

Nákupná politika

Vedomá výživa

Lidl Slovenská republika, v.o.s. • Stav január 2023



NA CESTE
K LEPŠIEMU
ZAJTRAJKU



Obsah

Naša zodpovednosť za vedomú výživu	2	Náš prístup	24
Naša stratégia spoločenskej zodpovednosti (CSR)	3	Overená kvalita - vlastné značky Lidlu sú intenzívne testované	24
Východiská k téme vedomej výživy	4	Náš spôsob, ako znížiť nežiaduce látky v potravinách	25
Planetárna diéta	5	Redukcia pesticídov	25
Náš záväzok k vedomej výžive	7	Slovník pojmov	27
Podpora zdravého stravovania	9	Zdroje a odkazy	29
Náš prístup	9	Odkazy na fotografie	34
Detský marketing iba na zdravé potraviny	10		
Viac celozrnných výrobkov pre viac vlákniny	12		
Viac zdravých tukov a olejov	13		
Menej cukru a soli	15		
Menej prídavných látok – kratšie zloženie	17		
Propagovanie udržateľnej výživy	19		
Náš prístup	19		
Vývoj udržateľného sortimentu produktov	20		
Viac rastlinných zdrojov bielkovín	21		
Zníženie plytvania potravinami	22		
Propagácia označovania, transparentnosť a posilnenie právomocí	23		
Náš prístup	23		
Nutri-Score: Nutričné hodnoty na prvý pohľad	23		
Zaistiť bezpečnosť potravín	24		

Naša **zodpovednosť** za vedomú výživu



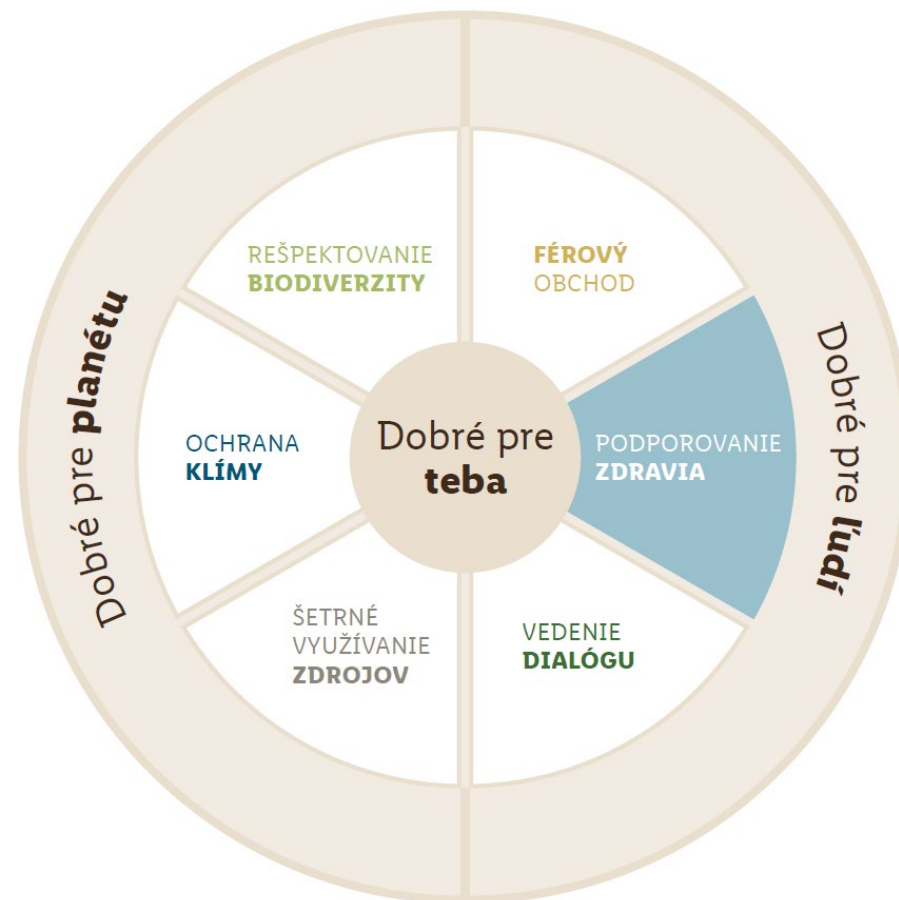
Naša stratégia spoločenskej zodpovednosti (CSR)

Pre spoločnosť Lidl je trvalá udržateľnosť jedným z hlavných strategických cieľov na ceste k lepšej budúcnosti. Preberáme zodpovednosť všade tam, kde naše činy ovplyvňujú ľudí a životné prostredie. Zodpovedné konanie je náš spôsob, ako každý deň znovu plniť náš prísľub kvality a zaistiť tak našu spoločnosť do budúcnosti.

Na tomto základe sme vyvinuli našu CSR stratégiu. Tým dávame našej požiadavke na zodpovedné konanie jasný smer. Naše spoločné a rozsiahle chápanie trvalej udržateľnosti zahŕňa šesť strategických základných tém: „Šetriť zdroje“, „Chrániť klímu“, „Rešpektovať biodiverzitu“, „Férový obchod“, „Podporovať zdravie“ a „Viesť dialóg“. Týmto popisujeme, ako v Lidli chápeme svoju zodpovednosť za životné prostredie, ľudí a našich zákazníkov.

Na ceste k lepšiemu zajtrajšku: Vedomá výživa

Ako predajca potravín s aktuálne 160 pobočkami v Slovenskej republike každý deň oslovujeme 250 000 zákazníkov a prispievame k ich výžive množstvom našich produktov. Pretože výroba potravín má aj negatívne sociálne a ekologické dopady, chceme tieto vplyvy obmedziť a ponúknuť našim zákazníkom ponuku zdravého a udržateľného životného štýlu. Vedomá výživa nielenže pozitívne prispieva k našej oblasti činnosti „Podporovať zdravie“, ale má aj pozitívny vplyv na mnoho ďalších oblastí činnosti.



Východiská k téme vedomej výživy



Planetárna diéta

V roku 2017 Lidl ako prvá spoločnosť na maloobchodnom trhu s potravinami zverejnila komplexnú stratégiu redukcie cukru a soli, ako aj ciele pre rezíduá účinných látok, kontaminanty a prídavné látky v sortimente privátnych značiek.

Takmer o 5 rokov neskôr sa téma výživy neustále mení. Okrem zdravia jednotlivca ide dnes tiež o to, ako sa 10 miliárd ľudí na celom svete môže v roku 2050 živiť udržateľným spôsobom v rámci ekologických hraníc.

Vplyv potravinových systémov na životné prostredie je stále viac zreteľnejší a prítomnejší. Dnes potraviny zaberajú 55 percent biokapacity našej planéty – teda viac ako polovicu svetovej biokapacity.¹ Dňom ekologického dlhu bol v roku 1970 31. december – no v roku 2022 sa posunul na 28. júla. Okrem životného prostredia má na naše zdravie zásadný vplyv aj naša strava. Tretine predčasných úmrtí v Európe a Severnej Amerike by sa dalo predísť zdravou výživou.² Napriek rastúcemu povedomiu o tejto problematike sa stravovacie návyky v Európe a USA výrazne nezmenili. Takmer 65 percent populácie má stále nadváhu alebo obezitu.³

Dôsledkom sú rozšírené ochorenia, ako je diabetes mellitus, arterioskleróza, obezita, kardiovaskulárne ochorenia a mŕtvica.

Zároveň dve tretiny spotrebiteľov v EÚ chcú jesť zdravšie a udržateľnejšie.⁴ Legislatívne projekty EÚ, ako je stratégia Farm to Fork, návrh zákona o dodávateľských reťazcoch bez odlesňovania a dane z CO₂, plastov, cukru alebo soli ukazujú politickú vôľu k uvedomelejšiemu a udržateľnejšiemu stravovaniu.

¹ Earth Overshoot Day: Earth Overshoot Day 2022: Ecuador's Environmental Minister calls for action: "Use our ecological strength to shape our future", 2022.

² Global Nutrition Report: What we eat matters: Health and environmental impacts of diets worldwide, 2021.

³ EAT Lancet Commission: Food, Planet, Health, 2021.

