

POLITIK

FOOD WASTE



Gutes für alle.



INHALT

1	STRATEGISCHER ANSATZ & ZIELE	3
1.1	Hintergrund.....	3
1.2	Zielsetzung	5
2	MASSNAHMEN	8
2.1	Massnahmen an der Schnittstelle zu Lieferant:innen.....	8
2.2	Prozessinterne Massnahmen	9
2.3	Massnahmen an der Schnittstelle zu Kund:innen	10
2.4	Massnahmen an der Schnittstelle zu Kooperationspartner:innen	11
3	VERANTWORTLICHKEITEN & ANWENDUNGSBEREICH	12

1 STRATEGISCHER ANSATZ & ZIELE

Die Reduktion von Food Waste in unserem eigenen Verantwortungsbereich und an unseren Schnittstellen ist ein Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Zur Realisierung haben wir einen dezidierten Maßnahmenplan entwickelt, um die Lebensmittelverschwendung in unserem Verantwortungsbereich und an unseren Schnittstellen wesentlich zu verringern.

1.1 HINTERGRUND



„Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln ist fest in unserer Unternehmensphilosophie als Grundversorger verankert. Für uns bei ALDI SÜD ist dies nicht nur eine ethische Verpflichtung, sondern auch betriebswirtschaftlich sinnvoll. Auf dieser Basis haben wir ein breites Maßnahmenpaket entwickelt – ein Meilenstein ist zum Beispiel die flächendeckende Möglichkeit zur Spende unverpackter Backwaren durch unsere Filialen.“

Maximilian Vogt, Director Sustainability bei ALDI SÜD

Wir verstehen es als unsere Aufgabe, nicht nur gegenüber Mitarbeiter:innen und Geschäftspartner:innen, sondern auch im gesellschaftlichen Kontext Verantwortung zu übernehmen – insbesondere dort, wo wir als Lebensmitteleinzelhändler unseren Beitrag leisten können: bei der Reduzierung von Food Waste. So haben wir ein Maßnahmenpaket zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung entwickelt, das auf interdisziplinärer Zusammenarbeit verschiedener interner Fachbereiche basiert. In die Entwicklung unserer Food Waste-Strategie wurden die Perspektiven und Feedback aller relevanten, internen und externen Beteiligten eingebunden – vom Einkauf bis zur Logistik, von Ministerium über NGOs bis zu unseren Kund:innen. Mit unserem Engagement wollen wir nicht nur Verluste minimieren, sondern auch ein neues Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln schaffen. Denn wir sind überzeugt: Die Zusammenarbeit aller beteiligten Stakeholder ist essenziell, um Lebensmittelabfälle vom Feld bis zu den Kund:innen zu reduzieren.

Lebensmittelabfälle als gesellschaftliche Herausforderung

Im Jahr 2022 landeten in Deutschland ca. 10,8 Mio. Tonnen Lebensmittel im Abfall¹, was einer Ladung von 432.000 Lastwagen entspricht. Dabei handelt es sich um verzehrfähige Lebensmittel sowie um nicht essbare Bestandteile wie z. B. Schalen und Knochen. Davon fallen 2 % in der Primärproduktion, 15 % in der Verarbeitung, 7 % im Handel und 58 % in den privaten Haushalten an.¹ Letzteres entspricht einer Abfallmenge von 74,5 Kilogramm pro Verbraucher:in und Jahr.

WER WIRFT WIE VIELE LEBENSMITTEL * WEG?



