolino magico», sia a livello locale. Oltre a ciò, i generi alimentari vengono anche donati ad aziende agricole e zoo, che li utilizzano come mangime. L'obiettivo per la fine del 2023 è che tutte le filiali abbiano almeno un partner caritativo.

4.8 Sensibilizzazione dei consumatori nei confronti dello spreco alimentare

Poiché chiunque di noi può contribuire a far finire gli alimenti in tavola e non nell'immondizia, ALDI SUISSE ha intrapreso svariate misure di sensibilizzazione nei confronti di un utilizzo attento dei generi alimentari. Tra queste possiamo annoverare approfondimenti riguardo temi importanti con consigli e trucchetti utili sulla Settimana ALDI, sulle nostre piattaforme online e anche nelle filiali.

Vogliamo dare ai nostri clienti la possibilità di comprare gli alimenti in linea con le proprie necessità individuali. Per questo già da qualche anno offriamo una quota maggiore di frutta e verdura non confezionata e prodotti da forno sfusi in tutte le filiali. Inoltre, da noi è possibile acquistare i prodotti in confezioni di dimensioni diverse. Così fare la spesa in base alle proprie necessità è ancora più facile.

Vogliamo poi spiegare alla clientela il significato della data minima di conservabilità e chiarire che gli alimenti spesso possono essere consumati anche dopo di essa. Con questo ulteriore logo vogliamo offrire alla nostra clientela quanta più chiarezza possibile, poiché sappiamo che la data minima di conservabilità è spesso fonte di dubbi e insicurezza.



Vogliamo incentivare la creatività dei nostri clienti quando si tratta di lavorare gli alimenti e creare consapevolezza nei confronti del loro valore. Sulla nostra homepage pubblichiamo infatti diverse ricette per riutilizzare gli avanzi.