



DIRETRIZ PARA A PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR





Índice

1	A nossa reivindicação	3
2	Âmbito de aplicação	3
3	Desperdício alimentar – contexto e desafios	4
4	Definições	5
5	Metas e medidas para reduzir ou valorizar as perdas alimentares	5
5.1	Prevenção de perdas e resíduos alimentares	6
5.2	Doação de excedentes alimentares	9
5.3	Reciclagem para produção de alimentos	9
5.4	Reciclagem para produção de ração animal	10
5.5	Reciclagem para produção de produtos não alimentares	10
5.6	Recuperação dos resíduos alimentares	10
5.7	Eliminação	10
6	Conclusão	11





1 A nossa reivindicação

O sucesso económico sustentável só pode ser alcançado se for assumida a responsabilidade pelas pessoas, pela natureza e pelo ambiente. Através das nossas ações nas empresas do grupo ALDI Nord („ALDI Nord“), procuramos continuamente contribuir para um desenvolvimento sustentável onde quer que operemos.

Enquanto empresa líder da distribuição a retalho, reconhecemos publicamente a nossa responsabilidade nas cadeias de abastecimento globais e na utilização de recursos. Ao longo de todas as cadeias de abastecimento, desde a aquisição de matérias-primas até ao processo de produção final, asseguramos que os critérios de sustentabilidade ambiental e social são tidos em conta.

Comunicamos claramente as nossas exigências e metas aos nossos parceiros comerciais. Se as nossas metas não forem atingidas, damos uma atenção rigorosa a uma implementação futura e ao desenvolvimento de medidas concretas para melhorar os processos de produção em conjunto com os nossos parceiros. Só cooperamos com parceiros comerciais que trabalham de acordo com as nossas políticas de compras. Em certos casos, reservamo-nos ao direito de impor sanções adequadas, mesmo que tal resulte na cessação da relação comercial.

O manuseamento responsável dos alimentos é especialmente importante para nós. A produção de alimentos requer recursos valiosos e gera gases com efeito de estufa prejudiciais para o clima. Assim, as perdas alimentares constituem um consumo desnecessário destes recursos e causam um impacto negativo sobre o clima. O nosso objetivo é, portanto, *evitar as perdas alimentares nas nossas próprias operações comerciais, passando por toda a cadeia de abastecimento até às casas dos nossos clientes.*

Ao implementarmos esta diretriz, comprometemo-nos mais uma vez com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 12.3 de reduzir para metade o desperdício de alimentos per capita a nível mundial, de retalho e do consumidor, e reduzir os desperdícios de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento até 2030, posicionando-nos claramente contra o desperdício alimentar. Para garantir que o nosso empenho se traduz em ações eficazes, o desperdício alimentar figura como tema central na agenda internacional 'Corporate Responsibility and Quality Assurance (CROQA)' do ALDI Nord. A sua elevada relevância refletir-se-á adequadamente em ações concretas em cada país ALDI.

2 Âmbito de aplicação

Esta diretriz aplica-se a todos os artigos alimentares vendidos pelo ALDI Nord. Define o manuseamento e/ou transformação de excedentes alimentares e é vinculativa para as empresas ALDI e seus parceiros comerciais.

A validade desta diretriz termina com a publicação de uma versão mais recente.

3 Desperdício alimentar – contexto e desafios

As perdas e os resíduos alimentares ocorrem em todas as fases da cadeia de abastecimento alimentar: durante a produção e transformação, transporte e armazenamento, na distribuição e nas casas dos consumidores. Um terço de todos os alimentos produzidos é desperdiçado ao longo da cadeia de valor, enquanto cerca de 33 milhões de pessoas na UE não conseguem pagar uma refeição de qualidade de dois em dois dias. Na UE, são produzidos anualmente cerca de 88 milhões de toneladas de resíduos alimentares (aproximadamente 180 kg por pessoa), com um custo estimado em 143 mil milhões de euros.¹

