



# Unsere Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten



# Unsere Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten

Die Unternehmensgruppe ALDI SÜD in Deutschland ist der Überzeugung, dass dauerhafter wirtschaftlicher Erfolg nur dann erzielt werden kann, wenn sie 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. In bestimmten Fällen behalten wir uns vor, entsprechende Sanktionen – bis zur Beendigung der Geschäftsbeziehung – zu verhängen.

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 des Klimas. Unser Ziel ist es daher, Lebensmittelverluste innerhalb unseres eigenen Geschäftsbetriebs, entlang der Lieferkette und zuhause bei unseren Kunden zu vermeiden. Sofern der Anfall überschüssiger Lebensmittel nicht vermieden werden kann, streben wir an, diesen Abfall gemäß der zweiten Stufe der Abfallhierarchie wieder zu verwenden. Daher ist es unser Ziel, überschüssige Lebensmittel an karitative Einrichtungen zu spenden oder, falls die Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr durch Menschen geeignet sind, diese nach Möglichkeit weiter zu verwerten, z. B. als Futtermittel.

## **Unser Ziel:**

Nachhaltige Produkte sollen zu einer Selbstverständlichkeit für Handel und Verbraucher werden.

## 1. Geltungsbereich

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

Als Lebensmittel werden dabei gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Stoffe oder Erzeugnisse definiert, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen werden. Pflanzen gelten erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel.

Als Lebensmittelverluste im Sinne dieser Politik gelten alle Lebensmittel, die nicht mehr durch den Menschen verzehrt oder aus anderen Gründen zu Abfall werden.

Die Geltung dieser Richtlinie endet mit der Veröffentlichung einer aktuelleren Version.

## 2. 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. In Deutschland entstehen nach Angabe des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) jährlich etwa 11 Millionen Tonnen an Lebensmittelverlusten.<sup>1</sup> Die zur Produktion der überschüssigen Lebensmittel eingesetzten Ressourcen wurden unnötig verbraucht und das Klima durch die dabei entstehenden Treibhausgasemissionen belastet.

Mit der Implementierung einer Richtlinie zum Umgang mit Lebensmitteln bekennt sich ALDI SÜD zur Unterstützung des Sustainable Development Goals 12.3, die weltweiten Lebensmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern.

<sup>1</sup> BMEL (2012), Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, [bmel.de](http://bmel.de)

### 3. Maßnahmen und Ziele 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.

#### 3.1. Übergreifende Ziele und Maßnahmen

- Seit 2016 sind wir Mitglied in der EU-Initiative REFRESH, die bis Mitte 2019 läuft. Damit haben wir uns dazu verpflichtet, Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverluste zu initiieren. Daher prüfen und entwickeln wir laufend Maßnahmen zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelüberschüssen innerhalb unserer Unternehmensprozesse, unserer Lieferkette sowie in Bezug auf unsere Kunden. Wir sind bereit, den Dialog in Bezug auf internationale und nationale Ziele zur Reduktion von Lebensmittelverlusten fortzusetzen.
- Unser Ziel ist es, den Dialog mit NGOs, Wissenschaft und Forschung zur Entwicklung neuer Ansätze zur Reduktion von Lebensmittelverlusten kontinuierlich weiter auszubauen. Ein Beispiel unserer Kooperationen ist die Zusammenarbeit mit der FH Münster, die für uns eine wissenschaftliche Begleitstudie zu der Einführung der „Krummen Dinger“, Obst und Gemüse der Klasse II, durchgeführt hat.
- Wir möchten unser Wissen und unsere Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmitteln mit anderen Akteuren teilen. Daher ist unser Engagement zur Kundensensibilisierung in Bezug auf die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums als Best-Practice-Beispiel zur Reduktion von Lebensmittelverlusten auf der Website [lebensmittelwertschätzen](#) des BMEL aufgenommen.



### 3.2. Vermeidung von Lebensmittelverlusten

- 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 Filialleiter sind dabei die Voraussetzungen für einen optimalen Warenbestand.
- Bei den Logistikprozessen achten wir darauf, dass Transportwege möglichst kurz sind, um Lebensmittelverluste in Folge von Qualitätseinbußen zu verhindern. Daher beliefern wir unsere Filialen täglich mit Obst und Gemüse und achten auf regionale Beschaffung. Zudem testen wir derzeit ein neues Logistikkonzept für Obst und Gemüse, durch das Obst und Gemüse noch schneller von unseren Lieferanten in die Filiale gelangt.
- Wir reduzieren in allen unseren Filialen den Verkaufspreis von Lebensmitteln mit kurzer Haltbarkeit sowie von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum fast erreicht ist und kennzeichnen diese mittels farblicher Rabattschilder. So können Kunden sich bewusst für Lebensmittel mit einer kurzen Restlaufzeit entscheiden. Waren mit aufgedrucktem Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum werden grundsätzlich bis zu dem Tag des aufgedruckten Datums verkauft.
- 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.
- Die optimale Transport- und Lagertemperatur sowie die Vermeidung von Unterbrechungen der Kühlkette haben Auswirkungen auf die Entstehung von Lebensmittelverlusten. Daher haben wir ein kontinuierliches Monitoringsystem unserer Kühlgeräte implementiert, durch das wir zum Beispiel Leckagen schnell aufdecken und beheben können.
- Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bieten wir Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. Das Obst und Gemüse der Klasse II wird unter der Eigenmarke „Krumme Dinger“ geführt. So können wir lokale Erzeuger stärken und mögliche wirtschaftliche Verluste unserer Lieferanten, die durch Umwelteinflüsse wie zum Beispiel Extremwetterereignisse entstehen, verringern.



