



RICHTLIJNEN VOOR DE PREVENTIE VAN VOEDSELVERLIES EN VOEDSELVERSPILLING





Inhoudstafel

1	Situering	3
2	Toepassingsbereik	3
3	Voedselverlies en voedselverspilling - achtergrond en uitdagingen	3
4	Definities	4
5	Doelstellingen en maatregelen om voedselverlies te beperken of te valoriseren	5
5.1	Preventie van voedselverlies en voedselverspilling	6
5.2	Donatie van voedseloverschotten	9
5.3	Recycling voor voedsel	9
5.4	Recycling voor diervoeding	10
5.5	Recycling voor non-food	10
5.6	Terugwinning van voedselafval	10
5.7	Verwijdering	10
6	Conclusie	11





1 Situering

Duurzaam economisch succes is enkel mogelijk wanneer we verantwoordelijkheid opnemen voor mens, natuur en milieu. Met onze activiteiten in de ondernemingen van de ALDI Nord Group („ALDI Nord“) streven we er voortdurend naar om, overal waar we actief zijn, bij te dragen aan een duurzame ontwikkeling.

Als toonaangevende retailers erkennen we publiekelijk onze verantwoordelijkheid binnen de wereldwijde toeleveringsketens en ons gebruik van hulpbronnen. We houden doorheen onze hele toeleveringsketen, van de aankoop van grondstoffen tot het uiteindelijke productieproces, rekening met ecologische en sociale duurzaamheidscriteria.

We leggen aan onze handelspartners duidelijk onze eisen en doelstellingen uit. Als onze doelstellingen niet gehaald worden, werken we samen met onze partners aan de invoering en uitwerking van concrete maatregelen om de productieprocessen te verbeteren. We werken alleen samen met handelspartners die in overeenstemming met ons aankoopbeleid werken. In bepaalde gevallen behouden we ons het recht voor om passende sancties op te leggen, zelfs indien dit tot de stopzetting van de handelsrelatie zou leiden.

Een verantwoorde omgang met voedsel is voor ons bijzonder belangrijk. De productie van voedsel vergt waardevolle hulpbronnen en genereert broeikasgassen die schadelijk zijn voor het klimaat. Voedselverlies en voedselverspilling zijn dus een onnodig verbruik van deze hulpbronnen en hebben een negatieve impact op het klimaat. We stellen ons daarom tot doel om *voedselverlies en voedselverspilling binnen onze eigen bedrijfsactiviteiten, doorheen de hele toeleveringsketen tot bij onze klanten thuis*, te voorkomen.

Door deze richtlijnen toe te passen, bevestigen we andermaal ons engagement voor de duurzame ontwikkelingsdoelstelling (SDG) 12.3, die tegen 2030 de wereldwijde voedselverspilling per hoofd van de bevolking in de detailhandel en bij de consument wil halveren, de voedselverlies doorheen de hele productie- en toeleveringsketen wil verlagen en zich duidelijk uitspreekt tegen voedselverlies en voedselverspilling. Om ervoor te zorgen dat we ons engagement ook omzetten in doeltreffende acties, hebben we voedselverspilling als belangrijk aandachtspunt opgenomen in onze internationale agenda op het vlak van verantwoord ondernemen en kwaliteitsborging (Corporate Responsibility and Quality Assurance – CRQA). De grote relevantie van dit thema zal in elk ALDI-land in passende concrete acties vertaald worden.