O desperdício de géneros alimentícios não é só uma questão ética e económica, conduz também a uma utilização escusada dos recursos necessários para a produção e a uma poluição do clima através das emissões de gases com efeito de estufa daí resultantes. Recursos como o solo, água, fertilizantes, energia para a colheita, transformação e transporte são desperdiçados. Isto significa que o desperdício alimentar tem um impacto direto sobre o clima: o desperdício alimentar tem a maior pegada de carbono do mundo a seguir à China e aos EUA.² Os agregados familiares geram mais de 50% dos resíduos alimentares nos países industrializados, enquanto que a transformação é responsável por 19% e os retalhistas – como o ALDI Nord – por 5%.³

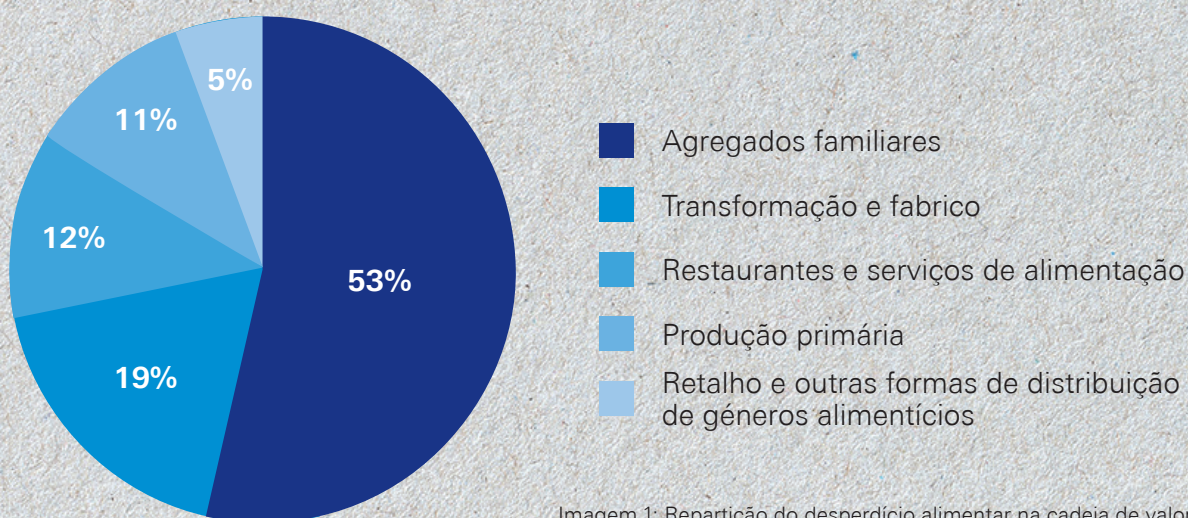


Imagem 1: Repartição do desperdício alimentar na cadeia de valor³

O desperdício alimentar é em parte produzido devido à legislação que vigora para proteger a saúde pública e os consumidores. Os alimentos que não são aptos para consumo (por exemplo, retirada de produtos, deterioração, bolores) e são retirados das prateleiras representam um desperdício de recursos, mas são também uma medida preventiva necessária para proteger a saúde humana. Outras razões para o desperdício alimentar são, por exemplo, o armazenamento incorreto dos alimentos ou o desconhecimento dos consumidores sobre as datas de validade de consumo dos bens alimentares. Os alimentos são frequentemente deitados fora pouco tempo depois da sua data de validade de consumo, mesmo que ainda sejam comestíveis. Contudo, o problema começa antes. Se não satisfizerem certos requisitos, os alimentos são deitados fora logo nos terrenos agrícolas. Além disso, a satisfação das expectativas dos consumidores (por exemplo, de encontrar uma vasta seleção e prateleiras cheias ou expectativas de natureza estética) pode levar ao desperdício de alimentos na distribuição a retalho.⁴

¹ Comissão Europeia: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

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

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

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



O que é um gênero alimentício?

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 178/2002 da UE relativo à Legislação Alimentar, o gênero alimentício é definido como qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser. As plantas são consideradas alimentos apenas após a colheita e os animais apenas após o abate.

