Objetivo: desperdicio 0

Desperdicio alimentario cero: La experiencia de EROSKI

Vitoria-Gasteiz, a 29 de noviembre de 2018

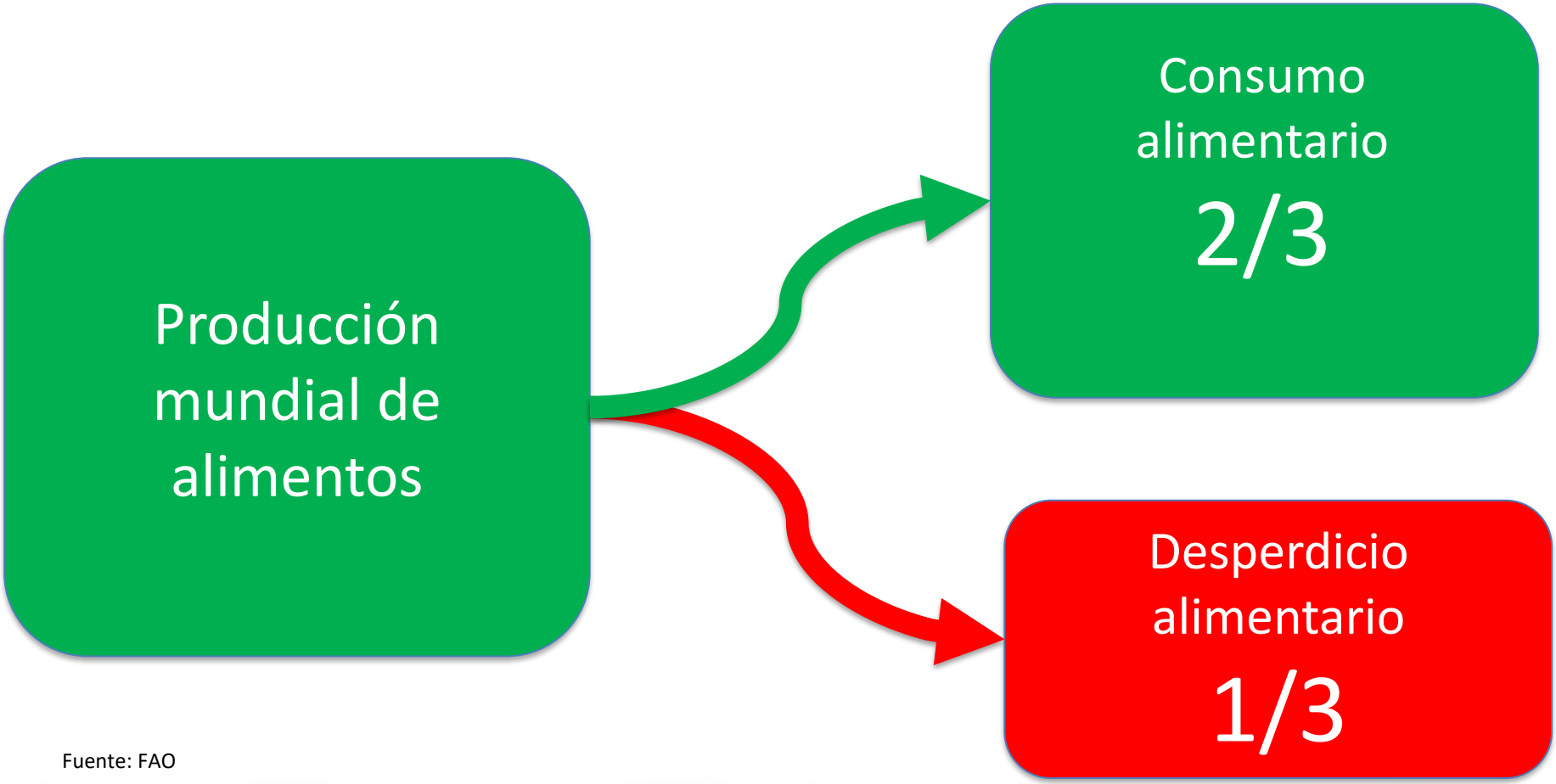
Alejandro Martínez Berriochoa

Director de Salud y Sostenibilidad

EROSKI contigo

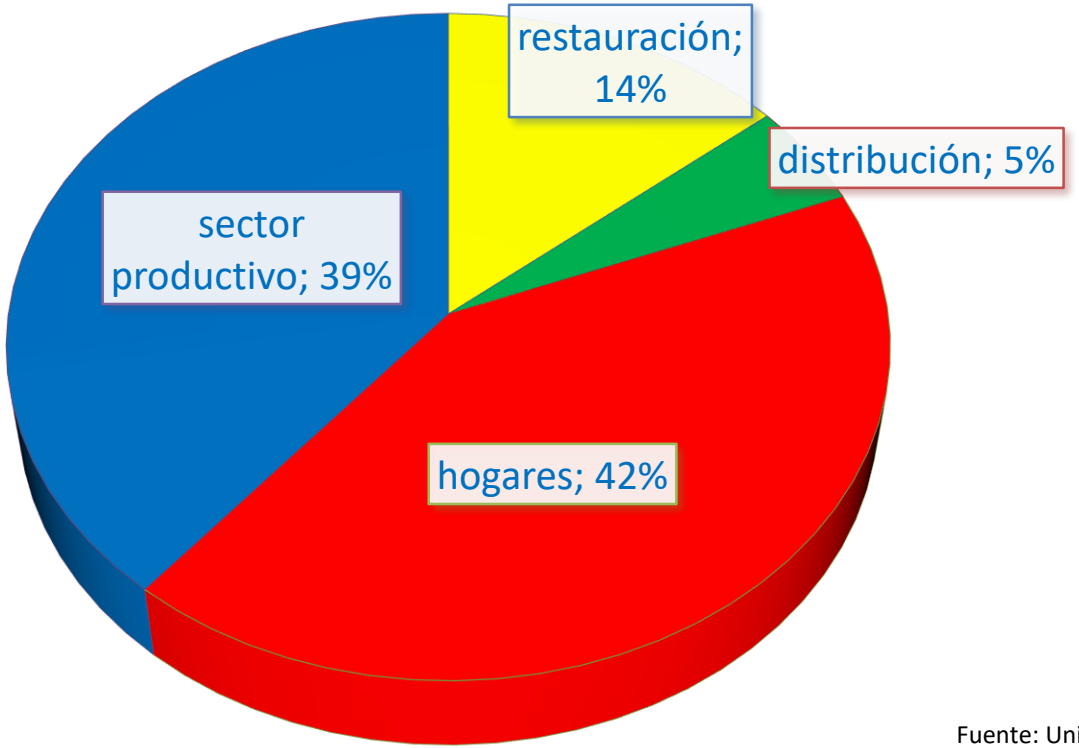
Objetivo:
desperdicio
0

1. Breve contexto de un problema conocido


Producción mundial de alimentos
Consumo alimentario
2/3
Desperdicio alimentario
1/3

Fuente: FAO

¿DÓNDE SE PRODUCE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?



Fuente: Unión Europea

2. Enfoque desde la distribución: eficiencia y responsabilidad

Dos ejes de trabajo que deben maximizarse para calificar de comprometido y eficiente a un distribuidor o fabricante

Eficiencia económica:

trabajar para que no sobre

+

Implicación social:

dar salida solidaria a lo que sobra

Enfoques desde la distribución

EFICIENCIA

- Negocio de volumen, de márgenes estrechos.
- No tan sujeto a los vaivenes de la naturaleza.
- Capacidad de mejora constante en la planificación de la demanda y el cálculo de la oferta.
- Tecnologías de la información como palanca de mejora.

MEDIDAS POTENCIALES

- Reducción de los plazos de pedido y aprovisionamiento
- Utilización de nuevas tecnologías de la información para el cálculo de las propuestas de pedido.
- Reducción de los
- Mejora de instal
- Apuesta por los
- Colaboración con proveedores para mejorar la fluidez del suministro a la tienda.
- Innovación aplicada a los productos envasados, incrementando la vida útil de la porción consumidor.
- La gestión de los surtidos por formato de tienda.
- Promoción comercial no orientada a ofertas de acaparamiento en productos de caducidad corta.
- Dinamismo comercial que permite la salida de los productos a precios mejorados para evitar caducidades.
- Combinación de mostradores tradicionales con lineales de libre servicio.
- Formación de los trabajadores.

ogísticas.

o.

de los productos.

Orientación compartida por todos los distribuidores, *forma parte del oficio…!*

Enfoques desde la distribución

RESPONSABILIDAD

- Hablamos de producto apto para el consumo, no de basura, aunque contablemente sea lo mismo.
- Diferentes estándares de responsabilidad social por cada operador.
- El retorno a la inversión y al gasto es un retorno social, no un retorno contable o financiero.