* Darunter z.B. auch Schalen, Blätter und Kaffeesatz

Quelle: <https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

Auch wenn der Handel in Deutschland nur 7 % des Food Waste verursacht, ist die Menge von 810.000 Tonnen pro Jahr dennoch nicht zu vernachlässigen. Wir bei ALDI SÜD sind der Überzeugung, dass wir durch Maßnahmen an den Schnittstellen zu Lieferant:innen, Kund:innen und Kooperationspartner:innen einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen entlang der Lebensmittelversorgungskette leisten können. Gleichzeitig optimieren wir interne Abläufe, um Food Waste im Handel weiter zu reduzieren. ALDI SÜD hat schon früh die Problematik von Food Waste erkannt: Bereits 1999 begann eine der ersten **Kooperationen** einzelner Filialen mit lokalen Tafeln, um Lebensmittel, die nicht mehr verkaufsfähig, aber noch verzehrfähig sind, zu spenden und armutsbetroffenen Menschen zu helfen. Ab 2015 bauten wir unser Engagement breitflächig aus und brachten uns z.B. im Rahmen des **Dialogforums Groß- und Einzelhandel** in die gesellschaftliche Diskussion ein. Gemeinsam mit Stakeholdern aus der **europäischen und nationalen Politik** sowie NGOs rückten wir die Lebensmittelrettung stärker in den Fokus. Wir haben **strukturelle Maßnahmen** ergriffen, um Lebensmittelverluste in unserem Einflussbereich zu minimieren, wie z. B. die Optimierung der Kühlkette oder die gezielte Preisreduzierung von Waren mit knapper Haltbarkeit. Dafür arbeiten wir mit Lieferant:innen ebenso zusammen wie mit unseren Kund:innen. Seit über fünf Jahren können wir auf ein vielfältiges Maßnahmenpaket verweisen, das nicht zuletzt durch die Unterzeichnung des **Pakts gegen Lebensmittelverschwendung** 2023 eine klare Zielsetzung hat.

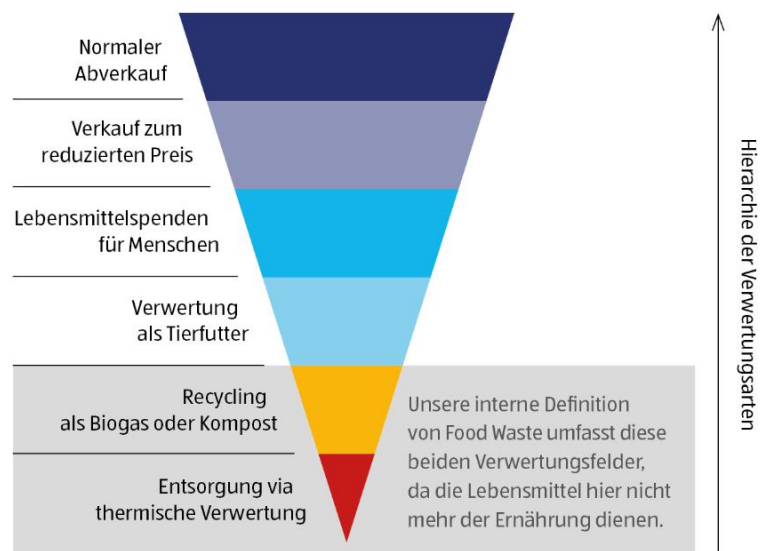
¹ <https://www.bmleh.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

Relevanz von Food Waste für unsere Nachhaltigkeitsstrategie

Die Produktion von Lebensmitteln verbraucht Ressourcen wie z. B. Energie und Wasser sowie Rohstoffe in der gesamten Kette vom Anbau bis zum Handel. Für die Produktion der in Deutschland verzehrten Lebensmittel wird mit jährlich insgesamt 38,5 Mio. Hektar² mehr als doppelt so viel landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt, als Deutschland zur Verfügung hat. Die landwirtschaftliche Nutzfläche hierzulande beträgt nur etwa 16,6 Mio. Hektar.³ Daher ist in diesem Kontext auch von „virtuellem Landverbrauch“ die Rede.⁴ Der Begriff beschreibt die Menge an Land, die über die Grenzen Deutschlands hinaus nötig ist, um unsere Nahrungsproduktion zu gewährleisten. Laut Angaben des Umweltbundesamtes (UBA) ist die Lebensmittelverschwendung in Deutschland für jährlich etwa 4 % der nationalen Treibhausgasemissionen verantwortlich. Weltweit verursachen Lebensmittelverluste Treibhausgasemissionen in Höhe von mehr als drei Gigatonnen. Würde man Food Waste als eigenes Land betrachten, wäre es der drittgrößte Emittent von Treibhausgasen nach den USA und China.⁵

1.2 ZIELSETZUNG

Unsere höchste Priorität ist es, Food Waste zu vermeiden. Wir reduzieren Food Waste innerhalb unserer Wertschöpfungskette und an unseren Schnittstellen zu Lieferant:innen, Kund:innen und unseren Kooperationspartner:innen sowie den internen Prozessen durch eine Vielzahl von Maßnahmen (mehr dazu unter **2 Maßnahmen**). Die im Handel erhältlichen Lebensmittel, die häufig unter hohem Ressourcenaufwand produziert werden, sollen der Ernährung dienen. Die nebenstehende Abbildung verdeutlicht die diesbezügliche Verwertungshierarchie bzw. -priorisierung, die wir für ALDI SÜD festgelegt haben und die an das Kreislaufwirtschaftsgesetz angelehnt ist.



