

Desperdicio cero: ni un alimento a la basura

EROSKI es la primera cadena de distribución en España que alcanza el desperdicio cero en toda su red comercial



Cada año se desperdician en el mundo 1.300 millones de toneladas de alimentos, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Solo con el despilfarro de alimentos que se genera en Estados Unidos y Europa se podrían alimentar a los mil millones de personas que pasan hambre en el mundo.

En los países en vías de desarrollo sufren más pérdidas de alimentos durante la etapa de producción agrícola. Y en las regiones más ricas, el desperdicio se registra en toda la cadena alimentaria, por lo que tanto productores, como distribuidores y consumidores, somos responsables de esta injusticia. De hecho, en Europa antes de llegar a las tiendas entre el 20% y el 40% de las frutas y verduras producidas, y cada ciudadano se deshace cada año de entre 95 y 110 kilos de alimentos.

Sin embargo, es posible revertir estas cifras. En la fase de distribución, EROSKI ha tomado nota y llevado adelante una gran apuesta pionera en el sector: ha logrado en toda su red de hipermercados y supermercados el desperdicio cero de alimentos aptos para el consumo. Y en su consecución, ha vinculado este objetivo a un propósito solidario de donación de los productos a 40 organizaciones socialmente responsables de toda España, lo que en 2012 le permitió entregar más de 815 toneladas de alimentos.

Cómo lo ha logrado

Los alimentos donados dentro del programa 'Desperdicio cero' son productos frescos y de alimentación que EROSKI retira de sus lineales para cumplir con su compromiso de frescura máxima con sus clientes, o porque su envase presenta una pequeña deficiencia, como puede ser una simple abolladura o rotura de embalaje que impide su venta. Por supuesto, todos estos alimentos están siempre dentro de la fecha de caducidad o de consumo preferente y en perfectas condiciones para su consumo.

Además, para llevar a cabo este programa solidario y respetuoso con el medio ambiente, EROSKI ha desarrollado un protocolo de actuación que vela de manera escrupulosa por la seguridad alimentaria de los productos donados a los colectivos sociales. En concreto, en el caso de los alimentos frescos, con esta estricta pauta se 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. //



COMPROMETIDOS CON LA DONACIÓN

La Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) o Cáritas son solo algunas de las organizaciones benéficas con las que EROSKI colabora dentro del programa 'Desperdicio cero', a través de la donación de productos alimenticios. Pero con ellas y otras muchas entidades más locales, como Remar o Reto, EROSKI trabaja desde hace más de 17 años para gestionar los alimentos de la mejor manera posible. Junto a estas ONG organiza y participa en recogidas de producto en las tiendas y les da artículos con mermas y de forma regular también frescos, como yogures, postres o huevos, con antelación a su fecha de caducidad.

Pero además de alimentos, EROSKI también dona otro tipo de productos. Cada año miles de personas, sobre todo niños, mujeres y ancianos, reciben juguetes, calzado y ropa. Una de las asociaciones con las que coopera en este sentido es la Federación Niños del Mundo. A ella y otras muchas EROSKI entrega productos nuevos, procedentes de sus hipermercados y de la central de compras, que son excedentes de temporada o muestras utilizadas para la definición de gama de los centros.



EN IMÁGENES. Para saber cómo se organiza esta acción y se lleva a cabo día a día en las tiendas de EROSKI, es posible escanear este código QR y ver un video en el que se aporta más información de esta acción solidaria.