



WYTYCZNE DOTYCZĄCE ZAPOBIEGANIA STRATOM ŻYWNOŚCI ORAZ MARNOWANIU ŻYWNOŚCI





Spis treści

1	Nasze postulaty	3
2	Zakres stosowania	3
3	Straty żywności oraz marnowanie żywności – krótki zarys oraz wyzwania	4
4	Definicje	5
5	Cele i działania pozwalające na ograniczenie bądź waloryzację strat żywności oraz przeciwdziałanie marnowaniu żywności	5
5.1	Zapobieganie stratom żywności oraz marnowaniu żywności	6
5.2	Darowizna żywności pochodzącej z nadwyżek	9
5.3	Recykling polegający na przeznaczeniu odpadów żywnościowych na nowe produkty spożywcze...	10
5.4	Recykling polegający na przeznaczeniu odpadów żywnościowych na paszę dla zwierząt	10
5.5	Recykling polegający na przeznaczeniu odpadów żywnościowych na produkty niebędące żywnością...	10
5.6	Odzysk z odpadów żywności	10
5.7	Utylizacja	10
6	Wnioski	11





1 Nasze postulaty

Przyjęcie odpowiedzialności za ludzi, природę i środowisko jest warunkiem, który pozwoli nam odnieść sukces w zakresie zrównoważonej gospodarki. W ramach naszych działań podejmowanych w przedsiębiorstwach należących do Grupy ALDI Nord (dalej jako „ALDI Nord”) stale dążymy do tego, abyśmy w każdym miejscu, w którym prowadzimy działalność, mieli wkład w zrównoważony rozwój.

Jako wiodące przedsiębiorstwo z branży handlu detalicznego publicznie bierzemy na siebie odpowiedzialność za globalne łańcuchy dostaw oraz wykorzystywanie zasobów. Dbamy o to, aby na każdym etapie łańcucha dostaw, od zamawiania surowców, po produkcję końcową, brane były pod uwagę kryteria dotyczące społecznych i ekologicznych aspektów zrównoważonego rozwoju. Nasze wymagania i cele są przekazywane kontrahentom w sposób jasny i wyraźny. Jeżeli nie udaje się zrealizować zamierzonych przez nas celów, zwracamy szczególną uwagę na wdrożenie i opracowanie w przyszłości konkretnych działań mających na celu udoskonalenie procesów produkcyjnych wspólnie z naszymi partnerami. Współpracujemy wyłącznie z kontrahentami, którzy w pracy przestrzegają naszych zasad w zakresie zakupów. W określonych przypadkach zastrzegamy sobie prawo do zastosowania odpowiednich sankcji, nawet jeżeli może to skutkować zakończeniem trwającego stosunku biznesowego.

Kluczową kwestią jest dla nas postępowanie z żywnością w sposób odpowiedzialny. Jej produkcja wymaga wykorzystania wartościowych zasobów, a przy tym jest źródłem szkodliwych dla klimatu gazów cieplarnianych. W związku z tym straty żywności oraz marnowanie żywności oznaczają niepotrzebne zużywanie takich zasobów, a także ma negatywny wpływ na klimat. Mając powyższe na uwadze, za cel obraliśmy sobie *zapobieganie stratom żywności oraz marnowaniu żywności w prowadzonej przez nas działalności na każdym etapie łańcucha dostaw, w tym na ostatnim jego etapie – w domach naszych klientów.*

Wprowadzając w życie niniejsze wytyczne, po raz kolejny wyrażamy swoje poparcie dla Celu Zrównoważonego Rozwoju 12.3, który zakłada zmniejszenie o połowę, do roku 2030, zmarnowanej żywności na całym świecie w przeliczeniu na jednego mieszkańca na poziomie detalicznym i konsumenckim oraz ograniczenie strat żywności na wszystkich etapach procesu produkcji i łańcucha dostaw, a także zdecydowane przeciwstawienie się stratom żywności oraz marnotrawieniu żywności. Aby mieć pewność, że nasze zaangażowanie przełoży się na skuteczne czyny, temat dotyczący marnowania żywności został jako szczególnie istotny uwzględniony w międzynarodowym programie Społecznej Odpowiedzialności Biznesu oraz Zapewnienia Jakości (*Corporate Responsibility and Quality Assurance, CRQA*). Jego szczególne znaczenie znajdzie właściwe odzwierciedlenie w konkretnych działaniach podejmowanych w każdym kraju, w którym ALDI prowadzi swoją działalność.