Unser vorrangiges Anliegen ist es, Lebensmittel in unseren Filialen regulär an unsere Kund:innen zu verkaufen. Dabei streben wir eine Vermeidung von Übermengen an, wofür wir unter anderem eine nachfrageorientierte Planung nutzen. Sollten dennoch solche anfallen, führen wir sie einem möglichst hochwertigen Zweck zu. Dazu zählen insbesondere der Verkauf zu reduzierten Preisen und die Spende an Organisationen wie die Tafeln oder foodsharing. Sollten Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet sein, werden sie bei ALDI SÜD möglichst hochwertig verwertet. Dabei wird ein Großteil zu Biogas verarbeitet.

² Quelle: https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2024/10/PD24_403_412.html

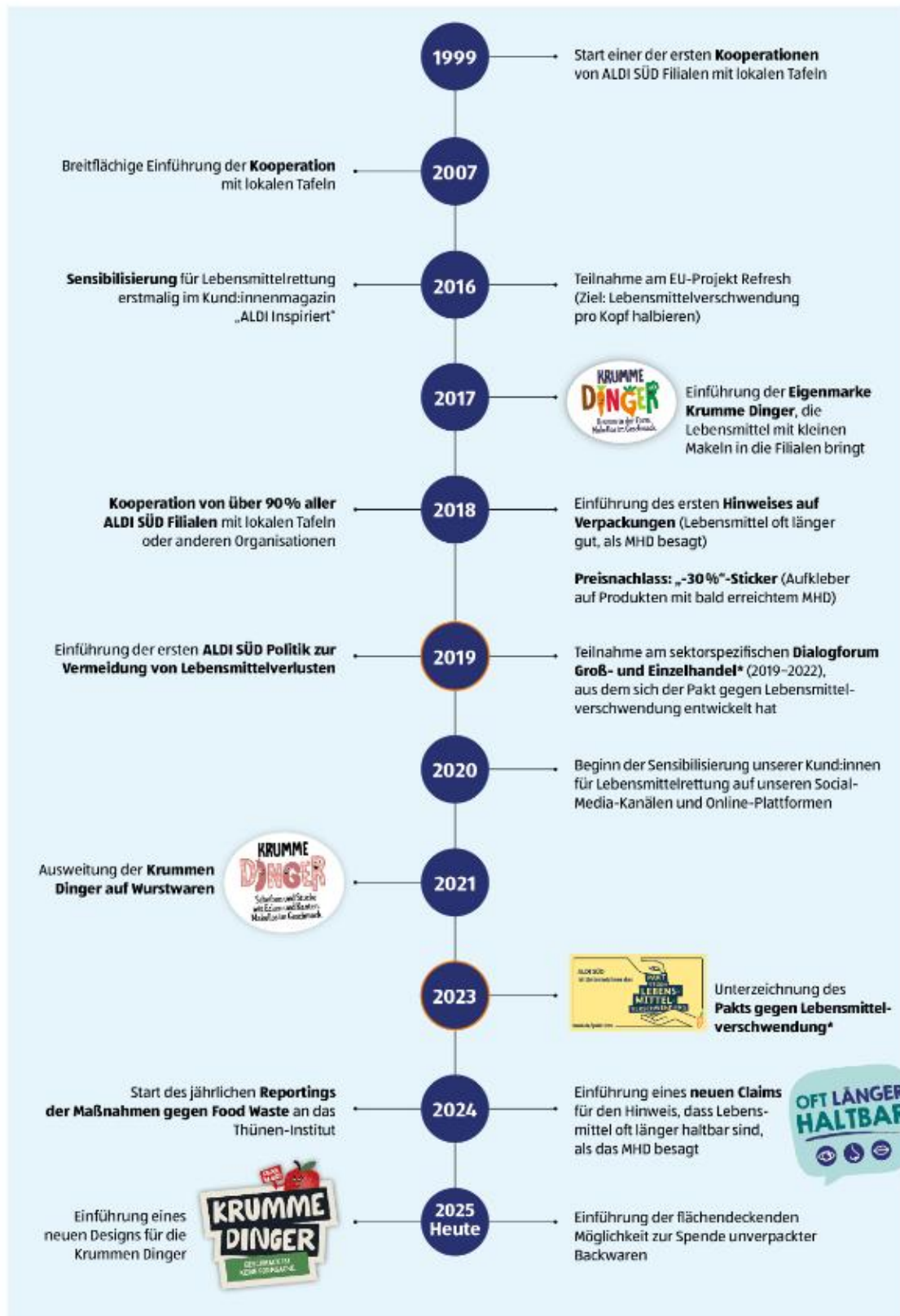
³ Quelle: <https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/bodennutzung-und-pflanzliche-erzeugung/allgemeines-zur-bodennutzung?>

