

GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE



Gutes für alle.

Wir engagieren uns seit Langem mit zahlreichen Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung. Unseren Kund:innen erleichtern wir mit gezielten Angeboten und Infos die Lebensmittelrettung.

TESTEN STATT WEGWERFEN
OFT LÄNGER HALTBAR

OFT LÄNGER HALTBAR

VORREITER

ALDI SÜD hat schon in 2018 als **erster Lebensmittelhändler in Deutschland** flächendeckend einen Hinweis auf ausgewählten Produktverpackungen eingeführt, der unsere Kund:innen dazu aufruft, Lebensmittel **erst zu testen**, bevor sie weggeworfen werden.

Unseren **Kund:innen** geben wir auf unserer Webseite unter dem Motto „**Lebensmittel retten**“ Tipps, wie sie bei sich zu Hause und im Alltag ganz einfach Food Waste vermeiden können.



Unsere ALDI Marke **Krumme Dinger** bringt seit 2017 Obst & Gemüse sowie seit 2021 auch Wurstwaren mit kleinen Schönheitsfehlern in den Handel.

PARTNERSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT

Gemeinsam mit unseren Obst- und Gemüse-Lieferant:innen arbeiten wir an **ganzheitlichen Abnahmekonzepten** und passen unsere Produkthanforderungen flexibel an die Marktsituation an.



2023

haben wir den **Pakt gegen Lebensmittelverschwendung** unterschrieben. Das Ziel: **Verringerung der Lebensmittelabfälle** um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030.



TECHNIK NUTZEN

Mit **intelligenten Bestellsystemen** können wir die bei uns erhältlichen Lebensmittel passgenau ordern und vermeiden so Lebensmittelverluste.

Produkte, deren **MHD** näher rückt, werden zu einem **reduzierten Preis** angeboten. Dies wird gekennzeichnet, z. B. mit einem **Sticker**:

30%

98%

unserer **Filialen spenden Lebensmittel** zum menschlichen Verzehr. Dabei kooperieren unsere Filialen mit wohltätigen Organisationen wie der **Tafel** und unterstützen Initiativen wie **foodsharing**.

GEMEINSAM MACHEN WIR NACHHALTIGKEIT ZUR NORMALSTEN SACHE DER WELT



Mehr zum Thema Food Waste bei ALDI SÜD

Mehr Infos unter: aldi-sued.de/foodwaste