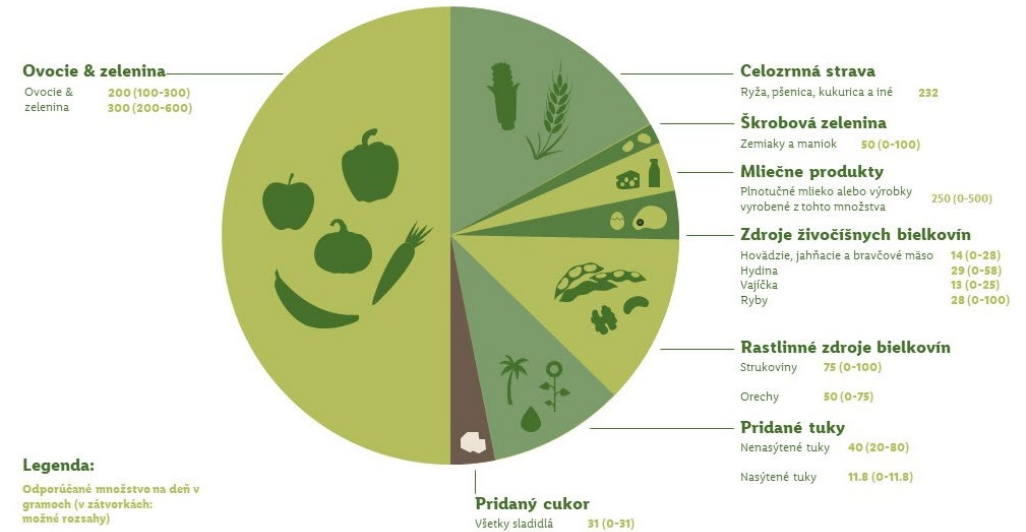
⁴ European Commission: Making our food fit for the future – Citizen's expectations, 2020.

Čo je udržateľná a zdravá strava?

V roku 2019 poskytla komisia EAT Lancet vedecký základ pre globálnu zmenu stravovania pomocou Planetárnej diéty (PHD)⁵. Bola vytvorená pod vedením profesora Johana Rockströma a vyvinutá 37 vedcami zo 16 krajín v odboroch výživa, zdravie, udržateľnosť, poľnohospodárstvo a politika. Podľa štúdie, ak by každý dodržiaval zásady rastlinnej a vyváženej stravy, v roku 2050 by sa mohlo zdravo stravovať okolo 10 miliárd ľudí bez preťažovania planéty.

Jedálny lístok budúcnosti je prevažne rastlinný, avšak malý podiel živočíšnych produktov je stále možný. Aj keď je PHD dnes stále teoretickým modelom, ponúka prvýkrát holistický, konkrétny výživový rámec, ktorý je v medziach toho, čo planéta dokáže zvládnuť. Tieto vedecky podložené poznatky sú zásadné pre ciele, ktoré si Lidl stanovil, pokiaľ ide o zdravú výživu.

Planetárna diéta



⁵ Provizia EAT Lancet: Jedlo, planéta, zdravie, 2021.

Náš **záväzok** k vedomej výžive



Náš záväzok k vedomej výžive

Oblasť činnosti "zdravá výživa" má vplyv na všetky naše strategické zamerania a zjednocuje témy bezpečnosti potravín, zdravej výživy, udržateľného stravovania, transparentnosti a posilnenia postavenia.

Bezpečnosť potravín tvorí základ našej stratégie pre zdravé stravovanie, a je preto predpokladom pre realizáciu ostatných pilierov. Cieľ zdravého stravovania sa zameriava na zlepšenie nutričných aspektov sortimentu. Udržateľná výživa opisuje cieľ ekologickej a sociálne spravodlivej výživy v rámci možností planéty, ktorá podporuje lepšie životné podmienky zvierat. Aby sme podporili našich zákazníkov pri výbere stravy, je transparentnosť a komunikácia kľúčom k stále vedomejšiemu nákupnému rozhodnutiu.

Na základe týchto pilierov neustále podporujeme ďalší rozvoj sortimentu produktov našej vlastnej značky, aby sme našim zákazníkom umožnili kupovať produkty, ktoré sú bezpečné, udržateľné, zdravé a cenovo dostupné.



Podpora zdravého stravovania

Náš prístup

Povedomie spotrebiteľov o zdravšej a udržateľnejšej výžive sa zvyšuje. Podľa celoeurópskej štúdie je pre viac ako 70 percent opýtaných spotrebiteľov zdravá výživa hlavnou prioritou udržateľného životného štýlu.⁶ Zdravšie sa stravovať znamená zamerať sa na konzumáciu väčšieho množstva ovocia, zeleniny a vlákniny a znížiť príjem soli, cukru a nasýtených mastných kyselín. S našim stálym sortimentom okolo 2.415 produktov vlastnej značky ponúkame našim zákazníkom široký výber potravín pre zdravý životný štýl. Náš sortiment navyše neustále rozvíjame na základe najnovších vedeckých poznatkov.

Usilujeme sa o holistický prístup k znižovaniu cukru, soli, nasýtených mastných kyselín, energetickej hustoty, arómu, konzervačných látok a farbív. Zároveň budeme postupne zvyšovať podiel celozrnných výrobkov a celozrnného sortimentu našich vlastných značiek a podiel rastlinných zdrojov bielkovín. Deti sú pre nás prioritou, keďže stravovacie návyky sa budujú práve v detstve. V súlade s odporúčaním Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO) už od marca 2023 nebudeme deťom propagovať potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa nasýtených tukov, cukru alebo soli.

Naši odborníci na výživu neustále kontrolujú sortiment našej vlastnej značky. V spolupráci s našimi dodávateľmi vylepšujeme receptúry podľa

našich špecifikácií, ktoré zohľadňujú všetky aspekty fyziológie výživy. To nám tiež umožňuje sledovať energetickú hustotu. Tým sa zabráni zníženiu obsahu cukru v potravine a súčasnému zvýšeniu obsahu tuku – čo by v konečnom dôsledku viedlo k rovnakému alebo dokonca vyššiemu obsahu kalórií vo výrobku. Na základe toho sme vyvinuli nutričné profily, ktoré vychádzajú z odporúčaní WHO a v niektorých prípadoch z prísnejších národných predpisov (viac informácií viď str. 11 „Odporúčanie WHO“). Cieľom je postupne zlepšovať Nutri-Score hodnotenie produktu.

Stredom záujmu sú prania a potreby našich Lidl-zákazníkov. Naším dôležitým štandardom je chuť.

Preto tiež spätnú väzbu od našich zákazníkov začleňujeme do vývoja produktov tým, že v spolupráci s našimi dodávateľmi robíme zmeny v sortimente a receptúre.

⁶ European Commission: Making our food fit for the future – Citizen's expectations, 2020.

Detský marketing iba na zdravé potraviny

Počet školákov s nadváhou v EÚ sa zvyšuje už 20 rokov⁷. Deti a mladí ľudia používajúci médiá v Nemecku si pozrú denne aspoň 15 reklám propagujúcich nezdravé jedlá. Z toho 92 percent reklamy na rýchle občerstvenie, snacky a sladkosti.⁸ Deti na rozdiel od dospelých reklamné posolstvá nespochybujú, čo zvyšuje túžbu po propagovanom produkte.

Vzhľadom na to, že chybná výživa v detstve zvyšuje riziko ochorení súvisiacich s výživou v dospelosti, je reklama na zdravé potraviny a odmietnutie reklamy na nezdravé potraviny až do 14 rokov kľúčové pre zdravie.⁹

Okrem mimovládnych organizácií a organizácií na ochranu spotrebiteľov v EÚ, Európske združenie spotrebiteľov (BEUC) požaduje zákaz reklamy na nezdravé potraviny, ktorá sa zameriava na deti.^{10,11}

⁷ World Health Organization: Digital food environments, 2021.

⁸ Universität Hamburg: Kindermarketing für ungesunde Lebensmittel in Internet und TV, 2021.

⁹ Verbraucherzentrale Bundesverband: Lebensmittel mit Kinderoptik und deren Werbung, 2021.

¹⁰ The European Consumer Organisation: Food marketing to children needs rules with teeth, 2021.

¹¹ Foodwatch: Pressemitteilung Marktcheck, 2015.

