



3

Alimentació Saludable

Compromís amb les
persones consumidores

La nostra contribució a una alimentació saludable

La salut i el benestar de les persones consumidores són la nostra raó de ser i, per això, desenvolupem nombroses línies de treball per facilitar als clients una vida més saludable.

Aquestes s'emmarquen en els nostres compromisos per la salut i la sostenibilitat i estan alineades amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible vinculats a la salut i el benestar (núm. 3), a l'educació de qualitat (núm. 4) i a la producció i el consum responsables (núm. 12)

Actualment, un dels reptes més rellevants que hem d'afrontar és la prevenció de determinats problemes de salut vinculats a hàbits alimentaris, com ara l'obesitat. Per això, una alimentació equilibrada i uns hàbits de vida saludables tenen un paper fonamental per al benestar individual i col·lectiu. Per garantir que les nostres propostes en salut i alimentació responen a les necessitats

i prioritats a les quals apunta la comunitat científica, comptem amb el Comitè Científic de la Fundació EROSKI que ens guia i orienta en la definició de l'estratègia a mitjà i llarg termini del nostre compromís amb l'alimentació saludable. Aquest òrgan assessor, format per professionals especialitzats en diferents disciplines relacionades amb la salut, la nutrició, l'alimentació i les arts culinàries i gastronòmiques, aporta evidència científica, experta i independent a la nostra proposta des d'una visió externa enriquidora. Complementem aquest assessorament amb els suggeriments i les inquietuds que ens transmeten les persones consumidores mitjançant l'escolta contínua i els canals de participació societària de la cooperativa.

EROSKI aposta per una oferta comercial basada en productes capaços de garantir una alimentació equilibrada i segura. El 2018 hem aconseguit la reducció de greixos, sucres o sal en prop de 300 productes, amb una millora del perfil nutricional per fer-los més saludables. A més a més, creiem que la nostra contribució a la salut i el benestar de la població passa per oferir productes aptes per a les persones amb necessitats nutricionals específiques, com ara els celíacs, un col·lectiu amb el qual col·laborem estretament.



ODS	Línia de treball	Compromisos EROSKI	Dades destacades 2018
	Seguretat alimentària	1 Seguretat alimentària	<p>17.902 controls analítics de productes i serveis</p> <p>294 auditories a proveïdors</p> <p>1.816 auditories a punts de venda i plataformes</p>
 	Alimentació equilibrada i sostenible	<p>2 Alimentació equilibrada</p> <p>3 Prevenció de l'obesitat infantil</p> <p>5 Consum responsable</p> <p>8 Comunicació clara i transparent en salut i sostenibilitat</p>	<p>Reduïm sal, greixos i sucres als productes de les marques EROSKI: 296 productes en 2018</p> <p>Des de 2013 hem eliminat 946.177 kg de greixos, 483.709 kg de sucres i 68.276 kg de sal</p> <p>Incorporem l'etiqueta Nutri-Score: informació nutricional avançada que ajuda a menjar millor</p>
 	Necessitats nutricionals específiques	<p>4 Necessitats nutricionals especials</p> <p>8 Comunicació clara i transparent en salut i sostenibilitat</p>	<p>Més de 540 productes de les nostres marques sense gluten</p> <p>Acord de col·laboració amb l'associació de Celíacs d'Euskadi per fer un 20% de descompte en productes específics sense gluten</p>
 	Alimentació i hàbits saludables des de la infància	<p>3 Prevenció de l'obesitat infantil</p> <p>10 Formació i informació en salut i sostenibilitat</p>	<p>460.401 escolars participants a les iniciatives impulsades per l'Escola d'Alimentació EROSKI</p>
 	Informació en salut i sostenibilitat	10 Formació i informació en salut i sostenibilitat	<p>Prop de 50 milions de visites a www.consumer.es</p> <p>193.000 persones lectores al mes d'EROSKI CONSUMER</p>

Seguretat alimentària

La aplicació rigorosa dels estàndards de qualitat i seguretat en productes i serveis és un dels nostres pilars bàsics d'actuació.

El Model de Gestió de Qualitat d'Eroski s'estructura en un conjunt de normes, processos, procediments i eines que, relacionats entre si al llarg de tota la cadena de valor, asseguren que els productes que comercialitzem compleixen totes les garanties en matèria de

seguretat alimentària. Estem convençuts que el nostre model ofereix una forma òptima per aconseguir un alt nivell de competitivitat, al mateix temps que garanteix la defensa dels drets i els interessos de les persones consumidores.

Auditories a punts de venda i plataformes

Garantim la qualitat i higiene en tots els nostres punts de venda i plataformes logístiques mitjançant un protocol exhaustiu d'auditories de qualitat. Durant l'exercici 2018 es van dur a terme 1.313 auditories, que inclouen els controls següents:

Dins el procés de millora contínua, treballem per perfeccionar el servei donat als clients establint les accions correctores oportunes per solucionar les incidències identificades durant les auditories.



Manteniment de la cadena de fred i qualitat en la cadena de subministrament.



Qualitat microbiològica dels productes.



Sistema de gestió d'alertes alimentàries i retirada de producte.



Higiene i neteja de les instal·lacions.



Sistemes de traçabilitat per a tots els productes.



Sistemes i eines de control de qualitat.

