

GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE



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

Gutes für alle.

OFT LÄNGER HALTBAR



VORREITER

ALDI SÜD hat schon in 2018 als **erster Lebensmittelhändler in Deutschland** 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.



Unter unserer ALDI Marke **KRUMME DINGER** bringen wir seit 2017 Obst & Gemüse sowie seit 2021 auch Wurstwaren mit kleinen Schönheitsfehlern in den Handel.



UNTERSTÜTZUNG DER WISSENSCHAFT

2025 haben wir an der Miss mit!-Aktion der TU Berlin als Teil des Projektes **Dialogforum Private Haushalte 2.0** teilgenommen. Dabei wurde untersucht, wie viele Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten anfallen und wie sie durch Informationsmaßnahmen gezielt reduziert werden können.



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



99%

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

2023

haben wir den **Pakt gegen Lebensmittelverschwendung** unterschrieben. Das Ziel: **Verringerung der Lebensmittelabfälle** um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 (Basisjahr 2019).

Mehr Infos unter:
aldi-sued.de/foodwaste



Mehr zu den Zielen und zum Thema Food Waste bei ALDI SÜD.