2 Zakres stosowania

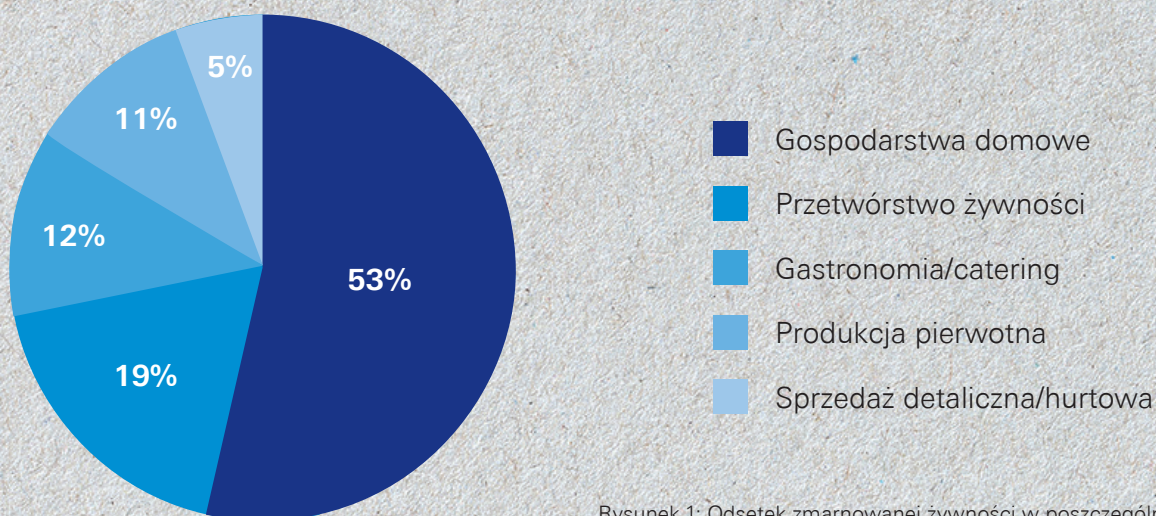
Wytyczne określone w niniejszym dokumencie mają zastosowanie do wszystkich artykułów spożywczych sprzedawanych przez ALDI Nord. Ich treść, w której opisano kwestię postępowania z nadwyżką żywności i/lub jej przetwarzania, obowiązuje przedsiębiorstwa należące do grupy ALDI oraz ich kontrahentów.

Niniejszy dokument traci ważność z chwilą publikacji jego nowszej wersji.

3 Straty żywności oraz marnowanie żywności – krótki zarys oraz wyzwania

Ze zjawiskiem strat żywności oraz marnowania żywności mamy do czynienia na każdym etapie łańcucha dostaw artykułów spożywczych: podczas produkcji i przetwórstwa, w trakcie transportu i magazynowania, w sklepach oraz w domach konsumentów. We wszystkich procesach realizowanych w ramach łańcucha dostaw marnuje się jedną trzecią całej produkowanej żywności, podczas gdy 33 mln osób zamieszkujących UE co drugi dzień nie może sobie pozwolić na wartościowy posiłek. W samej UE każdego roku marnuje się ok. 88 mln ton żywności (ok. 180 kg w przeliczeniu na jedną osobę), a jej wartość szacuje się na 143 mld Euro.¹

Marnowanie żywności stanowi nie tylko problem o charakterze etycznym i gospodarczym, ale również prowadzi do niepotrzebnego wykorzystywania zasobów wymaganych do jej produkcji, a także przyczynia się do zanieczyszczenia powietrza w wyniku emisji gazów cieplarnianych. Zasoby takie jak gleba, woda, nawozy, energia, które wykorzystuje się przy zbiorach, przetwórstwie i transporcie są marnowane. Oznacza to, że marnowanie żywności ma bezpośrednie przełożenie na klimat: Za powstawanie na świecie tzw. śladu węglowego (z ang. carbon footprint) w największym stopniu odpowiada – zaraz po Chinach i Stanach Zjednoczonych – zjawisko marnowania żywności². W krajach uprzemysłowionych gospodarstwa domowe marnują ponad 50% żywności, a w przypadku branży przetwórczej oraz przedsiębiorstw handlowych – takich jak sieć ALDI Nord – odsetek ten wynosi kolejno 19% i 5%.³



Rysunek 1: Odsetek zmarnowanej żywności w poszczególnych ogniwach łańcucha wartości³

Do marnowania żywności dochodzi po części ze względu na obowiązujące przepisy prawne w zakresie ochrony zdrowia i konsumentów. Z jednej strony, wycofywanie ze sprzedaży żywności nie nadającej się do spożycia (np. produktów, które zostały zwrócone, uległy zepsuciu, spleśniały) oznacza marnotrawstwo zasobów, z drugiej jest to również działanie zapobiegawcze, które jest niezbędne do ochrony zdrowia ludzkiego. Do innych przyczyn marnowania żywności zaliczyć można np. nieprawidłowe jej przechowywanie lub niezrozumienie przez konsumentów znaczenia daty minimalnej trwałości. Żywność jest często wyrzucana do śmieci zaraz po upływie terminu minimalnej trwałości, chociaż wciąż nadaje się do spożycia. Niemniej jednak problem zaczyna się już na wcześniejszym etapie. Jeżeli żywność nie spełnia określonych wymogów, wyrzuca się ją już na polach uprawnych. Ponadto do marnowania żywności na etapie jej sprzedaży może przyczyniać się również konieczność sprostania oczekiwaniom konsumentów (np. udostępnienie bogatej oferty produktów i zapewnienie półek sklepowych, czy też względy estetyczne).⁴

¹ Komisja Europejska: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

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

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

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



Czym jest żywność?