Auditories a proveïdors

Tots els processos i sistemes emprats per les empreses proveïdores s'adapten als requisits de producte i de procés establerts per a la marca pròpia. Així mateix, impulsem el compliment d'estàndards de qualitat i seguretat en l'àmbit europeu, com el certificat International Food Standard. En el cas dels productes frescos, el nostre estàndard és encara més rigorós, donada l'especial importància de les condicions de producció, conservació i transport.

Pel que fa a les auditories, creem plans d'acció amb l'objectiu que el proveïdor implanti mesures correctores

que permetin eliminar les desviacions detectades. Un cop implantades, es repeteix l'auditoria per verificar-ne la correcció i homologar el proveïdor, si la supera. El 2018, vam auditar 294 plantes de producció de proveïdors de marca pròpia. El 83% de tots els proveïdors auditats van superar satisfactòriament l'avaluació. El 17% restant van aplicar les mesures correctores necessàries o van deixar d'estar homologats com a proveïdors d'EROSKI. A més a més, vam auditar 48 plantes de producció de proveïdors de marca fabricant, amb un 77% d'auditories satisfactòries.

Controls analítics de productes i serveis 102-11; 416-1; 416-2

Garantim doblement la qualitat dels nostres productes i serveis gràcies als controls analítics exhaustius diaris, addicionals als realitzats per les empreses proveïdores i fabricants. El 2018, en el conjunt del Grup EROSKI, es van dur a terme 17.902 analítiques, de les quals el 96% van oferir un resultat satisfactori. S'hi poden diferenciar tres tipus d'anàlisi:

En cas de no conformitat, s'exigeixen accions correctores al proveïdor i es controla després que efectivament s'hagi eliminat la desviació. En cas que pugui comportar un risc per a la seguretat alimentària, apliquem el principi de preocupació i retirem el producte immediatament de la venda.

Química: garanteix l'absència o la presència en les quantitats adequades de substàncies rellevants per a la salut i la seguretat.

Microbiològica: garanteix tant l'absència de patògens, com la higiene i la frescor dels productes, i la neteja de les instal·lacions.

Genètica: identifica espècies animals i vegetals, i detecta organismes modificats genèticament.



Anàlisis per programa analític realitzades el 2018

Programes analítics	Analítiques realitzades	Programes analítics	Analítiques realitzades
Olis	293	No alimentació	1.085
Àcids grassos trans	28	Organismes modificats genèticament	40
Acrilamida	362	Patògens	376
Aflatoxines	43	Pesticides	307
Aigua	50	Plus nutricional	26
Al·lèrgens	73	Preparats de carn	1.985
Bàsic	120	Productes ecològics	4
Campylobacter	95	Química en pesca	6
Carburants	154	Reclamacions	37
Comparatius de frescos	19	Residus Natur en carn	80
Control de superfícies	3.234	Riscos emergents	3
Drogueria i cosmètica	202	Sànnia	114
EROSKI prestacions	367	Secció cuina	184
Estudis de vida útil	918	SeleQ'tia	71
Gluten	208	Sulfits en descongelats	9
Gel	189	Botigues de sushi	108
Ous, lactosa, llet	12	Metalls pesats	52
Ous	21	Olis minerals	23
Humitat en pernells	76	Fruita tallada	53
Identificació d'espècies	64	Marca genèrica de frescos	58
Llançament	16	Fruita Natur fisicoquímics	53
Llet	36	Control de llistes en superfícies	1.597
Locals de risc	1.500	Control de superfícies a botigues	439
Manipulats	2.841	Sucs	215
Microbiologia de vegetals	21	Total	17.902
Mel	18	Total d'analítiques no satisfactòries	806
Mol·luscs bivalves	17	% d'analítiques NO satisfactòries	5%

Alimentació equilibrada i sostenible

Producte més saludable i en equilibri 102-11

En el nostre compromís irrenunciable amb la salut, anem més enllà de garantir la seguretat alimentària dels productes que comercialitzem. Per aquest motiu, treballem diàriament per oferir opcions de consum més equilibrades i saludables, en línia amb els nostres compromisos núm. 2 de fomentar una alimentació equilibrada

i núm. 3 de prevenir l'obesitat infantil. El nostre afany és que els productes de les nostres marques encaixin fàcilment en una dieta equilibrada i que afavoreixin un hàbit alimentari saludable. Per això, revisem i millorem constantment les fitxes tècniques segons les recomanacions establertes pels experts en salut.

Productes reformulats disponibles el 2018



Millora nutricional del producte

EROSKI intervé en la composició de tots els productes per millorar-ne de forma permanent el perfil nutricional. Aquesta cerca de productes més equilibrats ens han portat a reduir la presència dels nutrients relacionats amb patologies més generalitzades en la societat, com ara les malalties cardiovasculars i l'obesitat. Així, **des de 2013 hem eliminat 946.177 kg de greixos, 483.709 kg de sucres i 68.276 kg de sal.**

A més a més, ja fa més d'una dècada vam decidir millorar el perfil lipídic de tots els nostres productes d'alimentació i frescos, eliminant-ne els greixos vegetals parcialment hidrogenats (font dels greixos trans). L'any 2018 hem fet un pas més en aquesta mateixa línia i ens hem compromès a eliminar el greix de palma i coco l'any 2020.