Preto sme si stanovili nasledujúce ciele:

Naše ciele pre detský marketing

1. Odteraz budeme podporovať marketing zdravšej a udržateľnejšej stravy pre deti.
2. Od roku 2023 už nebudeme deťom propagovať nezdravé detské potraviny našich privátnych značiek. To zahŕňa propagačné aktivity v televízii, rádiu, na sociálnych sieťach a v našich letákoch.
3. Do konca roku 2025 budeme predávať potraviny s detským vzhľadom¹² na obaloch našej vlastnej značky iba v prípade, že spĺňajú kritériá WHO pre zdravé¹³ potraviny. Obaly výrobkov sa budú postupne meniť. Výnimka: výrobky predávané v časovo obmedzených akciách typické pre Vianoce, Veľkú noc a Halloween.

Pri rozhodovaní, či je výrobok pre deti klasifikovaný ako zdravý alebo nezdravý, používame kritériá WHO.

Všetky potraviny, ktoré spĺňajú nutričné požiadavky nutričného profilu WHO, sú považované za zdravé potraviny a môžu byť inzerované v detskom prostredí. Vianoce, Veľká noc a Halloween sú zvláštne príležitosti v živote dieťaťa, a preto nedefinujú každodenné stravovacie

¹² Výrobky s detským vzhľadom sú všetky potraviny, ktorých obal obsahuje prvky, ktoré oslovujú deti do 14 rokov vrátane alebo naznačujú, že sú pre deti obzvlášť vhodné.

¹³ Všetky potraviny, ktoré spĺňajú nutričné požiadavky (napr. soľ, cukor, nasýtené tuky) nutričného profilu WHO, sú považované za zdravé potraviny.

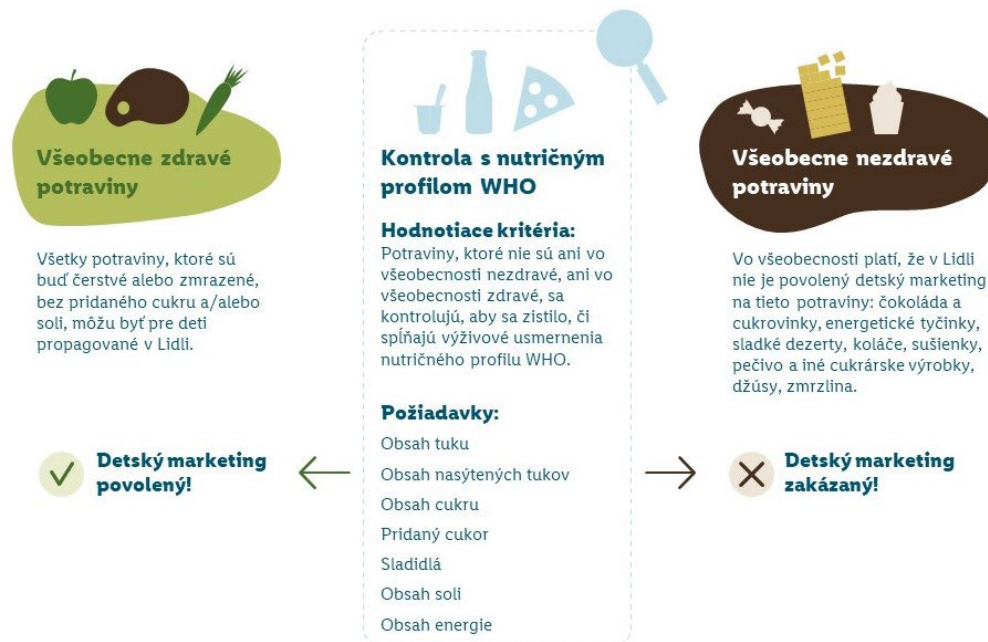
návyky. Rozhodli sme sa preto pri týchto príležitostiach urobiť výnimku. Napríklad čokoládový Mikuláš alebo veľkonočný zajačik sú kultúrnymi symbolmi, o ktoré nechceme deti pripraviť.

Odporúčanie WHO

Svetová zdravotnícka organizácia (WHO) definovala systém zameraný špeciálne na detskú stravu, ktorý klasifikuje potraviny ako zdravé alebo nezdravé. Výživový profil rozdeľuje potraviny do 17 kategórií a stanovuje prahové hodnoty živín, po prekročení ktorých by marketing nemal byť zameraný na deti.

Hodnotiacimi kritériami sú celkový obsah tuku a celkového cukru, nasýtené mastné kyseliny, pridaný cukor a sladidlá, soľ a energetická hustota potraviny.

Klasifikácia potravín určených pre deti podľa WHO nutričného profilu



Viac celozrnných výrobkov pre viac vlákniny

Strava bohatá na celozrnné výrobky hrá kľúčovú úlohu pre zdravie a pri priemernej európskej strave je najdôležitejším základom zdravého starnutia.¹⁴

Súčasná situácia:
Dôvody súvisiace so stravou pre DALYs¹ (2017)
 Málo celozrnej stravy
 Príveľa soli
 Málo ovocia

Celozrnná strava je najlepším spôsobom ako zdravo zostarnúť.

Odporúčania:
Konzumácia 90g celozrnej stravy denne môže výrazne znížiť riziko ochorenia a smrti
Aspoň 25g denne je optimálne množstvo vlákniny

¹ disability-adjusted life years = DALY = roky života prispôbené zdravotnému postihnutiu.

Celozrnné výrobky obsahujú viac vlákniny, sekundárnych rastlinných látok, minerálnych látok (zinok, železo, horčík) a vitamínov (B1, B2, kyselina listová) ako výrobky z mletej bielej múky, pretože povrchové vrstvy zrna sú zachované. Vláknina je pre nás ľudí nestráviteľná, ale tvorí nutričný základ pre naše črevné baktérie. Vláknina je fermentovaná našimi črevnými baktériami, čo zase zlepšuje zdravie našich čriev.

To znižuje zdravotné riziká cukrovky a kardiovaskulárnych chorôb – s pozitívnymi účinkami na dĺžku života.¹⁵

Naše ciele pre viac vlákniny

1. Do konca roku 2023 budeme analyzovať, o ktoré celozrnné alternatívy môžeme rozšíriť náš sortiment.
2. Do roku 2025 budeme postupne zvyšovať podiel celozrnných výrobkov privátnej značky.
3. Do roku 2025 vytvoríme transparentnosť postupným uvádzaním obsahu vlákniny na produktoch v tabuľke nutričných hodnôt.

¹⁴ University of Washington: Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study, 2017.

¹⁵ Geng Zong, Alisa Gao, Frank B. Hu, Qi Sun: Whole Grain Intake and Mortality From All causes, Cardiovascular Disease, and Cancer: A Meta-Analysis of Prospective Cohort Studies, 2016.

Viac zdravých tukov a olejov

Vzhľadom na neustále rastúcu spotrebu živočíšnych produktov v minulosti v EÚ sa tiež zvýšil podiel nasýtených mastných kyselín v našej strave.¹⁶ Nadmerná konzumácia nasýtených mastných kyselín zvyšuje riziko kardiovaskulárnych ochorení – príčina smrti číslo jedna v Európe a Severnej Amerike.^{2, 17} Nenasýtené mastné kyseliny ako omega-3 sú prevažne rastlinného pôvodu a sú prevenciou kardiovaskulárnych chorôb.¹⁸ Dali sme si za cieľ neustále zvyšovať kvalitu tukov a olejov vo výrobkoch vlastných značiek Lidl. Tento cieľ dosiahneme zvýšením používania nenasýtených mastných kyselín a znížením nasýtených mastných kyselín. Okrem toho máme na pamäti, že tuky a oleje by mali pochádzať z udržateľných zdrojov, pokiaľ je to možné. Pokiaľ výrobok vyžaduje tuhý olej kvôli textúre alebo iným fyzikálnym vlastnostiam, dávame prednosť rastlinným tukom. Stužené rastlinné tuky je možné použiť, pokiaľ ide o plne hydrogenované tuky. Čiastočne stužené rastlinné tuky nesú riziko, že budú obsahovať škodlivé transmastné kyseliny, a preto sa nebudú naďalej používať.¹⁹

Náš cieľ pre zdravé tuky a oleje

Zlepšujeme kvalitu tukov a olejov našich vlastných značiek z hľadiska fyziológie výživy a udržateľnosti. Za týmto účelom kontrolujeme všetky produkty našich privátnych značiek, či je možné použitie vysoko kvalitného rastlinného oleja. Rastlinný olej zo zdrojov pestovaných v Európe bude preferovanou voľbou. Vďaka tomu budeme do roku 2025 kontinuálne zvyšovať podiel nenasýtených mastných kyselín v Lidl privátnych značkách.