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 ustanawiającym obowiązujące na terenie UE prawo żywnościowe termin „żywność” został zdefiniowany jako substancje lub produkty przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać. Definicja „żywności” obejmuje swoim zakresem również rośliny po okresie ich zbiorów oraz zwierzęta po przeprowadzeniu uboju.

Czym są odpady żywnościowe/strata (marnowanie) żywności?

Z odpadami żywnościowymi mamy do czynienia za każdym razem, gdy żywność przeznaczona do spożycia przez człowieka zostanie zmarnowana, wyrzucona lub ulegnie rozkładowi. Straty żywności występują w całym łańcuchu dostaw od poziomu zbioru/uboju/połowu, aż do poziomu sprzedaży detalicznej (jednak bez wliczania jej). Marnowanie żywności występuje od poziomu sprzedaży detalicznej aż do poziomu konsumpcji⁵. W sektorze handlowym z pojęciem marnowania żywności/odpadów żywnościowych mamy do czynienia wtedy, gdy nie ma możliwości sprzedaży bądź dalszej dystrybucji artykułu spożywczego, który po tym, jak został przeznaczony do spożycia przez ludzi jako produkt przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony lub uznany za taki, którego spożycia przez ludzi można się spodziewać, utracił swoją wartość handlową (np. ze względu na nieatrakcyjny wygląd, niespełniający oczekiwań klientów) bądź stał się niebezpieczny w związku z niespełnianiem wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności (np. zbyt krótki okres przydatności do spożycia). Odpady żywnościowe obejmują również części niejadalne, w przypadku, gdy nie zostały one oddzielone od jadalnych części podczas produkcji (np. kości z przylegającym do nich mięsem przeznaczonym do spożycia przez ludzi).⁶

Czym jest nadwyżka żywności?

Nadwyżka żywności obejmuje gotowe produkty spożywcze (w tym świeże mięso, owoce i warzywa), produkty przetworzone lub składniki żywności, które pomimo tego, że są jadalne, nie nadają się do dalszego obrotu ze względu na wymogi producenta i/lub konsumentów (np. różnice w kolorze produktu, rozmiarze, kształcie itd.). Ponadto do powstawania nadwyżki żywności na przykład w sektorach rolniczym i produkcyjnym mogą również przyczyniać się błędy w produkcji i etykietowaniu.⁷

Czym jest redystrybucja żywności?

Redystrybucja żywności jest procesem, w którym nadwyżka żywności, która w innym wypadku mogłaby zostać zmarnowana, jest odzyskiwana, gromadzona i przekazywana ludziom. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze (np. rolnicy, producenci żywności i sprzedawcy detaliczni) mogą prowadzić redystrybucję nadwyżki żywności za pośrednictwem organizacji (takich jak banki żywności), sieci prowadzących zbiórki i innych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze lub bezpośrednio na rzecz konsumentów.⁸

Cele i działania pozwalające na ograniczenie bądź waloryzację strat żywności oraz przeciwdziałanie marnowaniu żywności

ALDI Nord realizuje od wielu lat rozmaite działania mające na celu rozwiązanie problemu strat żywności oraz marnowania żywności. Naszym celem jest *optymalne dostarczenie każdego produktu do sklepów, przy jednoczesnym zminimalizowaniu nadwyżek żywności*. Określiliśmy kilka celów o zasięgu międzynarodowym, dzięki którym możliwe będzie utrzymanie strat żywności oraz marnowania żywności na możliwie najniższym poziomie albo w najlepszym wypadku całkowite jego uniknięcie.

Przy ustalaniu każdego z naszych celów kierowaliśmy się hierarchią postępowania z odpadami żywnościowymi, w oparciu o którą poszczególnym działaniom przypisane zostały priorytety. W związku z tym, w pierwszej kolejności wolimy sprzedawać, przekazywać w formie darowizny bądź ponownie wykorzystywać nadwyżki żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a dopiero potem wykorzystywać je na paszę dla zwierząt hodowlanych bądź przetwarzać na produkty niebędące żywnością.

