



Pisemne stanowisko dotyczące
zrównoważonego zaopatrywania
w świeże warzywa i owoce



Spis treści

1. Nie przypadek lecz reguła – warzywa i owoce w jakości Lidl.....	3
2. Zdrowie i bezpieczeństwo produktu – priorytet zapewnienia jakości.....	3
2.1. <i>Wspólne osiągnięcie celów – współpraca z partnerami zewnętrznymi.....</i>	<i>4</i>
2.2. <i>Ciągłość i konsekwencja – sprawdzona jakość produktów Lidl.....</i>	<i>5</i>
2.3. <i>Wspólna nauka – informacja zwrotna i ciągły rozwój.....</i>	<i>6</i>
3. Program redukcji pestycydów stosowanych przy uprawie świeżych warzyw i owoców.....	7
4. Partnerstwo na co dzień – nasze relacje z dostawcami.....	10
5. Z pola do sklepu – świeżość i logistyka.....	11
6. Kwestia etyki – przeciwdziałanie marnotrawieniu żywności.....	12
7. Działania zgodne z duchem czasu – zrównoważony rozwój i działalność ekologiczna.....	12



1. Nie przypadek lecz reguła – warzywa i owoce w jakości Lidl

Świeże warzywa i owoce w najwyższej jakości i atrakcyjnej cenie – to fundamentalna zasada naszej działalności jako przedsiębiorstwa handlowego zaopatrującego polski rynek w produkty codziennego użytku.

Aby spełnić postawione sobie cele, stworzyliśmy utrzymane w duchu partnerstwa relacje z dostawcami oraz skuteczne procesy logistyczne, a także procesy zapewniania jakości. Wszystkie te działania umożliwiają nam dzisiaj dostarczanie najwyższej jakości świeżych warzyw i owoców bezpośrednio z pola do naszych sklepów.

Oferta świeżych warzyw i owoców pozyskiwanych z sektora rolniczego jest uzależniona głównie od pogody – podejmowane decyzje i działania wymagają szczególnej rozwagi i umiejętności prawidłowej oceny sytuacji, inaczej zapewnienie świeżości i jakości towaru staje się niemożliwe.

Lidl Polska wyróżnia się na rynku i wywiązuje się ze zobowiązań zakupu określonej ilości towaru, nawet w przypadku ciężkich warunków klimatycznych. Dlatego właśnie na przestrzeni lat zyskaliśmy opinię niezawodnego partnera i producenta w krajach pochodzenia produktu.

Długotrwałe, utrzymane w duchu wzajemnego zaufania relacje z dostawcami stanowią punkt wyjścia w naszym dążeniu, aby sprzedawane przez nas świeże owoce i warzywa były w jak największym stopniu wolne od środków ochrony roślin oraz innych substancji niepożądanych. Wzajemne konsultacje pomiędzy producentami, dostawcami i naszym działem zakupów dotyczą wspólnego zobowiązania w zakresie zapewnienia jakości, które rozciąga się na cały łańcuch dostaw i wyraźnie przewyższa standardy branżowe i ustawowe.

W naszej „trosce o lepsze jutro” odnieśliśmy już sporo sukcesów. Sukcesy te stanowią dla nas impuls i zarazem dowód na to, że warto dalej podążać tą drogą wspólnie z naszymi partnerami - w myśl zasady dostarczania świeżych warzyw i owoców w najwyższej jakości i najlepszej cenie.

2. Zdrowie i bezpieczeństwo produktu – priorytet zapewnienia jakości

Naszym klientom oferujemy sprawdzoną jakość i świeżość produktów w najlepszej cenie.

Zgodnie z tym założeniem Lidl Polska formułuje swoje zobowiązanie dotyczące świeżego asortymentu owoców i warzyw. Jakość i bezpieczeństwo produktów są najważniejszymi kryteriami naszej polityki zakupu świeżych owoców i warzyw.



Głównym zadaniem działu zapewnienia jakości Lidl jest zagwarantowanie utrzymania bezpieczeństwa żywności. Docelowe wytyczne, procesy kontrolne i mechanizmy korygujące są projektowane, spisywane, analizowane na bieżąco, następnie optymalizowane i dostosowywane do aktualnych osiągnięć naukowych i potrzeb społecznych, jak też zagadnień związanych z prawem żywnościowym, czy wiedzy wynikającej z naszego wieloletniego doświadczenia i wewnętrznej oraz zewnętrznej wiedzy specjalistycznej.

