

RETAIL ABIERTO 2024-25

Buenas prácticas en materia de prevención del desperdicio alimentario

Facultad de Derecho de Oviedo
13 de noviembre de 2024



María José Sanzo Pérez (Directora de la Cátedra Fundación Ramón Areces de Distribución Comercial) y Javier Gustavo Fernández Teruelo (Decano de la Facultad de Derecho) inaugurando la jornada.

La Jornada comenzó con el tradicional acto de inauguración y bienvenida por parte del Decano de la Facultad de Derecho de la Universidad de Oviedo, D. Javier G. Fernández Teruelo, y de la Directora de la Cátedra Fundación Ramón Areces, D^a María José Sanzo Pérez. Ambos mostraron su satisfacción por el entorno académico en el que se desarrollaba la Jornada y plantearon la opción de dar continuidad a este tipo de iniciativas conjuntas de transferencia de conocimiento en la Facultad de Derecho.

Tras el acto de inauguración, Luis Ignacio Álvarez González, miembro de la Cátedra, presentó brevemente la Jornada contextualizándola en una trayectoria consolidada de más de 10 ediciones de la misma en temáticas afines a la responsabilidad social corporativa o empresarial, a la innovación social o, más recientemente, a la sostenibilidad en su triple dimensión medioambiental, social y de gobierno corporativo.

De modo más específico, se introdujo el "Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario", aún en curso, pero del que se van a inferirse distintas obligaciones para las empresas involucradas que tendrán que ser de obligado cumplimiento en un plazo, se quiere pensar, relativamente corto o cercano. Desde la obligación de aplicar una jerarquía de prioridades que determinará el destino que los y las agentes deberán dar a los alimentos para evitar su desperdicio, hasta el hecho de que la Ley apelará a incentivar la venta de productos con fecha de consumo preferente o de caducidad próxima, de acuerdo con dicha jerarquía de prioridades de uso.

Tras ello, se cedió el turno de palabra a la ponente, D^a Paula Díaz-Caneja (Responsable de Calidad y Sostenibilidad del Grupo Alimerka), no sin antes hacer un breve apunte bibliográfico de la misma.



Paula Díaz-Caneja es licenciada en Biología por la Universidad de Oviedo, con formación de Postgrado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad de León) y Management (Instituto de Empresa). Su experiencia profesional en el Grupo ALIMERKA supera las dos décadas en las que ha desempeñado puestos siempre muy relacionados con la calidad y la sostenibilidad.

La intervención de la Ponente llevó por título "*La experiencia del Grupo Alimerka en la lucha contra el desperdicio alimentaria*" y tuvo como punto de partida una primera imagen gráfica del compromiso de Alimerka con esta lucha gracias a la implicación de todos y todas las personas del Grupo. En este contexto, la presentación se inició con una breve descripción de la compañía por si alguna de las personas asistentes, tanto presencialmente como en soporte online, desconocía datos tan relevantes como que: (1) se trata de una cadena de supermercados con 37 años de historia, (2) cuya central logística y oficinas se encuentran en Lugo de Llanera (Asturias), (3) con 171 supermercados bajo su enseña y (4) más de 6.000 personas empleadas en plantilla.

Tras esta descripción, se trasladó a la audiencia que en Alimerka se gestiona el desperdicio alimentario de manera transversal, con visión global de empresa y desde diferentes enfoques: (1) enfoque social, principalmente a través de la Fundación Alimerka; (2) enfoque de seguridad alimentaria y calidad; (3) enfoque de cumplimiento normativo; (4) enfoque de medio ambiente; (5) verificación externa del proyecto a través del certificado de Bureau veritas; y (5) acción de formación, sensibilización y comunicación.

En lo que respecta al primero de estos enfoques, el social, el protagonismo se lo lleva sin duda la Fundación Alimerka, creada en 2004 con cuatro líneas de trabajo principales: acción social, asistencia alimentaria, salud y Premios Luis Noé Fernández. Con más detalle, la charla se adentró en describir el programa "Alimentos sin

Desperdicio” desde su creación en 2009, muy centrado por entonces en la donación diaria de los excedentes de panadería, y hasta la actualidad, abarcando el resto de secciones del supermercado. De él se benefician en estos momentos 75 entidades sociales quienes recogen excedentes de 153 supermercado, por un montante de 1.147 toneladas, a lo que habría que sumar el excedente generado en la plataforma logística del Grupo. Mención especial merece el elemento diferenciador del programa: no se trata simplemente de donar por donar, si no que la Fundación Alimerka acompaña, supervisa y forma a las entidades beneficiarias buscando fortalecer sus capacidades y competencias en aras a un bien común.

Desde el segundo de los enfoques, la Ponente destacó que la prioridad es que la donación debe ser segura desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. Para ello resulta fundamental el procedimiento implementado por el Grupo para regular las condiciones de temperatura, de conservación de los productos y de vida útil de los mismos para que se pueda realizar la donación. Lógicamente, en ningún caso se donan productos que hayan alcanzado su vida útil máxima.

El tercer eje de análisis nos llevó de nuevo al enfoque normativo de la temática de la Jornada y, en concreto, al Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario. La Ponente puso especial hincapié en su Art. 1 en el que se delimita sus objetivos y fines: (1) garantizar la seguridad alimentaria, (2) promover la recuperación y distribución de excedentes de alimentos con fines de solidaridad social, asignándolos como prioridad para uso humano y (3) reducir las emisiones de gases de efectos invernadero. También resaltó su Art. 5 (la donación de alimentos y la redistribución para consumo humano como prioridad) y el Art. 7 (sobre los contratos o acuerdos de donación). Este enfoque normativo desembocó en el cuarto de acción transversal de carácter medio ambiental implementado, entre otros, por el afán desde 2017 de estimar la huella de carbono del Grupo.

Ya, por último, se hizo mención a la importancia que le otorga el Grupo a la verificación externa del Programa a través del Certificado de Bureau veritas, así como a las acciones de formación, sensibilización y comunicación en RRSS, tan de actualidad en estos momentos. Para ilustrar esta última línea de acción estratégica la Ponente proyectó un par de videos y narró la experiencia del proyecto “Escuela de Chefs”.

En definitiva, una forma óptima de hacer frente a las pérdidas y el desperdicio alimentario desde un enfoque 360º y transversal que compromete a todo el Grupo Alimerka a fin de contribuir al desarrollo sostenible del entorno social en el que desarrolla su actividad económica ordinaria.