



ALDI S.r.l.  
**Politica per la lotta  
allo spreco alimentare**

Aggiornato al 02/2021



## 1 INTRODUZIONE

ALDI ITALIA ritiene che il successo economico a lungo termine possa essere raggiunto solo assumendosi la responsabilità delle persone, della natura e dell'ambiente. Con le nostre azioni, laddove possibile, vogliamo contribuire allo sviluppo sostenibile.

Una politica di acquisto orientata alla sostenibilità ricopre un ruolo fondamentale nel mondo economico contemporaneo. Affrontiamo quindi anche pubblicamente la responsabilità che ci compete, in qualità di grande player della distribuzione, 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 che sociale.

Formuliamo i nostri obiettivi e le nostre aspettative in modo chiaro e preciso per comunicare trasparentemente con i nostri partner commerciali. Ci impegniamo perché questi vengano rispettati e applicati sviluppando 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 del cibo 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 risorse e un impatto sul clima che potrebbero essere evitati.

Pertanto, ci poniamo come scopo innanzitutto di ridurre al massimo lo spreco alimentare all'interno della nostra attività aziendale, lungo la catena di fornitura e anche a casa dei nostri clienti. Quando questo non è possibile, è nostro obiettivo donare il cibo in eccedenza a enti benefici o, nel caso di cibo non più idoneo al consumo umano, utilizzarlo convertendolo in mangime per l'alimentazione animale.

## 2 AMBITO DI VALIDITÀ

La presente politica si riferisce ad una corretta gestione dei generi alimentari in ottica di riduzione 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, e secondo la Legge italiana sugli sprechi alimentari (166/2016) definiamo:

- **Eccedenze alimentari:** i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori



nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione.

- **Spreco alimentare:** l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.

### 3 SFIDE DELLA LOTTA CONTRO LO 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 sulle tavole dei consumatori. Circa un terzo dei generi alimentari prodotti viene perso lungo la catena di creazione del valore (il 14% dello spreco si verifica già nella fase di raccolto<sup>1</sup> e il 43% avviene nelle case dei consumatori<sup>2</sup>).

Le risorse necessarie per produrre i generi alimentari in eccesso vengono quindi impiegate inutilmente e generano conseguenze negative anche sui cambiamenti climatici. In termini di impatto ambientale infatti, la produzione alimentare ha conseguenze su<sup>3</sup>:

- **Acqua:** Il quantitativo di acqua richiesto per produrre il cibo che viene sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 250.000 miliardi di litri. Un quantitativo sufficiente per soddisfare i consumi domestici di acqua di una città come New York per i prossimi 120 anni.
- **Suolo:** L'estensione di suolo agricolo necessario per produrre il cibo sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 1,4 miliardi di ettari, circa il 30% della superficie agricola disponibile a livello globale.
- **Cambiamenti climatici:** Il cibo sprecato ogni anno nel mondo è responsabile dell'immissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (CO<sub>2</sub>eq). Se lo spreco alimentare fosse un paese, sarebbe il terzo emettitore mondiale dopo Stati Uniti e Cina.

Con la pubblicazione di una linea guida per la gestione degli alimenti, ALDI ITALIA si impegna a sostenere l'obiettivo di sviluppo sostenibile 12.3 dell'ONU sul consumo e la produzione sostenibile, contribuendo a ridurre le perdite alimentari lungo tutta la catena di produzione, fornitura e commercializzazione nonché attraverso azioni di sensibilizzazione verso i consumatori.

Per questo motivo, ALDI ITALIA verifica regolarmente la quantità di cibo in eccesso delle sue filiali e le quantità che vengono donate alle organizzazioni sociali e alle aziende agricole. Il 70% delle nostre filiali dona le eccedenze di generi alimentari a organizzazioni caritative e puntiamo a coinvolgere un numero sempre crescente di punti vendita.

Tutto ciò è possibile ogni giorno grazie all'impegno dei nostri collaboratori e da una serie di misure decisive. Tra queste, ad esempio, la scelta di riempire la sera solo in parte i nostri scaffali di frutta, verdura e pane.

<sup>1</sup> FAO, "The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction", 2019, Rome

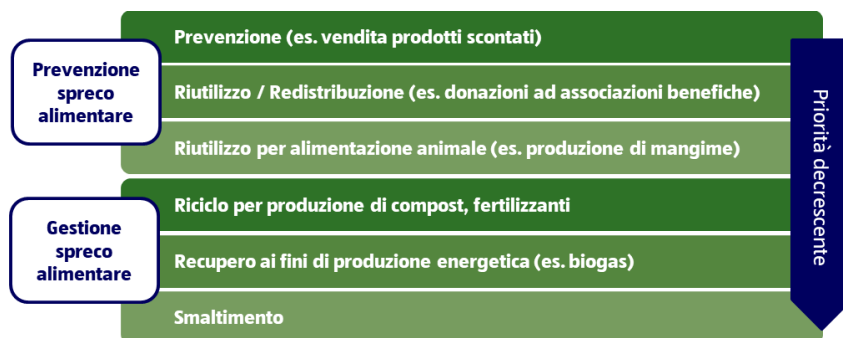
<sup>2</sup> Garrone P, Melacini M, Perego A, "Surplus food management against food waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti", 2015, La Fabbrica, Milano