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

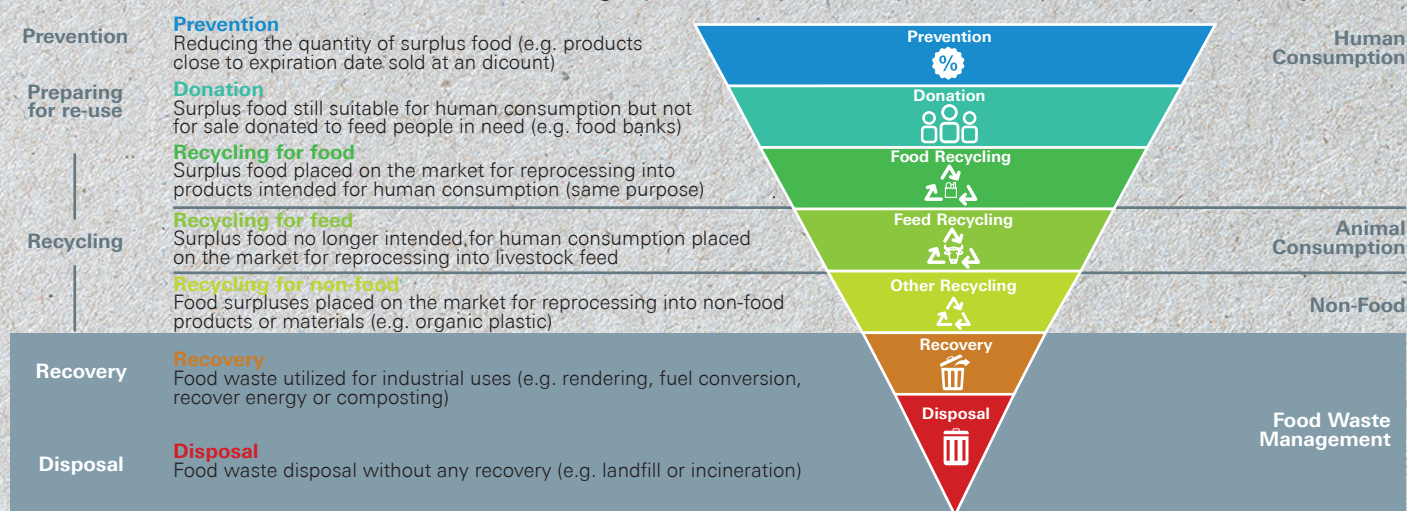
⁶ Na podstawie Dyrektywy (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady 2019/1597 z maja 2019 r. uzupełniającej Dyrektywę 2008/98/WE w sprawie odpadów, art. 9 ust. 8

⁷ Na podstawie Wytycznych UE w zakresie darowizny żywności (2017/C 361/01), 2. ZAKRES STOSOWANIA

⁸ Na podstawie Wytycznych UE w zakresie darowizny żywności (2017/C 361/01), 2.2. Czym jest nadwyżka żywności?



Z kolei zanim zdecydujemy się na utylizację odpadów żywnościowych poprzez ich wywiezienie na wysypisko śmieci lub unieszkodliwienie w spalarni odpadów stawiamy na ich odzysk w postaci kompostu bądź energii odnawialnej. Ostatnie z wymienionych działań wpisują się bardziej w filozofię gospodarki odpadami żywnościowymi, aniżeli w „ograniczanie lub waloryzację strat żywności”⁹. Główne cele o zasięgu międzynarodowym obejmują wprowadzenie na rynek produktów pochodzących z nadwyżki żywności (Recycling Odpadów Żywnościowych) oraz zaangażowanie w 100% wszystkich sklepów z sieci ALDI Nord we współpracę z organizacjami partnerskimi przy ograniczaniu marnowania żywności do roku 2021 (np. banki żywności lub aplikacja Too Good To Go)¹⁰. Tego typu partnerstwa mają na celu ograniczenie i waloryzowanie strat żywności z zamiarem przeznaczenia jej do spożycia przez ludzi, jako paszę dla zwierząt hodowlanych, i do wytworzenia produktów niebędących żywnością, natomiast w powyższy trend nie wpisują się partnerstwa zorientowane na realizowanie gospodarki odpadami żywnościowymi (odzysk i utylizacja).



Rysunek 2: Hierarchia postępowania z odpadami żywności stosowana przez ALDI¹¹

5.1 Zapobieganie marnowaniu żywności

Termin „zapobieganie” obejmuje swoim zakresem wszelkie działania podejmowane zanim żywność stanie się odpadem w celu zminimalizowania w możliwie największym zakresie wielkości nadwyżek żywności bądź, w najlepszym wypadku, uniknięcia generowania takich nadwyżek.

Planowanie

Nasze wysiłki mające na celu przeciwdziałanie stratom żywności oraz marnowaniu żywności rozpoczynają się od dokładnego planowania oraz codziennych zamówień. Pracownicy sklepów należących do sieci ALDI w Belgii, Danii, Niemczech i Holandii wykorzystują w tym celu m.in. inteligentny system do obsługi zamówień, który automatycznie rejestruje zapotrzebowanie na poszczególne produkty i dostosowuje ilość artykułów na zamówieniu indywidualnie dla każdego sklepu. System do obsługi zamówień zostanie w przyszłości również wprowadzony w pozostałych krajach, w których ALDI prowadzi swoją działalność. Pozostałe działy, takie jak logistyka czy dział zakupów, przekazują sklepom dodatkowe informacje, dzięki którym system w sposób niezawodny wspiera proces zamówień. Dzięki temu jesteśmy w stanie zagwarantować, że wszystkie produkty są zawsze dostępne w odpowiednich ilościach i tym samym, nie dopuszczamy do sytuacji, w której na koniec dnia zostają niezagospodarowane ogromne ilości towarów, a być może zachodzi nawet konieczność ich wyrzucenia do śmietnika.

⁹ Przekazując informacje o „ograniczaniu i waloryzacji odpadów żywności”, należy wskazać konkretne działania (poziom hierarchii).