⁴ Quelle: https://www.oekologische-plattform.de/wp-content/uploads/2013/03/Kein-Land-In-Sicht_DE.pdf

⁵ Quelle: <https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/lebensmittelabfaelle-verursachen-4-prozent-der>

FOOD WASTE BEI ALDI SÜD

Bereits seit mehr als 25 Jahren beschäftigen wir uns mit der Vermeidung von Food Waste. Der folgende Zeitstrahl⁶ bietet einen Überblick:



⁶ <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/abgeschlossene-dialogforen/gross-und-einzelhandel>,
<https://www.bmlh.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/pakt-gegen-lebensmittelverschwendung.html>

PAKT GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Wir bei ALDI SÜD sind der Überzeugung, dass die deutliche Verringerung von Food Waste nur durch Zusammenwirken von Wirtschaft, Politik, Landwirt:innen und Verbraucher:innen realisierbar ist. Deshalb hat ALDI SÜD 2023 den durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) initiierten [Pakt gegen Lebensmittelverschwendung](#) unterschrieben. Durch unsere Unterschrift beim Pakt gegen Lebensmittelverschwendung verpflichten wir uns zu verschiedenen Pflicht- und Wahlpflichtmaßnahmen in internen Prozessen sowie an den Schnittstellen zu Lieferant:innen, Kooperationspartner:innen und Kund:innen. Während die Pflichtmaßnahmen in jedem Berichtsjahr durchgeführt werden müssen, können sich die durchgeführten Wahlpflichtmaßnahmen zwischen den Jahren unterscheiden. Hier aufgeführt finden sich die im Berichtsjahr 2025 durchgeführten Pflicht- und Wahlpflichtmaßnahmen.

Der Umsetzungsplan zu dem unter den Pflichtmaßnahmen aufgezeigten Ziel bis 2030 findet sich auf [unserer Webseite](#) unter dem Reiter "Pakt gegen Lebensmittelverschwendung: Wir sind dabei."

PFLICHTMASSNAHMEN

 Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und 50 % bis 2030 in Filialen und Logistikstandorten (Basisjahr 2019)	 Ausbau der Weitergabe von nicht mehr verkaufsfähigen, aber noch verzehrfähigen Lebensmitteln	 Handeln nach dem Kreislaufwirtschaftsgesetz	 Verantwortungsvoller Umgang mit Retouren (z.B. Spende von Lebensmittelretouren durch Lieferant:innen nicht zu untersagen)	 Schulung des für den Warenumgang relevanten Personals
---	---	--	--	--

WAHLPFLICHTMASSNAHMEN 2025

Vermarktung von Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern	Saisonales Angebot (Obst und Gemüse)	Dialog mit Lieferant:innen	Optimierung der Logistik- und Kühlkette
Optimierter Abverkauf von Waren mit knappem MHD und Verbrauchsdatum	Digitale Hilfsmittel zur Verbesserung des Abverkaufs	Verkauf von Obst und Gemüse nach Gewicht statt Stückpreis	Nachfrageorientiertes Auffüllen bei Frischware
Sensibilisierungsmaßnahmen an Produkten	Initiativen/ Kommunikations-/ Sensibilisierungsmaßnahmen	Kommunikationskonzept zur Sensibilisierung von Endverbraucher:innen	Verbesserung der Information über weitergegebene Produkte
Individuelle Maßnahme: Unterstützung der Wissenschaft			

Mehr Informationen:

⇒ [ALDI SÜD Formblatt zum Pakt gegen Lebensmittelverschwendung](#)

2 MASSNAHMEN

Unsere Strategie gegen Food Waste mit dem Pakt gegen Lebensmittelverschwendung verfolgt vielfältige Ansatzpunkte. Sie umfasst Maßnahmen an der Schnittstelle zu unseren Lieferant:innen ebenso wie Abläufe innerhalb von ALDI SÜD sowie Maßnahmen an der Schnittstelle zu unseren Kund:innen und Kooperationspartner:innen.