2 Toepassingsbereik

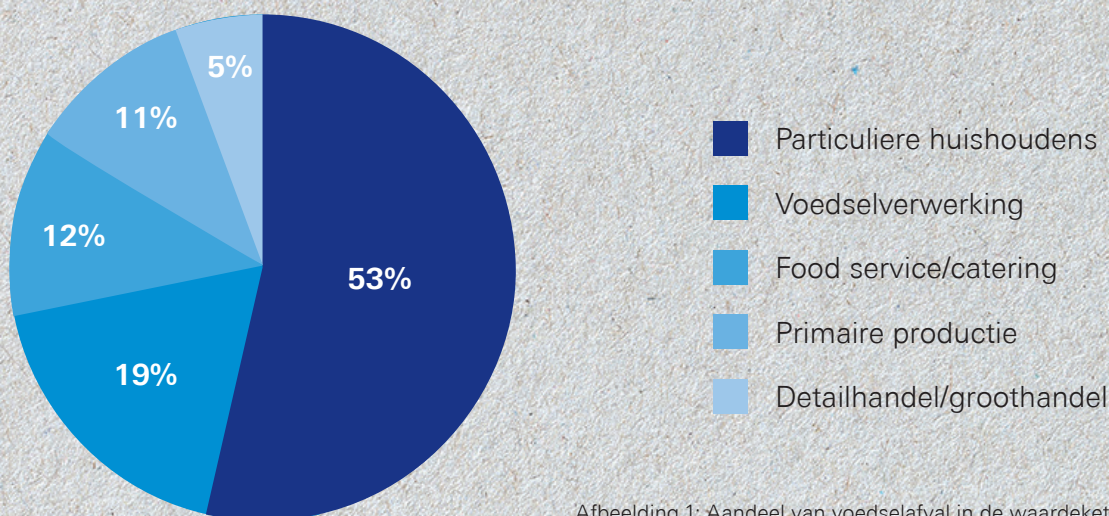
Deze richtlijnen gelden voor alle levensmiddelen die door ALDI Nord verkocht worden. Ze leggen de behandeling en/of verwerking van voedseloverschotten vast en zijn bindend voor de ALDI-ondernemingen en hun handelspartners.

De geldigheid van deze richtlijnen eindigt met de publicatie van een recentere versie.

3 Voedselverlies en voedselverspilling – achtergrond en uitdagingen

Voedselverlies en voedselverspilling doen zich voor in alle schakels van de voedselvoorzieningsketen: tijdens de productie en verwerking, het transport en de opslag, in de winkels en bij de consument thuis. Een derde van al het geproduceerde voedsel wordt binnen de waardeketen verspild, terwijl ongeveer 33 miljoen mensen in de EU zich niet om de twee dagen een maaltijd van goede kwaliteit kunnen veroorloven. In de EU wordt jaarlijks ongeveer 88 miljoen ton voedselafval geproduceerd (ongeveer 180 kg per persoon). De kostprijs hiervan wordt geraamd op 143 miljard euro.¹

Voedselverspilling is niet alleen een ethisch en economisch probleem, maar leidt ook tot onnodig gebruik van hulpbronnen die nodig zijn voor de productie en tot klimaatverontreiniging als gevolg van de broeikasgasemissies die deze productie met zich meebrengt. Hulpbronnen zoals grond, water, kunstmest en energie voor oogst, verwerking en transport gaan hierbij verloren. Dit betekent dat voedselafval een directe impact heeft op het klimaat: na China en de VS heeft voedselverspilling de grootste CO₂-voetafdruk ter wereld². In geïndustrialiseerde landen genereren particuliere huishoudens meer dan 50 procent van de voedselverspilling, de voedselverwerking vertegenwoordigt 19 procent en de detailhandel – waaronder dus ook ALDI Nord – 5 procent.³



Afbeelding 1: Aandeel van voedselafval in de waardeketen³

Voedselverspilling is deels het gevolg van bestaande wetgeving ter bescherming van de volksgezondheid en de consument. Levensmiddelen die niet geschikt zijn voor consumptie (bijv. teruggeroepen producten, bederf, schimmel) uit de rekken halen is een verspilling van middelen, maar het is ook een preventieve maatregel die nodig is om de gezondheid van mensen te beschermen. Andere oorzaken van voedselverspilling zijn bijvoorbeeld de onjuiste opslag van voedsel of het gebrek aan kennis bij de consument over houdbaarheidsdata. Voedsel wordt vaak kort na de minimale houdbaarheidsdatum weggegooid, ook al is het nog perfect eetbaar. Het probleem begint echter al eerder dan dit. Voedsel wordt zelfs al op het veld weggegooid als het niet aan bepaalde eisen voldoet. Ook de verwachtingen van de consument (bijv. een ruime keuze aan producten en volle rekken of esthetische overwegingen) kunnen leiden tot voedselverspilling in de detailhandel.⁴

¹ Europese Commissie: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

² FAO: <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>

³ Europees Parlement (2017): <https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20170505STO73528/food-waste-the-problem-in-the-eu-in-numbers-infographic>

⁴ Europees Milieuagentschap (2019): <https://www.eea.europa.eu/signals/signals-2014/articles/from-production-to-waste-food-system>



Wat is voedsel?