¹⁰ Raport dotyczący zrównoważonego rozwoju ALDI Nord w 2019 r.: 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 Na chwilę obecną nie obowiązują żadne unijne przepisy ani szczegółowe wytyczne w zakresie stosowania w odniesieniu do żywności unijnej hierarchii dotyczącej odpadów. Ilustracja, którą przedstawiono na Rys. 1 opiera się na hierarchiach postępowania z odpadami żywności opracowanych przez: Europejską Federację Banków Żywności (Federation of European Food Banks, FEBA), Federację Producentów Żywności (Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie, FEVIA), amerykańską Agencję Ochrony Środowiska (US Environmental Protection Agency), a także na postanowieniach Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2008/98/WE z dnia 19 listopada 2008 r. w sprawie odpadów oraz uchylającej niektóre dyrektywy oraz Europejskiego Trybunału Obrachunkowego (2017): <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/>



W niektórych krajach przedsiębiorstwa z grupy ALDI posiadają w swojej ofercie ponad 40 różnych rodzajów pieczywa i wyrobów piekarniczych, w tym słodkich ciast oraz słonych przekąsek, które są wypiekane na miejscu w sklepie, kilka razy w ciągu dnia. Ostatecznie jednak przygotowujemy indywidualne prognozy pozwalające określić szacunkową wielkość sprzedaży wyrobów piekarniczych w oparciu o popyt na takie produkty w każdym sklepie. Dla każdego sklepu dopasowujemy odpowiednie plany funkcjonowania sklepowych piekarni stosownie do sytuacji. W ten sposób jesteśmy w stanie w każdym momencie zagwarantować dostępność świeżych wypieków przy stoisku z wyrobami piekarniczymi, dbając przy tym, aby na koniec dnia nie zostało zbyt wiele odpadów.

Obniżki cen

W przypadku gdy pomimo właściwego planowania, sprzedaż produktów nie przebiega zgodnie z oczekiwaniami, obniżamy ceny żywności z krótkim terminem przydatności do spożycia oraz produktów spożywczych z krótką datą minimalnej trwałości. Takie artykuły są eksponowane na półkach w widocznym miejscu oraz oznaczone kolorowymi naklejkami informującymi o obniżce cen. Dzięki temu klienci mogą podejmować świadome decyzje odnośnie zakupu żywności z krótkim terminem przydatności do spożycia. Towary z nadrukowaną datą minimalnej trwałości są na ogół dostępne w sprzedaży do dnia wskazanego na takiej etykiecie. W Belgii i Niemczech świeże pieczywo sprzedawane jest na drugi dzień w oddzielnych opakowaniach po obniżonej cenie (o 30% lub 50% taniej). Nasze pieczywo z poprzedniego dnia znajduje się tuż obok sklepowej piekarni.

Logistyka

W zależności od uwarunkowań w poszczególnych krajach, w naszych procesach logistycznych staramy się zapewnić, aby transport realizowany był z wykorzystaniem możliwie jak najkrótszych tras. Pozwala to zapobiegać marnowaniu żywności spowodowanym utratą jakości. W związku z tym dostawy owoców i warzyw do naszych sklepów odbywają się codziennie. W przypadku owoców i warzyw z krótkim terminem przydatności do spożycia wybieramy – o ile jest to możliwe – miejscowych dostawców, starając się unikać dostaw z odległych miejsc. Ze względu na złożony charakter struktury rolnictwa w niektórych krajach, nie zawsze możliwe jest sprowadzanie owoców i warzyw od lokalnych dostawców. Dzięki takiemu podejściu oraz dostarczaniu pieczywa i wyrobów piekarniczych z piekarni bezpośrednio do naszych sklepów (za wyjątkiem ALDI Dania i ALDI Hiszpania) możemy wydłużyć dla naszych klientów termin przydatności do spożycia takich produktów.

Gospodarka magazynowa

W naszych centrach dystrybucyjnych oraz sklepach zawsze przestrzegamy zasady FIFO (z ang. *First In-First Out*), w ramach której artykuły, które trafiają do magazynu jako pierwsze, muszą z niego wyjechać w pierwszej kolejności. W szczególności w naszych sklepach oznacza to, że pracownicy ALDI układając towary na półkach zawsze stosują rotację, przez co nowe artykuły trafiają na sam koniec.

Łańcuch chłodniczy w dostawach

Wielkość nadwyżek żywności można ograniczyć w jeszcze większym stopniu poprzez optymalizację transportu i temperatur przechowywania, a także unikanie zakłóceń w łańcuchu chłodniczym. W Niemczech, Holandii oraz niektórych sklepach w Danii i Hiszpanii przedsiębiorstwa z grupy ALDI stosują system monitorowania urządzeń chłodniczych, który pozwala nam na szybkie zidentyfikowanie i wyeliminowanie nieprawidłowości. Także w pozostałych krajach, w których ALDI prowadzi działalność, temu zagadnieniu przypisano ogromne znaczenie i zostanie ono poruszone w przyszłości. Ponadto wykorzystujemy rejestratory pozwalające śledzić temperaturę towarów podczas transportu, a do przewozów świeżego mięsa stosujemy kontenery ze specjalną izolacją.

