

# Política de Desperdicio de Alimentos



## Objetivo

Esta política tiene por objeto dar los lineamientos a Almacenes Éxito S.A. ("Éxito", La "Compañía"), en relación con la prevención y reducción del desperdicio de alimentos, los cuales se enmarcan en el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales y la seguridad alimentaria.

## Alcance

Esta política aplica para Almacenes Éxito S.A y se promueve con los proveedores(as) directos e indirectos en la cadena de suministro, así como con nuestros(as) clientes(as) quienes pertenecen al último eslabón de la cadena de valor consumiendo los bienes y servicios vendidos.

La Política de desperdicio de alimentos será revisada anualmente y actualizada cada dos años de acuerdo con la consulta a los grupos de Interés reflejada en el análisis de materialidad. Esta política fue presentada y aprobada por el Comité de sostenibilidad de la Junta Directiva en el 2023.

## Definiciones

- 🕒 **Alimentos:** Cualquier sustancia, ya sea procesada, semiprocada o cruda, destinada al consumo humano. Los "alimentos" incluyen las bebidas y cualquier sustancia que se haya utilizado en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos. El término "alimento" también incluye el material que se ha estropeado y que, por tanto, ya no es apto para el consumo humano. No incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias utilizadas únicamente como medicamentos. No incluye los agentes de procesamiento utilizados a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, por ejemplo, el agua para limpiar o cocinar las materias primas en las fábricas o en el hogar. (protocol, Food Lost + Waste, 2016)
- 🕒 **Partes no comestibles:** Componentes asociados a un alimento que no están destinados a ser consumidos por los seres humanos. Ejemplos de partes no comestibles asociadas a los alimentos pueden ser los

huesos, las cortezas y los huesos/piedras. Las partes no comestibles no incluyen los envases. Lo que se considera no comestible varía entre los usuarios, cambia con el tiempo y se ve influenciado por una serie de variables que incluyen la cultura, los factores socioeconómicos, la disponibilidad, el precio, los avances tecnológicos, el comercio internacional y la geografía, y, por lo tanto, debe incluirse en las cuantificaciones de pérdida y desperdicio de alimentos.

- ⦿ **Avería:** Productos que no pueden ser reparados o restablecidos en su apariencia y/o presentación normal u original para su venta al público. Esta mercancía se clasifica de acuerdo con su estado, en mercancía aprovechable o inservible.
  
- ⦿ **Desperdicio de alimentos:** Desperdicio que se produce en la venta al por menor y al consumidor. Los alimentos pueden desperdiciarse de muchas maneras; por ejemplo, los productos frescos que se desvían de lo que se considera óptimo, por ejemplo, en términos de forma, tamaño y color, suelen eliminarse de la cadena de suministro durante las operaciones de clasificación. Del mismo modo, los minoristas y los consumidores suelen descartar los alimentos que están próximos a la fecha de consumo preferente, o la superan, y grandes cantidades de alimentos comestibles no se utilizan o sobran y se desechan en los establecimientos de alimentación.

El desperdicio de alimentos se define entonces como todos aquellos productos clasificados anteriormente como avería y que luego de su clasificación de destino no fueron aptos para los usos alternativos definidos en el siguiente numeral.

- ⦿ **Usos alternativos de la pérdida y el desperdicio de alimentos:** Flujos que se utilizan para otros procesos que pueden tener beneficios económicos, ambientales o sociales en lugar de ser desechados sin ninguna creación de valor, ya que cierto nivel de pérdida o desperdicio de alimentos podría ser inevitable. Por lo tanto, es esencial que se haga un seguimiento del destino actual de los volúmenes de pérdida y

desperdicio de alimentos y que se tomen medidas para optimizar el valor creado. Los destinos y las acciones de reutilización pueden incluir cualquiera de los siguientes:

- **Reciclaje para la producción de energía o productos industriales:** Consiste en la conversión del material de pérdida o desperdicio de alimentos en productos industriales, y puede incluir ejemplos como materiales de embalaje (por ejemplo, bioplástico), materiales tradicionales (cuero o plumas) o cualquier otro producto que no entre en la cadena alimentaria. El uso de procesos para convertir el material en energía o biocombustibles podría incluir procesos como la bioquímica, la digestión anaeróbica/co-digestión, la combustión controlada o el procesamiento de biomateriales.
- **Reciclaje para aplicaciones terrestres o alimentación animal:** Los ejemplos de aplicación a la tierra pueden incluir: el esparcimiento, la pulverización, la inyección o la incorporación de material orgánico (por ejemplo, los cultivos cosechables que se dejan/se labran en el suelo) sobre o bajo la superficie de la tierra para mejorar la calidad del suelo. También, puede incluirse en esta categoría el desvío de materiales de la cadena alimentaria (directamente o tras su procesamiento) a los animales que no tengan como fin el beneficio para consumo humano.
- **Rescate de alimentos:** Puede tener lugar a través de programas formales o esfuerzos informales (que también pueden denominarse recuperación de alimentos, redistribución o donación). La recogida puede tener lugar en cualquier punto de la cadena de suministro de alimentos, como en la granja (por ejemplo, recogida en el campo), en la instalación de procesamiento de alimentos o en el punto de distribución de alimentos (por ejemplo, supermercado restaurante). Otros destinos pueden incluir la recogida por parte de un tercero.