Volgens Verordening (EG) nr. 178/2002 van de EU-levensmiddelenwetgeving wordt onder voedsel het volgende verstaan: alle stoffen en producten die bestemd zijn om door de mens geconsumeerd te worden of waarvan redelijkerwijs kan worden aangenomen dat ze door de mens geconsumeerd worden, ongeacht of het verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte stoffen betreft. Planten worden pas na de oogst en dieren pas na de slacht als voedsel beschouwd.

Wat is voedselverspilling/-verlies?

Alle voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen die in enig stadium van de voedselketen verloren gaan, weggegooid worden of slecht worden, worden als voedselverlies of voedselverspilling beschouwd. Voedselverlies treedt op in de productieketen van oogst/slacht/vangst tot aan het niveau van de retail, dat niet inbegrepen is. Voedselverspilling vindt plaats op retail- en consumptieniveau⁵. Voor de detailhandel wordt voedselverspilling beschouwd als voedselproducten die niet meer verkocht of verdeeld worden omdat ze onverkoopbaar (bijv. omdat ze niet langer aan de esthetische vereisten van klanten voldoen) of vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid onveilig geworden zijn (bijv. omdat ze nog onvoldoende lange tijd houdbaar zijn) nadat ze bestemd zijn geweest om door de mens geconsumeerd te worden of nadat redelijkerwijs kon worden aangenomen dat ze door de mens geconsumeerd worden, ongeacht of het verwerkte, gedeeltelijk verwerkte of onverwerkte stoffen betreft. Voedselverspilling omvat ook oneetbare delen wanneer die tijdens de productie niet van de eetbare delen gescheiden werden (bijv. beenderen van vlees bestemd voor menselijke consumptie).⁶

Wat zijn voedseloverschotten?

Voedseloverschotten zijn afgewerkte voedingsmiddelen (met inbegrip van vers vlees, fruit en groenten), gedeeltelijk samengestelde producten of voedingsingrediënten die nog eetbaar zijn maar niet langer verkocht kunnen worden omdat ze niet voldoen aan de eisen van de fabrikant en/of de consument (bijv. variaties in kleur, grootte, vorm, enz. van het product). Ook productie- en etiketteringsfouten kunnen tot overschotten leiden, bijvoorbeeld in de landbouw- en productiesector.⁷

Wat is voedselherverdeling?

Voedselherverdeling is een proces waarbij voedseloverschotten die anders verspild zouden worden, gerecupereerd, ingezameld en aan mensen uitgedeeld worden. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven (bijv. landbouwers, voedingsproducenten en detailhandelaren) kunnen voedseloverschotten herverdelen via organisaties (zoals voedselbanken), inzamelnetwerken en andere exploitanten van levensmiddelenbedrijven of rechtstreeks aan de consument zelf.⁸

Doelstellingen en maatregelen om voedselverlies en voedselverspilling te beperken of te valoriseren

ALDI Nord neemt al vele jaren talrijke maatregelen tegen voedselverlies en voedselverspilling. Ons doel is een *optimale aanvoer van elk product in de winkelrekken met een minimum aan voedseloverschotten*. We hebben een aantal internationale doelstellingen gedefinieerd om voedselverlies en voedselverspilling zo beperkt mogelijk te houden of, in het beste geval, te voorkomen.

Bij al deze doelstellingen nemen we de voedselverspillingshiërarchie als uitgangspunt voor de prioritering van maatregelen. Daarom geven we er de voorkeur aan om voedseloverschotten te verkopen, te doneren of te hergebruiken voor menselijke consumptie, alvorens voedsel te herbestemmen voor vee of te recyclen voor non-foodproducten. De terugwinning van voedselafval in de vorm van compost of hernieuwbare energie moet overwogen worden vóór de eenvoudige verwijdering als stortafval of verbranding. De laatstgenoemde maatregelen worden beschouwd als maatregelen voor het beheer van voedselverlies en voedselafval en niet als maatregelen om „voedselverlies en voedselverspilling te beperken of te valoriseren”⁹. De belangrijkste internationale doelstellingen zijn de lancering van producten gemaakt van voedseloverschotten (voedselrecyclage) en het opnemen van *ALLE ALDI Nord-winkels*

⁵ FAO 2019: <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>

⁶ Gebaseerd op Richtlijn (EU) 2019/1597 van het Europees Parlement en de Raad van mei 2019 tot aanvulling van Richtlijn 2008/98/EG inzake afvalstoffen, artikel 9, lid 8

