



Gutes für alle: ALDI SÜD unterstützt Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung

Mülheim a. d. Ruhr (29.09.2022) Vom 29. September bis 6. Oktober findet die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ statt. Initiiert wird diese bereits zum dritten Mal von der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und der Bundesländer. ALDI SÜD unterstützt die Aktionswoche als Partner und möchte seine Kundinnen und Kunden damit für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. Denn jedes Jahr landen in Deutschland etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – knapp die Hälfte davon fällt in privaten Haushalten an¹.

Das Ziel der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ ist es, Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Verantwortlichen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette einen wertschätzenden und nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln nahezubringen. Dazu finden verschiedene Aktionen in ganz Deutschland statt. „Wir freuen uns, die Initiative als Partner zu unterstützen. Auch wenn im Groß- und Einzelhandel nur vier Prozent der Gesamtmenge an verschwendeten Lebensmitteln anfällt, haben wir als verantwortungsvoll und nachhaltig handelndes Unternehmen eine Vielzahl von Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung entwickelt. So verringert zum Beispiel unsere tagesgenaue Planung Lebensmittelverluste. Zudem sind wir Mitglied des Dialogforums Groß- und Einzelhandel, das sich das Ziel gesetzt hat, bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf zu halbieren“, so Dr. Julia Adou, Director Corporate Responsibility bei ALDI SÜD.

Unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

ALDI SÜD macht Gutes für alle leistbar, dazu gehört auch der verantwortungsbewusste Umgang mit Lebensmitteln. Neben der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ setzt ALDI SÜD zahlreiche Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren:

- Angebot von losem Obst und Gemüse, damit Kundinnen und Kunden genau die Mengen kaufen können, die sie auch benötigen.
- Angebot von Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern, die sogenannten „Krummen Dinger“. Das Konzept kommt darüber hinaus auch im Bereich

¹ Quelle: [BMEL - Lebensmittelverschwendung - Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel! 2022](#)



Wurstwaren zum Einsatz, wo ALDI SÜD beispielsweise unperfekte Wiener Würstchen anbietet.

- 2018 hat ALDI SÜD zudem einen eigenen Erklärhinweis zum Mindesthaltbarkeitsdatum namens „Riech mich! Probier mich! Ich bin häufig länger gut!“ auf der Frischmilch-Verpackung sowie auf verschiedenen Käsesorten eingeführt.
- Darüber hinaus gibt es regelmäßig Tipps und Rezepte zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, übriggebliebene Lebensmittel werden an karitative Einrichtungen wie die Tafeln gespendet.

Anbei finden Sie unser **Factsheet** zu den ALDI SÜD Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung.

Weitere Informationen gibt es unter [Unser Engagement gegen Lebensmittelverschwendung \(aldi-sued.de\)](#).

Hier geht es zu den „zu gut für die Tonne“ Tipps: [Resteverwertung – kreativ und nachhaltig | ALDI SÜD \(aldi-sued.de\)](#)

Pressekontakt:

Unternehmensgruppe ALDI SÜD: Lanna Riese, presse@aldi-sued.de