

Tendas ecoeficientes

A renovación e a ampliación da rede comercial de EROSKI para a súa adaptación ao noso modelo "contigo" inclúe tamén a adopción de melloras na súa construción e xestión, de conformidade con criterios ambientais.

A ecoinnovación caracterizou as tendas EROSKI desde os seus inicios. Proba diso foi a implementación hai máis de 20 anos do primeiro sistema de xestión ambiental nacional certificado coa ISO 14001 no noso hipermercado de Artea en Leioa (Bizkaia). A nosa aspiración é dispor de supermercados autoabastecibles de enerxía renovable que alcancen un balance de CO₂ neutro. Para iso, desenvolvemos proxectos de I+D+i nas nosas tendas, dos

que constitúe un exemplo significativo a tenda cero emisións de Oñati (Gipuzkoa), que renovou en 2019 a súa certificación enerxética ISO 50001. As boas prácticas aprendidas nestas tendas están a ser implementadas nos demais establecementos da nosa rede comercial.

O noso renovado modelo mellora a eficiencia enerxética a través de novos sistemas e equipamentos eficientes de frío, climatización e iluminación. A eficiencia enerxética únese á xestión de residuos cero, que converte a tenda "EROSKI contigo" nun establecemento punteiro en política de sustentabilidade e medio ambiente. Estendemos este novo modelo enerxético a todas as aperturas e reformas de supermercados e hipermercados.

Construción e equipamento sostible

Apostamos por deseños e equipos que consuman menos enerxía e cun menor impacto ambiental que nos permitiron reducir un 16% o consumo de gas natural e un 9% o de electricidade en todo EROSKI. Algúns exemplos de medidas implantadas son:

Optimización da iluminación e luminarias LED

Todas as luminarias son LED de última xeración, que poden ser recicladas e non conteñen materiais contaminantes como mercurio, chumbo ou tungsteno. Tamén se controlan os acendementos desde un autómatas que optimiza o

seu uso e minimiza a contaminación luminosa pola noite. Ademais, de cara a optimizar os acendementos e apagados dos equipos de iluminación exterior e perimetral, están a instalarse fotocélulas ou detectores crepusculares que regulan o aceso destes equipos ás necesidades reais, evitando desta maneira accesos innecesarios.

Así mesmo, durante o día aprovéitase a iluminancia achegada pola luz exterior naqueles centros dotados con luminarios mediante sondas que capturan o nivel luminoso desta achega e, a través dun lazo de regulación proporcional, regulan a intensidade das luminarias da sala de vendas. Estas luminarias están baseadas en tecnoloxía LED e están dotadas de sistemas de regulación que permiten esta optimización luminosa.

Instalacións de frío máis eficientes e con gases menos contaminantes

As medidas ambientais aplicadas nas novas instalacións frigoríficas concréntanse principalmente na instalación dunha central frigorífica negativa de CO₂ e dunha positiva de R134, que constitúen un aforro importante de enerxía e traballan con gases respectuosos co cambio climático. Esta instalación incorpora tamén un sistema de condensación flotante que reduce o consumo eléctrico.

En xeral, utilizamos gases refrixerantes que combinan un potencial nulo de esgotamento da capa de ozono, un baixo potencial de quecemento atmosférico e unha alta eficiencia enerxética. Ademais, instalouse tamén o sistema DNI detector de fugas en máis de 27 centros, para minimizar así ao máximo as emisións destes gases.

O mobiliario frigorífico componse de mobles de última xeración, provistos de portas acristaladas que evitan que os corredores da tenda fiquen fríos e garanten unha mellor conservación dos produtos, mantendo de forma estrita a temperatura á que se deben conservar, ademais de mellorar o confort da clientela.

Climatización

Para unha óptima climatización, o modelo enerxético incorpora a instalación do sistema roof top con illamento acústico específico para vivendas, e un sistema de recuperación de calor para a sala de vendas, que se suman ás pantallas acústicas da central de frío. O clima está integrado no sistema de xestión, que controla a temperatura, a humidade e a calidade do aire, cun sistema remoto de vixilancia perante eventos que incrementen o consumo eléctrico. A instalación conta con analizadores de redes para o control do consumo integradas nun software de análise propia, desenvolvido polo equipo de Enerxía de EROSKI, que xera alarmas de funcionamento cando os consumos eléctricos se desvían do previsto.