O que é são perdas alimentares e resíduos alimentares?

Qualquer alimento destinado ao consumo humano que seja perdido, descartado ou degradado em qualquer fase da cadeia alimentar é considerado desperdício alimentar. Perdas alimentares ocorrem ao longo da cadeia de abastecimento de bens alimentares desde a colheita/abate/apanha até ao nível do retalho, mas sem o incluir. Os resíduos alimentares ocorrem a nível do comércio a retalho e do consumo.⁵ Para o setor da distribuição a retalho, consideram-se resíduos alimentares os produtos alimentares que já não são vendidos ou distribuídos porque se tornaram invendáveis (por exemplo, aparência insuficiente para satisfazer as necessidades dos clientes) ou pouco seguros em termos de requisitos de segurança alimentar (por exemplo, duração de vida do produto insuficiente), depois de terem sido destinados a ser ingeridos pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o serem, quer estejam transformados, parcialmente transformados ou não transformados. Os resíduos alimentares incluem também partes não comestíveis, quando estas não são separadas das partes comestíveis durante a produção (por exemplo, ossos ligados à carne destinada ao consumo humano).⁶

O que são excedentes alimentares?

Os excedentes alimentares são produtos alimentares acabados (incluindo carne fresca, fruta e vegetais), produtos parcialmente formulados ou ingredientes alimentares que ainda são comestíveis mas que já não podem ser comercializados por não cumprirem as especificações do fabricante e/ou do cliente (por exemplo, variações na cor do produto, dimensão, forma, etc.). Além disso, erros na produção e rotulagem podem gerar excedentes nos setores agrícola e da transformação, por exemplo.⁷

O que é a redistribuição de alimentos?

A redistribuição de alimentos é um processo no qual os excedentes alimentares que de outra forma seriam desperdiçados são recuperados, recolhidos e entregues a pessoas. Os operadores de empresas do setor alimentar (por exemplo, agricultores, fabricantes e retalhistas de produtos alimentares) podem redistribuir os excedentes alimentares através de organizações (tais como bancos alimentares), redes de recolha e outros operadores de empresas alimentares ou diretamente aos consumidores.⁸

Metas e medidas para reduzir ou valorizar as perdas alimentares

O ALDI Nord implementa há muitos anos numerosas medidas contra o desperdício alimentar. O nosso objetivo é um *abastecimento ideal de cada produto nas prateleiras, minimizando ao mesmo tempo os excedentes alimentares*. Definimos vários objetivos internacionais que visam manter o desperdício alimentar tão baixo quanto possível ou, na melhor das hipóteses, evitá-lo.

Em todos os objetivos, consideramos a hierarquia do desperdício alimentar como a base para a prioridade das medidas. Assim, preferimos vender, doar ou reutilizar os excedentes alimentares para consumo humano antes de redirecionarmos os alimentos para alimentação animal e para a reciclagem para produção de produtos não alimentares. A recuperação de resíduos alimentares para fins de compostagem ou energias renováveis deve ser considerada antes da simples eliminação em aterro ou incineração. As últimas medidas mencionadas são consideradas medidas de perdas e resíduos alimentares e não de „redução ou valorização de perdas e resíduos alimentares“⁹. Os principais objetivos internacionais são a oferta de

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

⁶ Com base na Decisão Delegada (UE) 2019/1597 do Parlamento Europeu e Conselho de maio de 2019, que complementa a Diretiva 2008/98/CE relativa aos resíduos, artigo 9.º, n.º 8

⁷ Com base nas Orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios (2017/C 361/01), 2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

⁸ Com base nas Orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios (2017/C 361/01), 2.2. O que se entende por excedente alimentar?

⁹ Ao informar ou comunicar sobre „redução e valorização dos resíduos alimentares“, os tipos de medidas (hierarquia) devem ser mencionados de forma concreta.



produtos produzidos a partir de excedentes alimentares (Food Recycling) e a implementação de uma parceria para reduzir o desperdício alimentar em 100% das lojas ALDI Nord até ao final de 2021 (por exemplo, bancos alimentares ou Too Good To Go)¹⁰. Estas parcerias centram-se na redução e valorização das perdas alimentares para consumo humano, consumo animal e não alimentar. As parcerias de gestão de resíduos alimentares (recuperação e eliminação) não contribuem para este objetivo.