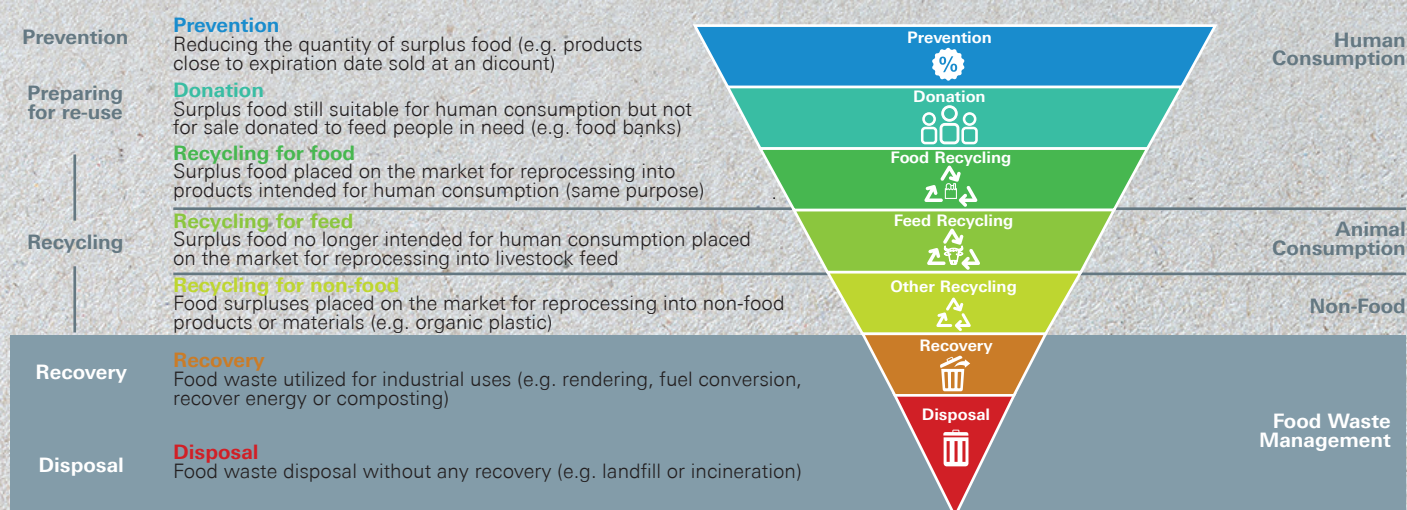
⁷ Gebaseerd op EU-richtlijnen inzake voedseldonaties (2017/C 361/01), punt 2. TOEPASSINGSBEREIK

⁸ Gebaseerd op EU-richtlijnen inzake voedseldonaties (2017/C 361/01), punt 2.2 Wat zijn voedseloverschotten?

⁹ Bij de rapportage of communicatie over „vermindering en valorisatie van voedselverspilling” moeten de soorten maatregelen (hiërarchie) concreet gecommuniceerd worden.



in onze samenwerking met partnerorganisaties om voedselverspilling tegen 2021 te verminderen (bijv. voedselbanken of 'Too Good To Go')¹⁰. Deze partnerschappen zijn gericht op het verminderen en valoriseren van voedselverlies voor menselijke consumptie, dierlijke consumptie en non-foodproducten. Partnerschappen voor het beheer van voedselafval (terugwinning en verwijdering) dragen niet bij tot deze doelstelling.



Afbeelding 2: ALDI-voedselverspillingshiërarchie¹¹

5.1 Preventie van voedselverlies en voedselverspilling

“Preventie” verwijst naar alle maatregelen die, alvorens voedsel verspilld wordt, genomen worden om de hoeveelheid voedseloverschotten zo klein mogelijk te houden of, in het beste geval, voedseloverschotten te vermijden.