Opakowania

Opakowania pełnią różne funkcje. Chronią żywność, gwarantują jej jakość na długi okres czasu i dzięki temu przyczyniają się do wydłużenia terminu jej przydatności do spożycia. Stale pracujemy nad tym, aby zapewniać optymalne opakowania dla naszych artykułów spożywczych, a tym samym utrzymywać wskaźniki strat żywności na możliwie najniższym poziomie.





Jednocześnie naszym celem o zasięgu międzynarodowym jest to, aby *do końca 2025 r. przynajmniej 40% warzyw i owoców dostępnych w ofercie wszystkich sklepów sieci ALDI było bez opakowań*. W ten sposób chcemy się przyczynić m.in. do tego, aby nasi klienci mogli robić zakupy stosownie do swoich potrzeb, unikając niepotrzebnego kupowania dużych opakowań zbiorczych. Pozwoli to w konsekwencji ograniczyć ilość marnowanej żywności.

Oferta zawierająca nieidealne owoce

W celu zmniejszenia nadwyżek żywności na początkowych ogniwach łańcucha dostaw, do naszej oferty wprowadziliśmy warzywa i owoce, które ze względu na brak idealnego wyglądu mogłyby nie trafić do sprzedaży detalicznej. Od 2019 r. wiele sklepów sieci ALDI w Niemczech posiada w swojej ofercie jabłka określane jako „*Wetteräpfel*”, które pochodzą z regionów dotkniętych skutkami niekorzystnych warunków atmosferycznych, takich jak zbyt duże nasłonecznienie lub opady gradu. Nie ograniczamy takiej filozofii działania wyłącznie do samych jabłek, lecz staramy się reagować na potrzeby produkcji i naszych dostawców, bez względu na rodzaj owoców czy też warzyw. W ten sposób jesteśmy w stanie wspierać lokalnych producentów, podnosić świadomość znaczenia żywności oraz ograniczać ewentualne straty ekonomiczne ponoszone przez naszych dostawców w wyniku działania sił natury.

Współpraca i prowadzenie dialogu z organizacjami pozarządowymi, instytucjami naukowo-badawczymi i ministerstwami

W roku 2017 przedsiębiorstwa należące do grupy ALDI w Niemczech dołączyły do inicjatywy UE pod nazwą REFRESH (z ang. Resource Efficient Food and Drink for the Entire Supply Chain), angażując się w to przedsięwzięcie aż do zakończenia projektu w połowie 2019 r. Celem wspomnianego projektu było ograniczenie i ponowne wykorzystanie nadwyżki żywności we wszystkich etapach łańcucha dostaw. ALDI Francja oraz ALDI Holandia przystąpiły do tej inicjatywy w latach 2017-2018. W ramach realizowanego projektu udało się m.in. obniżyć ceny żywności, której data minimalnej trwałości ma wkrótce upłynąć, co wymiennie przyczyniło się do zmniejszenia ilości odpadów



We wrześniu 2020 r. ALDI Nord Niemcy wzięła udział w pierwszej tego typu ogólnokrajowej i trwającej cały tydzień kampanii pod nazwą „Niemcy ratują żywność” (z niem. Deutschland rettet Lebensmittel), której celem było zwiększenie świadomości znaczenia żywności. Propozycje przedstawione przez wszystkie kraje związkowe i branże zaangażowane w każdy etap łańcucha dostaw żywności zostały wykorzystane do celów informacyjnych oraz do wspierania wzajemnej wymiany. Wspomnianą kampanię zorganizowało niemieckie Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa (BMEL) we współpracy z krajami związkowymi oraz zaangażowanymi w to przedsięwzięcie partnerami lokalnymi. Kampania realizowana była w ramach Krajowej Strategii Ograniczania Odpadów Żywnościowych. Na zlecenie ALDI przeprowadzono sondaż, który wykazał, że dla Niemców unikanie marnotrawstwa żywności ma ogromne znaczenie. Uzyskane wyniki potwierdziły, że prawie wszyscy (95% respondentów) zwracają uwagę na to, aby maksymalnie ograniczać ilość jedzenia trafiającego do kosza na śmieci.¹² Mając na uwadze powyższe wnioski i ustalenia, na każdym etapie łańcucha dostaw poszukujemy rozwiązań pozwalających ograniczyć zjawisko strat żywności i marnowania żywności.



Współpraca przy korzystaniu z aplikacji „Too Good To Go”

Z kolei ALDI Dania przetestowała aplikację „Too Good To Go” z zamiarem ograniczenia nadwyżek żywności. Klienci mogą używać aplikacji do kupowania całych toreb zawierających różne warzywa i owoce, zapobiegając tym samym ich wyrzuceniu na śmietnik. Dzięki temu jesteśmy w stanie w danym momencie umożliwić klientom zakup po obniżonej cenie żywności, która wciąż nadaje się do spożycia, ograniczając przy tym ilość marnowanych artykułów spożywczych. Stale badamy możliwość rozszerzenia zakresu takiej współpracy.