S cieľom čo najudržateľnejšej voľby sa zvažuje, či použiť udržateľný certifikovaný palmový olej alebo plne hydrogenovaný rastlinný tuk.

¹⁶ European Environment Agency: Consumption of Meat, Dairy, Fish and Seafood, 2017.

¹⁷ Eurostat – Statistics Explained: Causes of Death Statistics, 2022.

¹⁸ MD Dr PH Dariush Mozaffarian: Dietary fat, 2022.

¹⁹ World Health Organization: Nutrition – Trans fat, 2018.

Čo je to palmo(jadro)vý olej a ako s ním Lidl nakladá?

Olejová palma, z ktorej sa palmový olej získava, je obzvlášť produktívna v porovnaní s inými rastlinnými olejmi a oveľa lepšie využíva dostupnú pôdu. Vzhľadom na svoju konzistenciu nemusí byť palmový olej pre mnoho použití tužený, ako je to pri iných rastlinných olejoch. Vďaka týmto vlastnostiam je palmový olej najrozšírenejším rastlinným olejom na svete. Palma olejná sa však pestuje vo vysoko citlivých tropických oblastiach.²⁰

Zodpovedné obchodovanie, ktoré chráni dažďový prales, biodiverzitu a prospech miestneho obyvateľstva, je pre Lidl dôležité. Palmo(jadro)vý olej používaný vo výrobkoch vlastnej značky Lidl preto musí mať od obchodného roku 2023 certifikát udržateľnosti. Na tento účel úzko spolupracujeme s uznávanými iniciatívami a certifikačnými organizáciami, ako je Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO), Fairtrade, Bio, Rainforest Alliance a Fórum udržateľného palmového oleja (FONAP).

Ďalšie informácie o našom záväzku pri nákupe palmo(jadro)vého oleja sú k dispozícii v [Pozície pre udržateľnejší nákup palmového \(jadrového\) oleja](#).

Potrebný priestor na výrobu jednej tony oleja



²⁰ WWF: Auf der Ölspur: Berechnungen zu einer palmölfreieren Welt, 2016.

Menej cukru a soli

V EÚ sa ročne spotrebuje v priemere približne 37 kg cukru na osobu²¹ – podľa WHO by bolo zdravých maximálne 9 kg.²² Okrem toho sa EÚ ročne spotrebuje v priemere približne 3,5 kg²³ soli na osobu - podľa WHO by bolo zdravých maximálne 1,8 kg.²⁴ Nadmerná konzumácia cukru vedie k obezite a zvyšuje riziko cukrovky, zatiaľ čo nadmerná konzumácia soli zvyšuje riziko kardiovaskulárnych ochorení, ako je mŕtvica.²⁵

Náš cieľ pre zníženie cukru a soli

Naším cieľom je znížiť priemerný obsah pridaného cukru a soli v sortimente našej vlastnej značky o 20 percent.

V Lidli sme už napr. dosiahli nasledujúce:

Od roku 2021 sa nám v našich Pilos Podložených smotanových jogurtoch (príchute čokoláda, čučoriedka a malina-černica) podarilo znížiť cukor v priemere o 19 %. V roku 2022 sme predstavili našim zákazníkom novú receptúru Pilos Smotanových podložených jogurtov kde sme zamenili klasický biely cukor za cukor trstinový a odstránili sme pridané „Éčka“. Napríklad pri čučoriedkovom



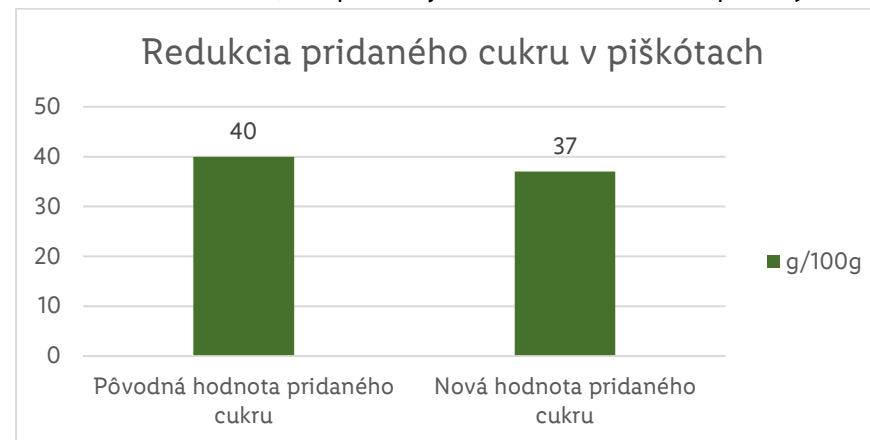
²¹ Organisation for Economic Co-operation Development: Agricultural Outlook 2021-2030, 2022.

²² World Health Organization: WHO calls on countries to reduce sugars intake among adults and children, 2015.

²³ Loreen Kloss, Julia Meyer, Lutz Graeve, Walter Vetter: Sodium intake and its reduction by food reformulation in the European Union – A Review, 2015.

jogurte nám táto zmena priniesla aj opätovné zníženie cukru o približne 14 %.

Redukciou cukru o 7,5 % prešli aj naše Tastino okrúhle piškóty.



V našich Vemondo Tofu nátierkach sa nám podarilo znížiť množstvo soli v priemere o 8 %. Redukciou soli prešiel aj Drevorubačský chlieb, kde sa zredukovalo 23 % soli.



²⁴ World Health Organization: Salt Intake, 2022.

²⁵ World Health Organization: Diabetes, 2022.

²⁶ Max Rubner-Institut: Ernährungsphysiologische Bewertung und Auswirkungen des Isoglukosekonsums auf die menschliche Gesundheit, o.J.



Nie všetky druhy cukru sú rovnaké

Izoglukóza v potravinách je spojená s obezitou a stukovatením pečene. Nedávne hodnotenia výživy však ukazujú, že tento predpoklad nie je pravdivý a že izoglukóza nemá na ľudské zdravie iný vplyv ako ostatné druhy cukru.²⁶

Nepoužívať sladidlá ako náhrady cukru

Obmedzovaním cukru chceme našim zákazníkom postupne priblížiť menej sladkú chuť vlastných značiek. Cukor nenahradzujeme sladidlami, pretože potraviny obsahujúce sladidlá svojou intenzívnou sladkosťou prispievajú k zvyku sladiť. To by ďalej podporilo chybnú výživu s vysokým obsahom cukru a znížilo spotrebu zdravých potravín, ako je ovocie a zelenina. Fruktózu obmedzujeme aj v našich produktoch vo forme čistej fruktózy a fruktózo-glukózového sirupu, pretože vysoký príjem fruktózy je možným rizikovým faktorom rozvoja obezity a stukovatenia pečene.²⁷

Okrem produktov sladených cukrom ponúkame aj alternatívy so zníženým obsahom cukru a bez cukru, ktoré obsahujú sladidlá. S potravinami so zníženým obsahom cukru alebo bez cukru oslovujeme zákazníkov, ktorí chcú konzumovať potraviny s nízkou energetickou hustotou, ale nechcú sa zaobísť bez známej sladkosti.

Náš cieľ pre cukry

Pokiaľ je to možné, naďalej sa vyhýbame fruktózo-glukózovému sirupu a čistej fruktóze, pokiaľ slúžia primárne na sladenie.

²⁷ James J DiNicolantonio, Ashwin Subramonian, James H O'Keefe: Added fructose as a principal driver of non-alcoholic fatty liver disease: a public health crisis, 2017.

Menej prídavných látok – kratšie zloženie

Prídavné látky sú látky, ktoré sa do potravín pridávajú z technologických dôvodov. Konzervačné látky, napríklad v klobáse, chránia pred mikrobiálnym znehodnotením.

Vedecké poznatky a spotrebiteľské poradenské centrá vo všeobecnosti neodporúčajú konzumovať vysoko spracované potraviny s určitými prísadami, najmä pre deti.²⁸ Okrem toho mnohí spotrebiteľia majú kritický pohľad na prídavné látky.²⁹ Preto neustále pracujeme na znižovaní aditív vo výrobkoch Lidl privátnej značky.

Farbivá

Nadalej sa budeme v rámci možností vyhýbať umelým farbivám v našich vlastných značkách. V zásade dávame prednosť farbiacim potravinám, ktoré sú zložkami potravín, ako je červená repa, pred potravinárskymi farbivami. Od roku 2009 nepoužívame v potravinách žiadne azofarbivá, s výnimkou niektorých liehovín a aperitívov. Od roku 2018 nepoužívame chinolínovú žltú a zelenú S.