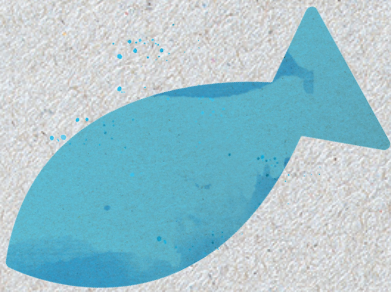
Planning

Ons engagement tegen voedselverlies en voedselverspilling begint met een nauwkeurige planning en dagelijkse bestellingen. De medewerkers in de winkels van de ALDI-ondernemingen in België, Denemarken, Duitsland en Nederland gebruiken hiervoor bijvoorbeeld een intelligent bestelsysteem. Dit systeem registreert automatisch welke producten nodig zijn en past de bestelhoeveelheid voor elke winkel afzonderlijk aan. Dit bestelsysteem zal in de toekomst ook in de andere ALDI-landen ingevoerd worden. Andere afdelingen, zoals logistiek en inkoop, geven aanvullende informatie aan de winkels om te verzekeren dat het systeem betrouwbare bestelsuggesties doet. Op die manier zorgen we ervoor dat alle producten steeds in voldoende hoeveelheid en beschikbaar zijn. Tegelijkertijd voorkomen we dat aan het eind van de dag grote hoeveelheden producten overblijven die eventueel weggegooid moeten worden.

In sommige landen bieden de ALDI-ondernemingen meerdere malen per dag meer dan 40 verschillende soorten afbakbrood en bakkerijproducten, waaronder zoete taartjes en hartige snacks, vers in onze winkels aan. Uiteindelijk stellen we op basis van de vraag in elke winkel een individuele prognose op over de hoeveelheid bakkerijproducten die waarschijnlijk verkocht zal worden. We passen voor elke winkel de bakplannen aan de specifieke omstandigheden aan. Op die manier zorgen we ervoor dat er altijd voldoende verse producten op de toonbank van de bakkerijafdeling liggen en er aan het eind van de dag niet te veel overblijft.

¹⁰ ALDI Nord Duurzaamheidsrapport 2019: https://www.aldi-nord.de/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/en/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf.res/1595354504436/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf

¹¹ Er is momenteel geen EU-wetgeving of specifieke leidraad voor de toepassing van de EU-afvalhiërarchie inzake levensmiddelen. Het schema in afbeelding 1 is gebaseerd op de voedselverspillingshiërarchieën van FEBA (Federatie van Europese Voedselbanken), FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie) en het US Environmental Protection Agency (Amerikaans Milieubeschermingsagentschap), Richtlijn 2008/98/EG van het Europees Parlement en de Raad van november 2008 betreffende afvalstoffen en tot intrekking van een aantal richtlijnen, en de publicatie van de Europese Rekenkamer (2017): <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/>



Prijsverlaging

Als producten ondanks een goede planning niet tijdig verkocht geraken, verlagen we de prijzen van levensmiddelen met een korte houdbaarheidsduur en van levensmiddelen die dicht bij hun minimale houdbaarheidsdatum komen. Deze worden voorzien van gekleurde kortingsstickers en duidelijk zichtbaar in onze rekken geplaatst. Dit motiveert klanten om bewust te kiezen voor levensmiddelen met een korte resterende houdbaarheid. Goederen met een gedrukte uiterste of minimale houdbaarheidsdatum worden over het algemeen verkocht tot op de dag van de op de verpakking gedrukte datum. In België en Duitsland worden verse broden apart verpakt en de volgende dag aan een lagere prijs verkocht (30% of 50% korting). De klanten vinden ons brood van de vorige dag naast ons bakstation.

Logistiek

Afhankelijk van de nationale omstandigheden zorgen we ervoor dat de transportroutes in onze logistieke processen zo kort mogelijk zijn. Dit voorkomt voedselverspilling als gevolg van kwaliteitsverlies. Daarom bevoorraden we onze winkels dagelijks met fruit en groenten. Voor fruit en groenten met een korte houdbaarheid geven we – indien mogelijk – de voorkeur aan regionale bevoorrading boven lange afstanden. Als gevolg van de lokale landbouwstructuren is regionale inkoop van groenten en fruit in sommige landen niet altijd haalbaar. Door dit waar mogelijk te doen en brood en bakkerijproducten vanuit bakkerijen rechtstreeks aan onze winkels te leveren (met uitzondering van ALDI Denemarken en ALDI Spanje), verlengen we de houdbaarheid van deze producten voor onze klanten.

Opslagbeheer

Zowel in onze distributiecentra als in onze winkels werken we altijd volgens het First In-First Out (FIFO) principe, wat betekent dat de artikelen die het eerst opgeslagen worden, ook als eerste weer verwijderd worden. In onze winkels betekent dit vooral dat de ALDI-medewerkers de producten altijd roteren wanneer ze in de rekken geplaatst worden en de nieuwe producten achteraan in de rekken plaatsen.