<sup>3</sup> FAO, "The State of Food and Agriculture 2013. Food systems for better nutrition", 2013, Rome

## 4 OBIETTIVI E MISURE PER UNA GESTIONE SOSTENIBILE DEGLI ALIMENTI

Il nostro obiettivo consiste nel ridurre 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 dal modello di economia circolare:

### Ecceденze alimentari



### 4.1 Misure generali di prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Sin dal nostro arrivo in Italia nel 2018, ci siamo impegnati operativamente nella lotta contro lo spreco alimentare mediante:

- un efficiente sistema logistico che garantisce prodotti freschi ogni giorno
- un sistema informativo che gestisce il riordino di merce solo se davvero necessario
- la velocità imbattibile di rotazione della merce, grazie a un assortimento limitato
- ribassi e promozioni particolari per i prodotti prossimi alla scadenza
- collaborazione con amministrazioni locali e O.N.L.U.S., per il recupero efficace e intelligente degli articoli non adatti alla vendita ma idonei al consumo umano o animale, fatte salve le disposizioni di legge e le prassi igienico-sanitarie in vigore.

### 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 diamo priorità agli acquisti regionali.

### 4.3 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 nelle 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.

#### **4.4 Pianificazione precisa delle quantità e alta rotazione della merce**

La filosofia aziendale di ALDI ITALIA 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 la programmazione giornaliera 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 dei nostri Direttori di filiale sono il prerequisito essenziale per una giacenza ottimale della merce.

#### **4.5 Imballaggi ottimale dei prodotti**

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 contribuire alla tutela dell'ambiente e allo stesso tempo, mantenere gli sprechi al minimo.

#### **4.6 Riduzione del prezzo di vendita in caso di breve conservabilità residua**

In tutte le nostre filiali abbassiamo il prezzo di vendita dei generi alimentari con una breve conservabilità residua e di quelli che hanno quasi raggiunto la data minima 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 e contribuire a ridurre lo spreco.

In virtù dell'elevata rotazione delle merci, ad esempio, gli articoli della PANETTERIA di norma rimangono in vendita soltanto per qualche ora. Tramite una pianificazione efficace cerchiamo di mantenere più basse possibili le quantità di prodotti da forno che rimangono invenduti a fine giornata.

#### **4.7 Donazione di generi alimentari ancora fruibili**

Il 70 % delle filiali ALDI ITALIA dona le eccedenze di generi alimentari che sono ancora completamente idonee al consumo. In questo contesto, collaboriamo con organizzazioni caritative attive sia a livello nazionale e internazionale, come «Banco Alimentare» o «Caritas». La collaborazione è estesa anche alla nostra Sede Centrale tramite la cessione gratuita dei campioni, nel rispetto delle prassi igienico-sanitarie. Ogni anno aderiamo alla GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE organizzata da Banco Alimentare, occasione in cui ai clienti viene offerta la possibilità di contribuire all'iniziativa, donando una parte della propria spesa a chi ne ha più bisogno.

Se il cibo non è né commerciabile né commestibile e quindi diventa rifiuto alimentare, le nostre filiali lo conferiscono anche ad agricoltori, produttori di mangimi o aziende di smaltimento per un ulteriore utilizzo, in modo che il cibo venga utilizzato per produrre mangimi o bioenergia.

#### **4.8 Sensibilizzazione dei consumatori nei confronti dello spreco alimentare**

Poiché ciascuno di noi può contribuire a far finire gli alimenti in tavola e non nell'immondizia, ALDI ITALIA si è posta come obiettivo anche quello di sensibilizzare i consumatori ad un utilizzo attento dei generi alimentari.



Tra queste attività di sensibilizzazione possiamo annoverare approfondimenti con consigli utili attraverso la newsletter settimanale, sulle nostre piattaforme online e comunicazioni specifiche in determinati periodi dell'anno in occasione ad esempio della Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare del 5 febbraio o la Giornata internazionale di consapevolezza sugli sprechi del 29 settembre.

Per informare la nostra clientela riguardo all'utilizzo corretto dei generi alimentari, talvolta sulle confezioni dei prodotti sensibili è stata aggiunta una nota su come conservarli in modo ottimale oppure indicazioni sul loro consumo. Offriamo anche la possibilità di creare una lista della spesa utilizzando l'App ALDI ITALIA, per ridurre l'acquisto impulsivo ed eccessivo.

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 sensibilizzare sempre più la nostra clientela sulla differenza tra il significato del "Termine minimo di conservazione" (TMC) e la "Data di scadenza".

## 5 Disposizioni finali

Vediamo la nostra crescita come un incentivo a continuare a cercare soluzioni sostenibili e innovative sia all'interno dell'azienda che insieme ai nostri partner commerciali. Pertanto svilupperemo ed amplieremo continuamente le misure qui presentate. Agire in modo responsabile fa parte della nostra attività quotidiana.

Ulteriori informazioni sui nostri sforzi e misure di sensibilizzazione sono disponibili su [www.oggiperedomani.it/ambiente](http://www.oggiperedomani.it/ambiente)

La politica è soggetta a revisione periodica in linea con gli sviluppi nella gestione delle perdite alimentari e aggiornata se necessario.



ALDI S.r.l.  
National Buying Services  
Via Sommacampagna 63/H  
37137 Verona