Arómy

Príliš ochutené jedlá by mohli viesť k tomu, že najmä deti zabudnú, ako normálne chutia prirodzené potraviny. Preto je pre nás dôležité striedme používanie aróm. Ak sa používajú arómy, potom sa uprednostňujú aromatické extrakty alebo prírodné arómy získané z potravín.

Príchute vo vegánskych alternatívach

Zvláštnosťou z hľadiska použitia príchutí sú vegánske alternatívy, ktoré by mali chutiť napríklad ako kura. Ak by použitie prírodnej arómy znamenalo, že jedlo už nie je vegánske, potom vedome používame umelé arómy.

Vitaminizácia a mineralizácia

Až na výnimky sú všetky vitamíny a minerály prijímané v dostatočnom množstve prostredníctvom vyváženej stravy. Obvykle existuje iba dodatočná potreba pre určité skupiny ľudí (napr. tehotné ženy alebo fajčiari) alebo pre osoby s určitými chorobami. U všetkých ostatných skupín ľudí môže mať nadmerný príjem potravín s pridanými vitamínmi a minerálmi v ojedinelých prípadoch negatívne zdravotné dopady. Vitamíny a minerály preto pridávame iba do vybraných produktov, napr. do multivitaminových nápojoch (vitamíny), športových nápojoch, náhrad mäsa (vitamín B12), rastlinných mliek (vápnik), margarínu a jodizovanej kuchynskej soli.

Konzervačné látky

Našou snahou je, čo najviac redukovať alebo eliminovať používanie konzervačných látok aj s prihliadnutím na možný vplyv skrátenie trvanlivosti potraviny. Bezpečnosť potravín pritom ale nesmie byť ohrozená.

²⁸ Leonie Elizabeth, Priscila Machado, Marit Zinöcker, Phillip Baker, Mark Lawrence: Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review, 2020.

²⁹ Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit: Eurobarometer Spezial 354: Lebensmittelrisiken, 2010.



Naše ciele pre menej prídavných látok

1. Uprednostniť prírodné zložky potravín pred potravinárskymi prísadami.
2. Redukcia farbív a nepoužívanie nasledovných farbív: azofarbivá, chinolína žltá a zelená S.
3. Primerané použitie aróm - tiež vo vegánskych alternatívach.
4. Žiadna plošná, rozsiahla vitamínizácia a mineralizácia.
5. Zníženie a odstránenie konzervačných látok s ohľadom na bezpečnosť potravín.

Propagovanie udržateľnej výživy

Náš prístup

Podľa planetárnej diéty by udržateľná strava budúcnosti mala byť prevažne rastlinná s primeranou konzumáciou mäsa a mliečnych výrobkov. Výroba živočíšnych produktov v súčasnosti spôsobuje približne:

- 20 percent celosvetových emisií skleníkových plynov³⁰
- 80 percent celosvetového využitia poľnohospodárskej pôdy³¹
- 40 percent celosvetového odlesňovania primárnych lesov³²
- 30 percent celosvetovej spotreby sladkej vody³³

Naším cieľom je zvýšiť podiel rastlinných zdrojov bielkovín a zároveň znížiť negatívne environmentálne a sociálne dopady v dodávateľských reťazcoch surovín. Aby sme uľahčili výber potravín pre udržateľnejšiu stravu, budeme ponúkať viac sezónnych a regionálnych potravín, pokiaľ možno aj v bio kvalite. Okrem iného budeme vyvíjať náš sortiment tak, aby sme vedeli našim zákazníkom ponúknuť väčší výber vegánskych a vegetariánskych potravín.

Zaviazali sme sa k udržateľnej produkcii ovocia a zeleniny, sóje, palmo(jadro)vého oleja, kávy, čaju, kaka, ryže, orechov, mäsa a tiež rýb

a kôrovcov. Ďalšie informácie nájdete v našich príslušných [zásadách nakupovania](#).

Aby bolo jedlo budúcnosti ešte udržateľnejšie, musíme obmedziť plytvanie potravinami. Podľa štúdií tretina všetkých celosvetovo vyprodukovaných potravín nikdy neskončí na tanieri.³⁴ Preto sme sa zaviazali k sérii opatrení na zníženie plytvania potravinami (pozri stranu 22).

³⁰ Food and Agriculture Organization of the United Nations: GLEAM 2.0 Assessment of Greenhouse gas emissions and mitigation potential, 2017.

³¹ Statista: Distribution of land use for food production worldwide as of 2019, 2021.

³² Our World in Data: Cutting down forests: what are the drivers of deforestation?, 2021.

³³ P.W. Gerbens-Leenes, M.M. Mekonnen, A.Y. Hoekstra: The water footprint of poultry, pork and beef: A comparative study in different countries and production systems, 2013.

³⁴ World Food Programme: 5 facts about food waste and hunger, 2020.



Vývoj udržateľného sortimentu produktov

Vzhľadom na meniace sa klimatické podmienky, narastajúcu stratu biodiverzity a s tým spojené dopady na životné a pracovné podmienky ľudí máme my ako predajca potravín zodpovednosť za to, aby sme fungovali v rámci možností našej planéty. Túto výzvu riešime neustálym zosúlaďovaním nášho rozsiahleho a kvalitného sortimentu s vedecky podloženými kritériami udržateľnosti. Pre nás to znamená neustály proces zlepšovania existujúcich produktov a vývoj nových, udržateľnejších alternatív. Preto úzko spolupracujeme s dôveryhodnými certifikačnými systémami, iniciatívami a partnermi z oblasti vedy, spoločnosti a politiky. Na Slovensku od roku 2020 v našom sortimente čokolád a produktov s obsahom kakaa ponúkame už iba certifikované kakao z udržateľných zdrojov.

Náš cieľ pre väčšiu udržateľnosť v sortimente

Naše kritické suroviny certifikujeme podľa uznávaných štandardov a zapájame sa do iniciatív a projektov. Všetky naše ciele v oblasti surovín sú uvedené v zásadách nákupu surovín



Viac rastlinných zdrojov bielkovín

Chceme našim zákazníkom ponúknuť široký výber potravín, ktoré sú podľa možností čo najviac regionálne, sezónne a na rastlinnej báze. Za týmto účelom neustále rozširujeme našu ponuku privátnych značiek v súlade s našou proteínovou stratégiou.

Naše ciele pre viac rastlinných zdrojov bielkovín

1. Od obchodného roku 2023 vytvoríme transparentnosť ohľadom podielu zdrojov živočíšnych bielkovín v porovnaní so zdrojmi bielkovín rastlinného pôvodu. Za týmto účelom v našej správe o trvalej udržateľnosti zverejníme podiel zdrojov živočíšnych bielkovín v porovnaní so zdrojmi bielkovín rastlinného pôvodu.
2. Proteínová stratégia: Do roku 2025 rozšírime podiel rastlinných zdrojov bielkovín v našom sortimente, v ktorom pribudnú nové produkty, ktoré podporujú rastlinnú stravu. Patria sem strukoviny, orechy a vegánske alternatívy mäsa a mliečnych výrobkov.

Od roku 2019 ponúka Lidl na Slovensku vegánske a vegetariánske produkty pod vlastnou značkou Vemondo. Čiastočne čisto rastlinnými produktmi chceme nielen osloviť vegánov a vegetariánov, ale aj podporiť všetkých zákazníkov na ceste k rastlinnej strave.

Ponuka aktuálne zahŕňa 49 produktov. Neustále budeme rozširovať náš vegánsky a vegetariánsky sortiment a ďalej rozvíjať produkty z hľadiska chuti, vzhľadu, textúry, nutričnej fyziológie a udržateľnosti.

Zníženie plytvania potravinami

Odhaduje sa, že každý rok sa na celom svete vyprodukuje asi 1,3 miliardy ton potravinového odpadu.³⁵ V Európskych krajinách je cca. 55 percent strát je spôsobených spotrebou a 29 percent výrobou, skladovaním a ďalším spracovaním. Približne 9 percent ročného potravinového odpadu možno pripísať potravinovému a gastro sektoru a približne 7 percent (veľko)obchodu.³⁶ Po stratách nasledujú priame vplyvy na spotrebu zdrojov (pôda, voda, biodiverzita) a emisií skleníkových plynov. Zníženie plytvania potravinami má automaticky pozitívny vplyv na klímu, využitie pôdy a efektívnosť zdrojov.

