



Nota de prensa

Grazas ás súas accións para loitar contra a dilapidación de alimentos

EROSKI EVITA O DESPERDICIO DE 16.000 TONELADAS DE ALIMENTOS NO PRIMEIRO SEMESTRE DO ANO

- Durante os seis primeiros meses do ano, EROSKI doou 1.400 toneladas de alimentos, o equivalente a 4 millóns de comidas, a través de máis dun cento de entidades sociais
- EROSKI súmase á *Semana Contra o Desperdicio Alimentario* promovida pola Asociación de Empresas de Gran Consumo AECOC
- Participa en varios proxectos europeos baseados na economía circular para evitar que calquera alimento aproveitable se perda

Elorrio, 29 de setembro do 2021.- [EROSKI](#) evitou o desperdicio de máis de 16.000 toneladas de alimentos grazas ás iniciativas levadas a cabo na súa loita contra a dilapidación de alimentos durante o primeiro semestre do 2021. O Grupo EROSKI súmase ademais á *Semana Contra o Desperdicio Alimentario* promovida pola Asociación de Empresas de Gran Consumo AECOC, que prolongará ata o vindeiro domingo 3 de outubro, coincidindo coa celebración do *Día Internacional de Concienciación sobre a Perda e o Desperdicio Alimentario* decretado pola Asemblea Xeral das Nacións Unidas o mércores 29 de setembro.

Durante os seis primeiros meses do ano, EROSKI, a través do seu programa *Desperdicio Cero*, doou 1.400 toneladas de alimentos a persoas en situación vulnerable en colaboración con máis de 100 entidades sociais, o que equivale a entregar máis de 4 millóns de comidas. Este programa garante que ningún alimento apto para o consumo se desbote nas súas tendas, senón que se lles entrega a organizacións sociais do contorno próximo de cada tenda ou plataforma lóxística. Para levalo a cabo, EROSKI colabora coa Federación Española de Bancos de Alimentos -dende 1996- e mais con Cáritas, coa Cruz Vermella, coa Asociación Reto á Esperanza, entre moitas outras entidades sociais que axudan a colectivos desfavorecidos e a persoas en risco de exclusión.

"Amais de liderar accións que eviten o desperdicio directo de toneladas de alimentos que aínda son aptos para o consumo a través de doazóns a organizacións"

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI – OFICINA DE PRENSA
CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

e entidades sociais, levamos a cabo, de igual xeito, iniciativas de economía circular para lles dar unha segunda vida a aqueles que xa non se poden destinar a un consumo humano. O obxectivo de desperdicio cero recóllese nos nosos 10 compromisos pola saúde e a sustentabilidade, e ademais contribúe ao ODS número 12, que ten como meta 12.3 reducir á metade a perda e desperdicio de alimentos para o 2030. EROSKI, como parte da cadea alimentaria, ten o compromiso de contribuír directamente á súa consecución", sinala o director de Saúde e Sustentabilidade de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa.

Desperdicio alimentario

Por outra banda, como parte dese compromiso, EROSKI apostou pola comercialización de froitas e hortalizas chamadas "feas" polo seu aspecto ou polo seu tamaño. Durante o primeiro semestre, comercializou arredor de 300 toneladas de froitas e verduras "feas".

Outras das accións levadas a cabo son os descontos en produtos próximos á súa data de caducidade ou de consumo preferente e a doazón de alimentos non aptos para o consumo humano, pero si animal, a refuxios e zoolóxicos. Estas dúas actuacións principais contra o desperdicio alimentario que se desenvolven en tenda permitiron evitar a perda de 13.600 toneladas.

Innovación na xestión circular de residuos

Amáis da redución do desperdicio alimentario vinculada a un fin solidario de doazón, EROSKI persegue tamén potenciar un modelo de economía circular. Durante a primeira parte do ano deulle unha segunda vida a 2.500 toneladas de alimentos que destina á produción de fariñas e de aceites animais e de pensos para alimentación animal.

EROSKI participa en proxectos de innovación europeos para lles buscar novas utilidades a residuos alimentarios e avanzar así cara á economía circular. Neste eido enmárcanse proxectos como [Life Citruspack](#), para buscar estratexias de revalorización dentro da economía circular co obxectivo de aproveitar as fibras naturais de peladuras e tonas de cítricos para elaborar con elas botellas de zume e envases para cosméticos compostables e biobasados. Outro exemplo é o proxecto *Nutraceutical Omnium*, xunto con Ausolan, Gaiker IK4, Basque Culinary Center e ISEA, financiado polo programa Hazitek 2020, e que ten por obxectivo a produción de suplementos dietéticos a partir das substancias naturais presentes nos desperdicios dos alimentos.

Por outra banda, EROSKI participou recentemente no proxecto de innovación *Robin Food*, que axunta a inclusión de persoas en risco de exclusión social coa revalorización de excedentes alimentarios, e actualmente colabora en *Foodrus*, dentro do programa europeo Horizon 2020, que desenvolverá un sistema

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)



alimentario circular, colaborativo e innovador coa finalidade de reducir os desperdicios e as perdas de alimentos na cadea agroalimentaria.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI – OFICINA DE PRENSA
CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)