MEDIDAS POTENCIALES

1. Incorporamos a la propuesta comercial ordinaria productos que tradicionalmente no encuentran salida comercial digna.
2. Actuamos en nuestra propuesta comercial para dar mejor salida a productos cuyo recorrido comercial se [illegible] ducidad.
3. Damos una s[illegible]oductos aptos para el consumo humano que no tengan recorrido comercial.
4. Valorizamos ambientalmente los productos y subproductos que no sean aptos para el consumo humano, desde una perspectiva de economía circular.
5. Somos muy activos en la formación e información de los consumidores, de manera que puedan reducir el desperdicio alimentario que se produce en sus hogares.

Orientación NO compartida por todos los distribuidores, NO *forma parte del oficio…!*

¿Por qué abordar el despilfarro de una manera diferente, y social?

Por razones subjetivas de peso:
EROSKI, tienda diferente.

Cooperativa de consumo
Organización de consumidores
Empresa de distribución diferente.

Coherencia

Décadas de historia colaborando con organizaciones sociales para fomentar la solidaridad alimentaria y evitar el despilfarro.

1

Incorporamos a la propuesta comercial ordinaria productos que tradicionalmente no encuentran salida comercial.

Frutas y hortalizas
tan feas
como
buenas

Fruta eta barazki
itsusi bezain onak
Frutas y hortalizas
tan feas como buenas
Kalitate bera, baina
la misma calidad y hasta un
50%
ere merkeagoak
más barata

EROSKI
zurekin
ezberdina
itsusi
bezain
ona
diferente
tan fea
como
buena
EROSKI
zurekin

Más de 1 millón de kilos anuales comercializados

Excelente acogida de los consumidores

2

Actuamos en nuestra propuesta comercial para dar mejor salida a productos cuyo recorrido comercial se acorta por acercarse sus fechas de consumo preferente o caducidad.

3

Ningún producto alimentario
apto para el consumo humano
se despilfarra,
sino que tiene una salida solidaria.

DESPERDICIO ALIMENTARIO CERO

Colaborando con más de un centenar de organizaciones sociales para lograr una salida gratuita, segura y solidaria para los productos aptos para el consumo humano.

1. Desarrollo de sistema de alarmas relativo a la proximidad de fechas de caducidad y consumo preferente.
2. Proceso de recogida y entrega repetido diariamente en toda la red.
3. Protocolo detallado para garantizar la seguridad alimentaria (proceso, criterios por producto, fechas, cadena de frío).
4. Miles de personas formadas en toda la red de tiendas.
5. Diseño de rutas con organizaciones sociales y entidades públicas.
6. Refuerzo de elementos técnicos materiales en organizaciones sociales receptoras.

El reto actual consiste en conciliar las cantidades decrecientes generadas por cada tienda (debidas a una creciente eficiencia) con el interés de las organizaciones beneficiarias.

Es probable que debamos pensar en un cambio de paradigma buscando soluciones nuevas como la logística inversa.

Más de 100 organizaciones sociales.

6.000.000 euros donados cada año.

(2.500.000 en Euskadi, primer territorio beneficiado en volumen de producto donado).

Miles de personas beneficiarias.

Orgullo de pertenencia.

Reconocimiento social, institucional y mediático.

RECONOCIMIENTO

PABELLÓN DE ESPAÑA

La Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

CERTIFICA
que la iniciativa

Desperdicio Cero
de **EROSKI**

ha sido galardonada en el **Programa de Desafíos** del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, del Pabellón de España en Expo Milano 2015

En Milán, a 4 de junio de 2015

Isabel García Tejerina
Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

4

Generar procesos que permitan la valorización de los residuos, subproductos y productos no aptos para el consumo humano, con una perspectiva medioambiental.

MATERIAS PRIMAS

32.638
toneladas
recicladas

Por ejemplo:

CARTÓN
29.898
toneladas

PLÁSTICO
2.052
toneladas

RESIDUOS ORGÁNICOS

4.498
toneladas
recicladas

Por ejemplo:

CÁRNICOS
1.900
toneladas

DE PESCA
2.278
toneladas

ENVASES LOGÍSTICOS

47.314.554
envases
reutilizados

Se desglosan en:

PALETS
5.490.795
unidades

CAJAS PLÁSTICAS
41.823.759
unidades

5

Incrementar la conciencia ciudadana sobre el problema del despilfarro alimentario, generando soluciones formativas para reducirlo.