### **3.3. Spenden von nicht mehr verkehrs- aber noch verzehrfähigen Lebensmitteln**

- Nahezu alle unsere Filialen spenden Lebensmittel, die unseren Qualitätsansprüchen nicht mehr gerecht werden oder bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, die aber noch zum Verzehr geeignet sind, an karitative oder gemeinnützige Einrichtungen. Dazu arbeiten wir unter anderem mit den Tafeln zusammen.
- ALDI SÜD unterstützt das Projekt zur Förderung von Innovationsprozessen bei der Zusammenarbeit zwischen Tafeln und lebensmittelspendenden Unternehmen sowie weiteren Akteuren entlang der Wertschöpfungskette und wird sich an der Arbeitsgruppe „Digitalisierung“ beteiligen.
- Unsere Lebensmittel werden laufend durch uns getestet und verkostet, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten und das Sortimentsangebot stets an die Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen. Produktmuster, die dabei nicht verzehrt werden, spenden wir an die Mülheimer Tafeln sowie an den FairSorger Essen e. V., die täglich Waren bei unserem Verwaltungsstandort in Mülheim an der Ruhr abholen.

### **3.4. Weiterverwertung von weder verkehrs- noch verzehrfähigen Lebensmitteln**

- Sofern Lebensmittel weder verkehrs- noch verzehrfähig sind und damit zu Lebensmittelabfällen werden, sind unsere Filialen dazu verpflichtet, diese an Landwirte oder Entsorgungsunternehmen zur Weiterverwertung abzugeben, sodass die Lebensmittel zur Erzeugung von Futtermitteln oder Bioenergie dienen.

### **3.5. Verbrauchersensibilisierung für Lebensmittelverluste**

- Um unsere Kunden über den richtigen Umgang und die richtige Lagerung mit Lebensmitteln zu informieren, sind die Produktverpackungen sensibler Produkte teilweise mit Hinweisen zur sachgerechten Lagerung oder Angaben zum Verzehr bedruckt.
- Wir möchten es unseren 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 Kunden Produkte in verschiedenen Verpackungsgrößen kaufen. Damit erleichtern wir einen bedarfsgerechten Einkauf.

- Wir möchten unsere Kunden über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums aufklären und deutlich machen, dass Lebensmittel auch häufig noch nach der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums verzehrbar sind. Daher bringen wir in allen Filialen den Hinweis „Riech mich! Probier mich! Ich bin häufig länger gut!“ auf den Verpackungen verschiedener Molkereiprodukte auf. Für diese Maßnahme wurden wir für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne!“ 2019 nominiert.
- Die Wertschätzung für Lebensmittel wird im Kindesalter erlernt. Um dazu beizutragen, dass bereits Kinder und Jugendliche ein Bewusstsein für gesunde Ernährung und den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln entwickeln, fördern wir das gemeinnützige Projekt „GemüseAckerdemie“, bei dem Kinder und Jugendliche lernen, wie Lebensmittel angebaut, geerntet, vertrieben und verarbeitet werden.
- Wir möchten die Kreativität unserer Kunden bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln fördern. In der Kundenbroschüre „ALDI inspiriert“ sowie auf unserer Unternehmenswebsite, durch die Aktion „Reste Retten“ oder auf unserem YouTube-Kanal stellen wir Kunden daher Einkaufstipps, Hinweise zur richtigen Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie eine breite Auswahl an Rezepten zur Verfügung.



Im Bereich der Vermeidung von Lebensmittelverlusten haben wir bereits viel erreicht. Unsere Fortschritte sehen wir als Anreiz, unternehmensintern und auch gemeinsam mit unseren Geschäftspartnern weiter nach nachhaltigen und innovativen Lösungen zu suchen. Unsere hier vorgestellten Maßnahmen werden wir daher kontinuierlich weiterentwickeln und ausbauen. Einfach verantwortlich handeln gehört für uns zum Tagesgeschäft.



ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG  
Unternehmensgruppe ALDI SÜD  
Burgstraße 37  
45476 Mülheim an der Ruhr

**Stand:**  
April 2019

**Titelbild:**  
Foto aus der Datenbank iStock.  
Fotograf: Studio Grand Ouest

Weitere Informationen zu unseren Aktivitäten  
im Bereich Corporate Responsibility unter:

[aldi-sued.de/verantwortung](https://www.aldi-sued.de/verantwortung)