



**ALDI  
SUISSE**

Mehr  
fürs Leben.

# EIER-EINKAUFS- POLITIK

**ALDI SUISSE**





## 1. Einleitung

Mit unseren Corporate Responsibility-Grundsätzen definieren wir unser Verständnis von verantwortlichem Handeln gegenüber unseren Kundinnen und Kunden, Geschäftspartnern, der Natur und der Umwelt. Durch diese Einkaufspolitik kommunizieren wir unsere Ziele und Anforderungen an unsere Lieferanten sowie Kundinnen und Kunden.

Darüber hinaus bekennen wir uns mit unserer Tierwohlpolitik zur Vermeidung von unnötigem Tierleid auf allen Stufen der Produktionskette. Ziel von ALDI SUISSE ist ein aktiver Ausbau des Angebotes aus tierischer Produktion von Betrieben, die nachweislich höhere als die gesetzlich erforderlichen Tierschutzstandards setzen. Mehr dazu in der [Tierwohlpolitik](#).

## 2. Geltungsbereich

In den Geltungsbereich der Eier-Einkaufspolitik fallen alle Frisch-/Schaleneier sowie Eier als Zutat unserer Sortiments-, Saison- und Aktionseigenmarkenartikel, ganz gleich in welcher Form (z.B. flüssig, gekocht) oder Menge (z.B. Bestreichung, Garnierung) die Eier verarbeitet wurden. Bei nicht national beschafften Artikeln kann es vereinzelt zu Abweichungen kommen.

## 3. Ziele und Anforderungen

### 3.1 Frisch- / Schaleneier

Alle Frischeier stammen bei ALDI SUISSE aus Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung. Im Sinne des Tierschutzes lehnen wir Käfigeier strikt ab. Alle Frisch- und Schaleneier müssen zertifiziert sein. ALDI SUISSE akzeptiert die agroVet Zertifizierung, den KAT-Standard, die IP-Zertifizierung (NATURE SUISSE) und BIO-Zertifizierungen. Zudem werden Suisse Garantie und Suisse Certified als Herkunftsnachweis akzeptiert.

### 3.2 Eier als Zutat

Seit 2019 müssen Eier als Zutat aus zertifizierter Freiland- oder Bodenhaltung für folgende Eigenmarkenprodukte bezogen werden:

- Sämtliche Backwaren: Bake-Off, Brot/Kuchen, sowie Backwaren in den Warengruppen Tiefkühlung und gekühlte Fertiggerichte, Gebäck und Saisonartikel Süßwaren
- Teigwaren: Nahrungsmittel, sowie Artikel mit Teigwaren als Hauptbestandteil in den Warengruppen Tiefkühlung und gekühlte Fertiggerichte
- Mayonnaise und Saucen

Neben den genannten Warenbereichen streben wir auch für alle anderen Produkte mit relevanten Eibestandteilen die baldmöglichste Umstellung auf zertifizierte Freiland- oder Bodenhaltung an. Bei nicht national beschafften Artikeln kann es vereinzelt zu Abweichungen kommen.

ALDI SUISSE akzeptiert die agroVet Zertifizierung, den KAT Standard und IP- sowie Bio-Zertifizierungen. Zudem wird Suisse Garantie als Herkunftsnachweis anerkannt.



Die Auslobung mittels eines Logos (KAT, agroVet, Suisse Garantie, Bio), die Auslobung unter den Eigenmarken NATURE SUISSE und BIO Natura oder der Hinweis auf Freiland- oder Bodenhaltung dienen der Produktsicherheit und der Transparenz.

In Ausnahmefällen wird die Anwendung des Mass Balance Prinzips genehmigt. Dabei wird seitens Lieferant garantiert, dass für die Herstellung der ALDI SUISSE Eigenmarkenartikel so viele zertifizierte Eier eingekauft werden, wie für die Produktion notwendig sind.

#### 4. retour aux sources Eier: BIO das weiter geht

Alle Eier von retour aux sources stammen aus einer Eierproduktion, in der die männlichen Küken aufgezogen werden. Dafür arbeiten wir mit BIO-Bäuerinnen und -Bauern zusammen, die nur Legehennen halten, deren Brüder ebenfalls grossgezogen wurden.



Für die Brüder von Legehennen gibt es üblicherweise keine Verwendung in der Lebensmittelbranche, schliesslich legen sie keine Eier und ihre Aufzucht als Fleischlieferant ist uninteressant. Die Rassen der Legehennen sind nämlich kleiner als Masthühner, weshalb die Brüder der Legehennen gar nicht erst aufgezogen, sondern bereits als Küken getötet werden.

Bei retour aux sources lehnen wir diese gängige Praxis ab. Die Brüder der Legehennen werden stattdessen auf Schweizer BIO-Mastbetrieben aufgezogen. Die Hähne werden bei retour aux sources in BIO-Freilandhaltung mit Zugang zur Weide gehalten. Durch die guten Haltungsbedingungen ist es möglich, die Hähne antibiotikafrei aufzuziehen. Die Küken der Legehennen-Rassen wachsen zwar langsamer als spezielle Fleischrassen, sie haben aber dennoch ein wertvolles, zartes und schmackhaftes Fleisch, das Anerkennung verdient.

#### 5. Kontrolle

ALDI SUISSE behält es sich zur Sicherstellung des Warenflusses und im Sinne der Transparenz vor, Stichkontrollen durch unabhängige Zertifizierungsstellen durchführen zu lassen.

Wird bei Kontrollen festgestellt, dass die Einkaufspolitik nicht eingehalten wird, können je nach Art und Schwere der Abweichung Sanktionen veranlasst werden.

#### 6. Aktive Umsetzung

Die Umsetzung der Nachhaltigkeitsanforderungen bei ALDI SUISSE erfolgt in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten. Die Verpflichtung zum jeweiligen Zertifizierungsstandard ist Bestandteil unserer Verträge.

##### Gültigkeit der Zertifizierung

Bei allen zertifizierten Artikeln muss der Lieferant die Gültigkeit der Zertifizierung gewährleisten, was bei einer allfälligen Kontrolle überprüft wird. Darüber hinaus erfolgt – unter Einhaltung der jeweiligen Anforderungen des Standardgebers – eine Auslobung auf dem Produkt.



### **Prüfungen des Betriebes**

Der Lieferant ist verpflichtet, aktuelle Zertifikate / Dokumente bereit zu halten und einen Zugang zu allen Betriebsbereichen zu gewährleisten. Bei betrieblichen Veränderungen wie etwa Rezepturänderungen oder Lieferantenwechsel, müssen diese ALDI SUISSE unverzüglich gemeldet werden.

### **Regelmässige Evaluierung**

Jedes Jahr wird die vorliegende Eier-Einkaufspolitik einer Evaluierung unterzogen und gegebenenfalls angepasst. Nur so kann sichergestellt werden, dass eine nachhaltige und verantwortungsvolle Beschaffung von tierischen Produkten auch langfristig erreicht werden kann.

Darüber hinaus begrüssen wir es, wenn unsere Lieferanten individuelle Nachhaltigkeitsprojekte und -initiativen in der Produktion von Eiern fördern und aktiv zu den von ihnen ergriffenen Massnahmen und Entwicklungen informieren.