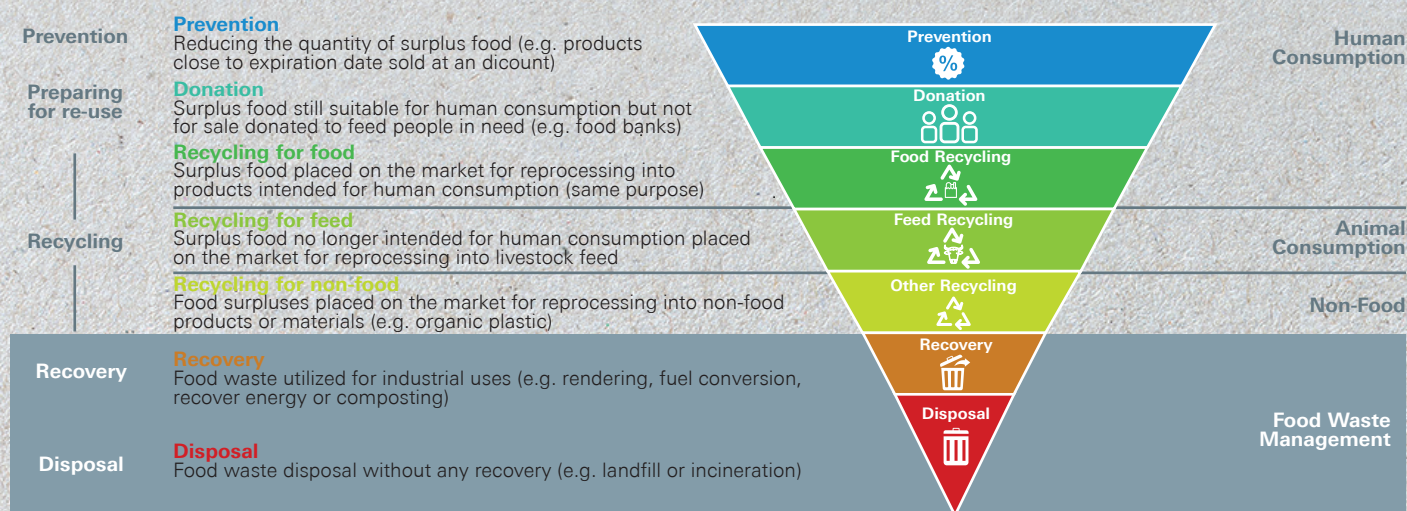


Imagem 2: ALDI Food Waste Hierarchy¹¹

5.1 Prevenção de perdas e resíduos alimentares

A „prevenção” refere-se a todas as medidas tomadas antes que os alimentos se transformem em resíduos, a fim de minimizar na medida do possível a quantidade dos excedentes alimentares ou, na melhor das hipóteses, evitar os excedentes alimentares.

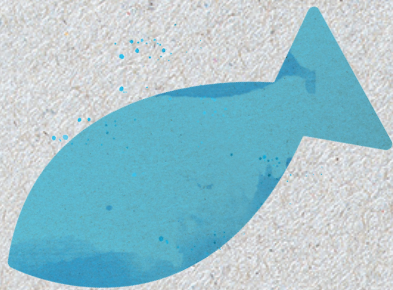
Planeamento

O nosso compromisso contra o desperdício alimentar começa com uma planificação precisa e encomendas diárias. Os colaboradores nas lojas das empresas ALDI na Alemanha, Bélgica, Dinamarca e Holanda, por exemplo, utilizam um sistema inteligente de encomendas para este fim, que regista automaticamente quais as mercadorias necessárias e ajusta a quantidade da encomenda individualmente para cada loja. Este sistema de encomendas será também implementado nos outros países ALDI no futuro. Outros departamentos, tais como logística e compras, fornecem às lojas informações adicionais para assegurar que o sistema faz sugestões de encomenda fiáveis. Desta forma, asseguramos que todos os produtos estão sempre disponíveis em quantidades suficientes e, ao mesmo tempo, evitamos que sobrem e possivelmente tenham de ser eliminadas grandes quantidades de mercadoria no final do dia.