El nostre compromís històric i renovat per a la millora nutricional dels nostres productes encaixa perfectament amb el Pla de Col·laboració per a la Millora de la Composició dels Aliments i Begudes i Altres Mesures 2020, al qual ens hem adherit i que es troba emmarcat dins l'Estratègia de Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat (NAOS), de l'Agència Espanyola d'Alimentació i Nutrició (AESAN). El seu objectiu és reduir al voltant d'un 10% de la mitjana de sucres afegits, greixos saturats i sal per al 2020.

Però no només vetllem per reduir ingredients que no afavoreixen una dieta equilibrada, sinó que fomentem la presència d'aquells altres que en ocasions tenen una presència inferior a la recomanada.

Així, incorporem a la nostra oferta productes enriquits amb calci, omega-3 o fibra.

A més de posar-les en pràctica, ens esforcem a comunicar aquestes millores a les persones consumidores, incloent-hi informació pertinent a les etiquetes dels productes.

D'aquesta manera, avancem en el nostre compromís de promoure una alimentació equilibrada, oferint solucions i fent assequibles productes el consum dels quals redunda en benefici de la qualitat de vida dels clients.

Alimentació més natural

En resposta a les preocupacions que manifesten les persones consumidores, hem incorporat el nostre compromís núm. 5 d'afavorir una alimentació més natural i sostenible, així com múltiples línies de treball per facilitar-los seguir una alimentació i una vida més naturals. Així, seguim aplicant la innovació en el desenvolupament de productes sense determinats additius, antioxidants, conservants i edulcorants artificials. Aquesta aposta per la innovació en matèria de salut l'apliquem també a altres productes no alimentaris, com ara els d'higiene i cura personal. Actualment, els nostres productes de marca pròpia són lliures d'antioxidants BHA-BHT, parabens, triclosan, transgènics i colorants artificials. A més a més, seguim de prop els debats de la

comunitat científica sobre determinades substàncies i incorporem les aportacions pertinents en el disseny dels productes i envasos. El 2018, per exemple, hem treballat per garantir que a principis del 2019 no aparegui el bisfenol A a cap rebut de compra.

També col·laborem amb els nostres proveïdors de frescos per a l'**eliminació de fungicides postcollita** en el conreu de les fruites i verdures, així com per potenciar que s'utilitzin mètodes alternatius més naturals per a la conservació dels aliments frescos. Les fruites de pinyol i els cítrics EROSKI Natur són una mostra de la feina que fem en aquesta direcció.

A més a més, EROSKI treballa en un **pla d'eliminació i reducció d'antibiòtics** en els productes EROSKI Natur, ja que som conscients que la resistència als antibiòtics creix a Europa per culpa de l'ús desmesurat d'aquests en el procés de cria dels animals. Això podria derivar en problemes de salut general si segueix augmentant, ja que pot provocar que, a llarg termini, hi hagi microorganismes resistents a la medicació. L'ús racional dels antibiòtics és fonamental per lluitar contra aquestes resistències. Per això, la marca EROSKI Natur selecciona pollastres criats sense antibiòtics i certificats en benestar animal.



Informació sobre el contingut i l'equilibri nutricional dels productes 416-2; 417-1

EROSKI és conscient del valor de la informació oferta a les persones consumidores com a element essencial per defensar i protegir els seus interessos, ja que només així poden prendre decisions d'acord amb aquests.

Per això, a més de dur a terme diverses iniciatives per millorar la qualitat nutricional dels productes, com a part del nostre compromís núm. 8 d'impulsar un estil de vida saludable, també oferim una informació àmplia, completa i veraç sobre el contingut i la importància de mantenir una alimentació saludable.

D'una banda, complim la legislació existent en matèria d'etiquetatge per a cada tipus de producte i, de l'altra, les exigències de la nostra marca pròpia. Així, incloem informació addicional, com ara atributs relacionats amb la salut (sense sucres, baix en greixos, sense sal, etc.),

pictogrames que faciliten la identificació d'al·lèrgens i sistemes d'informació nutricional, com el semàfor nutricional i el Nutri-Score. A més a més, realitzem periòdicament comprovacions de compliment de fitxa tècnica. Gràcies a aquestes tasques, el 2018 vam detectar 16 no conformitats en les 1.385 revisions de fitxa tècnica realitzades, totes elles corregides després de contactar amb el proveïdor i demanar la composició actualitzada del producte. Si amb la manca d'informació s'incorre en un risc sanitari, el producte es retira de la venda de manera immediata. Aquestes revisions i els exercicis d'escolta als consumidors ens permeten optimitzar la manera d'incorporar la informació a l'etiqueta perquè s'entengui més fàcilment.

A part de l'etiquetatge, també treballem per millorar la informació que contenen els tríptics, els cartells de botigues i la pàgina web. Així, hem adequat la nostra publicitat en productes infantils al **Código de correulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud** (codi PAOS), també inclòs dins l'estratègia NAOS de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

Etiquetatge NUTRI-SCORE: nou sistema d'informació nutricional

Vam ser pioners amb la incorporació del semàfor nutricional, i el 2018 ho som amb la inclusió de l'etiquetatge Nutri-Score als productes de marca pròpia.