Mehr Informationen:

- ⇒ [ALDI SÜD Nachhaltigkeitswebseite](#)
- ⇒ [Factsheet Food Waste](#)

2.1 MASSNAHMEN AN DER SCHNITTSTELLE ZU LIEFERANT:INNEN

Ein zentrales Element unserer Food Waste-Strategie ist die Zusammenarbeit mit unseren Lieferant:innen. Mit ihnen stehen wir in ständigem Austausch, um Optimierungsmöglichkeiten in Bezug auf Lebensmittelverschwendung entlang der Lieferkette zu identifizieren. Dabei verfolgen wir mehrere Ansätze.

Ganzheitliche Abnahmekonzepte

Gemeinsam mit unseren Obst- und Gemüse-Lieferant:innen arbeiten wir an ganzheitlichen Abnahmekonzepten für einen möglichst großen Teil der Ernte, indem wir beispielsweise unsere Produkthanforderungen, wie z.B. Größenanforderungen, flexibel an die Marktsituationen (z. B. durch Schlechtwetterereignisse) anpassen.

Produktangebot unter der Eigenmarke Krumme Dinge

Mit unserer [Eigenmarke Krumme Dinger](#) bringen wir Lebensmittel in den Handel, die sonst wegen geringfügiger optischer Mängel aussortiert werden würden. Diese Lebensmittel würden zu einem anderen Lebensmittel weiterverarbeitet oder im schlimmsten Fall zu Food Waste werden. Sie sind jedoch qualitativ und geschmacklich einwandfrei. Deshalb streben wir eine möglichst hochwertige Verwertungsart an, was in diesem Fall die unverarbeitete Vermarktung ist. Gleichzeitig wird damit für unsere Lieferant:innen eine zusätzliche Absatzmöglichkeit geschaffen. Das Angebot variiert saisonal und regional. Bislang konnten wir u. a. folgende Artikel als Krumme Dinger in den Handel bringen:



- Seit 2017 Obst und Gemüse der Handelsklasse II, die meist aufgrund von äußerlichen Mängeln in dieser Handelsklasse angeboten werden, z. B. Äpfel, Bio-Äpfel, Wetteräpfel, Kaki, Spargel, Pilze und Zitronen.
- Seit 2021 gekühlte Wurstwaren, z. B. Rohschinken, Salami und Wiener.

Moderne Logistik

Durch eine ausgefeilte Logistik mit möglichst kurzen Transportwegen sowie eine optimierte Kühlkette (mehr dazu unter [Optimierung der Kühlkette](#)) reduzieren wir Food Waste. Wir beliefern unsere Filialen täglich frisch, wenn möglich mit saisonalem Obst und Gemüse aus der Region.

ALDI SÜD nutzt das intelligente Logistikkonzept der Frischeplattformen, um die Prozesse in der Obst- und Gemüselogistik zu optimieren. Dabei handelt es sich um Logistikstandorte, an denen alle Dienstleistungen vom Warenimport über die Sortierung, Disposition und Qualitätskontrolle bis zur Auslieferung an die



filialbetreibenden Regionalgesellschaften gebündelt werden. Mehr Informationen zur unserer Unternehmensstruktur finden sich unter: [ALDI SÜD: Unternehmen, Filialen & Geschichte | ALDI SÜD](#).

So verkürzt ALDI SÜD die Lieferkette, gestaltet die Logistik effizienter und kann noch mehr Frische und Qualität von Obst und Gemüse anbieten.

2.2 PROZESSINTERNE MASSNAHMEN

Neben den Maßnahmen an den Schnittstellen zu unseren Lieferant:innen optimieren wir fortwährend interne Abläufe, um Food Waste zu verringern. Dabei nutzen wir sowohl technische Innovationen als auch betriebswirtschaftliche Möglichkeiten.