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



Podnoszenie świadomości konsumentów i pracowników

Mając na względzie konieczność informowania naszych klientów o prawidłowym sposobie postępowania z żywnością oraz jej przechowywania, do opakowań zawierających produkty wrażliwe najczęściej dołączana jest instrukcja właściwego przechowywania lub informacja dotycząca spożycia. Chcemy pobudzić naszych klientów do kreatywnego działania w zakresie przetwarzania żywności oraz podnieść świadomość odnośnie wartości pożywienia. Ponadto w ulotkach dla klientów ALDI, a także na naszej stronie internetowej i w mediach społecznościowych, przekazujemy klientom wskazówki dotyczące robienia zakupów, porady odnośnie właściwego przechowywania i przetwarzania żywności, a także bogaty zbiór przepisów kulinarnych. W marcu 2019 r. ALDI Portugalia uczestniczyła w ogólnokrajowej kampanii informacyjnej prowadzonej przez Portugalskie Stowarzyszenie Sprzedawców Detalicznych, której celem było wyjaśnienie znaczenia daty minimalnej trwałości.

Szczególnie istotną kwestią jest dla nas to, aby pracownicy ALDI regularnie uczestniczyli w szkoleniach w zakresie postępowania z produktami wrażliwymi i świeżymi oraz w zakresie bieżącego kontrolowania dat minimalnej trwałości produktów i ich jakości, nadwyżek i darowizn żywności. Szkolenia skierowane do nowo zatrudnionych pracowników obejmują m.in. zasadę FIFO, składanie zamówień stosownie do zapotrzebowania oraz prawidłowe postępowanie z towarami. Dla przykładu ALDI Dania oferuje szkolenia w formie materiałów wideo, z kolei ALDI Hiszpania korzysta z platform udostępnianych przez zewnętrznych dostawców usług.

5.2 Darowizna żywności pochodzącej z nadwyżek

Zjawisko marnowania żywności może wcale nie zniknąć, pomimo podejmowania przez nas rozmaitych działań mających na celu zapobieganie przypadkom marnotrawstwa. Podjęliśmy decyzję o przekazywaniu nadwyżek naszych produktów osobom znajdującym się w potrzebie. W niektórych krajach obowiązują już przepisy regulujące kwestię odpadów żywnościowych. Dla przykładu we Francji i w Polsce przepisy prawa nakładają obowiązek darowizny żywności pochodzącej z nadwyżek. Niemniej jednak nasze wysiłki nie ograniczają się wyłącznie do tych dwóch krajów czy też ram prawnych określonych przez wspomniane przepisy: we wszystkich krajach, w których ALDI prowadzi działalność, przekazujemy w formie darowizny produkty spożywcze, które, mimo iż utraciły wartość handlową, w dalszym ciągu nadają się do spożycia.



W związku z tym żywność w formie darowizny jest przekazywana przez każdy sklep z sieci ALDI w Belgii, Luksemburgu i Portugalii. Przedsiębiorstwa należące do grupy ALDI współpracują z lokalnymi bankami żywności, w niektórych regionach taka współpraca trwa już wiele lat. ALDI Holandia ściśle współpracuje z *Voedselbanken Nederland*. W Niemczech 99% wszystkich sklepów z sieci ALDI przekazuje w formie darowizny żywność, która nadaje się do spożycia, jednak utraciła już swoją wartość handlową organizacjom charytatywnym, takim jak lokalne banki żywności i jadłodajnie funkcjonujące w oparciu o koncepcję *foodsharingu*. Jednak nie wszystkie sklepy mają możliwość współpracy z partnerami przyjmującymi takie darowizny. Pracujemy nad rozszerzeniem i udoskonaleniem współpracy z kompetentnymi partnerami, a także nad opracowaniem nowych rozwiązań obejmujących wszystkie ogniwa łańcucha dostaw.

W 2019 r. ALDI Belgia zacieśniła współpracę z bankami żywności, w ramach której produkty spożywcze pochodzące z nadwyżek są mrożone, a następnie przekazywane w formie darowizny. Dzięki temu udaje się uniknąć problemu przeterminowanej żywności. Realizowanie powyższych strategii pozwala przedsiębiorstwom z grupy ALDI na redystrybucję żywności w dłuższej perspektywie czasu na rzecz potrzebujących osób.



5.3 Recykling polegający na przeznaczeniu odpadów żywnościowych na nowe produkty spożywcze

Nadwyżka żywności, której nie udało się zapobiec bądź przekazać w formie darowizny ostatecznie zostaje skierowana do ponownego wykorzystania. Podejmujemy starania w celu ponownego przetworzenia takich produktów spożywczych na zupełnie nowe artykuły nadające się do spożycia przez ludzi. Naszym celem jest opracowanie produktów pochodzących z nadwyżek żywności oraz wprowadzenie na rynek przynajmniej jednego wyrobu we wskazanych grupach produktowych do końca 2021 r.¹³

Dzięki takim produktom zamierzamy podnieść świadomość znaczenia żywności oraz pokazać różne sposoby ponownego wykorzystania jej nadwyżek, przyczyniając się tym samym do ograniczenia i waloryzacji odpadów żywnościowych, a w najlepszym wypadku do całkowitego uniknięcia ich powstawania. Jest to szczególnie istotne z punktu widzenia podnoszenia świadomości konsumentów oraz zachęcania klientów do kreatywnego wykorzystywania żywności pochodzącej z nadwyżek, jednocześnie zapobiegając wyrzucaniu ich do kosza.