El 2018, després de realitzar una escolta a més de 10.000 socis clients, hem generat aquest model d'informació nutricional únic al mercat, amb el qual les persones consumidores poden conèixer de manera senzilla la valoració nutricional global de cada producte i, així, comparar-lo amb d'altres de similars i escollir millor, sense perdre la informació detallada per nutrient que avui li proporciona el semàfor nutricional.

El 86% dels enquestats va donar suport a la proposta d'afegir el Nutri-Score com a complement al semàfor nutricional. Al gener de 2019 s'han llançat els primers productes que inclouen Nutri-Score i, al llarg de l'any, s'inclourà aquest etiquetatge a tots els productes de marca pròpia.

Així doncs, EROSKI és el primer d'incorporar aquest etiquetatge nutricional avançat, recentment validat pel Ministeri de Sanitat, i preveu implantar-lo de manera generalitzada en el termini d'un any.



Principals característiques de Nutri-Score

L'etiquetatge Nutri-Score és un gràfic o semàfor que classifica els aliments envasats amb cinc lletres i colors segons la composició nutricional, del verd (per als més saludables) al vermell (per als de menor qualitat nutricional). Els més saludables exhibeixen una A i un to verd fosc, mentre que els menys saludables mostren una E i un to taronja fosc.

Cada producte destacarà el color i la lletra associada que li correspongui en funció del contingut en sucres, greixos saturats, sal, calories, fibra i proteïnes per cada 100 grams.

D'aquesta manera, els consumidors poden comparar aliments similars quan fan la compra o confrontar la qualitat nutricional de diferents marques d'un mateix producte. L'elecció d'aquest sistema sorgeix després que diverses investigacions hagin demostrat la seva eficiència respecte d'altres fórmules.

Semàfor nutricional

El Nutri-Score complementa el semàfor nutricional disponible als nostres productes de marca pròpia des de 2007.

Aquesta última eina facilita controlar la quantitat de calories, greixos, sucres o sal de la dieta en cas de necessitat per algun motiu de salut (diabetis, hipertensió, sobrepès, etc). Així, es pot veure la quantitat que aporta una porció de l'aliment d'aquest nutrient en concret i interpretar fàcilment si aquesta quantitat és baixa, moderada o rellevant.

Donada la seva utilitat per a una compra més saludable, aquest sistema de colors sempre es troba a la part frontal de l'envàs i proporciona informació sobre la quantitat de calories i els quatre nutrients més rellevants en relació amb la salut (greixos, greixos saturats, sucre i sal) per cada ració de consum. A més a més, a de sota cada nutrient s'hi indica en xifres el percentatge que aquesta quantitat suposa sobre la necessitat diària (ingesta de referència, IR). Utilitzem com a referent la dieta diària de 2.000 kcal.

Per als aliments infantils, utilitzem una dieta de 1.800 kcal. El sistema de colors mostra si la ració aporta una quantitat baixa (verd), mitjana (groc) o significativa (taronja), de cada nutrient. Això facilita combinar els aliments per no sobrepassar la ingesta recomanada de cadascun d'ells a favor d'una alimentació més equilibrada.



Informe nutricional basat en les compres

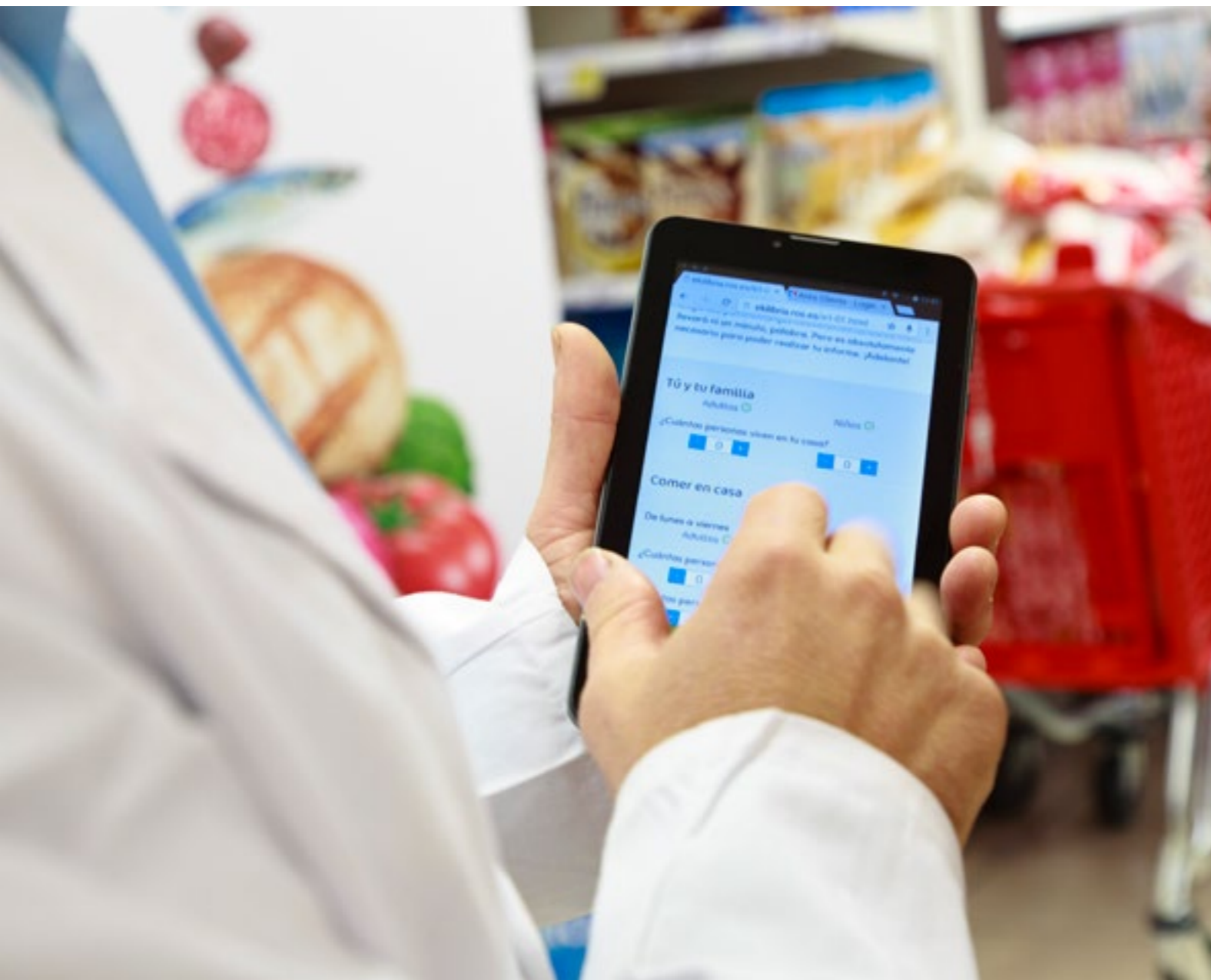
EROSKI Club compta amb un programa de salut que ofereix de forma gratuïta informació personalitzada i incentius per a una alimentació i una compra més saludable i equilibrada a tots els socis i sòcies clients. El 2018, 25.000 persones han utilitzat el nostre servei d'informació nutricional, basat en les seves compres registrades a la targeta EROSKI Club.