Handhaving van de koudeketen

De hoeveelheid voedseloverschotten kan verder teruggebracht worden door de transport- en opslagtemperaturen te optimaliseren en onderbrekingen in de koudeketen te voorkomen. In Duitsland en Nederland en in een aantal winkels in Denemarken en Spanje hebben de ALDI-ondernemingen een monitoringsysteem voor koelinstallaties ingevoerd, waardoor we lekken snel kunnen opsporen en herstellen. Ook in de andere ALDI-landen is dit onderwerp als relevant aangeduid en zal dit in de toekomst verder opgevolgd worden. Voorts maken we gebruik van loggingapparatuur om de temperatuur tijdens transporten op te volgen en hebben we speciaal geïsoleerde containers voor vers vlees.

Verpakking

De verpakking vervult verschillende functies. Ze beschermt levensmiddelen, garandeert de kwaliteit gedurende langere tijd en draagt zo bij tot een langere houdbaarheid. We werken voortdurend aan het gebruik van optimale productverpakkingen voor onze voedingsproducten om de verliespercentages zo laag mogelijk te houden.

Tegelijkertijd willen we internationaal *tegen eind 2025 minstens 40% van de groenten en fruitproducten onverpakt in onze ALDI-winkels aanbieden*. Op die manier willen we onder meer bereiken dat de klanten kunnen kopen volgens hun behoeften en ze hun hoeveelheid voedselafval als gevolg van te grote verpakkingseenheden kunnen verminderen.



Aanbieden van onvolmaakt fruit

Om voedseloverschotten in de toeleveringsketen naar onze klanten toe te verminderen, bieden we fruit en groenten met onvolkomenheden aan die anders de retailmarkt niet zouden bereiken. Sinds 2019 bieden veel ALDI-ondernemingen in Duitsland zogenaamde „Wetteräpfel“ (weerappelen) uit de regio aan. Deze appelen hebben te lijden gehad onder extreme weersomstandigheden, zoals te veel zon of hagel. We beperken deze aanpak niet tot appelen, maar proberen in te spelen op de behoeften van de producenten en onze leveranciers, ongeacht het soort fruit of groente. Op die manier kunnen we plaatselijke producenten steunen, de waardering voor voedsel vergroten en mogelijke economische verliezen voor onze leveranciers als gevolg van milieu-invloeden beperken.





Samenwerking en dialoog met NGO's, wetenschap, onderzoek en ministeries

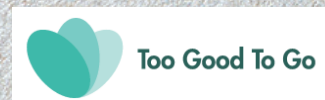
Van 2017 tot aan het einde van het project midden 2019 waren de ALDI-ondernemingen in Duitsland lid van het EU-initiatief REFRESH ("Resource Efficient Food and Drink for the Entire Supply Chain"). Dit project focuste op de preventie en het hergebruik van voedseloverschotten in alle stadia van de toeleveringsketen. ALDI Frankrijk en ALDI Nederland sloten zich in 2017 en 2018 bij dit initiatief aan. Een van de resultaten van dit project is de prijsverlaging voor levensmiddelen die de vervaldatum naderen, wat echt bijdraagt tot het verminderen van voedselverspilling.



In september 2020 nam ALDI Nord Duitsland deel aan de eerste landelijke actieweek „Deutschland rettet Lebensmittel“(Duitsland redt voedsel), bedoeld om de waardering voor voedsel te verhogen. Vanuit alle deelstaten en de verschillende sectoren van de voedselvoorzieningsketen werden ideeën ingezameld en toegepast om informatie te verstrekken en wederzijdse uitwisseling te bevorderen. De actieweek werd georganiseerd door het Federale Ministerie van Voedsel en Landbouw (BMEL) in samenwerking met de deelstaten en een aantal lokale partners. De actieweek maakte deel uit van een nationale strategie om voedselverspilling tegen te gaan. Uit een enquête in opdracht van ALDI blijkt dat Duitsers voedselverspilling willen voorkomen. Volgens de resultaten probeert nagenoeg iedereen (95 procent) om zo weinig mogelijk voedsel weg te gooien¹². Tegen deze achtergrond zoeken we in de hele toeleveringsketen naar oplossingen om voedselverlies en voedselverspilling te verminderen.

