

Botigues ecoeficients

La renovació i l'ampliació de la xarxa comercial d'EROSKI per adaptar-la al nostre model "amb tu" també inclou l'adopció de millores en la seva construcció i gestió, d'acord amb criteris ambientals.

L'ecoinnovació ha caracteritzat les botigues EROSKI des del principi. Un exemple d'això va ser la implementació, fa més de 20 anys, del primer sistema de gestió mediambiental nacional certificat amb la ISO 14001 en el nostre hipermercat d'Arteaga a Leioa (Biscaia). La nostra aspiració és disposar de supermercats d'autoaprovisionament d'energia renovable i que assoleixin un balanç de CO₂ neutre. Per aquest motiu desenvolupem, a les nostres botigues, projectes d'R+D+i. Un exemple significatiu d'això

és la botiga zero emissions d'Oñati (Guipúscoa), que el 2019 ha renovat la seva certificació energètica ISO 50001. Les bones pràctiques apreses en aquestes botigues s'estan implementant en els altres establiments de la nostra xarxa comercial.

Aquest model renovat millora l'eficiència energètica a través de nous sistemes i equipaments eficients de fred, climatització i il·luminació. L'eficiència energètica s'uneix a la gestió de residus zero, que converteix la botiga EROSKI "amb tu" en un establiment punter en política de sostenibilitat i medi ambient. Estenem aquest nou model energètic a totes les obertures i reformes de supermercats i hipermercats.

Construcció i equipament sostenible

Apostem per dissenys i equips que consumeixin menys energia i que tenen un menor impacte ambiental, i que ens han permès reduir un 16% el consum de gas natural i un 9% el d'electricitat a la totalitat d'EROSKI. Aquests són alguns exemples de les mesures implantades:

Optimització de la il·luminació i lluminàries LED

Totes les lluminàries són LED d'última generació, que poden ser reciclades i no contenen materials contaminants com ara mercuri, plom o tungstè. També es controlen les enceses des d'un autòmat, que n'optimitza l'ús i minimitza

la contaminació lumínica a la nit. A més, de cara a optimitzar les enceses i apagades dels equips d'il·luminació exterior i perimetral, s'estan instal·lant fotocèl·lules o detectors crepusculars que regulen l'encesa d'aquests equips a la necessitat real, evitant d'aquesta manera enceses innecessàries.

Així mateix, durant el dia s'aprofita la il·luminació que aporta la llum exterior en aquells centres dotats amb lluerns mitjançant sondes que capturen el nivell lumínic d'aquesta aportació i, a través d'un llaç de regulació proporcional, regulen la intensitat de les lluminàries de la sala de vendes. Aquestes lluminàries es basen en tecnologia LED i estan dotades de sistemes de regulació que permeten l'optimització lumínica.

Instal·lacions de fred més eficients i amb gasos menys contaminants

Les mesures mediambientals aplicades a les noves instal·lacions frigorífiques es concreten principalment en la instal·lació d'una central frigorífica negativa de CO₂ i la positiva d'R134, que aporten un estalvi important d'energia i treballen amb gasos respectuosos amb el canvi climàtic. Aquesta instal·lació també conté un sistema de condensació flotant que redueix el consum elèctric.

En general, fem servir gasos refrigerants que combinen un potencial nul d'esgotament de la capa d'ozó, un baix potencial d'escalfament atmosfèric i una alta eficiència energètica. A més, també s'ha instal·lat el sistema DNI detector de fuites en més de 27 centres per tal de minimitzar al màxim les emissions d'aquests gasos.

El mobiliari frigorífic es compon de mobles d'última generació proveïts de portes de vidre que eviten que els passadissos de la botiga es refredin i garanteixen que els productes es conservin millor, mantenint estrictament la temperatura a la qual s'han de conservar, a més de millorar el confort de la clientela.

Climatització

Per a una òptima climatització, el model energètic incorpora la instal·lació de sistema *roof top* amb aïllament acústic específic per a habitatges i un sistema de recuperació de calor per a la sala de vendes, que s'afegeixen a les pantalles acústiques de la central de fred. El clima està integrat en el sistema de gestió, que controla la temperatura, la humitat i la qualitat de l'aire amb un sistema remot de vigilància davant d'esdeveniments que incrementin el consum elèctric. La instal·lació disposa d'analitzadors de xarxes per al control del consum integrades en un programari d'anàlisi propi, desenvolupat per l'equip d'Energia d'EROSKI, que genera alarmes de funcionament quan els consums elèctrics es desvien d'allò previst.