Aquest informe ofereix una anàlisi detallada i personalitzada de com s'ajusten les compres de casa a les recomanacions de la dieta mediterrània. La seva finalitat és orientar el client sobre els aliments, les quantitats i la freqüència de consum que tant ell com la resta de membres de casa necessiten per seguir una alimentació equilibrada. Ara, a més a més, proporciona informació sobre les calories i els nutrients del cistell de la compra amb recomanacions i comparatives per ajudar a millorar.

Aquest servei personalitzat d'informació nutricional d'EROSKI ha estat **guardonat als XI Premis Estratègia NAOS**, a la categoria de Millor Iniciativa Empresarial, fet que ens converteix en l'empresa amb més reconeixements NAOS, pel nostre compromís amb l'alimentació saludable.

Tallers de Cuina d'EROSKI i Chef CAPRABO

Cada any impartim a les nostres botigues centenars de tallers en els quals donem nocions de cuina a nens i adults. Aquestes iniciatives lúdiques i educatives són un canal ideal per fomentar un estil de vida més saludable i potenciar el producte local entre els socis i sòcies clients.



Necessitats nutricionals específiques 413-1

EROSKI aborda, a través del seu compromís núm. 4, la voluntat d'atendre els qui necessiten una alimentació específica, de manera que l'oferta dels productes sigui segura, suficient per a una compra ordinària i amb un sacrifici econòmic adequat.

De manera especial, som sensibles a les necessitats específiques en alimentació derivades de malalties que afecten algunes persones, com la celiaquia, les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries. Per això, mantenim una comunicació fluida amb diferents entitats i col·lectius que les representen, com ara la Federació d'Associacions de Celiacs d'Espanya (FACE) i la Federació Espanyola de Diabetis (FEDE). D'aquesta manera, podem conèixer de primera mà les seves demandes i preocupacions, i ampliar la nostra gamma d'aliments per respondre de forma adequada a les seves peticions. A més a més, col·laborem amb aquestes entitats per donar visibilitat i conscienciar sobre les malalties mitjançant diferents campanyes de sensibilització.

A més a més, fa més d'una dècada que EROSKI va prendre la decisió de millorar i aclarir l'etiquetatge dels productes pel que fa als al·lèrgens. Així, a més de complir amb el Reial decret 2220/2004 sobre declaracions d'al·lèrgens, oferim una informació addicional incloent a les etiquetes els textos d'avertència necessaris, que es mostren en missatges separats de forma visible per indicar la potencial presència de traces d'al·lèrgens. El 2018 hem tingut 541 productes de marca pròpia sense gluten, 63 productes sense lactosa, 27 sense llet i 7 sense ou.



Productes de marques EROSKI per públics amb necessitats especials

541
productes



63
productes



27
productes



7
productes



Conveni de col·laboració amb l'Associació de Celiacs d'Euskadi

Al maig de 2018 la Fundació EROSKI va signar un conveni de col·laboració amb l'Associació de Celiacs d'Euskadi (EZE) per treballar conjuntament en la millora de les condicions de compra de productes d'alimentació de persones celiaques que necessiten una alimentació específica.

Amb aquest acord, EROSKI ofereix un 20% de descompte als associats d'EZE en cada compra de productes específics sense gluten, tant dels productes de la marca pròpia com de fabricants específics de productes sense gluten. Això permet

a les famílies associades que tenen com a mínim un membre celiac un estalvi de més de 300 euros anuals. Aquest acord ha beneficiat l'any 2018 més de 1.460 persones.