IT-gestützte, nachfrageorientierte Planung

Um möglichst genau das in die Filialen zu liefern, was Kund:innen benötigen, steuert ALDI SÜD mit Bestellsystemen die Liefermengen anhand eines intelligenten Systems, das verschiedenste Einflussfaktoren berücksichtigt. Dieses intelligente Bestellsystem reagiert auf Überbestände und reduziert daraufhin automatisch die Liefermengen, bei gleichzeitig hoher Verfügbarkeit von Frischwaren für Kund:innen. Zum Beispiel passen wir die Mengen unserer frisch gebackenen Produkte in der BACKWELT kontinuierlich IT-gestützt an die Kund:innenbedürfnisse vor Ort an. Darüber hinaus schaffen die eingesetzten Systeme eine hohe Transparenz über Bestände, Warenbewegungen und Verlustursachen und bieten damit einen zentralen Steuerungshebel für frühzeitige Maßnahmen zur Verlustminimierung.

Optimierung der Kühlkette

ALDI SÜD kühlt ausgesuchte Obst- und Gemüsesorten (z.B. Beeren), sodass diese Produkte länger haltbar sind. Zusätzlich wurden in Bestandsmöbeln und Neuanschaffungen im Frischfleisch-Bereich, sowie bei Neuanschaffungen von Kälteanlagen im Normalkühl-Bereich die Kühlregalstrecken mit Türen ausgestattet.

MHD-Kontrolle

IT-gestützte Kontrollen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und des Verbrauchsdatums (VD) ermöglichen es, die Warenwälzung in den Filialen und der Logistik zu optimieren. Warenwälzung beschreibt dabei den Vorgang in den Filialen, bei dem Artikel in den Regalen nach Haltbarkeit sortiert werden – ganz vorne mit der kürzesten Haltbarkeit, ganz hinten mit der längsten Haltbarkeit.

Reduzierung von Waren mit knapper Haltbarkeit

Wir konnten den Abverkauf von Artikeln kurz vor Erreichen des MHD in den vergangenen Jahren wesentlich optimieren. Diese Lebensmittel werden im Verkaufspreis reduziert. Das wird z. B. durch einen „-30 %“-Sticker gekennzeichnet, um diese Artikel stärker in den Fokus der Kund:innen zu rücken. Das Hauptaugenmerk legen wir auf den Abverkauf von Aktionsartikeln kurz vor Ablauf des MHDs.



2.3 MASSNAHMEN AN DER SCHNITTSTELLE ZU KUND:INNEN

Unser Ziel ist es nicht nur, bei unseren Lieferant:innen und in unseren eigenen Prozessen Food Waste auf ein Minimum zu reduzieren. Wir sind auch bestrebt, unsere Kund:innen für das Thema zu sensibilisieren und zu ermuntern, Lebensmittel zu retten.

ALDI SÜD MHD-Claim

Eines unserer wichtigsten Instrumente ist dabei ein auffälliger Hinweis auf der Verpackung. Er besagt, dass Lebensmittel oft länger haltbar sind, als das MHD angibt. ALDI SÜD hat 2018 als erster Lebensmitteleinzelhändler in Deutschland einen MHD-Claim eingeführt. Ende 2024 wurde dieser Claim aktualisiert.



Der Claim soll Kund:innen darauf hinweisen, dass das MHD kein Wegwerfdatum ist, sondern nur den Zeitpunkt angibt, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (z. B. Geschmack, Farbe und Konsistenz) mit Sicherheit behält. Lebensmittel sind jedoch oft noch viel länger einwandfrei genießbar. Deshalb raten wir unseren Kund:innen, das Lebensmittel erst durch Ansehen, Riechen und Schmecken zu testen, bevor sie es entsorgen.

Kommunikation auf den ALDI SÜD Kanälen

ALDI SÜD nutzt verschiedene Kommunikationskanäle, um das Bewusstsein für das Thema Food Waste zu schärfen und erleichtert es Kund:innen, durch einfache Alltagstipps, Lebensmittel zu retten.

- Auf der [ALDI SÜD Nachhaltigkeits-Webseite](#) stellen wir umfassende Tipps zur Vermeidung von Food Waste bereit.
- Haushaltstipps rund um die Mahlzeitenplanung und effektive Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sind für unsere Kund:innen in den [Online-Tipps und Trends](#) verfügbar.
- Wir greifen das Thema Lebensmittelrettung auch im [ALDI SÜD Handzettel](#) auf, um breite Zielgruppen zu erreichen.
- Über unseren YouTube-Kanal klären wir mit Video-Beiträgen, wie wir gemeinsam Lebensmittel retten können.
- Auf [Instagram](#) veröffentlichen wir Videos zum Thema, wie bspw. Zero Food Waste-Rezepte, die zur wertschätzenden Nutzung von Lebensmitteln anregen.
- Über unsere Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung informieren wir auf dem ALDI SÜD [LinkedIn-Kanal](#).
- Wir informieren auf den Bildschirmen und Plakaten in unseren Filialen über das Thema Lebensmittelverschwendung, wie z. B. den MHD-Claim oder die Krummen Dinger.