Economía circular

Afrontamos a xestión e a valorización dos residuos desde a prevención e a integración dun modelo de economía circular. Como un dos nosos eixes básicos de actuación para a redución do noso impacto ambiental, centramos gran parte dos nosos esforzos en previr, xestionar e valorizar os residuos que xeramos.

Minimización dos residuos

Traballamos para minimizar os residuos derivados da nosa actividade mediante a aplicación do ecodeseño aos produtos de marca propia, a promoción de artigos frescos próximos á súa data de caducidade e a doazón de alimentos aptos para o consumo que se descartaron para a venda a persoas en risco de exclusión social a través do programa "Desperdicio Cero".

Fomentamos tamén entre a nosa clientela a reutilización de bolsas de compra, uso de mallas reutilizables en froitería ou de tupperwares en carnicería e peixaría para reducir o consumo de plásticos dun só uso nas tendas.

Ademais, incorporamos o ticket dixital para que os nosos clientes poidan dispor da información da súa compra directamente na APP, evitando así o consumo de papel. **En 2019, reduciuse un 14% o papel dos tickets e aforráronse 45 toneladas de papel.**

Xestión e valorización dos residuos

En EROSKI responsabilizámonos de que os residuos xerados nas nosas instalacións e tendas sexan xestionados e valorizados correctamente, fomentando a reciclaxe e a reutilización como tratamentos prioritarios. Desde unha perspectiva de economía circular, potenciamos procesos de loxística inversa, desde as tendas ata as plataformas e empresas fornecedoras, que permiten unha correcta reutilización e reciclaxe dos residuos orgánicos e inorgánicos xerados. Isto implica non só minimizar a cantidade de refugallo, senón tamén evitar o consumo de materias primas virxes noutros procesos produtivos.

Residuos orgánicos

Mediante loxística inversa ou xestores autorizados, recolleemos os residuos orgánicos xerados nas nosas tendas para a súa utilización como materia prima na fabricación de fariñas e aceites animais e de pensos para alimentación animal.

Residuos inorgánicos

- Como produtores de marca propia, declaramos anualmente os envases, os aparellos eléctricos, as pilas, os aceites e as luminarias dos nosos produtos aos sistemas colectivos de responsabilidade ampliada de produtor, como ECOEMBES ou ECOVIDRIO. Estas entidades garantan a correcta recuperación e xestión dos residuos derivados do uso dos nosos produtos. Grazas á reciclaxe dos envases que declaramos a ECOEMBES, evitouse a emisión de máis de 1.546 toneladas de CO₂ equivalente nun ano de reciclaxe de materiais a partir de accións concretas e da difusión de campañas informativas.

- Reciclamos o cartón, o plástico, o papel e a madeira xerados nas nosas instalacións. Para iso, recolleemos os distintos materiais refugados nas nosas tendas e colaboramos con diferentes sistemas integrados de xestión (SIG) autorizados para o seu tratamento.

- Reutilizamos os envases loxísticos nas nosas operacións de distribución.

- Facilitamos aos consumidores e consumidoras a reciclaxe dos seus residuos. Para iso, poñemos á súa disposición puntos limpos nas nosas tendas para a recollida de pilas, aparellos eléctricos, lámpadas, roupa, aceite doméstico e tóners, entre outros produtos usados.

Reciclaxe de cápsulas de café

Continuamos avanzando no noso compromiso de facilitar que o consumidor poida adoptar patróns de consumo máis sostibles. Para iso, estendemos a toda a nosa rede de tendas EROSKI a recollida de cápsulas de café para a súa reciclaxe. Trátase dunha iniciativa pioneira na gran distribución en España. En 2019 recolleemos máis de 6 toneladas de cápsulas de café.

Innovación para a xestión circular dos residuos alimentarios

Durante 2019, continuamos co proxecto LIFE CITRUSPACK, que comezou en xullo de 2017 e acabará en xuño de 2020, e que busca estratexias de revalorización dentro da economía circular para o uso de residuos cítricos en envases e cosméticos verdes.

Tamén continuamos, xunto con Ausolan, Gaiker, BCC e ISEA, no proxecto "NUTRACEUTICAL OMNIUM", financiado dentro do programa HAZITEK 2019, cuxo obxectivo é a produción de neutraceuticos a partir de residuos alimentarios e que está previsto que finalice en 2020.