Aby sme zníženie plytvania potravinami dosiahli, spoliehame sa na dispozičný systém založený na dopyte, efektívne dodávateľské reťazce s krátkymi prepravnými trasami, nepretržité dodržiavanie chladiarenských reťazcov, kontrolu čerstvosti, sledovanie zásob, zľavové kampane a zvyšovanie povedomia zákazníkov o znižovaní odpadu.

V rámci konceptu Potraviny bez viny ponúkame zľavnený tovar na predajniach (špeciálne oddelený a zľavnený tovar v chladiacich boxoch, predaj chlebov priamo z pece na druhý deň za veľmi výhodné ceny a tiež suchý sortiment v špeciálne označených stojanoch). Vzťahuje sa na výrobky, ktorým končí doba spotreby, ako aj na ovocie a zeleninu, ktoré sú ešte jedlé, mierne poškodené alebo sfarbené, a pečivo.

Tovar, ktorý je ešte požívateľný, ale už nepredajný, sprístupňuje Lidl neziskovým organizáciám, ktoré distribujú potraviny núdzným v

súlade s platnými predpismi. Lidl Slovenská republika spolupracuje s Potravinovou bankou Slovenska a tiež s rôznymi inými neziskovými organizáciami.

V rámci nepotravinového sortimentu spolupracujeme aj s rôznymi útulkami po celom Slovensku, ktorým darujeme krmivá pre domáce zvieratá, ktoré napríklad z dôvodu chýbajúceho slovenského prekladu alebo poškodených balení nie je možné uviesť do predaja.

V roku 2022 sme spustili projekt S Lidlom šetríme jedlom, v rámci ktorého si zákazníci vo všetkých predajniach Lidl na Slovensku môžu zakúpiť debničky s ovocím a zeleninou druhej triedy za symbolické ceny. Trojkilogramové balenie mixu rôzneho ovocia a zeleniny ponúkame za 1 Euro. Ide o produkty, ktoré sú stále dobré, ale nemôžu byť už určené do predaja z dôvodu poškodených balení.

Za prvý kvartál projektu sme ušetrili vďaka tomuto projektu 100 000 kilogramov ovocia a zeleniny, ktoré tak neskončili ako potravinový odpad.

³⁵ J. Aulakh, A. Regmi: Post-harvest food losses estimation: development of consistent methodology, 2013.

³⁶ Eurostat: Food waste and food waste prevention - estimates, 2022.

Propagácia označovania, transparentnosť a posilnenie právomocí

Náš prístup

Transparentným označovaním našich produktov chceme umožniť našim zákazníkom robiť vedomé nákupné rozhodnutia. Preto naše produkty privátnych značiek nesú jasné informácie a uznávané pečate. Naši zákazníci môžu nájsť viac informácií v našom letáku, na našej [webovej stránke](#) a prostredníctvom iných kanálov .

Analýzy trhu v rámci EÚ ukazujú, že rastúci počet pečatí špecifických pre konkrétne výrobky môže pôsobiť mätúco pre spotrebiteľov³⁷. Preto sa pri našich produktoch spoliehame na zjednodušené označovanie zdravia, udržateľnosti a dobrých životných podmienok zvierat.

Pre nutričné vlastnosti používame Nutri-Score. A kvôli transparentnosti podmienok chovu hospodárskych zvierat sme zaviedli značku čerstvého mäsa „Mäsiarova čerstvá porcia – Z farmy na stôl“.

Nutri-Score: Nutričné hodnoty na prvý pohľad



Nutri-Score je dobrovoľný systém pre rozšírené nutričné označovanie potravín. Tento systém bol vyvinutý francúzskym zdravotníckym orgánom (Santé Publique France). Metodika výpočtu sa na úrovni EÚ neustále rozvíja. Päťúrovňová kombinácia farieb a písmen Nutri-Score sa pohybuje od zeleného A po červené E a označuje nutričnú hodnotu potraviny. V rámci skupiny produktov prispieva potravina so zeleným hodnotením A k zdravej výžive viac ako produkt s červeným E. Nutri-Score sa v zásade používa ako ukazovateľ s cieľom zlepšiť náš priemerný výsledok Nutri-Score. Toto zlepšenie podporujeme na jednej strane preformulovaním produktu a na druhej strane vývojom sortimentu smerom k zdravším potravinám na rastlinnej báze.

Nutri-Score už bolo zavedené v mnohých Lidl národných spoločnostiach v rámci EÚ.

Náš cieľ pre nutričné označovanie

Postupné zavádzanie označovania Nutri-Score na našich produktoch vlastných značiek na Slovensku.

³⁷ Európska komisia: Správa o posúdení vplyvu, 2022.

Zaistiť bezpečnosť potravín

Náš prístup

Bezpečnosť potravín je základom našej stratégie zdravého stravovania, a preto je našou najdôležitejšou požiadavkou. Zaistenie kvality v Lidli začína výberom našich dodávateľov.

Tí sú v zásade certifikovaní podľa medzinárodne uznávaného IFS (International Featured Standard) štandardu alebo BRC štandardu. Úzko a v partnerstve s nimi spolupracujeme na neustálom zabezpečovaní a ďalšom zlepšovaní výrobných procesov.

Overená kvalita - vlastné značky Lidlu sú intenzívne testované

Aby sme zaručili bezpečnosť, súlad s právnymi predpismi a kvalitu našich potravinových výrobkov vlastnej značky, vykonávame v pravidelných intervaloch neohlásené audity vo výrobných závodoch našich dodávateľov a systematické analýzy všetkých výrobkov vlastnej značky nezávislými a akreditovanými inštitútmi. Okrem chemických, mikrobiologických, fyzikálnych a senzorických testovacích parametrov sa kontroluje aj označovanie výrobkov. Aj Lidl nákupcovia a pracovníci oddelenia kontroly kvality kontrolujú senzorickú kvalitu v rámci expertných degustácií. Kontrolu kvality dopĺňajú pravidelné spotrebiteľské ochutnávky, ktoré ukazujú, ako si produkt vedie u zákazníka. V zásade vždy platí nasledujúci postup: Čím rizikovejšia potravina je, tým opatrnejší musíme byť pri výrobe, preprave a predaji – preto ju testujeme intenzívnejšie. Naše procesy kontroly kvality sú tiež kontrolované externe a nezávisle. Naše oddelenie kontroly kvality so všetkými svojimi procesmi a činnosťami okrem iného spĺňa požiadavky

DIN ISO 9001:2015. To nám potvrdzuje inštitút SGS na základe certifikačných auditov.

Náš spôsob, ako znížiť nežiaduce látky v potravinách

Pre mnoho nežiaducich látok sme v Lidli už stanovili interné limitné hodnoty s našimi dodávateľmi, predtým ako existovali zákonné limitné hodnoty na úrovni EÚ. To je prípad napríklad akrylamidu, 3-monochlórpropandiolu, uhľovodíkov z minerálnych olejov, pyrolizidínových a tropanových alkaloidov a transmastných kyselín. Pretože nielen sledujeme dodržiavanie požiadaviek zákona o potravinách, ale tiež sledujeme nové poznatky z výskumu, analytiky rezíduí a časopisov o spotrebiteľských testoch. Navyše sme v úzkom kontakte s odborníkmi z nezávislých laboratórií. Naším dodávateľom poskytujeme tieto špecifikácie vo forme zaručených noriem kvality a dôsledne monitorujeme ich dodržiavanie.

Náš cieľ pre nežiaduce látky v potravinách

Zníženie kontaminantov a rezíduí výrazne pod zákonné požiadavky. Okrem toho naďalej platia súčasné ciele.

Redukcia pesticídov

Pesticídy sa používajú na ochranu rastlín alebo rastlinných produktov pred chorobami, ako je napadnutie hubami alebo škodcami. Ich použitie však môže byť spojené s rizikami pre biodiverzitu a ľudské zdravie. Z tohto dôvodu tak európska stratégia „Farm to Fork“, ako aj „Stratégia EÚ pre biodiverzitu do roku 2030“ vyzývajú k 50-percentnému zníženiu chemických pesticídov. V Lidli máme dlhodobé ciele na znižovanie pesticídov, pri ktorých máme nastavené omnoho prísnejšie kritéria než tie, ktoré stanovujú súčasné európske predpisy.

