



Pressemitteilung

Oft länger haltbar: ALDI macht mit neuem Label auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam

Essen/Mülheim an der Ruhr (29.04.2025) Der größte Anteil der Lebensmittelverschwendung in Deutschland wird in Privathaushalten verursacht. Um mehr Aufmerksamkeit dafür zu schaffen und es ihren Kund:innen einfacher zu machen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, kennzeichnen ALDI Nord und ALDI SÜD ausgewählte Produkte mit einem neuen Label. Der Hinweis „Oft länger haltbar“ wird im Laufe des Jahres auf über 30 Produkten zu finden sein.

Nach Angaben des Statistischen Bundesamts werden in deutschen Privathaushalten jedes Jahr 76 Kilogramm Lebensmittel pro Person weggeworfen¹. Oft werden Lebensmittel entsorgt, obwohl sie noch bedenkenlos verzehrt werden könnten. Grund dafür ist nicht selten ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum. Das wollen ALDI Nord und ALDI SÜD ändern: Die beiden Unternehmen haben mit der Auslobung „Oft länger haltbar“ ein gemeinsames Label entwickelt, das Lebensmittelverschwendung reduzieren soll. Die Kennzeichnung weist darauf hin, zuerst mit den eigenen Sinnen zu testen, ob Lebensmittel noch gut sind, bevor diese entsorgt werden. Schon jetzt ist der Hinweis auf vielen Lebensmitteln bei ALDI Nord und ALDI SÜD zu finden, vor allem im Bereich der Molkerei-Produkte. So sind beispielsweise Artikel wie Bio-Milch, Bio-Joghurt und Bio-Quark bereits mit dem Label gekennzeichnet. Auch auf Produkten wie Skyr, Bio-Hülsenfrüchten oder Rapsöl finden Kund:innen den Hinweis. Im Laufe des Jahres werden über 30 Produkte bei ALDI die Kennzeichnung tragen.

Vorgehen gegen Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen

Zudem ergreifen beide Unternehmen weitere Maßnahmen, um Lebensmittelverschwendung zu verringern und die Lebensmittelabfälle in den eigenen Filialen und der Logistik bis zum Jahr 2030 um 50 Prozent zu reduzieren². Zu

¹ Quelle: Erhebung des Statistischen Bundesamts, 2024, [BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren](#).

² Im Rahmen der Teilnahme im Dialogforum Groß- und Einzelhandel des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) haben ALDI Nord und ALDI SÜD einen weitreichenden Pakt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen unterschrieben.



den Maßnahmen zählen tagesgenaue Bestellungen in jeder Filiale und gezielte Reduzierungen von Produkten, die kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen. Zudem führen nahezu alle ALDI Filialen eine Kooperation zur Weitergabe nicht mehr verkaufsfähiger, aber noch verzehrfähiger Lebensmittel. Der größte Partner ist dabei die Tafel. Um Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und zusätzliche Absatzmöglichkeiten zu schaffen, verkaufen ALDI Nord und ALDI SÜD unter der Eigenmarke Krumme Dinger auch unperfektes Obst und Gemüse. Unter dieser werden je nach Saison z.B. Äpfel und Kaki mit Schönheitsfehlern angeboten, das Konzept gibt es bei ALDI SÜD auch im Bereich der Wurstwaren.

Pressekontakt:

Unternehmensgruppe ALDI Nord: Joachim Wehner, presse@aldi-nord.de

Unternehmensgruppe ALDI SÜD: Sarah Gaspers, presse@aldi-sued.de

ALDI Nord Deutschland Stiftung & Co. KG,

Communications Deutschland, Eckenbergstraße 16b, 45307 Essen, aldi-nord.de

ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG,

Unternehmenskommunikation, Burgstraße 37, 45476 Mülheim an der Ruhr, aldi-sued.de