



EROSKI
comparte

Aquí la comida **no** se tira
¡Se aprovecha!

Programa
DESPERDICIO CERO

Comprometidos con un consumo más responsable; solidarios y pioneros en la donación de alimentos

(agosto 2015)



EROSKI

*Stop
Despilfarro*



Programa DESPERDICIO CERO de EROSKI

Contexto

El despilfarro de alimentos es un problema de dimensión inquietante que preocupa a empresas, administraciones, bancos de alimentos y consumidores. Anualmente un tercio de la producción alimentaria mundial para consumo humano, más de mil millones de toneladas, acaba desperdiciándose, según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En los países desarrollados se tiran cada año más de 200 millones de toneladas de alimentos a la basura. La comida que se desperdicia en Estados Unidos y Europa podría alimentar a los mil millones de personas que pasan hambre en el mundo.

La Comisión del Parlamento Europeo calcula que unos 179 kilos de alimentos en buen estado se desperdician por persona al año y que hasta el 50% de los productos aptos para el consumo que se desechan se convierten en residuos a lo largo de la cadena alimentaria. En Europa se tira a la basura entre el 20% y el 40% de la frutas y verduras que se producen antes de llegar a las tiendas y cada ciudadano se deshace anualmente de entre 95 y 110 kilos apta para su consumo. El 45% del despilfarro de comida proviene de los hogares, según datos de la Unión Europea.

En concreto, España es el sexto país europeo que más alimentos tira a la basura, solo por detrás de Alemania, Holanda, Francia, Polonia e Italia. En España, se cifran en casi ocho millones de toneladas los alimentos que se desperdician al año. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) ha promovido medidas para intentar reducir a la mitad esta cifra antes del año 2020.

El despilfarro de alimentos esconde graves problemas sociales y ambientales. Una de cada siete personas en el mundo se va a la cama hambrienta y más de 20.000 niños menores de cinco años mueren de hambre cada día, según datos de Naciones Unidas. En la Unión Europea más de 79 millones de personas viven por debajo del umbral de pobreza y no son capaces de abastecerse de alimentos de manera digna, según datos de la Comisión Europea.

El desperdicio de comida es además de un grave problema ambiental, una de las actividades que más afectan al deterioro de la biodiversidad y del suelo: agotamiento de los recursos naturales, contaminación por el uso de pesticidas y abonos nitrogenados, transporte, empaquetado, producción de residuos y gases de efecto invernadero (GEI), implicados en el cambio climático, etc.

Según Naciones Unidas, la producción global de alimentos requiere un 25% de la superficie habitable, un 70% de consumo de agua, es responsable del 80% de la deforestación y un 30% de las emisiones globales. La FAO ofrece algunos ejemplos esclarecedores. Cada año, los alimentos producidos sin ser consumidos causan un gasto de agua equivalente al caudal anual del Volga en Rusia y generan en la atmósfera 3.300 millones de toneladas de GEI.

Reducir el despilfarro exige concienciación, esfuerzo y colaboración.

Programa

Producción, almacenamiento, transformación, distribución... los alimentos se desperdician en toda la cadena. Como parte integrante de ella, EROSKI se ha propuesto el fin de no desperdiciar ningún producto alimenticio apto para el consumo, y para ello en 2012 puso en marcha su programa 'desperdicio cero' con un fin solidario de donación de alimentos a entidades socialmente responsables.

Un propósito íntimamente ligado a la vocación de EROSKI por una relación responsable con el entorno que marca su actuación y forma parte de su modelo de gestión y estrategia empresarial.

El programa 'desperdicio cero' de EROSKI persigue un doble objetivo :

- que no existan desperdicios de alimentos que estén en condiciones de ser consumidos.
- apelar a la responsabilidad de los consumidores para que ellos en su vida cotidiana no despilfarren productos.

Los alimentos donados son productos frescos y de alimentación que EROSKI retira de sus lineales para cumplir con su compromiso de frescura máxima con sus clientes, o simplemente porque su envase presenta una pequeña deficiencia como puede ser una simple abolladura o rotura de embalaje que impide su venta. Todos los alimentos donados por EROSKI están siempre dentro de la fecha de caducidad o de consumo preferente y en perfecto estado para su consumo.

Protocolo para velar por la seguridad alimentaria

Para llevar a cabo el programa 'desperdicio cero', EROSKI ha desarrollado un protocolo de actuación que vela escrupulosamente por la seguridad alimentaria de los productos donados a las asociaciones solidarias y que en el caso de los alimentos frescos garantiza el mantenimiento adecuado de la cadena de frío también en la entidad receptora de la donación que debe asegurar que cumple con las mismas garantías en su transporte e instalaciones.

El ámbito de aplicación del procedimiento alcanza a los productos de las secciones de alimentación y frescos. Para poder realizar la donación de estos productos, la entidad receptora tiene que garantizar el mantenimiento adecuado de la cadena de frío tanto en el transporte como en sus instalaciones, mediante camiones isoterms para el transporte y cámaras frigoríficas en sus almacenes. En el caso de que las entidades receptoras no dispongan de los medios adecuados para el mantenimiento y quieran recoger este tipo de productos, deben ponerse en contacto con el departamento de Responsabilidad Social de EROSKI que, comenzaría con el trámite de conseguirles unas neveras para que puedan mantener estos productos.