EROSKI també s'ha compromès a seguir millorant l'oferta de productes sense gluten, que actualment conté més de 3.000 productes, 2.500 de marques líders, a més de 541 productes garantits sense gluten de marca pròpia. De tots aquests, 10 són nous aliments específics per a celiacs. A les receptes s'hi ha substituït el blat per altres ingredients, com el blat de moro,

l'arròs o la civada lliure de gluten. A l'etiqueta de cada producte hi destaquem el missatge "sense gluten" de color vermell, de manera que resulti fàcilment identificable. Gràcies a l'acord amb EZE, les noves incorporacions de productes a la nostra oferta seran testades pels seus associats.

Per a l'any 2019 tenim previst estendre l'acord amb altres associacions de celiacs d'altres comunitats autònomes, de forma que cada vegada més territoris puguin gaudir dels avantatges d'aquesta col·laboració.

Alimentació i hàbits saludables des de la infància

413-1

EROSKI considera que una ciutadania formada i informada és fonamental per mantenir una alimentació equilibrada i saludable. En aquest sentit, promovem una alimentació que previngui l'obesitat infantil a través del nostre compromís núm. 3, facilitant l'accés a productes més saludables i formant els nens i nenes perquè tinguin una millor alimentació.

Escola d'alimentació

Aquesta iniciativa de la Fundació EROSKI va néixer el 2013 amb la vocació de fomentar una alimentació equilibrada i uns hàbits de vida saludables entre la ciutadania. És un punt de trobada de professionals de la salut i l'educació, progenitors, escolars i la resta de la ciutadania compromesa amb la millora de l'alimentació i l'estil de vida.

L'Escola d'Alimentació ofereix informació actual i de qualitat provinent del coneixement científic i de les investigacions que desenvolupa. El repte definit és "moure'ns junts cap a una societat més sana i, per tant, més feliç". Així mateix, en col·laboració amb l'Escola d'Alimentació, ins-

tal·lem espais didàctics en actes amb participació infantil perquè les nenes i els nens puguin adquirir d'una forma lúdica coneixement sobre bons hàbits alimentaris.

www.escueladealimentacion.es

Per desenvolupar el Programa Educatiu en Alimentació i Hàbits Saludables i la resta de les iniciatives de l'Escola d'Alimentació, com el Passaport Saludable, hem col·laborat també amb governs autonòmics i diferents organitzacions relacionades amb la salut i el consum responsable.



"Energia per créixer", Programa Educatiu en Alimentació i Hàbits Saludables (PEAHS)

L'Escola de l'Alimentació es va crear després de l'èxit del projecte "Energia per créixer", el nostre Programa Educatiu en l'Alimentació i Hàbits Saludables, iniciativa posada en funcionament el 2012 per la Fundació EROSKI per tal de frenar la tendència creixent de la taxa d'obesitat infantil a Espanya.

energiaparacrecer.escueladealimentacion.es

L'objectiu primordial del programa és sensibilitzar els estudiants sobre la importància de seguir una alimentació equilibrada i un estil de vida saludable. Un total de 460.401 escolars de tot Espanya de 3.192 centres d'educació primària van participar en l'última edició.

Hi han participat des de l'inici el 28,5% dels centres d'Espanya. La nostra aspiració per al 2025 és formar més de dos milions d'escolars i les seves famílies.

El programa està compost per deu sessions lectives i tres tallers pràctics:

Sessions lectives:

El 2018 hem actualitzat part dels materials educatius que vam crear sobre alimentació equilibrada i hàbits saludables en les quatre llengües oficials (castellà, euskera, gallec i català) perquè els centres escolars puguin impartir-lo en hores lectives. Amb aquests materials, es forma l'alumnat en alimentació equilibrada, hàbits de vida saludable, el coneixement dels productes

locals, les dietes d'altres llocs del món i la sostenibilitat del planeta. A més de noves activitats i mòduls de record, hi hem inclòs vídeos elaborats amb dos nous productors agroalimentaris, Fibrasa i Conservas Arroyabe, amb l'objectiu de consolidar els criteris per desenvolupar una alimentació saludable que inclogui productes locals.

Els continguts han estat elaborats per un comitè científic format per professionals de la medicina, la nutrició i dietètica, la psicopedagogia i la pedagogia. A més a més, hem comptat amb la col·laboració d'Unicef, WWF, la Fundació Espanyola del Cor i el Basque Culinary Center.



Tallers pràctics:

En tres tallers pràctics l'alumnat experimenta el que ha après en un entorn real i quotidià

Visita a una botiga:

Els escolars revisen amb productes reals l'etiquetatge nutricional i la ubicació que tenen a la piràmide nutricional. De la mà de la persona responsable del taller, aprenen a compondre un cistell saludable i a construir una piràmide nutricional.

Visita a un productor o fabricant local o regional:

l'alumnat aprèn, d'una manera didàctica i lúdica, la importància de la producció local d'aliments com a eix de valor en matèria de sostenibilitat mediambiental, cultural i social. El 2018, Fibrasa i Conservas Arroyabe s'han sumat al llistat de productors locals que col·laboren amb el programa des de l'inici: Barrenetxe, Gomiztegi, Lacturale, UDAPA i Nusi.

