



Asociación Española de Distribuidores,  
Autoservicios y Supermercados

# EL SUPERMERCADO y su estrategia de sostenibilidad: Medidas para acabar con el desperdicio alimentario

Webinar Día Internacional de la  
Concienciación sobre la pérdida y el  
Desperdicio Alimentario

29 de septiembre



# Empresas de ASEDAS



# Datos de las empresas de ASEDAS

## PUNTOS DE VENTA

**19.100**  
establecimientos

80% de los  
establecimientos de  
distribución alimentaria  
organizada

EMPLEO  
**260.000**  
trabajadores

FACTURACIÓN  
**53.000**  
millones de euros

## SUPERFICIE

**10** millones  
de m<sup>2</sup>

70%  
de la superficie de  
distribución alimentaria  
organizada

**15 MILLONES**  
**DE PERSONAS**  
**AL DÍA**  
entran en nuestras  
tiendas

**EL 90%**  
**ACUDE A HACER**  
**LA COMPRA**  
**ANDANDO**



# Principal reto Medio Ambiental para ASEDAS – también reto económico y social- :

- Las empresas y las administraciones debemos dar la **formación e información** necesaria y adecuada a nuestros clientes, el consumidor final, para que sepan cómo actuar.
- El sistema tiene que estar preparado para que haya residuo cero.
- El problema no es generar un residuo que resulta necesario o inevitable, sino no separarlo y no tratarlo adecuadamente para evitar que se convierta en un desperdicio.

Responsabilidad compartida de:  
empresas+consumidor+administración



# Principal reto Medio Ambiental para ASEDAS:



- Ser responsables socialmente con el medioambiente: pilar para analizar productos y procesos.
- Retos de hoy: “la tormenta perfecta”

- Demandas de los consumidores
- Demandas de las políticas y la regulación
- Demandas del propio sector
- Sostenibilidad económica



# Ejemplo de cómo reducir el Desperdicio Alimentario en los supermercados

## Pasos:

1. Diagnóstico del problema (año 2011)
2. Medición del problema y búsqueda de alianzas para activar soluciones.
3. Siempre analizarlo desde una perspectiva económica, social y medioambiental del problema.
4. Actuación interna y externas de las empresas .



Los hogares españoles tiraron en 2015 más de 1.300 millones de kg de alimentos a la basura



**5 CONSEJOS CLAVE PARA  
PREVENIR EL DESPERDICIO DE  
ALIMENTOS EN EL MOMENTO  
DE LA COMPRA**

# Ejemplo de cómo reducir el Desperdicio Alimentario en los supermercados

4. Actuación interna y externas de las empresas en esta última década.

- **Información/formación a los trabajadores.**
- **MEDICIÓN** –no se puede reducir lo que no se ha medido-

El desperdicio alimentario de las empresas de ASEDAS está entre el 0,2 y el 1% de lo comercializado

- **Medidas preventivas**
- **Medidas de reaprovechamiento**
- **Comunicar lo que se hace**



# Ejemplo de cómo reducir el Desperdicio Alimentario en los supermercados

## Actuación interna y externa de las empresas

### MEDIDAS PREVENTIVAS

**Pedidos “personalizados”**, cada tienda hace su pedido según un histórico de ventas. Influyen muchas variables: barrio, tamaño de la tienda, estación del año, festivales, etc...

**Trabajo con proveedores de proximidad en fresco:** el objetivo es alargar los días de venta en la tienda o más días para que el consumidor lo consuma en su casa.

**Liquidaciones/bajadas de precio en varias secciones:** tanto en envasado (X% Menos cuando se acerca la fecha de caducidad o de consumo preferente); y bajada de precio al final del día en las secciones de frescos más sensibles (fruta y verdura, carne y pescado y panadería).

*Ya no hay miedo al lineal vacío al final del día.*

### MEDIDAS DE REAPROVECHAMIENTO

**Programas de donaciones en todas las empresas,** la mayoría con comedores sociales de proximidad para reaprovechar el producto fresco.

**Donaciones periódicas y/o puntuales de producto envasado.** Relaciones estables con las entidades del tercer sector.

**ASEDAS** 

Asociación Española de Distribuidores,  
Autoservicios y Supermercados



# Próximos años...

- **Objetivos de reducción de desperdicio alimentario 50% en 2030.**
- **Ver la cadena como un todo, producir lo que se vende. Cada eslabón de la cadena cuenta. Eficiencia de los recursos limitados.**
- **Reaprovechamiento cuando el alimento se convierte en residuo. Trabajar en alimentación animal y en valorización energética, compost.**



# ASEDAS

Asociación Española de Distribuidores,  
Autoservicios y Supermercados

## Muchas gracias



C/ Cedaceros, 11, 2º Despacho G, 28014 Madrid  
Tlf. 914298956 - email: [direc.general@asedas.org](mailto:direc.general@asedas.org)  
[www.asedas.org](http://www.asedas.org) - Twitter: [@asedas\\_org](https://twitter.com/asedas_org)

