



Consumidores en Acción

Cuestionario sobre políticas corporativas de los supermercados contra el despilfarro de alimentos

Covirán S.C.A.

Número de establecimientos en España: 3.200 supermercados.

01. ¿Cómo atiende su empresa a la problemática del despilfarro de alimentos?

Pertecemos al Comité de Redistribución de excedentes alimenticios de AECOC, dentro del Proyecto "La Alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala"; es una iniciativa, coordinada por AECOC, que ya secundan más de 250 empresas, administraciones y asociaciones, destinada a reducir el desperdicio que se produce en los diferentes eslabones de la cadena de valor.

En coherencia con sus principios fundacionales y operativos, AECOC lidera este proyecto en la búsqueda de la eficiencia a través de la colaboración a lo largo de toda la cadena del proceso alimentario (sector primario, industria, distribución, operadores intermedios, administraciones públicas...). Y seguimos las directrices que se marcan en el seno de este comité, con voluntad de mejora y de análisis de la materialidad de nuestro entorno.

El proyecto trabaja en una doble dirección:

- Reducir, desde la prevención y desde el desarrollo de prácticas de eficiencia, el desperdicio que se produce a lo largo de la cadena alimentaria.
- Conseguir, aun habiendo reducido el porcentaje de desperdicio, maximizar el uso del "excedente" generado a lo largo de la cadena de valor (redistribución, reutilización y reciclado, valorización...).

02. ¿Cuenta su empresa con una política interna definida en lo referente a la optimización de los excedentes de productos alimentarios?

Revisiones de caducidades en el almacén.

03. ¿Cómo son gestionados los alimentos perecederos que no son vendidos al final del día, tales como el pan, la carne, el pescado, la fruta y la verdura frescos?

Con revisiones diarias del producto perecedero en nuestros almacenes y aquellos productos que se detectan que no son aptos para la venta, bien se devuelven a proveedor, pues tenemos acuerdos comerciales para ello o se entregan a entidades sociales que retiran estos productos.

04. ¿Existe un sistema de rebaja progresiva de precios como fórmula comercial? - Con los productos perecederos. - Con los productos a punto de caducar. - Con los productos cercanos a la fecha de consumo preferente.

Nuestro departamento comercial sí establece una política de rebaja de precios para estos los productos.

05. ¿Considera que las promociones de tres por uno incitan al cliente a comprar más de lo que debe. Se siente responsable de ello. Comprar lo justo?

Consideramos que estas promociones son beneficiosas tanto para nosotros como para nuestros clientes. El cliente elige y entendemos que está suficientemente informado y formado como para decidir no comprar un producto si no lo necesita.

06. ¿Cómo son gestionados los alimentos que han superado su fecha de caducidad?

No distinguimos entre fecha de caducidad y consumo preferente. Bien se devuelven a proveedor, pues tenemos acuerdos comerciales para ello o bien es gestionado a través de un gestor de residuos autorizado sanitariamente para su destrucción.

07. ¿Cómo son gestionados los alimentos que han superado su fecha de consumo preferente?

Idem.

08. ¿Mantiene su empresa un convenio o acuerdo de recogida sistemática de alimentos con alguna organización no gubernamental, comedor social, albergue, restaurante municipal, parroquia, orden religiosa, asociación de vecinos, fundación, hermandad, colectivo de barrio o banco de alimentos?

Mantenemos relaciones a nivel nacional y local con entidades del tipo de las enumeradas en el enunciado.

En caso afirmativo, ¿con cuál o cuáles de ellos?

Entre otras, la FESBAL, a nivel nacional, Cáritas, Cruz Roja, Remar, comedores sociales locales, etc.

09. ¿Con qué frecuencia recogen los productos en los puntos de venta o plataformas de distribución?

Acuerdo individualizado entre cada organización y cada plataforma o punto de venta.

10. ¿Desde cuándo mantiene esta clase de convenios de donación?

Covirán mantiene este tipo de gestión de excedentes en sus plataformas de distribución desde su origen (1961), El convenio de colaboración a nivel nacional con la FESBAL se firmó en el año 2009, dada nuestra presencia en prácticamente todo el territorio nacional, independientes de los acuerdos locales que se desarrollan con otras entidades con el fin de suplir las mejoras necesarias en puntos donde no llegan los Bancos de Alimentos por diversos motivos.

11. ¿Facilitan la logística necesaria a las instituciones solidarias para la redistribución de los excedentes a través de ellas entre los sectores más desfavorecidos de la población?

Las entidades con las que colaboramos tienen su logística propia.

12. ¿Cuenta con algún sistema específico que permita no romper la cadena de frío de los productos que precisan refrigeración y que están destinados a ser donados?