Aula de cuina:

consisteix a elaborar i cuinar el menú per a un dia complet amb l'assessorament d'un professional del Basque Culinary Center, centre mundial de referència en gastronomia i cuina.



Programa educatiu CAPRABO

A Catalunya, el nostre programa educatiu per una alimentació saludable "Tria bo, tria sa" de CAPRABO ha celebrat el 2018 el 10è aniversari. Té l'objectiu d'ensenyar els nens i nenes a alimentar-se de manera saludable i fomentar-hi uns hàbits d'alimentació equilibrada, acompanyats d'una persona professional de la nutrició. Per això, es duen a terme accions teòriques de sensibilització a l'aula i pràctiques als supermercats, on se'ls ensenya a escollir un castell de la compra saludable. A més a més, se celebra un concurs en el qual, juntament amb les seves famílies, desenvolupen el menú de dia i adquireixen el compromís d'un bon hàbit familiar.

Així mateix, el programa fomenta hàbits d'alimentació saludables durant els primers anys de vida en un curs dirigit a escolars de 2 i 3 anys, fruit de la col·laboració entre CAPRABO i la cooperativa Encís.

Com a novetats, enguany s'ha introduït nou material per a l'alumnat, amb l'objectiu de conscienciar en matèries relacionades amb el desenvolupament sostenible, el consum responsable o la fam zero, entre d'altres. D'altra banda, 5.3 el programa s'ha adaptat a un format digital per arribar a més centres i facilitar l'accés a la informació.

Programa educatiu VEGALSA-EROSKI

A Galícia, el programa educatiu per a una alimentació saludable que duu a terme VEGALSA-EROSKI es consolida mitjançant les activitats "Visita el súper" i "Mates al súper", als qual s'hi suma la iniciativa "Come rico, vive san", emmarcada dins el projecte nacional "Prevenció de l'obesitat. Alleugera la teva vida", liderat per

la Societat Espanyola de l'Obesitat (SEEDO), a través de la seva fundació. Aquesta iniciativa, en la qual col·labora VEGALSA-EROSKI i que ha estat certificada com "esdeveniment d'excepcional interès públic" pel Govern d'Espanya, cerca aturar i revertir l'epidèmia de l'obesitat al país.



"Visita el súper"

El seu objectiu és fomentar hàbits de vida saludables, el comportament responsable, i la promoció i defensa dels interessos i els drets dels consumidors.



"Mates al súper"

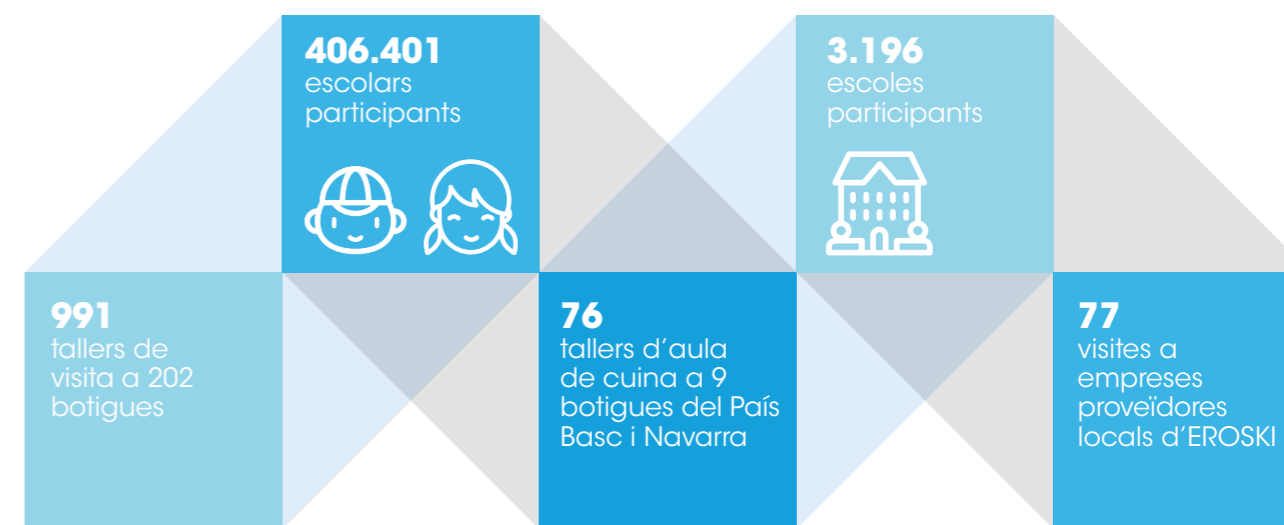
Durant la visita a la botiga, es fan exercicis de càlcul, estimació, observació, recollida de dades, etc., per equips. Es fa la compra d'un esmorzar saludable per després passar per caixa realitzant la tasca de caixer/a. Posteriorment, s'analitza amb la monitora si la compra ha complert els requisits establerts i si ha estat saludable.



"Come Rico, Vive San"

Amb aquest projecte es fomenta el compromís amb l'alimentació i els hàbits de vida saludables, a través d'iniciatives variades de col·laboració formativa: Sannifestes a les escoles gallegues, els tallers "Dálle valor ao peixe", els obradors de pa i formatge, i els tallers d'alimentació saludable, tant per a la població infantil com per a la sènior i els proveïdors. Destaca, a més a més, la campanya de sensibilització "Prevenció de l'obesitat. Alleugera la teva vida", liderada per la Societat Espanyola per l'Estudi de l'Obesitat.