Beteiligung an Aktionswochen

An der jährlichen Aktionswoche gegen Food Waste beteiligen wir uns seit vielen Jahren. Wir unterstützen die Aktionswoche des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat ([BMLEH: Zu gut für die Tonne!](#)) durch begleitende Kommunikation und Informationen.

GemüseAckerdemie

ALDI SÜD fördert bereits seit 2016 das Sozialunternehmen Acker e.V. und dessen Bildungsprogramm [GemüseAckerdemie](#). Die GemüseAckerdemie schafft einzigartige Erlebnisse rund um Natur und Lebensmittel. Unter fachkundiger Anleitung bewirtschaften Kinder und Jugendliche direkt an ihrer Schule eigene Gemüsebeete – und lernen so die Wertschätzung für Natur und Lebensmittel im Schulalltag. Seit 2024 sind wir Hauptpartner des Bildungsprogramms GemüseAckerdemie und haben unsere jährliche Fördersumme dadurch auf 250.000€ pro Jahr gesteigert.

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.



2.4 MASSNAHMEN AN DER SCHNITTSTELLE ZU KOOPERATIONSPARTNER:INNEN

Unser Kooperationsfokus liegt auf gemeinnützigen Lebensmittelspenden.

- Über 99 % der ALDI SÜD Filialen haben eine Kooperation zur Spende nicht mehr verkaufsfähiger, aber noch verzehrfähiger Lebensmittel zum menschlichen Verzehr (Stand 2024).

Dafür kooperieren wir mit wohltätigen Organisationen wie den Tafeln, mit der wir breitflächig seit 2007 zusammenarbeiten und die unser größter Spendenpartner ist, sowie der Initiative foodsharing, unserem zweitgrößten Spendenpartner. Darüber hinaus gibt es viele kleinere regionale Spendenpartner:innen, z. B. Obdachlosenhilfe und Suppenküchen. Ein großer Teil unserer Filialen kooperiert mit mehreren Partner:innen, um Lebensmittelabfälle zu minimieren.

Die Spende von Lebensmitteln ist gesetzlich stark reglementiert, was die Spende erschwert (z.B. Kennzeichnungspflichten). 2025 hat ALDI SÜD flächendeckend in allen Filialen die Möglichkeit geschaffen, dass unverpackte Backwaren durch die Filialen an unsere Kooperationspartner:innen gespendet werden können. Dies war nur möglich, indem wir die Lebensmittelspende über ein Restrisiko priorisiert haben.

Mehr Informationen:

⇒ [Food Waste - Lebensmittel spenden | ALDI SÜD](#)



3 VERANTWORTLICHKEITEN & ANWENDUNGSBEREICH

Die Verantwortung der Implementierung der Food Waste Politik liegt auf Geschäftsführungsebene unseres Unternehmens. Diese wird regelmäßig über den aktuellen Stand bei Zielerreichung und Umsetzung der Maßnahmen informiert. Die operative Umsetzung der Ziele und Maßnahmen wird durch das in der Abteilung National Sustainability verankerte Food Waste-Team gesteuert und in Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachteams (u. a. Einkauf, Qualitätswesen, Logistik) sowie Lieferant:innen und Kooperationspartner:innen realisiert.

Die Food Waste Politik bezieht sich auf ALDI SÜD Deutschland und gilt für alle zugehörigen Filialen, Logistikzentren sowie die Dienstleistungs-SE & Co oHG. Die Maßnahmen im Rahmen dieser Politik erstrecken sich darüber hinaus auf vorgelagerte (Lieferant:innen) sowie nachgelagerte Lieferketten (Kund:innen, Kooperationspartner:innen).

Die vorliegende Politik unterliegt einem jährlichen Aktualisierungszyklus im Zuge der Berichterstattung an das Thünen-Institut (im Rahmen des Paktes gegen Lebensmittelverschwendung).

Kontakt

Kontaktieren Sie für mehr Informationen rund um das Engagement gegen Food Waste:

info@aldi-sued.de



Gutes für alle.

Herausgeber:
ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. OHG
Unternehmensgruppe ALDI SÜD
Burgstraße 37
45476 Mülheim an der Ruhr