Educar al consumidor del futuro.

Energía para crecer

Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables

Fundación Eroski, consciente del crecimiento de la tasa de obesidad infantil, debido principalmente a las nuevas costumbres de alimentación y a las actuales rutinas de ocio de los más pequeños, apuesta por tratar de frenar esta tendencia desarrollando un programa educativo en colegios.

854.907

Niños participantes

4.506

Centros educativos

EROSKI CONSUMER
la revista del socio consumidor
Solidaridad alimentaria: cuando la ayuda es comida

EROSKI CONSUMER
la revista del socio consumidor
alimentación
Propósitos para 2014
Ideas para no tirar comida
salud
Vacunarse de mayor
Cigarrillo electrónico, ¿inocuo?
Campaña de emergencia con Filipinas
Desperdicio cero: ni un alimento a la basura

Cómo evitar el despilfarro y cuidar el medio ambiente

Combatir el desperdicio de alimentos y recursos naturales ahorra dinero a los consumidores y beneficia al medio ambiente

El despilfarro de alimentos tiene múltiples caras y perjudica tanto a los bolsillos de los consumidores como al medio ambiente. Un tercio de la producción alimentaria mundial para consumo humano, más de mil millones de toneladas, se pierde o se desecha, con un coste de más de 1'000000 millones de euros, según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). 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.

Cómo evitarlo

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 20000 niños menores de cinco años mueren de hambre cada día, según datos de Naciones Unidas. En la Unión Europea (UE) 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.

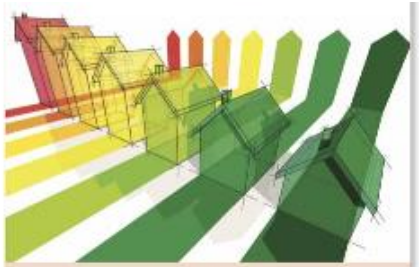
El desperdicio de comida es además de un grave problema ambiental, una de las actividades que más afectan al deterioro de la biodiversidad y del suelo: agotamiento de los recursos naturales, contaminación por el uso de pesticidas y abonos nitrogenados, transporte, empaquetado, producción de residuos 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.

No es de extrañar que el tema elegido para el Día Mundial del Medio Ambiente de este año 2013 fuera 'Piensa. Alimentación. Ahorra', o que la Comisión lo proclamara 'Año Europeo contra el Despilfarro de Alimentos'. Su objetivo: animar a los consumidores de todo el mundo a reducir su huella alimentaria y a concienciarse del impacto ambiental del derroche y desperdicio de alimentos.

Diversas medidas se pueden llevar a cabo para reducir el desperdicio de alimentos y su impacto en el medio ambiente: mejorar la cadena productiva, apoyar a los productores para que logren una gestión sostenible, no fijar como prioridad la apariencia de los alimentos, reducir los modelos de consumo que inciten al derroche, como los restaurantes de bufé libre, crear canales de cooperación entre comercios y ONG para aprovechar productos, o aumentar la conciencia ambiental. Los consumidores pueden hacer más de lo que creen para evitar o reducir en lo posible este problema. Llevar a la práctica las 'nuevas' normas del consumo ecológico', organizar bien las compras o programar el consumo de alimentos para que no se estropeen son algunas pautas sencillas que pueden conseguir grandes resultados.

✦ www.consumer.es



OTROS CONSEJOS CONTRA EL DESPILFARRO

Los alimentos no son el único recurso que se despilfarra: dejar la luz encendida en una habitación sin que haya nadie, tener el grifo abierto y no aprovechar el agua que sale, o ir una única persona en un coche también son acciones perjudiciales para la economía y el medio ambiente. Varios consejos pueden reducir este desperdicio:

- **Ser eficientes con la energía.** Mejorar el aislamiento del edificio, utilizar bombillas de bajo consumo, utilizar contadores inteligentes que informan del consumo, evitar los "vampiros eléctricos" -televisiones de plasma, ordenadores, videoconsolas, microondas, cepillos de dientes recargables son los más peligrosos porque son los que más consumen-; tener sistemas de calefacción y climatización de alta eficiencia energética, utilizar páginas web que ayudan gratis a ahorrar energía, etc. Otra idea para reducir el impacto energético es bajar la potencia eléctrica contratada y fijarla según las necesidades reales de cada consumidor. Este concepto fijo ha aumentado su peso en la factura eléctrica, de manera que el consumidor puede deducir que despilfarrar energía ya no es tan preocupante, porque paga lo mismo gaste mucha o poca electricidad.
- **No desperdiciar el agua.** No dejar el grifo abierto mientras se hacen otras cosas, ducharse en vez de bañarse (siempre que no sea superior a cinco minutos), arreglar las fugas y goteos de grifos, instalar sistemas de ahorro y dosificación del caudal, aprovechar el agua de la lluvia, etc.