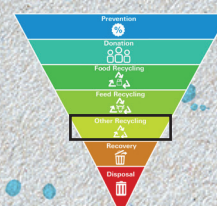
5.4 Recykling polegający na przeznaczeniu odpadów żywnościowych na paszę dla zwierząt

W przypadku nadwyżek żywności, która nie nadaje się do spożycia przez ludzi, decydujemy się na przeznaczenie jej na paszę dla zwierząt. W tym celu sklepy z sieci ALDI Nord Niemcy współpracują z naszymi dostawcami pieczywa, którzy odbierają niesprzedane resztki przy następnej dostawie, a następnie zawożą je do zakładów produkujących paszę dla zwierząt. Dzięki temu waloryzujemy odpady żywności i działamy zgodnie z koncepcją gospodarki o obiegu zamkniętym (z ang. *circular economy*).



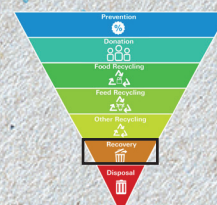
5.5 Recykling polegający na przeznaczeniu odpadów żywnościowych na produkty niebędące żywnością

W sytuacji, gdy nie jest możliwe przeznaczenie nadwyżek żywności do produkcji nowych produktów spożywczych bądź paszy dla zwierząt, istnieje możliwość recyklingu, w efekcie którego powstają produkty lub materiały niebędące żywnością, takie jak biotworzywa czy kosmetyki. Na chwilę obecną nie prowadzimy jednak tego typu działań.



5.6 Odzysk z odpadów żywnościowych

Mimo stosowania przez nas efektywnych systemów oraz planowania zamówień z odpowiednim wyprzedzeniem, może dojść do sytuacji, w której będziemy zmuszeni spisać produkt spożywczy na straty i poddać go utylizacji. Współpracujemy z dostawcami usług w zakresie utylizacji odpadów działających na terenie Belgii, Danii, Niemiec, Holandii i Hiszpanii, którzy poddają recyklingowi pochodzące z naszych sklepów odpady organiczne, wykorzystywane do produkcji biogazu zasilającego ekologiczne instalacje wytwarzające energię. Powstały w procesie fermentacji substrat może być również wykorzystany jako nawóz w rolnictwie, a także jako pasza dla zwierząt, w ten sposób przyczyniając się na nowo do produkcji żywności.



5.7 Utylizacja

W przypadku gdy nie ma możliwości zastosowania przedstawionych powyżej metod wykorzystania odpadów żywnościowych, pozostaje już tylko ich odpowiednia utylizacja. Zawsze staramy się tego jednak unikać. Podczas utylizacji odpadów korzystamy z usług świadczonych przez podmioty prowadzące działalność w tym zakresie, postępując zgodnie z wymogami prawnymi.



¹³Raport dotyczący zrównoważonego rozwoju ALDI Nord w 2019 r.: 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



6

Wnioski

Żywność stanowi dla nas ogromną wartość i ten pogląd pragniemy przekazać naszym klientom. Każdego dnia przedsiębiorstwa z grupy ALDI dostarczają żywność w przystępnych cenach do milionów ludzi w kilku krajach Europy. Produkcja artykułów dowożonych przez naszych dostawców odbywa się ogromnym kosztem. W związku z tym, jako przedsiębiorstwo prowadzące sprzedaż detaliczną produktów spożywczych, zamierzamy nie dopuszczać do zjawiska strat żywności oraz marnowania żywności i bierzemy na siebie odpowiedzialność w tym zakresie.

Wiele udało nam się już osiągnąć w kwestii zapobiegania, ograniczania i waloryzacji strat żywności oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności. Swój sukces postrzegamy jako zachętę do dalszych działań w obszarze poszukiwania rozwiązań wspierających zrównoważony rozwój i innowacyjność, zarówno wewnątrz Grupy ALDI Nord, jak i we współpracy z naszymi kontrahentami. Mając powyższe na uwadze, będziemy stale opracowywać i rozwijać działania opisane w niniejszym dokumencie. Wytyczne wskazane w tym opracowaniu będą regularnie analizowane, a w razie zaistnienia zmian – aktualizowane.

Postępowanie w sposób odpowiedzialny jest częścią naszej codziennej działalności.





ALDI Einkauf SE & Co. oHG
Eckenbergstraße 16
45307 Essen

STATUS

Kwiecień 2021

Więcej informacji na temat podejmowanych przez nas działań w ramach społecznej odpowiedzialności biznesu znajduje się na stronie internetowej
<https://www.aldi-nord.de/en/sustainability-report/2019.html>

KONTACT

modern_nutrition@aldi-nord.de

Język opracowania

Niniejszy dokument został udostępniony jako plik PDF w różnych wersjach językowych, w tym w języku angielskim. W przypadku rozbieżności pomiędzy poszczególnymi wersjami językowymi dokumentu, moc rozstrzygającą ma wersja w języku angielskim. W dokumencie nie podano struktury prawnej przedsiębiorstw, co ma na celu zapewnienie większej przejrzystości tekstu.