Una trabajadora de EROSKI retira productos de los lineales para cumplir con el compromiso de frescura máxima y donarlos a través del programa.

Los productos entregados deben estar siempre dentro de la fecha de caducidad o de consumo preferente y en perfecto estado para su consumo (para ello hay establecidas unas pautas con los días límite de venta en tienda como la frecuencia mínima necesaria para las donaciones).

Las entidades que vayan a recibir los productos deben estar registradas y homologadas previamente por EROSKI. La asociación que recibe los productos debe responsabilizarse de la correcta conservación de los productos y de no comercializar con ellos. Con la frecuencia establecida, se realizará la entrega de los productos a las entidades colaboradoras.

Todos los centros deberán registrar todo el producto donado a través de la herramienta de APPCC (autocontrol). Nunca se entrega producto en mal estado, caducado o con Tª incorrecta, (rotura de la cadena de frío).



Detalle de una de las responsables del programa de EROSKI realizando las tareas de registro de donaciones en el APPCC.

En el almacén se clasifica el producto de donaciones y se registra, previamente a su entrega, en el APPCC (autocontrol). En el caso de productos de *Frescos y Refrigerados* en el momento de su retirada del lineal se introducen de manera inmediata en la cámara designada para asegurar su correcta conservación. Dentro de la cámara, cada sección registra aquellos productos a entregar a la entidad receptora. Dichos productos deberán estar guardados en box identificado para donaciones. Además, se

registran por este mismo concepto para su posterior entrega, aquellos productos de las secciones de frescos que no necesiten frío; por ejemplo bollería en panadería o barquetas de fruta en frutería. Los productos se entregan a la entidad correspondiente de la manera más rápida posible para evitar pérdidas de frío, de la cámara a la furgoneta de la entidad y, además, asegurando que las fechas son correctas.

Red de colaboradores

Son casi cincuenta organizaciones socialmente responsables de toda España las que forman parte de la red externa de colaboradores. Entre ellas se encuentran entidades de diferentes perfiles como Banco de Alimentos, Cáritas, Cruz Roja, Asoc. Reto a la Esperanza, REMAR, Hermandad del Refugio, Asoc. Familias Numerosas, etc.

Pioneros en la donación de alimentos

EROSKI inició su colaboración con los Bancos de Alimentos en 1996 a propuesta del Banco de Alimentos de Vizcaya y de los propios consumidores que demandaban a la cooperativa iniciativas solidarias dirigidas a colectivos desfavorecidos y personas en riesgo de exclusión social. Así, nacieron ese mismo año las campañas 'Operación Kilo' de recogida de alimentos en las tiendas EROSKI.

Posteriormente, EROSKI inició su programa de donación de alimentos envasados cercanos a su fecha de consumo preferente pero todavía aptos para su consumo con total seguridad alimentaria. Hoy este programa de EROSKI y Banco de Alimentos continúa vigente 18 años después con el compromiso 'desperdicio cero' de no tirar ningún alimento que sea apto para el consumo en toda su red de hipermercados y supermercados.

Más recientemente, con el inicio de las primeras consecuencias de la crisis económica, EROSKI y Banco de Alimentos extendieron este programa a los alimentos frescos, para lo que fue necesario redefinir la logística de donación con el fin de mantener la cadena de frío y asegurar que los alimentos donados lleguen con total seguridad alimentaria a sus destinatarios.

El firme compromiso de EROSKI contra el despilfarro de alimentos, le convierte en 2013 en la primera cadena de distribución en España que alcanza el 'desperdicio cero' en toda su red de hipermercados y supermercados.

En 2014 EROSKI donó 2.105 toneladas de alimentos para familias necesitadas a través del programa 'desperdicio cero'.

Campañas de concienciación

El alcance del programa, además de la reducción del desperdicio alimentario vinculada a un fin solidario de donación, persigue también promover el consumo responsable. Es por ello que EROSKI desarrolla en paralelo diversas campañas de concienciación al consumidor para impulsar la reflexión sobre el desperdicio de alimentos en el hogar y para que conozca la manera de evitar el despilfarro y, así, se sume al compromiso EROSKI de desperdicio cero. El alcance de las campañas busca informar y formar a los consumidores para ello EROSKI pone a su disposición conocimientos, recursos y herramientas prácticas para racionalizar su compra, aprovecharla al máximo y minimizar el despilfarro alimentario, con los consiguientes ahorros que eso conlleva a la sociedad y a la economía de las familias. Algunos enlaces de interés al respecto:

- <http://revista.consumer.es/web/es/20130101/pdf/tema-de-portada.pdf>
- http://revista.consumer.es/web/es/20140101/pdf/revista_entera.pdf
- <http://despilfarro.escueladealimentacion.es/>

Premios y reconocimientos

El programa 'desperdicio cero' de EROSKI se ha convertido en referente en el ámbito de prácticas responsables para combatir el despilfarro alimentario. Entre los reconocimientos recibidos destacan:

- **Distinción: “Desafíos sobre buenas prácticas innovadoras” en alimentación y sostenibilidad en España** otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2014)

- **Espiga de Oro de FESBAL (2014)**

El máximo galardón que la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) otorga a las organizaciones que colaboran de forma destacada en la redistribución solidaria de los excedentes alimentarios.



El presidente de EROSKI, Agustín Markaide, y el presidente de FESBAL, Nicolás Palacios, conversan tras la entrega del galardón.