



GESTIÓN DE RESIDUOS ALIMENTICIOS





1. COVIRAN Y EL DESPERDICIO



1. COVIRAN Y EL DESPERCICIO

Covirán

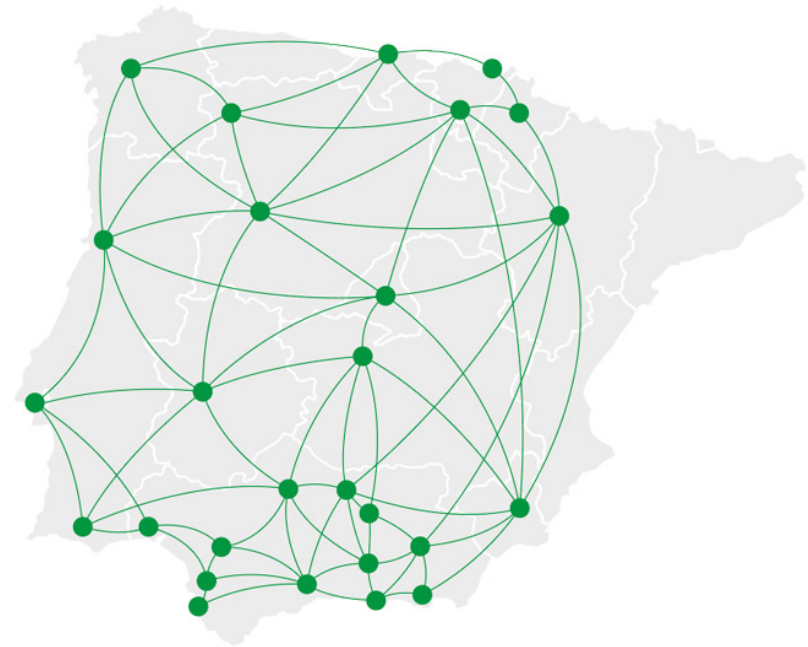
Cooperativa de supermercados

2.805 socios

3.245 supermercados

Volumen de negocio anual 618 m€

Red de plataformas: 25 España y 3 Portugal



2. TIPOS DE RESIDUOS GENERADOS EN COVIRAN Y SU GESTIÓN

2.1. RESIDUOS INORGÁNICOS

2.2. RESIDUOS ORGÁNICOS (RESIDUOS ALIMENTICIOS)

2.3. OTROS RESIDUOS GENERADOS



3.1. RESIDUOS INORGÁNICOS

- ✓ CARTÓN: Generadas 920,42 Tm/año 2015, aumento 7% con respecto 2014

- ✓ PLÁSTICO: Generadas Tm/año 2015, aumento 10 % con respecto 2014

- ✓ Otros residuos:
 - ✓ Baterías usadas
 - ✓ Maquinaria
 - ✓ Iluminación
 - ✓ Residuos electrónicos
 - ✓ Pilas usadas

3.2. RESIDUOS ORGÁNICOS

Se producen por:

- ✓ Rotura envases (accidentes, golpes, etc.)
- ✓ Pedidos no ajustados a la venta real
- ✓ Criterios estéticos (deformación envases transporte)
- ✓ Etiquetado incorrecto
- ✓ Caducidad productos orgánicos

3. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL DE RESIDUOS

- ✓ Inorgánicos: gestor autorizados por CCAA
- ✓ Orgánicos:
 - ✓ Gestionados por gestor autorizado o Ayuntamientos o Diputaciones
 - ✓ Devoluciones proveedor (ej. yogures)
 - ✓ Donaciones a entidades benéficas (Banco alimentos)
 - ✓ Ofertas y promociones clientes antes de su caducidad
 - ✓ Autoconsumo entre familia del negocio (nuestros socios)

SOLO SE TIRA A LA BASURA UN 0.7 % DE DESPERDICIOS ALIMENTICIOS EN LOS SUPERMERCADOS



3.PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL DE RESIDUOS

3.1. Colocación contenedores según tipo de residuos

3.2. Establecer políticas para minimizar la producción de residuos

3.3. Campaña de concienciación e información gestión de residuos



4. EL DESPERDICIO EN LOS HOGARES

4.1. DESPERDICIO EN LOS HOGARES

¿Por qué desperdiciamos?

1. Alimentos sobrantes de las comidas
2. Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo (caducados)
3. Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento pero olvidados para el consumo
4. Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada

DESPERDICIO HOGAR 1,3 KILOS/SEMANA
UN 42% DE LOS RESIDUOS GENERADOS



4.2. DESPERDICIO EN LOS HOGARES

¿Cómo reducir el desperdicio?

La receta de la abuela

Realiza una planificación,
pe. semanal, de los
alimentos que vayas a
consumir

Ajusta las raciones
evitando cocinar de más

Compra solo lo que vayas a
necesitar

Aprovecha las sobras para
elaborar otros platos y tira
únicamente lo que no se
pueda aprovechar

4.3. DESPERDICIO EN LOS HOGARES

¿Cómo reducir el desperdicio?

Infórmate sobre la
conservación más
adecuada de los alimentos

Si comes en un restaurante
pide que te envasen lo que
no te hayas comido

Controla las fechas de
caducidad



GRACIAS POR VUESTRA COLABORACIÓN