Em alguns países, as empresas ALDI oferecem mais de 40 tipos diferentes de pão „bake-off” e produtos de panificação, incluindo pastelaria doce e salgados, confeccionados de fresco várias vezes ao dia nas nossas lojas. No final, preparamos uma previsão individual da quantidade de produtos de panificação com probabilidade de serem vendidos com base na procura em cada loja. Adaptamos os respetivos planos de cozedura para cada loja, de acordo com as circunstâncias. Desta forma, asseguramos que existem sempre produtos frescos suficientes no móvel do pão e de pastelaria e que não sobra muito no final do dia.

¹⁰ ALDI Nord Relatório de Sustentabilidade 2019: https://www.aldi.pt/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/pt/ALDI_Nord_Relatorio_de_Sustentabilidade_2019_PT.pdf.res/1595354771653/ALDI_Nord_Relatorio_de_Sustentabilidade_2019_PT.pdf

¹¹ Não existe atualmente legislação da UE ou orientações específicas sobre como aplicar a hierarquia de resíduos da UE aos alimentos. A imagem 1 baseia-se na hierarquia de resíduos alimentares da FEBA (Federação de Bancos Alimentares Europeus), na hierarquia de resíduos alimentares da FE-VIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie), na hierarquia de resíduos alimentares da US Environmental Protection Agency, na Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Novembro de 2008, relativa aos resíduos e que revoga certas diretivas, e no Tribunal de Contas Europeu (2017): <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/pt/>



Redução do preço

Se apesar de um bom planeamento, os produtos não forem vendidos a tempo, baixamos os preços dos alimentos com um prazo de validade reduzido, bem como dos alimentos que estão próximos da sua data de validade de consumo. Estes são assinalados com autocolantes de desconto coloridos e colocados em posição claramente visível nas nossas prateleiras. Tal motiva os clientes a tomarem uma decisão consciente em relação aos alimentos com um prazo de validade restante curto. As mercadorias com uma data de durabilidade mínima impressa são geralmente vendidas até ao dia da data impressa. Na Alemanha e Bélgica, os pães frescos são embalados separadamente e vendidos no dia seguinte a um preço reduzido (30% ou 50% de desconto): Os clientes encontrarão o nosso pão do dia anterior mesmo ao lado do nosso móvel de pão e de pastelaria.

Logística

Dependendo das condições nacionais, asseguramos que as rotas de transporte são o mais curtas possível nos nossos processos logísticos. Evitamos assim resíduos alimentares provocados por perdas de qualidade. Por conseguinte, abastecemos diariamente as nossas lojas com frutas e legumes. Para frutas e legumes com curtos períodos de conservação, preferimos, quando possível, o abastecimento regional a longas distâncias. Devido à natureza das estruturas agrícolas de alguns países, o abastecimento regional nem sempre é viável para frutas e legumes. Desta forma e fornecendo pão e produtos de panificação das padarias diretamente às nossas lojas (exceto na ALDI Dinamarca e ALDI Espanha), prolongamos a validade destes produtos para os nossos clientes.

Gestão do armazenamento

Nos nossos centros de distribuição, bem como nas nossas lojas, trabalhamos sempre de acordo com o princípio „First In-First Out“ (FIFO), o que significa que os artigos que são armazenados primeiro são também aqueles que são retirados primeiro. Especialmente nas nossas lojas, isto significa que os colaboradores ALDI fazem sempre a rotação das mercadorias ao colocá-las nas prateleiras e dispõem as novas mercadorias na parte de trás das prateleiras.