Znormalizowana i nieprzerwana kontrola jakości na wszystkich poziomach przepływu towarów przeprowadzana jest w celu jednoczesnego ustalania ewentualnych możliwości optymalizacji i stanowi warunek konsekwentnego rozwoju oraz ciągłego ulepszania naszego asortymentu warzyw i owoców.

2.1. Wspólne osiąganie celów - współpraca z partnerami zewnętrznymi

Warzywa i owoce w jakości wymaganej przez Lidl Polska oznaczają współpracę z najlepszymi partnerami na wszystkich etapach łańcucha dostaw. Wszystkie zdrowe i świeże produkty trafiające codziennie na stół klientów to rezultat naszej wspólnej pasji dla warzyw i owoców – Lidla oraz producentów i partnerów koncernu na całym świecie. Zdefiniowaliśmy przy tym jednoznacznie i jasno objaśniliśmy nasze specyficzne wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa asortymentu warzyw i owoców Lidl.

Partnerstwo jako fundament – Duże znaczenie ma wybór niezawodnych i sprawnie funkcjonujących producentów oraz dostawców świeżych warzyw i owoców. Współpracujemy wyłącznie z tymi partnerami, którzy identyfikują się z naszymi wymogami jakościowymi i są w stanie im sprostać.

Jakość poprzez ciągłość – Opowiadamy się za utrzymaniem ciągłości gospodarczej, wiarygodnością oraz utrzymaną w duchu wzajemnego poszanowania wartości atmosferą handlową. Rozwijane przez lata stosunki z zakładami naszych partnerów w krajach uprawy stanowią fundament do dalszego, wspólnego dążenia do ciągłej optymalizacji współpracy.

Przejrzystość w całym łańcuchu dostaw - Łańcuch dostaw świeżych warzyw i owoców obejmuje wszystkie zakłady uczestniczące w procesie tworzenia wartości - od pola aż po sklepy Lidl. Już przed wysiewem, czyli przed rozpoczęciem sezonu, znamy nazwiska wszystkich uczestników poszczególnych etapów łańcucha dostaw. Uzupełniające dane dotyczące powierzchni uprawnych, certyfikacji i metodach uprawy gwarantują przy tym najwyższy możliwy poziom przejrzystości i bezpieczeństwa oraz rejestrowane są w naszych systemach gwarantujących transparentność.

Kompletność informacji – Specjalna etykieta identyfikacyjna Lidl, którą umieszczamy na każdej jednostce towarowej świeżych owoców i warzyw, stała się dzięki nam standardem w branży.



Etykieta identyfikacyjna Lidl zawiera informacje o wszystkich uczestnikach łańcucha dostaw, począwszy od producenta, poprzez zakład pakujący, na dostawcy skończywszy. Informacje te są widoczne dla każdego i znajdują się na wszystkich przesyłkach. Dzięki temu systemowi możliwe jest zagwarantowanie natychmiastowej, jednoznacznej i całkowitej identyfikowalności produktu na każdym etapie procesu.

Jasna komunikacja – Dbamy o bezpośrednią, jasną i szczerą komunikację z partnerami biznesowymi. Pozwala to zagwarantować wdrożenie i przestrzeganie wysokich wymagań jakościowych i zasad, które Lidl stawia przed wszystkimi uczestnikami łańcucha dostaw. Wyznaczamy też standardy w zakresie jakości towaru. Jednoznacznie zdefiniowaliśmy i ogłosiliśmy szczegółowe specyfikacje produktów – dla doskonałej jakości produktów Lidl na wszystkich etapach łańcucha.

Wspólna redukcja pozostałości środków ochrony roślin – Redukcja pozostałości środków ochrony roślin w świeżych owocach i warzywach to dla koncernu Lidl sprawa o najwyższym priorytecie. Wspólnym celem firmy i zakładów partnerskich jest uprawa owoców i warzyw bez pozostałości pestycydów. Jesteśmy bardziej restrykcyjni, niż regulacje prawne - środki ochrony roślin i zanieczyszczenia w owocach i warzywach dopuszczamy w stężeniach pozostałości substancji czynnej nieprzekraczających jednej trzeciej limitów ustawowych. Liczba stwierdzonych pozostałości substancji czynnej jest przy tym ograniczona do maksymalnie pięciu substancji. Wymagania te nie tylko przewyższają wytyczne ustawodawcy, ale też aktywnie przyczyniają się do redukcji stosowania środków ochrony roślin i wyznaczają standardy w branży.