  Un gasto económico y ambiental asociado que puede evitarse es el consumo de agua embotellada. El agua de grifo en España es en general de suficiente calidad, y puede guardarse y consumirse en una botella reutilizable.
- **Consumir lo necesario.** Preguntarse antes de comprar algo si en realidad lo necesitamos, no dejarse influir por modas o publicidades agresivas, comparar productos para elegir la mejor relación precio-calidad, intercambiarlos o buscarlos de segunda mano, reutilizar al máximo lo que tengamos en casa, etc.
- **Viajar de forma sostenible.** Siempre que se pueda, es más barato y ecológico utilizar el transporte público, ir en bicicleta, a pie o hacer un uso combinado de todos ellos. Y si no queda más remedio que utilizar el coche, al menos hacerlo de forma eficiente (puede ahorrarse hasta un 25% en combustible) y compartir vehículo y garaje.

FUNDACIÓN EROSKI contigo

ESCUELA DE ALIMENTACIÓN

Stop Despilfarro

Información útil y práctica para frenar el despilfarro de alimentos

Te proponemos este espacio donde podrás encontrar consejos útiles y recetas para frenar el despilfarro de alimentos: antes,durante y después de la compra. "Aprovecha todo lo que tienes. ¡Aquí no se tira comida!" Este es el reto del programa Stop Despilfarro.

SALUD Y SOSTENIBILIDAD

FUNDACIÓN EROSKI contigo

ESCUELA DE ALIMENTACIÓN

CONSEJOS

28 mayo, 2014

El congelador: tu aliado antiderroche

Después de la compra

Imagen: epSos.de

Congelar los alimentos contribuye no solo contribuye a ahorrar dinero desde un punto de vista doméstico sino que supone que miles de toneladas de alimentos frescos y saludables acaben en el cubo de la basura La Comisión Europea, preocupada por los 90 millones de toneladas de alimentos que acaban cada año en la basura en Europa, no cesa de lanzar...

LEER MÁS

12 mayo, 2014

El esqueleto del pollo: principales utilidades culinarias

Después de la compra

Imagen: Digtpam

La carne de pollo, además de ser una de las consumidas, registra numerosas propiedades nutricionales y permite consumirlo de la forma más variada La carne de pollo es una de las carnes más consumidas por su elevado contenido en proteínas y un escaso contenido en grasa. Además, puede utilizarse de múltiples maneras en nuestra cocina. Así, los huesos o el...

LEER MÁS

12 mayo, 2014

Fruta madura: cómo aprovecharla de la mejor manera

Después de la compra

Imagen: Jason Popescu

La fruta aporta sobre todo fibra, vitaminas y minerales. La fruta es un alimento esencial en nuestra alimentación, ya que es un alimento rico en agua, fibra dietética y vitaminas y minerales. Por eso los expertos recomiendan que nuestra ingesta de fruta debería ser de al menos 2 a 3 piezas al día. Además, el contenido en fibra de nuestra...

LEER MÁS

Stop Despilfarro

Información útil y práctica para frenar el despilfarro de alimentos

¿Cómo es de segura la donación de alimentos?

La donación de alimentos, que reduce el despilfarro alimentario y recupera los productos que han salido del canal de comercialización, debe garantizar la seguridad alimentaria

Por MARTA CHAVARRÍAS | 25 de agosto de 2017

Email Meneame 3 Share 45 Tweet 21 Google + 0

Imagen: edu1971

La donación de alimentos no deja de ser una forma de comercializar, por lo que debe estar sujeta a las normas de higiene de los productos alimentarios. A pesar de que esta actividad no se rige por una reglamentación específica, sí tiene que cumplir con los principios básicos en materia de seguridad alimentaria. La trazabilidad y el autocontrol son dos aspectos que las empresas donantes y las asociaciones benéficas deben tener en cuenta para garantizarla. **El artículo explica cuáles son los productos que se pueden donar y cómo y por qué es importante la donación para reducir el despilfarro alimentario**.