Preservação da cadeia de frio

O volume dos excedentes alimentares pode ser ainda mais reduzido através da otimização das temperaturas de transporte e armazenamento e evitando quebras na cadeia de frio. Na Alemanha, Holanda e em alguns armazéns na Dinamarca e Espanha, as empresas ALDI implementaram um sistema de monitorização do equipamento de refrigeração, que nos permite detetar e eliminar rapidamente fugas. Além disso, nos outros países ALDI, este tema foi identificado como relevante e será abordado no futuro. Utilizamos igualmente registadores que monitorizam a temperatura durante o transporte e contentores especiais isolados para carne fresca.

Embalagem

A embalagem cumpre várias funções. Protege os alimentos, assegura a qualidade durante mais tempo e contribui assim para uma validade mais longa. Estamos constantemente a trabalhar no sentido de utilizar embalagens ideais para os nossos produtos alimentares, a fim de manter as taxas de perda tão baixas quanto possível.

Ao mesmo tempo, o nosso objetivo internacional é *ter pelo menos 40% dos produtos de frutas e legumes não embalados nas lojas de todas as empresas ALDI até ao final de 2025*. Desta forma, queremos conseguir, entre outras coisas, que os clientes possam comprar de acordo com as suas necessidades e que produzam menos desperdício alimentar resultante de unidades de embalagem demasiado grandes.

Venda de frutas imperfeitas

Para reduzir os excedentes alimentares na cadeia de abastecimento a montante, oferecemos frutas e legumes com imperfeições que, de outra forma, não chegariam ao mercado retalhista. Desde 2019 que muitas empresas ALDI na Alemanha vêm oferecendo as chamadas „Wetteräpfel“ („weather apples“) de regiões que sofreram condições meteorológicas extremas, tais como demasiado sol ou granizo. Não limitamos esta abordagem apenas às maçãs, mas tentamos responder às necessidades da produção e dos nossos fornecedores, independentemente do tipo de fruta ou legumes. Desta forma, podemos apoiar os produtores locais, aumentar a valorização dos alimentos e reduzir possíveis prejuízos económicos incorridos pelos nossos fornecedores, provocados por motivos ambientais.





Cooperação e diálogo com ONGs, cientistas, investigadores e ministérios

Na Alemanha, as empresas ALDI aderiram à iniciativa REFRESH (Resource Efficient Food and Drink for the Entire Supply Chain) da UE, entre 2017 e o final do projeto em meados de 2019. Este projeto centrou-se na redução e reutilização dos excedentes alimentares ao longo de toda a cadeia de abastecimento. A ALDI França e a ALDI Holanda juntaram-se a esta iniciativa em 2017 e 2018. Um resultado deste projeto é a redução do preço dos alimentos perto da data de validade de consumo, que realmente contribui para a redução dos resíduos alimentares.



Em setembro de 2020, o ALDI Nord Alemanha participou na primeira semana de ação a nível nacional „Deutschland rettet Lebensmittel“ (A Alemanha salva bens alimentares) para uma maior valorização dos alimentos. Foram recolhidas ideias de todos os estados federais e setores ao longo da cadeia de abastecimento alimentar, que foram utilizadas para informar e promover o intercâmbio mútuo. A semana de ação foi organizada pelo Ministério Federal da Alimentação e Agricultura (BMEL) em cooperação com os estados federados e envolveu parceiros locais. Integrou a Estratégia Nacional para a Redução do Desperdício Alimentar. Um inquérito encomendado pelo ALDI mostrou que os alemães estão preocupados em evitar desperdício alimentar. De acordo com os resultados, praticamente todos (95%) têm o cuidado de deitar fora o mínimo de alimentos possível¹². Tendo em conta este pano de fundo, estamos a procurar soluções para reduzir o desperdício alimentar ao longo de toda a cadeia de abastecimento.



Cooperação com a Too Good to Go

Além disso, a ALDI Dinamarca testou a 'Too Good To Go' para reduzir o volume dos excedentes alimentares. Os clientes podem utilizar uma aplicação para comprar um saco misto de frutas e legumes, que de outra forma teriam sido descartados. Desta forma, podemos fornecer aos clientes alimentos que ainda são comestíveis por um preço reduzido e diminuir o desperdício alimentar. Estamos continuamente a analisar o alargamento desta cooperação.



