

Aldi kämpft gegen Lebensmittelverschwendung: Neues Label kommt!

Aldi startet am 20.05.2025 das Label „Oft länger haltbar“, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Verbraucher zu sensibilisieren.



Deutschland - Die Discounter-Kette Aldi hat ein neues Label namens „Oft länger haltbar“ eingeführt, um der ernsthaften Problematik der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Laut **Ruhr24** ermutigt dieses Label die Verbraucher, Lebensmittel nicht vorschnell zu entsorgen. Oft sind viele Produkte nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch genießbar. Das Label ist bereits auf einer Vielzahl von Molkereiprodukten, darunter Bio-Milch, Bio-Joghurt und Bio-Quark zu finden und soll im Laufe des Jahres auf über 30 Produkte ausgeweitet werden.

Ein alarmierender Aspekt stellt sich in den Statistiken des Statistischen Bundesamts dar: Pro Person werden in deutschen Haushalten jährlich etwa 76 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, häufig wegen abgelaufener MHDs. Die Verbraucherzentralen weisen darauf hin, dass bei Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD nicht nur auf das Datum, sondern auch auf Geruch, Geschmack und unversehrte Verpackung geachtet werden sollte. Dies zeigt, dass es durchaus möglich ist, die Qualität von Lebensmitteln auch nach Ablauf des MHD zu bewerten.

Umfassende Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Zusätzlich zu dem neuen Label verfolgt Aldi ein umfassendes Konzept zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung, was auch mit den Zielen von Aldi Nord und Aldi Süd übereinstimmt. Beide Unternehmen planen, die Lebensmittelabfälle in ihren Filialen und der Logistik bis zum Jahr 2030 um 50 Prozent zu reduzieren, wie **Aldi Nord** berichtet. Zu den spezifischen Maßnahmen zählen tagesgenaue Bestellungen und gezielte Preisreduzierungen für Produkte, die kurz vor Ablauf des MHD stehen.

Darüber hinaus kooperiert Aldi mit sozialen Organisationen wie der Tafel, um nicht mehr verkaufsfähige, aber noch verzehrfähige Lebensmittel weiterzugeben. Ein weiteres innovatives Konzept ist die Eigenmarke „Krumme Dinger“, die unperfektes Obst und Gemüse verkauft, darunter deformierte Äpfel und Kaki. Diese Schritte sind Teil eines generellen Engagements von Discountern, Lebensmittelverluste aktiv zu reduzieren.

Globale und lokale Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung ist jedoch nicht nur ein lokal,

sondern auch ein global greifendes Problem. Schätzungen zufolge wird ein Drittel der weltweiten Nahrungsmittelproduktion verschwendet. In Deutschland entfallen auf die weggeworfenen Lebensmittel jährlich nahezu 30 Prozent der verfügbaren Anbauflächen, was erhebliche negative Auswirkungen auf das Klima hat. Wie die Verbraucherzentrale **betont**, verursacht der vermeidbare Lebensmittel Müll in der EU klimaschädliche Gase in einer Menge, die dem gesamten CO₂-Ausstoß der Niederlande jährlich entspricht.

Die Maßnahmen von Aldi, einschließlich der Einführung des Labels „Oft länger haltbar“, sind ein Beitrag zu einem größeren branchenweiten Engagement, Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 24 Prozent zu senken. Das Ziel für dieses Jahr ist eine Reduzierung von 30 Prozent, welches die Unternehmen weiterhin fordern und umsetzen werden.

Details	
Vorfall	Umwelt
Ursache	Lebensmittelverschwendung
Ort	Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ruhr24.de• www.aldi-nord.de• www.verbraucherzentrale.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de