Siete iniciativas originales contra el desperdicio de alimentos

El derroche de alimentos se está combatiendo con ideas innovadoras en todo el mundo que se podrían imitar en España

Por ALEX FERNÁNDEZ MUERZA | 3 de octubre de 2016

Email Meneame 0 Compartir Share 31 Tweet 114 Google + 1

Imagen: jbloom

Los hogares españoles tiran a la basura más de 3,5 millones de kilos de comida al día, un problema que no solo perjudica a los bolsillos de los consumidores sino también al medio ambiente. Para hacerle frente, se han creado en todo el mundo diversas iniciativas originales que también podrían imitarse en nuestro país. Este artículo señala **cuántos y qué alimentos se derrochan en España y varios de los proyectos contra el desperdicio de comida**.

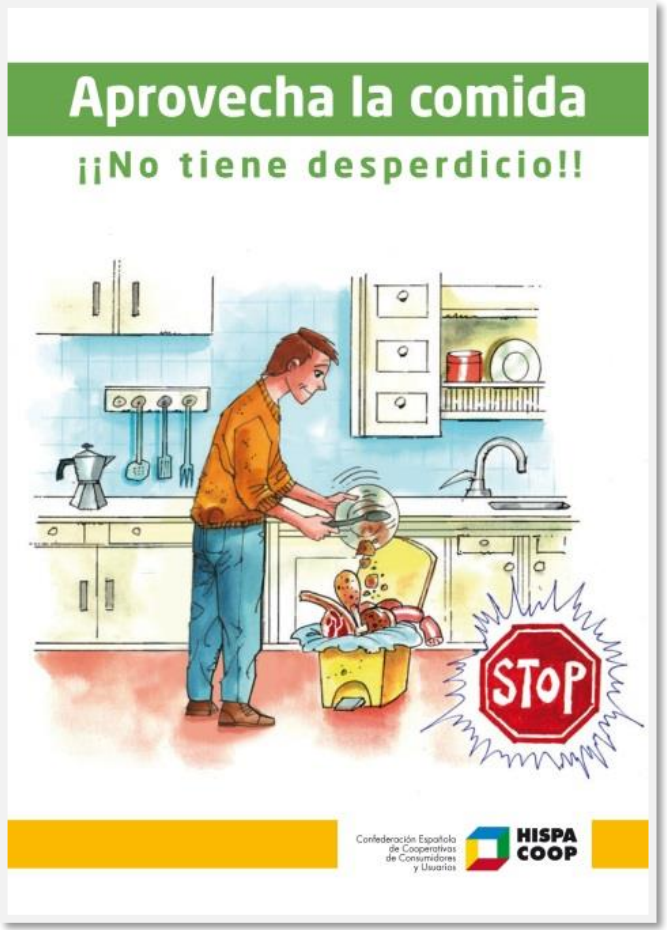
BANCOS DE ALIMENTOS
BANCOS DE ALIMENTOS
¡La comida no se tira!
1 idea = 1 kilo de comida a Federación Española del Banco de Alimentos
¡La mejor idea se lleva100€!
objetivo:
desperdicio
0

6

Ser proactivos en la investigación sociológica que permita conocer mejor las causas del despilfarro alimentario para poder atajarlo de manera más eficiente.

Estudio HISPACOOP (Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios)

Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares
DICIEMBRE DE 2012
Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios
HISPACOOP
Proyecto subvencionado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad - Instituto Nacional del Consumo. Su contenido es responsabilidad exclusiva de HISPACOOP


Aprovecha la comida
¡¡No tiene desperdicio!!
STOP
Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios
HISPACOOP

7

Participar en las iniciativas sectoriales para mejorar los estándares de trabajo que evitan la generación de desperdicio alimentario, así como su mejor salida social.

Decálogo AECOC

4º PUNTO DE ENCUENTRO AECOC

CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO /

SAVE FOOD MEETING

26 DE SEPTIEMBRE

2016

MADRID

AECOC

La Asociación de Fabricantes y Distribuidores

Objetivo: desperdicio 0

Desperdicio alimentario cero: La experiencia de EROSKI

Vitoria-Gasteiz, a 29 de noviembre de 2018

Alejandro Martínez Berriochoa

Director de Salud y Sostenibilidad

EROSKI contigo