Naše ciele v oblasti redukcie pesticídov

1. Predaj potravín, ktoré sú pokiaľ možno bez zvyškov účinných látok.
2. Zvyšky účinných látok maximálne do jednej tretiny zákonného limitu.
3. Celková percentuálna suma všetkých zistených účinných látok nesmie prekročiť maximálnu hodnotu 80 percent zo zákonom povoleného maximálneho množstva.
4. Celkom môžu byť detekované maximálne štyri rezíduá účinných látok.



Prehľad cieľov vedomej výživy

POZADIE:

Úloha, ktorú zohrávajú potravinové systémy v životnom prostredí, je čoraz jasnejšia a relevantnejšia. Potraviny dnes zaberajú 55 % biokapacity našej planéty, t. j. viac ako polovicu zemského povrchu.¹ Naša strava neovplyvňuje len životné prostredie, ale má zásadný vplyv aj na naše zdravie. Tretine predčasných úmrtív Európe a Severnej Amerike by sa dalo predísť zdravou stravou.²

VÝZVA:

UDRŽATEĽNÁ A ZDRAVÁ VÝŽIVA

Planetárna diéta je vedeckým základom pre globálnu zmenu stravovania.³ Ak by každý dodržiaval rastlinnú stravu, v roku 2050 by sa asi 10 miliárd ľudí mohlo byť stravovať zdravou stravou bez nadmerného zaťaženia planéty.

CIEL:

Naším cieľom je **do roku 2025 ponúkať najlepší sortiment produktov pre vedomý a udržateľný spôsob života**. Základom je bezpečnosť potravín. Stanovením cieľov pre zdravú a udržateľnú výživu chceme podporiť transformáciu potravinových systémov.

¹ <https://www.overshootday.org/newsroom/press-release-july-2022-german/>

² <https://globalnutritionreport.org/reports/2021-global-nutrition-report/health-and-environmental-impacts-of-diets-worldwide/>

³ https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

BEZPEČNOSŤ POTRAVIN



REDUKCIA NEŽIADÚCICH LÁTKO

Prebieha Zníženie kontaminantov a reziduí výrazne pod zákonnú požiadavku

REDUKCIA PESTICÍDOV

Prebieha Predaj potravín, ktoré sú pokiaľ možno bez zvyškov účinných látok

Zvyšky účinných látok maximálne do jednej tretiny zákonného limitu

Celková percentuálna suma všetkých zistených účinných látok nesmie prekročiť maximálnu hodnotu 80 % zo zákonom povoleného maximálneho množstva

Celkom môžu byť detekované max. 4 rezidua účinných látok

ZDRAVÁ STRAVA



DETSKÝ MARKETING

S okamžitou platnosťou Podporujeme marketing zdravšej a udržateľnejšej stravy pre deti

Od obchodného Roku 2023 Nebudeme deťom propagovať nezdravé detské potraviny našich privátnych značiek

Do konca roku 2025 Budeme predávať potraviny s detským vzhľadom na obaloch našej vlastnej značky iba v prípade, že spĺňajú kritéria WHO pre zdravé potraviny

Výnimky: Vianoce, Veľká noc, Halloween

CELÉ ZRNÁ & VLÁKNINA

Do konca roku 2023 Budeme analyzovať, o ktoré celozrnné alternatívy môžeme rozšíriť náš sortiment

Do roku 2025 Zvýšime podiel celozrnných výrobkov privátnej značky

Vytvoríme transparentnosť uvádzaním obsahu vlákniny na produktoch našej vlastnej značky

ZDRAVÉ TUKY A OLEJE

Prebieha Zvyšujeme podiel kvalitných a udržateľných rastlinných olejov vo výrobkoch našej vlastnej značky, najlepšie z regionálnych zdrojov

REDUKCIA CUKRU A SOLI

Do roku 2025 Znížime priemerný obsah pridaného cukru a soli v sortimente našej vlastnej značky o 20 %

PRÍDAVNÉ LÁTKY

Prebieha Uprednostňujeme prírodné zložky pred potravinárskymi prísadami

Redukcia farbív a nepoužívanie azofarbív, chinolínovej žltej a zelenej 5

Primerané použitie aróm – a tiež vo vegánskych alternatívach

Žiadna plošná rozsiahla vitamínizácia a mineralizácia

Zníženie a odstránenie konzervačných látok s ohľadom na bezpečnosť potravín

UDRŽATEĽNÁ STRAVA



PLANT-BASED PROTEIN SOURCES

Od obchodného Roku 2023 Proteínová stratégia: Vytvoríme transparentnosť v rámci našej správy o trvalej udržateľnosti ohľadom podielu zdrojov živočíšnych bielkovín v porovnaní so zdrojmi bielkovín rastlinného pôvodu

Do roku 2025 Zvýšime podiel rastlinných zdrojov bielkovín v našom sortimente

VÝVOJ UDRŽATEĽNÉHO SORTIMENTU

Prebieha Dodržiavanie surovinových cieľov na základe našej nákupnej politiky

Propagácia regionálnych a sezónnych potravín

TRANSPARENTNOSŤ & POSILNENIE POSTAVENIA



NUTRI-SCORE

Strana 23 Postupné zavádzanie označenia Nutri-Score na našich produktoch vlastných značiek na Slovensku

Slovník pojmov



Glosár

Energetická hustota Energetický obsah potraviny na 100 gramov. Tie je možné merať v kalóriách (kcal) alebo kilojouloch (kJ). Potraviny s vysokým obsahom vody a vlákniny, ako je väčšina ovocia a zeleniny, majú nízku energetickú hustotu. Na druhej strane výrobky, ktoré obsahujú veľa cukru, tuku alebo škrobu, majú vysokú energetickú hustotu.³⁸

Glukózo-fruktózový sirup Cukrový sirup vyrobený zo škrobnatých rastlín ako napr. kukurica, zemiaky alebo pšenica. V glukózo-fruktózovom sirupe je obsah fruktózy (ovocného cukru) medzi 5 a 50 percentami. Tento sirup má vyššiu sladiacu schopnosť, ale často sa tiež používa na zlepšenie rozpustnosti alebo textúry. Nadmerný príjem fruktózy môže viesť k zvýšenému riziku obezity, cukrovky, metabolických porúch a kardiovaskulárnych ochorení.³⁹

Nutri Score Existuje niekoľko označení nutričných hodnôt, ktoré slúžia ako podpora spotrebiteľa pri jeho rozhodovaní. Patrí sem aj Nutri-Score. Používa označenie vo forme semaforu – od tmavo zeleného A po červené E – ktoré ukazuje, do akej nutričnej kategórie výrobok spadá.⁴⁰

³⁸ BMEL: Compass Nutrition, 2019.

³⁹ VGMS: Glukózo-fruktózový sirup, n. d.

⁴⁰ BMEL: Nutri Score, n.d.

Zdroje a odkazy



Zdroje a odkazy

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):
Kompass Ernährung, o. J.

<https://www.bmel.de/DE/service/publikationen/kompass-ernaehrung/kompass-ernaehrung.html>
(Stand: 06.10.2022)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):
Nutri-Score, o. J.

https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/nutri-score/nutri-score_node.html
(Stand: 20.04.2022)

Dr. med. Peter von Philipsborn/Verbraucherzentrale Bundesverband:
Lebensmittel mit Kinderoptik und deren Bewerbung, 2021

https://www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/2021/02/16/vzbv_philipsborn_bericht_kindermarketing_2021-02.pdf
(Stand: 06.10.2022)

Global Footprint Network:
Earth Overshoot Day 2022: Ecuadors Umweltminister ruft zum Handeln auf: „Nutzen wir unsere ökologische Stärke, um unsere Zukunft zu gestalten“, 2022

<https://www.overshootday.org/newsroom/press-release-july-2022-german/>
(Stand: 06.10.2022)

EAT Lancet Commission:
Food, Planet, Health, 2021

https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf
(Stand: 06.10.2022)

Emma Calvert/The European Consumer Organisation:
Food marketing to children needs rules with teeth, 2021

https://www.beuc.eu/sites/default/files/publications/beuc-x-2021-084_food_marketing_to_children_needs_rules_with_teeth.pdf
(Stand: 06.10.2022)

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit:
Eurobarometer Spezial 354: Lebensmittelrisiken, 2010

[Eurobarometer Summary DE \(europa.eu\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A52022SC0085)
(Stand: 06.10.2022)