## Política

### Generalidades

El desperdicio de alimentos es un reto ambiental, social y económico. Un tercio de los alimentos producidos en el mundo nunca se consume, lo que equivale a unos 1.300 millones de toneladas de alimentos perdidos cada año. Además, el desperdicio de alimentos es responsable de la emisión de 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero a la atmósfera del planeta cada año. (CGF, 2022) En Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas de alimentos lo cual equivale al 34% del total de la oferta nacional disponible. La distribución, el *Retail* y el consumo en los hogares son las etapas en donde se ocasionan el 36% del desperdicio. (DNP)

La Compañía, al hacer parte de una plataforma *retail* de alimentos líder en Suramérica, es consciente de los desafíos e impacto generados en torno al desperdicio de alimentos para su industria. Por lo tanto, la compañía está comprometida con la sostenibilidad actuando en coherencia con los principios del Pacto Global, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), la coalición de Food Waste del Consumer Goods Forum (CGF) y los estándares mundiales de sostenibilidad. A través del pilar “Mi Planeta” que pertenece a la estrategia de sostenibilidad de Grupo Éxito se articulan acciones para promover y lograr la prevención y reducción del desperdicio de alimentos a lo largo de las cadenas de valor, fomentando la mejora de la eficiencia y buenas prácticas de manipulación de alimentos en los procesos de surtido y distribución para la prevención de pérdidas, así como la aplicación de estrategias para dar usos alternativos a las pérdidas y residuos alimenticios.

La política de desperdicio de alimentos de Almacenes Éxito S.A se articula con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:



## Compromisos

Para respaldar la intención de esta política, la compañía desarrollará las siguientes actividades:

- 🕒 Cuantificar y monitorear el desperdicio de alimentos:**  
Llevar registro de las averías generadas en todas nuestras marcas, desglosando la información por almacén, región geográfica y causa de la avería.
- 🕒 Analizar la información recolectada:**  
Identificar las principales causas y áreas críticas involucradas en los procesos en donde se genera mayor cantidad de pérdidas y desperdicio de alimentos, así como los productos y categorías que presentan mayores averías, pérdidas y desperdicio. La información analizada debe ser utilizada para el diseño e implementación de planes y estrategias que prevengan y reduzcan el desperdicio de alimentos.
- 🕒 Establecer metas y compromisos:**  
Definir métricas a corto, mediano y largo plazo, así como planes de acción en torno a la disminución de desperdicio de alimentos que estén alineadas con las metas del país.

**🕒 Reducir el desperdicio de alimentos:**

Implementar programas y estrategias de reducción del desperdicio de alimentos, tales como buenas prácticas de almacenamiento, prácticas de prevención y recuperación de mercancía en todas las operaciones de nuestras marcas, incluyendo almacenes, centros de distribución y transporte.

**🕒 Dar usos alternativos al desperdicio de alimentos:**

- Destinar los excedentes de alimentos a bancos de alimentos y fundaciones certificadas.
- Aprovechar los excedentes de alimentos que cumplan con los controles de calidad y evaluaciones sensoriales para que sean utilizados en la elaboración de otros productos consumibles y comercializables.
- Enviar los alimentos que ya no son aptos para el consumo humano a otros métodos de reciclaje, para evitar que vayan a parar al vertedero. Estos métodos pueden incluir la producción de alimentos para animales, instalaciones de energía verde o compostaje.

**🕒 Cooperar y generar alianzas estratégicas:**

Generar y participar en estrategias en conjunto con los grupos de interés que busquen prevenir y/o reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de las cadenas de abastecimiento, en donde puedan involucrarse grupos de interés como proveedores(as), socios(as) comerciales, clientes(as), entidades gubernamentales, entidades estatales, fundaciones, organizaciones no gubernamentales, entre otros.

**🕒 Comunicar y divulgar:**

Mantener informados a los grupos de interés de manera transparente a través de la comunicación y divulgación por canales oficiales acerca del progreso y resultados de las diferentes estrategias implementadas para prevenir y/o reducir averías, pérdidas y desperdicio de alimentos.

## Documentos Relacionados

- Política Ambiental
- Política de Cambio Climático
- Política de aprovechamiento avería de alimentos
- Política de empaques y envases

## Referencias

- CGF. (2022). *Consumer Goods Forum*. Obtenido de <https://www.theconsumergoodsforum.com/environmental-sustainability/food-waste/about/mission/>
- DNP. (s.f.). *ESTUDIO DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA*. Bogotá.
- Forest Trends. (s.f.). *www.forest-trends.org*. Obtenido de [www.forest-trends.org](https://www.forest-trends.org): <https://www.forest-trends.org/bbop/bbop-key-concepts/mitigation-hierarchy/>
- Grupo Éxito. (s.f.). *www.grupoexito.com.co - Política de ganadería sostenible*. Obtenido de [www.grupoexito.com.co](https://www.grupoexito.com.co) - Política de ganadería sostenible: <https://www.grupoexito.com.co/es/sustainablelivestock>
- protocol, Food Lost + Waste. (2016). *Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard*. Creative Commons.
- UNESCO. (s.f.). *whc.unesco.org*. Obtenido de [whc.unesco.org](http://whc.unesco.org/): <http://whc.unesco.org/>
- World Wildlife Fund (WWF). (22 de Mayo de 2014). *www.WWF.org.co*. Obtenido de [www.WWF.org.co](https://www.wwf.org.co): <https://www.wwf.org.co/?221935/Colombia-se-enfrenta-a-grandes-retos-para-no-seguir-perdiendo-su-biodiversidad>
- World Wildlife Fund (WWF). (s.f.). *www.WWF.org*. Obtenido de [www.WWF.org](https://www.worldwildlife.org): <https://www.worldwildlife.org/pages/what-is->



