



LA SICUREZZA ALIMENTARE PRIMA DI TUTTO ALDI: DA 5 ANNI, QUALITÀ ALLA PORTATA DI TUTTI

- *Circa 11.000 tra assaggi e analisi l'anno, tra analisi di laboratorio, assaggi, comparazioni di campioni e verifiche quotidiane su freschi e freschissimi: l'assortimento ALDI sempre al vaglio per garantire la massima qualità al miglior prezzo*
- *11 collaboratori dedicati alla sicurezza alimentare, più di 3.500 controlli alimentari effettuati nel 2022 con oltre 6.700 verifiche organolettiche e di sapore*
- *3 fasi di controllo qualità garantiscono la sicurezza dei prodotti prima della messa in vendita e durante la loro permanenza a scaffale*

Verona, 8 giugno 2023 – Un assortimento sicuro e sostenibile garantito da attenti controlli di filiera per **portare in tavola la qualità al miglior prezzo**: questo l'obiettivo di **ALDI**, parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà multinazionale di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata, tra i più importanti operatori al mondo. Sin dal suo arrivo in Italia, nel 2018, l'azienda ha sviluppato articolati e rigorosi **processi di verifica e controlli** per offrire ai clienti italiani una spesa di qualità all'insegna della convenienza del **PREZZO ALDI**.

Grazie ad una metodologia di analisi internazionale, caratterizzata da **standard di sicurezza alimentare certificati** e dal coinvolgimento diretto dei **fornitori** e di un **team interno dedicato di 11 collaboratori**, ALDI garantisce nei suoi circa 160 punti vendita italiani un assortimento virtuoso che valorizza una **produzione responsabile e rispettosa dell'ambiente**.

Ampia attenzione viene dedicata alle **analisi di controllo effettuate prima della messa in vendita dei prodotti** e durante la loro permanenza a scaffale, che seguono tre fasi:

1. **Analisi di prima immissione**: effettuate su prodotti non ancora disponibili a scaffale e comprensive di verifica analitica e valutazione delle etichette;
2. **Riverifiche annuali**: ogni 12 mesi o in caso di modifiche all'articolo con verifica analitica e valutazione delle etichette sul prodotto fisico a scaffale;
3. **Analisi di monitoraggio da campionamento diretto**: in base alla categoria merceologica e al rischio associato al prodotto vengono effettuate 1 o 2 verifiche analitiche annuali sulle referenze a scaffale.

L'attenzione alla qualità dei prodotti è per ALDI un processo in continuo miglioramento. Lo dimostrano i controlli capillari eseguiti sulle referenze food e non food: solo nel **2022** sono stati effettuati **oltre 3.500 controlli qualità** che hanno previsto **l'assaggio di oltre 6.700 campioni**.

“Per ALDI la salute e la soddisfazione dei clienti sono una priorità a cui diamo voce con una produzione responsabile. Ad integrazione dei parametri previsti per legge, i prodotti ALDI, in particolare quelli alimentari, devono soddisfare ulteriori requisiti interni, per i quali si applicano valori di riferimento per noi ed i nostri fornitori, al di sopra dello standard. Tutto questo a garanzia di



Comunicato stampa

un assortimento non solo conveniente ma anche sicuro” commenta **Michael Gscheidlinger, Country Managing Director Italia di ALDI.**

A PROPOSITO DI ALDI

Dal 2018 ALDI è presente in Italia con una sede operativa a Verona, due centri di distribuzione - a Oppeano (VR) e Landriano (PV) - e una rete in espansione di punti vendita sul territorio nazionale. Fa parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata a livello internazionale, presente con oltre 7.100 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 186.000 collaboratori in tutto il mondo, l'azienda offre ogni giorno un'accurata scelta di prodotti selezionati che uniscono qualità e convenienza e si impegna per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, visitare il sito ufficiale: www.aldi.it

Ufficio stampa ALDI
ufficio.stampa@ALDI.it
Tel. 02.624119.11