2.2. Ciągłość i konsekwencja – sprawdzona jakość produktów Lidl

Warzywa i owoce w jakości Lidl to rezultat znormalizowanych i ciągłych procesów kontrolnych.

Szczegółowa kontrola – Każdego dnia wszystkie dostawy świeżych warzyw i owoców poddawane są kontroli zgodnie ze znormalizowanymi procesami. Oprócz wyników raportów kontrolnych pochodzących z zewnętrznych analiz laboratoryjnych wcześniejszych partii towaru, analizujemy również dotrzymanie aktualnych warunków ramowych w zakresie produkcji na terenie uprawnym.

Perspektywa zewnętrzna – Badanie chemiczno-analityczne świeżych warzyw i owoców pod kątem ewentualnych pozostałości środków ochrony roślin i innych substancji niepożądanych przeprowadzane jest przez certyfikowanych rzeczoznawców z ramienia zewnętrznych i niezależnych laboratoriów i instytutów. Specjaliści dokumentują i potwierdzają przestrzeganie wymogów Lidl w zakresie najlepszej jakości towaru. Ponad 3000 wyników analiz rocznie stanowi niezwykle rozbudowaną sieć analitycznych procesów kontrolnych na wszystkich etapach łańcucha dostaw, wyniki te są jednocześnie podstawą partnerskiej współpracy z zakładami uczestniczącymi w łańcuchu w celu zredukowania stosowania środków ochrony roślin przy uprawie świeżych warzyw i owoców.



Jakość bez wyjątków – Nasi specjaliści przeprowadzają kontrole dostarczanych owoców i warzyw w magazynach. W tym celu jasno zdefiniowaliśmy nasze wymagania jakościowe. Każda dostawa towaru jest kompleksowo sprawdzana na podstawie katalogu kontrolnego Lidl. Zakres i kryteria kontroli są przy tym jednoznacznie ustalone dla poszczególnych artykułów wchodzących w skład naszego asortymentu świeżych warzyw i owoców. Manager ds. jakości dokumentuje pisemnie przeprowadzenie kontroli oraz jej wyniki w momencie nadejścia towaru.

Certyfikacja zakładów – Aby móc na stałe zagwarantować przestrzeganie wymogów jakościowych Lidl nasi partnerzy biznesowi na wszystkich etapach łańcucha logistycznego zobowiązani są do uczestnictwa w systemach certyfikacji wiodących standardów branżowych.

Dzięki uczestnictwu w standardzie **GlobalG.A.P.**, wszystkie nasze partnerskie zakłady dokumentują przykładowo swoje kompetencje w zakresie bezpiecznej i ekologicznej produkcji rolniczej. Nasze partnerskie zakłady są dodatkowo zobowiązane **najpóźniej do końca 2019r. wdrożyć moduł GRASP** (GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice), który ocenia praktyki pracownicze i społeczne w firmach produkcyjnych.

Dokładne kontrole - Jakość procesów kontroli stanowi kluczowy obszar odpowiedzialności każdego działu zapewniania jakości. Instytuty badawcze, którym Lidl udziela zleceń, spełniają wymogi zgodnie z PL EN ISO 17025 Sprawdzamy także jakość współpracujących z nami laboratoriów. Regularne i niezapowiedziane testy, tak zwane badania międzylaboratoryjne, wykonywane przez specjalistów pozwalają zapewnić spółce Lidl odpowiednie standardy laboratoriów podczas ich codziennej pracy i stanowią motywację do stałego rozwoju specjalistycznych kompetencji przez naszych usługodawców.

Jakość działu zapewniania jakości – My również poddajemy się procesom weryfikacyjnym przeprowadzanym przez niezależne podmioty zewnętrzne. Dzięki temu wiemy na przykład, że wszystkie procesy i działania pionu zapewnienia jakości spełniają wymogi PL ISO 9001:2015. Potwierdzają to coroczne audyty certyfikacyjne przeprowadzane przez instytut badawczy DEKRA.