Estos productos se gestionan de la misma manera que los productos que se venden. Se mantienen en nuestras cámaras en un espacio destinado para ellos y correctamente identificado, esperando a que sean retirados por la organización.

13. ¿Qué sistema utiliza su empresa para deshacerse de los productos desechados? - Son transportados directamente a un centro de tratamiento de residuos urbanos- planta trituradora (electricidad y compost). - Son arrojados a los contenedores ordinarios de la calle junto a los puntos de venta.

Bien se devuelven a proveedor, pues tenemos acuerdos comerciales para ello o bien es gestionado a través de un gestor de residuos sanitariamente autorizado para su destrucción.

En caso afirmativo, ¿existe algún control en ello o seguridad para evitar disputas o situaciones de desorden público por la recuperación de esos productos?

En nuestras Plataformas de Distribución, al ser propiedad privada, se controla el acceso a las mismas, por lo que este supuesto está controlado.

14. ¿Verifican el cumplimiento de medidas a favor de un consumo responsable a lo largo de la cadena de producción?

En nuestras plataformas de distribución y nuestros supermercados propios tenemos implantado un sistema de autocontrol que establece una revisión de caducidades de productos y una gestión de los productos no aptos para la venta; además, nuestro formato de proximidad permite ajustar la cesta de la compra y realizar un consumo más responsable.

Esta gestión se verifica en nuestras instalaciones a través de dicho sistema de autocontrol.

15. ¿Solicitan el cumplimiento de medidas específicas a lo largo de la cadena de elaboración, envasado, distribución y suministro de los productos comercializados en sus tiendas?

Se solicita y se verifica su cumplimiento tal y como hemos indicado en la pregunta anterior.

16. ¿Existe alguna previsión en sus presupuestos y planes de comercialización anuales para tal propósito?

El Área Técnica tiene en cuenta una partida presupuestaria para la gestión de alimentos a través de gestores de residuos sanitariamente autorizados que se revisa y aprueba anualmente.

Desde el Área Comercial se realizan negociaciones con proveedores para acordar recogidas de aquellos productos no aptos para la venta ni para donaciones. Estos acuerdos se renuevan periódicamente.

17. ¿Contemplan la donación solidaria de excedentes y productos con taras en envase o defectos estéticos: las “mermas”?

Se realizan donaciones de aquellos productos alimenticios y no alimenticios, que no son aptos para la venta pero sí para el consumo incluyendo aquellos que poseen taras o defectos en envases pero son aptos para su consumo.

18. ¿Mantiene un ejercicio de transparencia empresarial ante los consumidores en relación a su forma de gestionar estas cuestiones, formando parte de su política social corporativa y de la imagen pública de su marca o tiene prevista su incorporación a corto plazo?

Formamos parte del comité de redistribución de AECOC, lo que nos obliga a ser transparentes en la información que suministramos, con el fin de poder avanzar de cara a soluciones de mejora de los procedimientos y prácticas analizadas en el seno de dicho comité.

19. ¿Su empresa desarrolla algún plan o campaña periódica de información y concienciación de sus trabajadores y clientes para el fomento de una venta y consumo responsables?

No realizamos campañas periódicas. Desarrollamos proyectos en la línea del control de excedentes alimenticios y redistribución alimentaria.

20. ¿En el caso de mantener un sistema de franquicias, es impuesta o recomendada alguna pauta común sobre la forma de actuar con los alimentos desechables o cada establecimiento actúa según su propio criterio?

Nosotros somos una Cooperativa de supermercados donde cada socio es propietario de su negocio. Nuestra labor como cooperativa siempre ha sido el trasladar a nuestros asociados recomendaciones sobre muchas materias, de entre ellas, se encuentra recomendar pautas de gestión de los excedentes alimenticios en los puntos de venta Coviran.

En sintonía con esta filosofía, se encuentra en desarrollo un proyecto piloto con cinco asociados nuestro para establecer una red de recogida con asociaciones y entidades sociales, que pertenecen al área de influencia de dichos asociados, de los excedentes de productos no apto para la venta, pero sí para el consumo procedente de estas tiendas.

Una vez finalizada esta prueba y tras valorar el resultado, se pretende extender este proyecto a todos nuestros asociados en diferentes fases.

21. ¿Han cambiado los hábitos de venta y compra de los comercios/clientes en los últimos tiempos de crisis en relación al fomento y concienciación para un consumo responsable?

Por supuesto, los tiempos de crisis hacen optimizar los consumos (aprovechar al máximo los productos que se compran), para reducir el gasto en los hogares.

Los hábitos de compra de los consumidores han cambiado, produciéndose una adaptación de los puntos de venta a esta nueva forma de consumir.