Sensibilização dos consumidores e colaboradores

Para informarmos os nossos clientes do correto manuseamento e armazenamento dos alimentos, a embalagem dos produtos sensíveis é frequentemente acompanhada de instruções para o seu correto armazenamento ou de informações sobre o consumo. Queremos encorajar a criatividade dos nossos clientes no uso que fazem dos alimentos e aumentar a sensibilização para o seu valor. Nos folhetos ALDI, bem como nas páginas web ou nos canais nas redes sociais, também fornecemos aos clientes dicas de compras, conselhos sobre o correto armazenamento e manuseamento dos alimentos e uma vasta seleção de receitas. Em Março de 2019, a ALDI Portugal participou numa ampla campanha nacional de informação da Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED) sobre as datas de validade de consumo.

É também especialmente importante para nós que os colaboradores do ALDI recebam formação regular em matéria de manuseamento de produtos sensíveis e frescos, verificações regulares das datas de validade de consumo e qualidade dos produtos, excedentes alimentares e doações alimentares. A integração de novos colaboradores inclui, entre outros, o princípio FIFO, as encomendas com base na procura e o correto manuseamento de mercadorias. A ALDI Dinamarca, por exemplo, utiliza formação em vídeo e a ALDI Espanha recorre a plataformas de prestadores de serviços externos.

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



5.2 Doação de excedentes alimentares

Apesar das nossas múltiplas medidas de prevenção de excedentes alimentares, estes podem ainda assim ocorrer. Optamos por redistribuir os nossos excedentes alimentares a pessoas carenciadas. A legislação sobre resíduos alimentares já existe em vários países. Em França e na Polónia, por exemplo, a doação de excedentes alimentares é um requisito legal. No entanto, o nosso compromisso não se limita a estes países ou ao quadro destas legislações: em todos os países ALDI, doamos alimentos que já não são vendáveis, mas que ainda estão aptos para o consumo.



Por exemplo, todas as lojas das empresas ALDI na Bélgica, Luxemburgo e Portugal doam bens alimentares. As empresas ALDI trabalham com bancos alimentares locais, em algumas regiões já há muitos anos. A ALDI Holanda trabalha em estreita colaboração com os *Voedselbanken Nederland*. Na Alemanha, 99% de todas as lojas das empresas ALDI doam alimentos que já não são vendáveis mas que ainda podem ser consumidos a organizações de solidariedade social como os bancos alimentares locais e de *'foodsharing'*. No entanto, nem todos os estabelecimentos têm acesso a parceiros que aceitem doações de alimentos. Estamos a trabalhar no alargamento e melhoria da cooperação com parceiros competentes, bem como na criação de novas soluções que abarquem toda a cadeia de abastecimento.

A ALDI Bélgica reforçou a sua colaboração com os bancos alimentares em 2019, congelando os excedentes alimentares antes da doação, de modo a que a data-limite de consumo deixasse de ser um problema. Com estas estratégias, as empresas ALDI permitem a redistribuição de alimentos durante um período mais longo a pessoas mais necessitadas.

5.3 Reciclagem para produção de alimentos

Os excedentes alimentares que não puderam ser evitados ou doados serão então reutilizados. Esforçamo-nos por transformar estes alimentos em novos produtos para consumo humano. O nosso objetivo é *oferecer produtos produzidos a partir de excedentes alimentares e a introdução de pelo menos um produto nos grupos de produtos definidos até ao final de 2021*.¹³



Com estes produtos, pretendemos reforçar a valorização dos alimentos e mostrar as várias possibilidades de reutilização dos excedentes alimentares, reduzindo e revalorizando assim os resíduos alimentares ou, na melhor das hipóteses, evitando-os. Esta medida também se destina particularmente à sensibilização dos consumidores e a inspirar os clientes a utilizarem os excedentes alimentares de forma criativa e não simplesmente a eliminá-los.