2.3. Wspólna nauka – informacja zwrotna i ciągły rozwój

Jeśli nie stajesz się coraz lepszy, przestajesz być dobry: Lidl dąży do ciągłej optymalizacji i rozwoju, aby móc oferować swoim klientom jakość na najwyższym poziomie we wszystkich kategoriach produktowych. Wyniki naszych kompleksowych procesów kontrolnych stanowią podstawę tego permanentnego procesu optymalizacji, w którym aktywnie uczestniczą wszystkie zakłady partnerskie całego łańcucha wartości. Nasi wieloletni partnerzy biznesowi dzielają naszą dbałość o zachowanie wysokich standardów. To właśnie oni odpowiadają za wysoką jakość towaru.



Akcja zamiast reakcji – Wyznaczenie limitów dla środków ochrony roślin i innych pozostałości w świeżych warzywach i owocach umożliwiło nam stworzenie systemu wczesnego ostrzegania, który pozwala nam działać zapobiegawczo i prewencyjnie. Raporty z kontroli stwierdzające przekroczenie granicy jednej trzeciej ustawowych limitów pozostałości substancji czynnych w warzywach i owocach są udostępniane producentom i dostawcom bezpłatnie. Wnioski wyciągnięte z wyników analiz stanowią podstawę do fachowej optymalizacji procesów uprawy, zanim wystąpią problemy.

Wspólne stawanie się lepszym – Wnioski wyciągnięte z procesów kontroli jakości Lidl stanowią podstawę do ciągłej i zrównoważonej optymalizacji w zakresie uprawy świeżych owoców i warzyw. Wspólnie z naszymi zakładami partnerskimi dbamy o otwartą i konstruktywną kulturę feedbacku, która pozwala nam identyfikować i wykorzystywać możliwości optymalizacji. Za przykład mogą posłużyć rozmowy z naszymi partnerami, które prowadzimy po zakończeniu sezonu uprawy. Te rozmowy specjalistyczne służą do identyfikacji możliwości optymalizacji w całym łańcuchu wartości na podstawie przedłożonych wniosków wszystkich uczestników procesu.

Wspólna odpowiedzialność – Lidl jednoznacznie definiuje i ogłasza swoje wymogi. W ramach współpracy partnerskiej uczestniczymy we wdrażaniu i planowaniu projektów o znaczeniu strategicznym w zakresie ekologicznej uprawy świeżych owoców i warzyw.

3. Program redukcji pestycydów stosowanych przy uprawie świeżych warzyw i owoców

Wspólnie z naszymi dostawcami i producentami świeżych warzyw i owoców wypracowaliśmy ustalenia docelowe: zakładają one zrównoważoną redukcję stosowania środków ochrony roślin. Realizujemy program redukcji stosowania pestycydów Lidl mający zapewnić osiągnięcie naszego wspólnego celu.

W centrum tego programu znajduje się ścisła wymiana informacji opartych o dane uzyskiwane z kompleksowych analiz jakości wszystkich warzyw i owoców między nami i naszymi dostawcami oraz producentami na całym świecie. Wiedza na temat konsekwencji wynikających ze stosowania środków ochrony roślin przy uprawie warzyw i owoców jest warunkiem bardziej optymalnego, czyli obniżonego wykorzystywania tych środków przez producentów. Lidl prowadzi przy tym intensywny dialog z producentami stosującymi środki ochrony roślin na lokalnych terenach uprawnych. Duża liczba analiz pozwala nam na bieżącą kontrolę pozostałości substancji czynnych w całym asortymencie warzyw i owoców.



Skąd biorą się pozostałości środków ochrony roślin w świeżych warzywach i owocach?

W przypadku świeżych warzyw i owoców używa się w razie potrzeby różnego rodzaju substancji czynnych do ochrony agrokultur lub plonów uprawy, zabiegów agrotechnicznych po żniwach, pakowania lub składowania. Substancje te stosowane są w rolnictwie w postaci środków ochrony roślin, środków do zwalczania szkodników lub środków wykorzystywanych po żniwach.

Obecności pozostałości substancji czynnych w produktach pozyskiwanych podczas żniw nie można obligatoryjnie wykluczyć nawet w przypadku przestrzegania dobrej praktyki rolniczej i prawidłowym, zgodnym z przeznaczeniem stosowaniu tych środków. Stosowanie tych substancji ma kluczowe znaczenie przy zabezpieczaniu zbiorów i zagwarantowaniu higieny. Dlatego właśnie konwencjonalna produkcja świeżych warzyw i owoców całkowicie bez stosowania substancji czynnych jest wciąż mało popularna. Pomimo tego, naszym celem jest oferowanie klientom całego asortymentu warzyw i owoców możliwie bez pozostałości substancji czynnych.