Samenwerking met Too Good To Go

Op haar beurt heeft ALDI Denemarken 'Too Good To Go' uitgetest om de hoeveelheid voedseloverschotten te verminderen. Klanten kunnen met deze app een zak met verschillende soorten groenten en fruit kopen, die anders misschien weggegooid zouden worden. Op die manier kunnen we de klanten aan een verlaagde prijs voedsel aanbieden dat beslist nog eetbaar is en tegelijk voedselverspilling tegengaan. We bekijken momenteel of we deze samenwerking kunnen uitbreiden.



Bewustmaking van consumenten en werknemers

Om onze klanten te informeren over de correcte behandeling en opslag van levensmiddelen, worden op de productverpakking van gevoelige producten vaak instructies voor de juiste opslag of informatie over de consumptie gegeven. We willen de creativiteit van onze klanten bij de verwerking van voedingsmiddelen aanmoedigen en het bewustzijn van de waarde van voedsel vergroten. In de ALDI-klantenbrochures maar ook op onze websites of socialemediakanalen geven we klanten boodschappentips, advies over het correct bewaren en verwerken van voedsel en een ruime keuze aan recepten. In maart 2019 nam ALDI Portugal deel aan een nationale voorlichtingscampagne van de Portugese winkeliersvereniging over houdbaarheidsdata.

Het is voor ons ook bijzonder belangrijk dat ALDI-werknemers regelmatig opleiding krijgen over thema's zoals het hanteren van gevoelige en verse producten, regelmatige controles op houdbaarheidsdata en productkwaliteit, voedseloverschotten en voedseldonaties. De introductie-opleiding voor nieuwe werknemers besteedt onder meer aandacht aan het FIFO-principe, bestellen op afroep en de correcte hantering van goederen. ALDI Denemarken werkt bijvoorbeeld met videotrainingen en ALDI Spanje maakt gebruik van platformen van externe dienstverleners.

¹²ALDI Nord (2020): <https://www.aldi-nord.de/unternehmen/pressemitteilungen/wie-wichtig-ist-den-deutschen-das-thema-lebensmittelverschwendung-aldi-umfrage-gibt-antworten.html>



5.2 Donatie van voedseloverschotten

Ondanks onze vele maatregelen om voedseloverschotten te voorkomen, kunnen we dit nooit helemaal vermijden. Wij kiezen ervoor om onze productoverschotten te herverdelen onder mensen in nood. In verschillende landen bestaat er al wetgeving inzake voedselverspilling. In Frankrijk en Polen bijvoorbeeld is het doneren van voedseloverschotten bij wet verplicht. Ons engagement blijft echter niet beperkt tot deze landen of tot dit wetgevend kader: in alle ALDI-landen doneren we voedsel dat niet meer verkocht mag worden maar nog wel geschikt is voor consumptie.

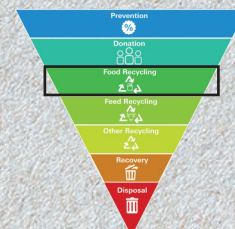


Zo doneren de ALDI-winkels in België, Luxemburg en Portugal voedsel. In sommige regio's werken ALDI-ondernemingen al vele jaren samen met lokale voedselbanken. ALDI Nederland werkt nauw samen met *Voedselbanken Nederland*. In Duitsland doneert 99% van alle ALDI-winkels voedsel dat niet meer verkocht mag worden maar nog wel eetbaar is aan liefdadigheidsorganisaties zoals lokale voedselbanken en foodsharinginitiatieven. Niet alle locaties hebben echter toegang tot een partner die voedseldonaties aanneemt. We werken daarom ook aan de uitbreiding en verbetering van onze samenwerking met competente partners en werken nieuwe oplossingen uit, waarbij we de hele toeleveringsketen betrekken.

Zo heeft ALDI België haar samenwerking met voedselbanken in 2019 versterkt door voedseloverschotten vóór de donatie in te vriezen zodat de houdbaarheidsdatum niet langer een probleem vormt. Met deze strategie maken de ALDI-ondernemingen een herverdeling van voedsel naar mensen in nood over een langere periode mogelijk.