Economia circular

Afrontem la gestió i la valorització dels residus des de la prevenció i la integració d'un model d'economia circular. En ser un dels nostres eixos bàsics d'actuació per reduir el nostre impacte ambiental, centrem gran part dels nostres esforços a prevenir, gestionar i valoritzar els residus que generem.

Minimització dels residus

Treballem per minimitzar els residus derivats de la nostra activitat mitjançant l'aplicació de l'ecodisseny als productes de marca pròpia, la promoció d'articles frescos pròxims a la seva data de caducitat i la donació d'aliments aptes per al consum que s'han descartat, per a la venda a persones en risc d'exclusió social a través del programa "Malbaratament zero".

També fomentem, entre la nostra clientela, la reutilització de bosses de compra, l'ús de malles reutilitzables a la fruiteria o les carmanyoles a la carnisseria i la peixateria, per tal de reduir el consum de plàstics d'un sol ús a les botigues.

A més, hem incorporat el tiquet digital perquè els nostres clients puguin disposar de la informació de la seva compra directament a l'app, evitant, així, consumir paper. **El 2019 es va reduir un 14% el paper dels tiquets i es van estalviar 45 tones de paper.**

Gestió i valorització dels residus

A EROSKI ens fem responsables que els residus generats a les nostres instal·lacions i botigues siguin gestionats i valoritzats correctament, fomentant el reciclatge i la reutilització com a tractaments prioritaris. Des d'una perspectiva d'economia circular, potenciem processos de logística inversa, des de les botigues fins a les plataformes i empreses proveïdores, que permeten reciclar i reutilitzar correctament els residus orgànics i inorgànics generats. Això no només implica minimitzar la quantitat de deixalles, sinó també evitar el consum de matèries primeres verges en altres processos productius.

Residus orgànics

A través de logística inversa o gestors autoritzats, recollim els residus orgànics generats a les nostres botigues per fer-los servir com a matèria primera en la fabricació de farines i olis animals, i de pinsos per a alimentació animal.

Residus inorgànics

- Com a productors de marca pròpia, declarem anualment els envasos, els aparells elèctrics, les piles, els olis i les lluminàries dels nostres productes als sistemes col·lectius de responsabilitat ampliada de productor, com ECOEMBES o ECOVIDRIO. Aquestes entitats garanteixen la correcta recuperació i gestió dels residus derivats de l'ús dels nostres productes. Gràcies al reciclatge dels envasos que declarem a ECOEMBES, s'ha evitat l'emissió de més de 1.546 tones de CO₂ equivalent en un any de reciclatge de materials a partir d'accions concretes i de la difusió de campanyes informatives.

- Reciclem el cartró, el plàstic, el paper i la fusta generats a les nostres instal·lacions. Per fer-ho, recollim els diversos materials rebutjats a les nostres botigues i col·laborem amb diversos sistemes integrats de gestió (SIG) autoritzats per tractar-los.

- Reutilitzem els envasos logístics en les nostres operacions de distribució.

- Facilem als consumidors i consumidoros el reciclatge dels seus residus. Per fer-ho, posem a la seva disposició punts nets a les nostres botigues per a la recollida de piles, aparells elèctrics, llums, roba, oli domèstic i tòners, entre altres productes usats.

Reciclatge de càpsules de cafè

Seguim avançant en el nostre compromís de facilitar que el consumidor pugui adoptar patrons de consum més sostenibles. Per això hem estès a tota la nostra xarxa de botigues EROSKI la recollida de càpsules de cafè perquè siguin reciclades. Es tracta d'una iniciativa pionera en la gran distribució a Espanya. El 2019 hem recollit més de 6 tones de càpsules de cafè.

Innovació per a la gestió circular dels residus alimentaris

Durant el 2019 hem seguit amb el projecte LIFE CITRUSPACK, que va començar el juliol del 2017 i que acabarà el juny del 2020, i que cerca estratègies de revaloració dins de l'economia circular per a l'ús de residus cítrics en envasos i cosmètics verds.

També hem seguit participant, juntament amb Ausolan, Gaiker, BCC i ISEA, en el projecte "Nutraceutical OMNIUM", finançat dins el programa HAZITEK 2019, amb l'objectiu de produir nutracèutics a partir de residus alimentaris i que està previst que s'acabi el 2020.