Czym są ustawowe wytyczne w sprawie pozostałości środków ochrony roślin?

Dla wszelkich możliwych pozostałości substancji czynnych w świeżych warzywach i owocach istnieją określone wartości graniczne, tzw. limity. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) reguluje limity pozostałości substancji czynnych w/na żywności oraz karmie dla zwierząt w krajach członkowskich. Regulacje służą do prewencyjnej ochrony konsumenta przed niepotrzebnie wysokimi pozostałościami substancji czynnych i gwarantują bufor bezpieczeństwa przed ewentualnym zagrożeniem dla zdrowia. W przypadku świeżych warzyw i owoców limity pozostałości odnoszą się zasadniczo do formy podania artykułów spożywczych, czyli produktów niemytych, nieoczyszczonych i niekrojonych.

Limity pozostałości substancji czynnych ustalane są metodą wspólnotową przez ekspertów poszczególnych krajów członkowskich Unii Europejskiej i Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), sprawdzane pod kątem bezpieczeństwa dla zdrowia, a następnie publikowane przez Komisję Europejską w formie wiążącej prawnie. Obowiązuje przy tym tak zwana **zasada ALARA** (As Low As Reasonably Achievable): Limity pozostałości substancji czynnej dla danej agrokultury, w rozumieniu prewencyjnej ochrony konsumenta, ustala się wyłącznie na poziomie niezbędnym dla zachowania dobrej praktyki rolniczej i nigdy powyżej wartości określającej szkodliwość w badaniach toksykologicznych. Ustalanie limitów pozostałości odbywa się zatem zawsze przy uwzględnieniu połączenia substancji czynnej i produktu.



Czym są „pozostałości wielokrotne” w świeżych owocach i warzywach?

O pozostałościach wielokrotnych mówimy, gdy analiza produktu wykazuje obecność dwóch lub więcej substancji czynnych, przykładowo pestycydów, herbicydów lub środków stosowanych po żniwach. Szczególną uwagę poświęca się pozostałościom wielokrotnym ze względu na możliwe sumowanie się działania substancji, które mogą wywołać ten sam efekt krytyczny, zarówno w organizmie, jak w narządzie docelowym. Występowanie pozostałości wielokrotnych nie skutkuje niemożnością sprzedaży/wprowadzenia do obrotu produktu końcowego, dopóki pozostałość substancji czynnej nie przekracza wyznaczonego dla niej limitu ustawowego.

Czym jest ostra dawka referencyjna?

Ostra dawka referencyjna (Acute Reference Dose – ARfD) została zdefiniowana przez Światową Organizację Zdrowia jako ilość substancji na kg masy ciała, którą można przyjąć w żywności podczas jednego posiłku lub jednego dnia bez zauważalnego ryzyka dla konsumenta. Rzeczywista dawka substancji przyjmowanej przez konsumenta ustalana jest na podstawie pomiaru pozostałości substancji czynnych oraz maksymalnych, oczekiwanych dawek spożycia dla małych dzieci i stanowi ekspozycję. Stosunek ekspozycji do ostrej dawki referencyjnej stwierdzonej pozostałości substancji czynnej określany jest jako obciążenie ostrej dawki referencyjnej i przedstawiany w postaci wartości procentowej. Wartości do 100 procent można zaklasyfikować jako nieszkodliwe dla zdrowia.

Limity Lidl dla świeżych owoców i warzyw

W ramach programu redukcji stosowania pestycydów wyznaczaliśmy we współpracy ze specjalistami własne limity, tak zwane limity Lidl dla świeżych warzyw i owoców. Limity te są dużo bardziej restrykcyjne niż przewidują to wymogi ustawowe (por. tabela 1).

	maksymalna ilość (%)		maksymalna liczba substancji czynnych	obciążenie ARfD (%)
	substancja czynna	∑ stwierdzonych substancji czynnych		substancja czynna
wymóg ustawowy	100	-	-	-
limit Lidl	33,3	80	5	100

Tabela 1: Wymogi ustawowe dotyczące możliwych pozostałości substancji czynnych w porównaniu z limitami Lidl



Limity Lidl dla świeżych owoców i warzyw należą do najbardziej rygorystycznych i ambitnych w całej branży:

- ✓ stwierdzona ilość pozostałości substancji czynnej może wynosić maksymalnie jedną trzecią limitu ustawowego
- ✓ suma procentowego obciążenia limitu ustawowego wszystkich pozostałości substancji czynnych może wynosić 80 procent
- ✓ maksymalna liczba pozostałości poszczególnych substancji czynnych wynosi 5
- ✓ procentowe obciążenie ostrej dawki referencyjnej przez poziom pozostałości substancji czynnej może wynosić maksymalnie 100%

Limity Lidl stanowią podstawę naszego skutecznego systemu wczesnego ostrzegania w zakresie komunikacji prewencyjnej z naszymi partnerami biznesowymi na całym świecie.

4. Partnerstwo na co dzień: nasze relacje z dostawcami

Podstawą funkcjonowania wszystkich modułów zapewnienia jakości w całym łańcuchu dostaw jest zasada budowania trwałych, opartych na zaufaniu relacji z naszymi partnerami. Jesteśmy zdania, że w tak wymagającym segmencie towarowym, jak handel warzywami i owocami, tylko jeden spójny system jest w stanie zagwarantować stałe bezpieczeństwo żywności, sprawne przepływy towarów i najwyższą jakość towaru.

Stabilna współpraca – Współpracujemy z konkretną pulą producentów i staramy się, aby ta współpraca była jak najbardziej bezpośrednia. Dotyczy to tysięcy partnerów na całym świecie, każdy z nich jest wprowadzony do naszego systemu. Wszyscy, czy to ci pracujący na polu, czy ci pracujący w szklarni, podlegają bezwzględnemu obowiązkowi poddania się certyfikacji oraz regularnej ocenie w ramach naszego gromadzenia danych. W zamian oferujemy naszym dostawcom wsparcie w zakresie regularnego feedbacku i wyczerpujących analiz, które pomagają nam skupić się na wspólnym rozwoju.

Zakup za pomocą systemu – Długotrwałą współpracę z naszymi dostawcami podsumowujemy w strukturze określonej przez nas zakupem systemowym. Struktura ta zapewnia wzajemne usystematyzowanie i wiarygodność w procesach handlowych. Tam, gdzie tylko jest to możliwe, staramy się sięgać po sprawdzone struktury produkcyjne.

Gwarantuje to nam, jako przedsiębiorstwu handlu detalicznego, możliwe do zaplanowania zaopatrzenie w warzywa i owoce w oczekiwanej świeżości i jakości. Z drugiej strony zapewniamy w ten sposób niezawodny odbiór uzgodnionej ilości towaru. Ponadto zawsze wspieramy naszych partnerów, gdy niekorzystna pogoda powoduje wahania ilości zebranych produktów naturalnych.



Sprzedaż produktów naturalnych – Przetwory owocowe i warzywne to produkty naturalne. Nagła zmiana pogody na obszarze zbiorów lub zmiany w zakresie popytu na rynkach zbytu wymagają szybkiej i mądrej reakcji. Jeżeli przykładowo truskawki dojrzeją wcześniej ze względu na korzystną pogodę lub zbiory ogórków okażą się lepsze niż przewidywano, to ciągły monitoring rynkowy i nasza infrastruktura umożliwią nam szybką sprzedaż nadwyżek. Tym samym przyczyniamy się do zabezpieczenia egzystencji w często rodzinnych lub spółdzielczych gospodarstwach rolnych. Ponadto sprzedaż nadwyżek przeciwdziała marnotrawieniu lub niszczeniu żywności.

Wspólna troska o klienta – Lokalni producenci są tym ogniwem w łańcuchu dostaw, które dba o to, aby produkty smakowały tak, jak tego oczekują nasi klienci. Nasi partnerzy inwestują swoje know how i swoją pasję w każde zbiory. Śledzimy trendy panujące wśród klientów i co sezon pracujemy z naszymi partnerami w krajach uprawy nad tym, aby uprawiać te produkty, gatunki i odmiany, które cieszą się zainteresowaniem naszych klientów.

Jedna strategia dla wspólnego dobra – Efekty naszej codziennej pracy motywują nas do tego, by postępować zgodnie z naszym credo budowania relacji opartych na partnerstwie. Na takiej relacji zyskują wszyscy: Nasi klienci otrzymują szeroki asortyment świeżych warzyw i owoców w wysokiej jakości, a nasi dostawcy silnego partnera, który dotrzymuje słowa. Nie bez powodu Lidl cieszy się w branży opinią uczciwego i niezawodnego partnera handlowego.