5.3 Recycling voor voedsel

Voedseloverschotten die we niet hebben kunnen voorkomen of doneren, wordt zoveel mogelijk hergebruikt. Wij streven ernaar om dit voedsel te verwerken tot nieuwe producten voor menselijke consumptie. We beogen *tegen eind 2021 de ontwikkeling van producten die gemaakt zijn van voedseloverschotten en de introductie van minstens één product binnen welomschreven productgroepen*.¹³



Met deze producten willen we de waardering voor voedsel versterken en de verschillende mogelijkheden laten zien om voedseloverschotten opnieuw te gebruiken en zo voedselverspilling te verminderen en te valoriseren of, in het beste geval, te voorkomen. Dit is ook in de eerste plaats bedoeld om de consument bewuster te maken en hem ertoe aan te zetten voedseloverschotten creatief te gebruiken en niet gewoon weg te gooien

¹³ ALDI Nord Duurzaamheidsrapport 2019: https://www.aldi-nord.de/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/en/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf.res/1595354504436/ALDI_Nord_Sustainability_Report_2019_EN.pdf



5.4 Recycling voor diervoeding

Voedseloverschotten die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie, willen we gebruiken als diervoeding. Hiervoor werken de winkels van ALDI Nord Duitsland samen met onze broodleveranciers, die bij de volgende levering broodresten terugnemen en deze naar de productie van diervoeding afleiden. Op die manier valoriseren we voedselafval en dragen we bij tot een circulaire economie.

5.5 Recycling voor non-foodproducten

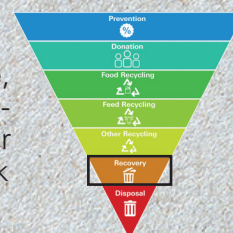
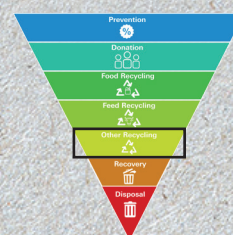
Als recyclage van voedseloverschotten voor voedsel of diervoeding niet mogelijk is, kunnen voedseloverschotten eventueel gebruikt worden voor de recyclage tot non-foodproducten of -materialen zoals bioplastics of cosmetica. Op dit ogenblik doen we nog niet aan dit soort recycling.

5.6 Terugwinning van voedselafval

Ondanks onze doeltreffende systemen en vroege planning van volumes kan het gebeuren dat we voedsel moeten afschrijven en weggooien. We werken in België, Denemarken, Duitsland, Nederland en Spanje samen met afvalverwijderingsbedrijven die onze organische resten uit de winkels recyclen in biogasinstallaties voor de productie van milieuvriendelijke energie. De fermentatiesubstraten worden ook gebruikt als meststof in de landbouw en als diervoeding en dragen zo bij tot de nieuwe productie van levensmiddelen.

5.7 Verwijdering

Als geen enkele van de hoger genoemde opties mogelijk is, is de enige overblijvende optie de correcte verwijdering van voedselafval. Deze optie proberen we zoveel mogelijk te vermijden. Voor de verwijdering van dit afval werken we samen met afvalverwijderingspartners en houden we ons strikt aan alle wettelijke voorschriften.





6

Conclusie

We hechten veel waarde aan voedsel en willen deze waardering delen met onze klanten. Elke dag voorzien de ALDI-ondernemingen miljoenen mensen in verschillende Europese landen van betaalbaar voedsel. Onze leveranciers steken veel geld en moeite in het vervaardigen van deze producten. Het is dan ook onze wens én onze verantwoordelijkheid als verkoper van levensmiddelen om voedselverlies en voedselverspilling zoveel mogelijk te voorkomen.

We hebben al veel bereikt op het gebied van het voorkomen, verminderen en valoriseren van voedselverlies en voedselverspilling. We zien ons succes als een stimulans om te blijven zoeken naar duurzame en innovatieve oplossingen, zowel binnen de ALDI Nord Group als samen met onze handelspartners. Daarom blijven we de in dit document beschreven maatregelen verder ontwikkelen en uitbreiden. Deze richtlijnen zullen regelmatig geëvalueerd en bij wijzigingen aangepast worden.

Gewoon verantwoordelijk handelen maakt immers deel uit van wie we zijn en van wat we elke dag doen.





ALDI Einkauf SE & Co. oHG
Eckenbergstraße 16
45307 Essen

Versie

April 2021

Meer informatie over onze activiteiten op het vlak van maatschappelijk verantwoord ondernemen vindt u op
<https://www.aldi-nord.de/en/sustainability-report/2019.html>

CONTACT

modern_nutrition@aldi-nord.de

Taal van deze richtlijnen

Deze richtlijnen zijn als PDF-document in het Engels en in andere talen beschikbaar. Bij afwijkingen tussen de versies is steeds het Engelse document doorslaggevend. Om de leesbaarheid te vergroten, is de juridische structuur van de bedrijven niet gespecificeerd.