



Consumidores en Acción

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

Caprabo

Número de establecimientos en España: 364 supermercados.

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

El Programa de Microdonaciones que Caprabo desarrolla con los Bancos de Alimentos se ha traducido en unos 9,5 millones de comidas en el último año. Caprabo entrega a la red de entidades de los bancos de alimentos aquellos productos que dejan de ser aptos para la venta pero que son aptos para el consumo, diariamente, desde sus 364 supermercados. De esta forma se da el máximo aprovechamiento a los alimentos y, por lo tanto, más personas en situación de dificultad se pueden beneficiar.

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

El proyecto cobra importancia porque consigue el aprovechamiento de alimentos con un sistema de entrega rápido y garantizado. Los alimentos son recogidos directamente por entidades beneficiarias de Bancos de Alimentos en el mismo supermercado, por lo tanto, no es necesario enviarlos al almacén central de los Bancos.

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?

Se reduce el tiempo de entrega y facilita su consumo inmediato. Esta línea de trabajo permite, además de aprovechar los alimentos, reducir residuos, lo que supone una gestión más responsable de los alimentos.

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.

No.

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?

Las promociones y ofertas sirven para abaratar el coste de la compra de aquellos productos que son consumidos en aquellas cantidades. Cada cliente tiene un consumo doméstico determinado en su hogar y actúa en consecuencia.

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

Sin respuesta específica, ver anteriores.

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

Sin respuesta específica, ver anteriores.

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?

Sí.

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

El proyecto, iniciado en Barcelona con la Fundación Banco de Alimentos, es de gran envergadura e implica a los 364 supermercados de Caprabo en Cataluña, Madrid y Navarra, los Bancos de Alimentos de Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, Navarra, Madrid, y más de 250 entidades sociales que se encuentran en la red de entidades registradas y colaboradoras de los Bancos de Alimentos.

Es un proyecto integral de colaboración pensado, desarrollado e implementado de forma conjunta aportando la experiencia en distribución de Caprabo y la red social local de los Bancos de Alimentos. La iniciativa supone una importante labor de coordinación entre los diferentes Bancos de Alimentos, las entidades benéficas y Caprabo.

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

Suministro regular y constante. Cada entidad colaboradora decide la frecuencia de recogida que más le conviene en la tienda asignada.

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

La colaboración entre Caprabo y los Bancos de Alimentos se remonta a 1996.

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?

Caprabo realiza donaciones de productos de alimentación fundamentalmente desde sus almacenes y colabora con campañas específicas anuales de recogida de alimentos que desarrollan los Bancos de Alimentos.

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?

Los productos a donar son guardados y separados de los productos de venta al público, con conservación ideal (neveras los frescos, en almacén los secos) hasta que la entidad social viene a buscarlos.

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.

Depende del municipio porque existen reglamentos locales. En algunos casos se contratan gestores autorizados de recogida y en otros casos se usan contenedores pactados con el Ayuntamiento para el orgánico y desecho. En el caso del producto inorgánico y reciclable (papel, cristal, poliespan..) es retornado al 100% al almacén central de Caprabo.

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

El producto consumible es donado.

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

Caprabo está adherida a la iniciativa "La Alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala" de Aecoc, Está coordinada por Aecoc y ya la secundan más de 250 empresas, administraciones y asociaciones, estando 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...).

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?

Ver respuesta anterior.

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

Aecoc cuenta con dos comités de trabajo: el de prevención (centrado en el desarrollo de buenas prácticas que permitan reducir el desperdicio generado) y el de redistribución (que trabaja para impulsar proyectos de colaboración que permitan recuperar el mayor porcentaje posible de alimentos y donarlos a los bancos de alimentos). Caprabo está dentro de los comités de trabajo.

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

La iniciativa, que se puso en marcha en 2011, persigue lograr el mayor aprovechamiento de pequeñas cantidades de alimentos que se retiran de las tiendas al no ser indicados para la venta por diversos motivos (roturas, abolladuras, cercanía de la fecha de caducidad... por ejemplo) pero que son aptos para el 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?

Caprabo informa localmente a los supermercados de los kilos donados a las entidades sociales, la web Caprabo informa de los avances en la responsabilidad social y anualmente se emite nota de prensa con las donaciones globales conseguidas.

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?

Información y conciación entre trabajadores. Caprabo lleva más de 17 años donando alimentos no vendibles pero consumibles a los Bancos de Alimentos provinciales desde sus almacenes. Desde el 2009 la práctica se extiende a los supermercados a través de su Programa de Microdonaciones. Estas iniciativas fueron trabajadas directamente con todos los empleados de Caprabo y gran parte de su éxito se debe al total convencimiento y conciación de los trabajadores de su eficacia.

Información a los clientes. Caprabo hizo un video informando a los clientes de su Programa de Microdonaciones (<http://www.youtube.com/watch?v=mM3RigcGgWI>).

Caprabo firmó a principios del 2014 el "Manifiesto para Evitar el Despilfarro" de alimentos promovido por la UAB, Universidad Autónoma de Barcelona y la Plataforma AA (Aprovechamiento de los Alimentos) en el que se buscan alternativas para evitar casos de despilfarro alimentario.

Asimismo, Caprabo fue seleccionado por el Ayuntamiento de Barcelona, para hacer un video educativo como recurso audiovisual pedagógico para las Escuelas de Secundaria, donde se daban consejos para comprar de manera sostenible y evitar que se desperdicie comida aprovechable. El responsable del supermercado aconseja planificar el consumo y la compra, no romper la cadena de frío, conservar adecuadamente y reaprovechar el producto cocinado.

Caprabo apuesta también por el consumo de productos de proximidad, el consumo responsable que se traduce en reducción del coste de transporte, consumo de productos de temporada, y apuesta por la economía local.

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?

La pauta es común para todos los supermercados Caprabo.

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

Sin respuesta.