5. Z pola do sklepu – świeżość i logistyka

Świeżość przede wszystkim. Klienci Lidla cenią sobie nasze warzywa i owoce z dwóch głównie powodów: ponieważ są smaczne i świeże. Warzywa i owoce są zbierane w odpowiednim, optymalnie zaplanowanym momencie, co pozwala nam zaoferować naszym klientom świeży towar: Lidl nie magazynuje produktów w celach spekulacyjnych. Szczególnym wyzwaniem jest i pozostanie z pewnością logistyka, czyli zapewnienie możliwie szybkiego i prawidłowego transportu produktów owocowych i warzywnych z pola do sklepu.

Logistyka świeżo zebranego towaru – Czas jest ważnym, ale nie jest jedynym kryterium decydującym o świeżości. Bardzo duże znaczenie ma odpowiedni transport towaru z kraju uprawy do sklepu. Pomidory, ogórki, czy sałata – różne produkty naturalne mają różne wymagania pod względem temperatury lub wilgotności powietrza, którymi staramy się sprostać poprzez wybór odpowiednich środków transportu ze specjalnie dostosowanymi do klimatu pomieszczeniami lub strefami ładunkowymi.



6. Kwestia etyki – przeciwdziałanie marnotrawieniu żywności

W wyniku spekulacji, czy nieodpowiednich procesów handlowych lub logistycznych na rynkach międzynarodowych, unikanie marnowania i niszczenia żywności jest wyzwaniem, z którym musimy się mierzyć każdego dnia. W przypadku warzyw i owoców mamy do tego do czynienia z towarem, który łatwo ulega zepsuciu.

Przeciwno marnotrawieniu żywności - Podejmując określone działania zapewniamy świeżość oraz jakość naszych warzyw i owoców, a tym samym zapobiegamy marnowaniu żywności. Proces zaczyna się od skracania drogi i czasu dostaw z pola do sklepu. W Lidlu warzywa i owoce są dostarczane codziennie przed otwarciem sklepu a ich świeżość kontrolowana jest kilka razy dziennie przez naszych pracowników. W poszczególnych przypadkach wieczorem obniżane są ceny tych towarów, które następnego dnia nie będą już spełniać wymogu świeżości. W ten sposób przeciwdziałamy marnowaniu żywności.

Elastycznie - Jesteśmy w stanie reagować na nadwyżki lub wahania wielkości plonów poprzez sprzedaż produktów naszych partnerów, nawet jeśli wcześniej nie mieliśmy tego w planach. Odrzucamy możliwość spekulacji, bo z jednej strony nie pozwala zagwarantować dostępności towaru w najwyższej świeżości, a z drugiej wiąże się z akceptacją ryzyka zmarnowania dużych ilości żywności.

7. Działanie zgodne z duchem czasu – zrównoważony rozwój i odpowiedzialność ekologiczna

Im przedsiębiorstwo jest większe, tym więcej może dokonać. Nie odnosi się to wyłącznie do kwestii ekonomicznych, lecz także do zobowiązań wynikających z potrzeb współczesnego świata, a polegających na wykorzystywaniu znaczącej pozycji na rynku w celu uzyskania postępu społecznego i ekologicznego.

Z każdym z naszych partnerów wraz z umową podpisujemy Kodeks Etyczny (code of conduct), w celu zapewnienia godnych warunków pracy wszystkich zatrudnionych przez nich osób.

Ponadto nasze partnerskie gospodarstwa rolne najpóźniej do końca roku 2019 będą posiadały certyfikat zgodności z dodatkowym modułem GRASP (GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice), który ocenia praktyki pracy i polityki społecznej stosowane w zakładach produkcyjnych.



Ekologicznie z rozważą - Rośnie zapotrzebowanie na produkty pochodzące z bio-upraw. Jest to ważny i ciekawy kierunek rozwoju, któremu nadajemy wysoki priorytet. Zdecydowaliśmy się na ostrożne, przemyślane i długofalowe rozszerzanie asortymentu produktów ekologicznych, ponieważ przestawienie się z uprawy konwencjonalnej na ekologiczną stanowi wyzwanie dla wielu rolników.