¹³ALDI Nord Sustainability Report 2019: https://www.aldi.pt/content/dam/aldi/corporate-responsibility/de/nachhaltigkeitsbericht/2017/sonstige/downloads-und-archiv/pt/ALDI_Nord_Relatorio_de_Sustentabilidade_2019_PT.pdf.res/1595354771653/ALDI_Nord_Relatorio_de_Sustentabilidade_2019_PT.pdf



5.4 Reciclagem para produção de ração animal

No caso de excedentes alimentares que já não são próprios para consumo humano, o nosso objetivo é utilizá-los na alimentação animal. Para este efeito, as lojas do ALDI Nord Alemanha cooperam com os nossos fornecedores de pão, que recolhem os restos de pão na entrega seguinte e os encaminham para a produção de ração animal. Desta forma, valorizamos os desperdícios alimentares e trabalhamos rumo a uma economia circular.

5.5 Reciclagem para produção de produtos não alimentares

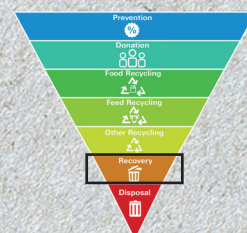
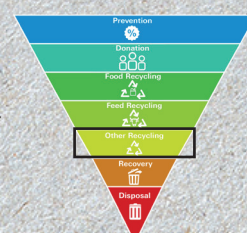
Se os excedentes alimentares não puderem ser utilizados para a reciclagem e produção de alimentos ou rações, existe a possibilidade de os reciclar em produtos não alimentares ou materiais como bioplásticos ou cosméticos. Atualmente, não realizamos este tipo de reciclagem.

5.6 Recuperação dos resíduos alimentares

Apesar dos nossos sistemas eficazes e do planeamento atempado dos volumes, podemos ter de deitar fora alimentos. Cooperamos com fornecedores de serviços de eliminação de resíduos na Alemanha, Bélgica, Dinamarca, Espanha e Holanda, que reciclam os nossos resíduos orgânicos das lojas em unidades de biogás para produzir energia amiga do ambiente. Os substratos de fermentação são também utilizados como adubo na agricultura e como alimento para animais, contribuindo assim para a nova produção de alimentos.

5.7 Eliminação

Se todas as opções acima mencionadas não são aplicáveis, a única opção restante é a eliminação correta dos resíduos alimentares. Esforçamo-nos sempre por evitar esta opção. No caso da eliminação de resíduos, trabalhamos em conjunto com os nossos prestadores de serviços de eliminação de resíduos e observamos os requisitos legais.





6

Conclusão

Valorizamos os bens alimentares e queremos partilhar esta apreciação com os nossos clientes. Todos os dias, as empresas ALDI abastecem milhões de pessoas em vários países europeus com alimentos a preços acessíveis. Os nossos fornecedores fabricam os produtos a grande custo. Por isso, é nosso desejo e responsabilidade como distribuidores de bens alimentares evitar o desperdício alimentar.

Já muito foi alcançado na prevenção, redução e valorização de perdas e resíduos alimentares. Vemos o nosso sucesso como um incentivo para continuar a procurar soluções sustentáveis e inovadoras, tanto dentro do grupo ALDI Nord como em conjunto com os nossos parceiros comerciais. Iremos, portanto, desenvolver e expandir continuamente as medidas mencionadas neste documento. A diretriz será revista regularmente e atualizada em caso de alterações.

Agir de forma responsável faz parte das nossas atividades diárias.





ALDI Einkauf SE & Co. oHG
Eckenbergstraße 16
45307 Essen / Alemanha

FECHO DE EDIÇÃO

Março de 2021

Para mais informações sobre as nossas atividades de responsabilidade empresarial, consulte:
<https://www.aldi.pt/relatorio-de-sustentabilidade/2019.html>

CONTACTO

modern_nutrition@aldi-nord.de

Língua da diretriz

A diretriz está disponível em documento PDF em inglês e outras línguas. Em caso de desvios entre as versões linguísticas, faz fé o documento em inglês. Para efeitos de legibilidade, não foi especificada a estrutura jurídica das empresas.