Indicadors principals dels programes educatius del grup EROSKI per al curs 2017/2018



VII Trobada de l'Escola d'Alimentació

Des de 2009, la Fundació EROSKI ha promogut trobades entre professionals sanitaris i ciutadans amb preocupacions i necessitats en matèria de salut. L'objectiu sempre és oferir un espai de reflexió al voltant dels afers rellevants relacionats amb la salut de la població.

El 2018 s'ha dut a terme la VII Trobada de l'Escola d'Alimentació, que, sota el títol "La gana és al cervell. Desenvolupar hàbits alimentaris saludables en els fills", ha comptat amb experts en l'àmbit de la nutrició, la ciència i la psicologia, que han analitzat amb socis i sòcies d'EROSKI Club la importància de l'alimentació en edats primerenques.

Premien el Programa Educatiu de la Fundació EROSKI

La tasca realitzada per "Energia per créixer" ha estat reconeguda en nombroses ocasions. El 2018, el Programa Educatiu de la Fundació EROSKI ha estat guardonat amb el **Premi a la Millor Iniciativa Empresarial, atorgat per l'Acadèmia Espanyola de Nutrició**. Així mateix, ha estat finalista als IX Premis Coresponsables en la categoria de Comunicació Responsable a la Millor Estratègia Integral de Comunicació.

Informació en salut i sostenibilitat 413-1

Mitjançant el nostre compromís núm. 10, busquem formar els consumidors per facilitar-los una vida saludable i sostenible, oferint-los productes informatius verídics, independents, pràctics i amens, i col·laborant activament en la millora de la salut i la sostenibilitat de les seves compres.

EROSKI CONSUMER és un projecte informatiu del Grup EROSKI que desenvolupem des de fa més de 40 anys amb aquest mateix objectiu.

A través d'aquest canal de comunicació pretenem formar i informar el consumidor sobre temes associats a l'alimentació, la seguretat alimentària i la salut, però també al medi ambient, la solidaritat, les mascotes i el món del nadó, l'economia, etc. En aquest canal hi participa un ampli grup de col·laboradors així com personal tècnic, professionals del periodisme, el disseny i la programació. També comptem amb la col·laboració de diverses entitats, com la Federació de Diabètics Espanyols, la Fundació Espanyola del Cor, el centre tecnològic Azti-Tecnalia i l'Associació Espanyola de Pediatres d'Atenció Primària. El projecte informatiu Eroski Consumer és quadrilingüe: castellà, català, euskera i galleg.

Aquest exercici 2018 ha estat un any de renovació per a Eroski Consumer en el qual s'ha fet un pas endavant en la forma d'oferir el contingut, introduint-hi innovació gràfica i disseny, però sense renunciar a les seves marques d'identitat: el rigor i la imparcialitat en continguts útils i pràctics per al consumidor.

En la edició impresa, distribuïda gratuïtament per tot Espanya, la publicació té un tiratge anual de 725.539 exemplars. També està disponible en versió digital a www.consumer.es, amb prop de 50 milions de visites anuals. La web disposa d'una secció amb informació útil sobre el Camino de Santiago, una altra amb més de 4.600 receptes culinàries i 16 guies especialitzades en temes relacionats amb la salut, l'alimentació, els hàbits de vida, la cultura i el medi ambient. En la línia amb aquesta aposta per les noves tecnologies, oferim també tres aplicacions per a mòbil sobre receptes, el Camino de Santiago i notícies, que incorporen els últims articles d'Eroski Consumer. També som presents a les plataformes socials Twitter, Facebook, Google+ i YouTube.

Eroski Consumer ha publicat el 2018 set guies de compra amb les quals es pretén ajudar el consumidor a conèixer diferents categories de productes perquè, amb més coneixement, pugui escollir millor: patates, cacau en pols i crema, lasanya, gaspatxos i salmorejos, i galletes, llegums i torrons. A més a més, s'han publicat dos articles a la secció "Investigació a fons" sobre al·lèrgies i lactis amb un valor afegit desconegut.



Edició impresa:

164.000
persones
lectores al mes
el 2018



Aplicaciones móviles:

App Recetas:
594.107
descargas

App Camino de Santiago
173.035
descargas

App News:
8.762
descargas



Todas ellas suman
más de **775.000**
descargas

Edición digital: www.consumer.es

Prop de
50 milions
de visites el 2018

Més de
4.600
receptes culinàries

14 millones
visites al canal web
d'alimentació

11 canals
de continguts
específics

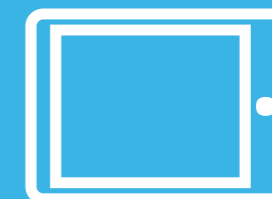
16 guies
especialitzades

Visites guies
d'alimentació

11 milions
fruites

10 milions
peixos i
mariscs

6,5 milions
verdures



Redes sociales:



36.000
seguidors
en Twitter



1.300
seguidors
en Google+



46.000
seguidors
en Facebook



21.000
seguidors
en YouTube



Totes elles sumen un total de
més de 100.000 seguidors