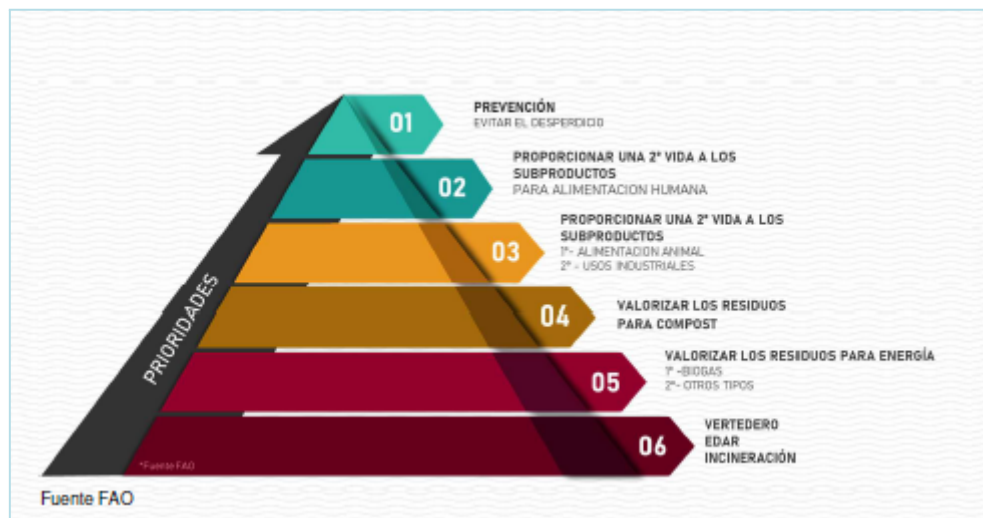


Alimerka ha adquirido el compromiso de reducir el desperdicio de alimentos tomando en consideración la jerarquía de prioridades mostrada en el siguiente gráfico:



1. Evitar que se produzca desperdicio alimentario. De forma general y como parte de nuestro sistema de Gestión de Calidad, se llevan a cabo diferentes acciones para prevenir la generación del desperdicio alimentario, tanto internamente como en las relaciones con nuestros proveedores:
 - ✓ Inversión en Infraestructuras y digitalización
 - ✓ Procesos de Mantenimientos eficientes
 - ✓ Sistema de APPCC
 - ✓ Controles en la recepción
 - ✓ Controles de stock
 - ✓ Control de Proveedores
 - ✓ Promoción del consumo de productos de temporada y de proximidad.
2. Recuperar y redistribuir cualquier excedente o alimento no vendido/no comerciable a bancos de alimentos, organizaciones benéficas o instituciones similares a través del programa “Alimentos sin desperdicio” gestionado por la Fundación Alimerka.
3. Desviar los alimentos no vendidos a la alimentación animal y usos industriales.

Estamos comprometidos con la minimización del desperdicio alimentario, por este motivo, Alimerka establece Objetivos de reducción en todas sus líneas productivas y de distribución:

- 4.

OBJETIVO	MEDIDAS TOMADAS	EVALUACIÓN DE RESULTADOS	ACCIONES DE MEJORA
<p>Reducir el desperdicio de alimentos un 5% cada año hasta 2025, tomando 2021 como año base para hacer este cálculo.</p>	<p>Donación de productos de la sección de Frutería</p> <p>Devolver al almacén productos de sala para donación.</p> <p>En el caso de los postres lácteos, se modifica el procedimiento de retirada según su vida útil de 5 a 3 días. (Anexos-donaciones-tiendas- Proc. 03/2023)</p>	<p>Se cuantifica el desperdicio alimentario de 2022 respecto a 2021 en 7 tiendas incluidas en el calendario de auditorías de BV (151, 168, 179, 190, 535,537 y 539). El desperdicio generado en estos establecimientos se ha reducido más del 5%.</p>	
<p>Destinar a Donación la retirada diaria de algunos productos de la Sección de Frutería. Iniciar la implementación en al menos un 20% de las tiendas.</p>	<p>Comunicación a tiendas del Procedimiento de donación de productos de la sección de Frutería.</p>	<p>La tiendas que donan productos de Frutería pasan de 62 en 2021 a 108 en 2022 y a 115 en 2023 (aumenta un 43%en 2022)</p>	<p>Extender el procedimiento a todos los establecimientos que tienen servicio de donación (148).</p>
<p>Las tiendas que no disponen de servicio de donación, envían al almacén los artículos de sala (Tª ambiente) aptos para donar y el departamento de Devoluciones gestiona esta donación.</p>	<p>Se comunica a las tiendas que no tienen servicio de donación el Procedimiento de donación-devoluciones al almacén 050723</p>	<p>Un total de 19 tiendas que no tienen servicio de donación, devuelven al almacén el producto retirado de los lineales por procedimiento de días mínimos.</p>	
<p>Establecer Campañas de concienciación sobre compra responsable. Ofrecer consejos de compra y de conservación de alimentos a través de sus páginas webs para sensibilizar a la sociedad sobre este problema.</p>	<p>Reuniones con los Dep. de Publicidad y Marketing sobre contenidos digitales y formatos de publicidad que incluyan mensajes de concienciación y compra responsable.</p>	<p>En la web de Alimerka, en el portal de Instagram y en el periódico La Voz de Asturias se establecen mensajes de concienciación para la reducción del desperdicio alimentario.</p>	<p>Planificar nuevos contenidos digitales sobre minimización del desperdicio alimentario.</p>
<p>Gestionar como sandach aquellos productos cárnicos y de pesca de mural que no pueden destinarse a donación.</p>	<p>Instrucción a encargados y al personal de tienda.</p>	<p>Entrevistas con encargados de tienda.</p>	<p>Cuantificar los Kg de carne y pescado envasado destinado a sandach. (Ajuste mal estado seco).</p>