European Commission:
Impact Assessment Report, 2022

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A52022SC0085>
(Stand: 06.10.2022)

European Commission:
Making our food fit for the future – Citizen expectations, 2020

<https://europa.eu/eurobarometer/api/deliverable/download/file?deliverableId=73867>
(Stand: 06.10.2022)

European Environment Agency:
Consumption of meat, dairy, fish and seafood, 2017

<https://www.eea.europa.eu/data-and-maps/indicators/13.2-development-in-consumption-of/assessment-1>
(Stand: 06.10.2022)

Eurostat – Statistics Explained:
Causes of death statistics, 2022

[Causes of death statistics - Statistics Explained \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/eurostat/tgm/table.do?tab=table&init=1&language=en&code=sdg13-3-10)
(Stand: 06.10.2022)

Eurostat – Statistics Explained:

Food Waste and food waste prevention – estimates, 2022

https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_estimates#Amounts_of_food_waste_at_EU_level

(Stand: 27.10.2022)

Food and Agriculture Organization of the United Nations:

GLEAM 3.0 Assessment of greenhouse gas emissions and mitigation potential, 2017

<https://www.fao.org/gleam/results/en/>

(Stand: 06.10.2022)

Foodwatch – die Essensretter:

Pressemitteilung – Marktcheck: Comic-Figuren werben fast ausschließlich für Junkfood – „Biene Maja“ und „Wickie“ verleiten Kinder zu ungesunder Ernährung, 2015

<https://www.foodwatch.org/de/pressemitteilungen/2015/pressemitteilung-marktcheck-comic-figuren-werben-fast-ausschliesslich-fuer-junkfood-biene-maja-und-wickie-verleiten-kinder-zu-ungesunder-ernaehrung/>

(Stand: 06.10.2022)

Geng Zong, Alisa Gao, Frank B. Hu, Qi Sun:

Whole Grain Intake and Mortality From All Causes, Cardiovascular Disease, and Cancer: A Meta-Analysis of Prospective Cohort Studies, 2016

<https://www.ahajournals.org/doi/full/10.1161/CIRCULATIONAHA.115.021101>

(Stand: 06.10.2022)

George A Bray, Samara Joy Nielsen, Barry M Popkin/The American Journal of Clinical Nutrition:

Consumption of high-fructose corn syrup in beverages may play a role in the epidemic of obesity, 2022

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additive-re-evaluations>

(Stand: 06.10.2022)

Global Nutrition Report:

What we eat matters: Health and environmental impacts of diets worldwide, 2021

<https://globalnutritionreport.org/reports/2021-global-nutrition-report/health-and-environmental-impacts-of-diets-worldwide/>

(Stand: 06.10.2022)

Hannah Ritchie/Our World in Data:

Cutting down forests: what are the drivers of deforestation?, 2021

<https://ourworldindata.org/what-are-drivers-deforestation>

(Stand: 06.10.2022)

J. Aulakh, A. Regmi:

Post-harvest food losses estimation: development of consistent methodology, 2013

(Stand: 06.10.2022)

James J DiNicolantonio, Ashwin M Subramonian, James H O`Keefe:

Added fructose as a principal driver of non-alcoholic fatty liver disease: a public health crisis, 2017

[Added fructose as a principal driver of non-alcoholic fatty liver disease: a public health crisis | Open Heart \(bmj.com\)](#)

(Stand: 06.10.2022)

Leonie Elizabeth, Priscila Machado, Marit Zinöcker, Phillip Baker, Mark Lawrence:

Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review, 2020

[Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review - PMC \(nih.gov\)](#)

(Stand: 06.10.2022)

Loreen Kloss, Julia Meyer, Lutz Graeve, Walter Vetter:
Sodium intake and its reduction by food reformulation in the European Union – A review, 2015

[\(PDF\) Sodium intake and its reduction by food reformulation in the European Union – A review \(researchgate.net\)](#)
(Stand: 06.10.2022)

Max-Rubner-Institut:
Ernährungsphysiologische Bewertung und Auswirkungen des Isoglukosekonsums auf die menschliche Gesundheit, o.J.

[Isoglukose_Ernährungsphysiologische_Bewertung.pdf \(bund.de\)](#)
(Stand: 06.10.2022)

MD Dr PH Dariush Mozaffarian:
Diatary fat, 2022

<https://www.uptodate.com/contents/dietary-fat>
(Stand: 06.10.2022)

Organisation for Economic Co-operation Development:
Agricultural Outlook 2021-2030, 2022

https://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/sugar-projections-consumption-per-capita_4ad4cf3a-en
(Stand: 06.10.2022)

PD Dr. Tobias Effertz/Universität Hamburg:
Kindermarketing für ungesunde Lebensmittel in Internet und TV, 2021

<https://www.bwl.uni-hamburg.de/irdw/dokumente/kindermarketing2021effertzunih.pdf>
(Stand: 06.10.2022)

Prof Christopher J L Murray/University of Washington:
Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study, 2017

[Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017 - PMC \(nih.gov\)](#)
(Stand: 06.10.2022)

P.W. Gerbens-Leenes, M.M. Mekonnen, A.Y. Hoekstra:
The water footprint of poultry, pork and beef: A comparative study in different countries and production systems, 2013

https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212371713000024?_ga=2.8553269.1801499850.1659819119-2140775266.1659819118
(Stand: 06.10.2022)

Statista:
Distribution of land use for food production worldwide as of 2019, 2021

<https://www.statista.com/statistics/1260751/global-land-footprint-of-food-production-by-type/>
(Stand: 06.10.2022)

Verband der Getreide-, Mühlen-, und Stärkewirtschaft (VGMS) e.V.:
Glukose-Fruktose-Sirup, o. J.

<https://www.vgms.de/staerkeindustrie/lebensmittel/staerkebasierte-zucker/glukose-fruktose-sirup>
(Stand: 06.10.2022)

World Health Organization:
Diabetes, 2022

[Diabetes \(who.int\)](#)
(Stand: 06.10.2022)



World Food Programme:

5 facts about food waste and hunger, 2020

<https://www.wfp.org/stories/5-facts-about-food-waste-and-hunger>

(Stand: 06.10.2022)

World Health Organization:

Digital food environments, 2021

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/342072/WHO-EURO-2021-2755-42513-59052-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

(Stand: 06.10.2022)

World Health Organization:

Nutrition: Trans fat, 2018

<https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/nutrition-trans-fat>

(Stand: 06.10.2022)

World Health Organization:

Salt Intake, 2022

<https://www.who.int/data/qho/indicator-metadata-registry/imr-details/3082>

(Stand: 06.10.2022)

World Health Organization:

WHO calls on countries to reduce sugars intake among adults and children, 2015

<https://www.who.int/news/item/04-03-2015-who-calls-on-countries-to-reduce-sugars-intake-among-adults-and-children#:~:text=A%20new%20WHO%20guideline%20recommends,would%20provide%20additional%20health%20benefits>

(Stand: 06.10.2022)

World Health Organization:

WHO Regional Office for Europe nutrient profile model, 2015

https://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0005/270716/Nutrient-children_web-new.pdf

(Stand: 06.10.2022)

WWF:

Auf der Ölspur: Berechnungen zu einer palmölfreieren Welt, 2016

[WWF-Studie_Auf_der_OElspur.pdf](#)

(Stand: 06.10.2022)



Odkazy na fotografie

Obálka

marilyn barbone, stock.adobe.com



Kontakt

Lidl Slovenská republika, v.o.s.
Ružinovská 1/E
821 02 Bratislava

csr@lidl.sk

Ďalšie odkazy na CSR

www.lidl.sk
www.spolocenskazodpovednost.sk

Oznámenie o autorských právach

Obsah tohto dokumentu (vrátane textu, grafiky, fotografií, log atď.) a samotný dokument sú chránené autorským právom. Tento dokument a/alebo jeho obsah nie je možné ďalej distribuovať, upravovať, zverejňovať, prekladať alebo reprodukovať bez písomného súhlasu spoločnosti Lidl.

Poznámka k pohlaviu

Pre osobné označenie a osobné podstatné mená je v tejto publikácii z dôvodu lepšej čitateľnosti použitý tvar mužského rodu. Zodpovedajúce termíny všeobecne platia pre všetky pohlavia z hľadiska rovnakého zaobchádzania. Skrátená forma jazyka je iba z redakčných dôvodov a neobsahuje žiadne hodnotenie.

© Lidl Slovenská republika, v.o.s.