

Aldi startet neues Label: So vermeiden Sie Lebensmittelverschwendung!

Aldi führt 2025 das Label „Oft länger haltbar“ ein, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Verbraucher zu sensibilisieren.



Deutschland - Aldi hat eine wichtige Initiative gestartet, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Mit dem neuen Label „Oft länger haltbar“ möchte der Discounter Verbraucher dazu animieren, Produkte nicht voreilig zu entsorgen, selbst wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist. Laut **Ruhr24** werden viele Lebensmittel nach Ablauf des MHDs noch als genießbar eingestuft. Dieses Label ist bereits auf verschiedenen Molkereiprodukten wie Bio-Milch, Bio-Joghurt und Bio-Quark präsent und soll im Laufe des Jahres auf mehr als 30 Produkte ausgeweitet werden.

Statistiken zeigen, dass etwa 76 Kilogramm Lebensmittel pro Person jährlich in deutschen Haushalten entsorgt werden, häufig

nur aufgrund abgelaufener MHDs. Verbraucherzentralen raten, bei solchen Lebensmitteln auf Geruch, Geschmack und unversehrte Verpackungen zu achten, anstatt sie direkt wegzuerwerfen. Aldi hat sowohl in Nord- als auch Süddeutschland das Label bereits eingeführt und verfolgt damit ein umfassenderes Engagement gegen Lebensmittelverschwendung, einschließlich tagesgenauer Bestellungen und Preisreduzierungen für Artikel mit nahendem MHD.

Partnerschaften und Initiativen

Um die Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren, hat Aldi sich dem von dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft initiierten Pakt gegen Lebensmittelverschwendung angeschlossen. Diese Vereinbarung verpflichtet die Händler zur Einhaltung von fünf Pflichtzielen, darunter die Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 30 % bis 2025 und um 50 % bis 2030. Zudem sollen mindestens 97 % der Filialen Lebensmittel spenden, wie auf der Webseite von **Aldi Süd** hervorgehoben wird.

Zu den Maßnahmen gehören auch die Initiative „Krumme Dinger“, bei der Lebensmittel mit Schönheitsfehlern angeboten werden, und eine proaktive Preisreduzierung für Produkte kurz vor Ablauf des MHDs. Aldi reduziert auf diese Weise nicht nur Lebensmittelabfälle, sondern geht auch verantwortungsvoll mit Retouren um und schult das Personal entsprechend.

Öffentliches Engagement gegen Verschwendung

Die Thematik der Lebensmittelverschwendung gewinnt auch auf politischer Ebene zunehmend an Bedeutung. Vom 29. September bis 6. Oktober 2024 findet die Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ statt, die von verschiedenen Bundesländern und Partnern organisiert wird. Diese Woche bietet eine Plattform für

Mitmach-Aktionen zur Wertschätzung von Lebensmitteln und umfasst Bereiche wie Handel, Landwirtschaft und Bildung. Aktionen wie Quizze, Koch-Workshops und Schnippelparties sollen Verbraucher dazu anregen, kreativer mit Lebensmitteln umzugehen, wie auf **BMEL** beschrieben.

Insgesamt verfolgt Aldi mit seinen Initiativen ein konkretes Ziel: Die Bevölkerung besser über die Haltbarkeit von Lebensmitteln aufzuklären und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern. Dies geschieht sowohl durch innovative Labeling-Strategien als auch durch wertvolle Partnerschaften und öffentliche Aktionen.

Details	
Ort	Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.aldi-sued.de • www.bmel.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de