



Eco-responsabilidad en el comercio mayorista de alimentación

Experiencia e innovación en la red de Mercas para reciclar y reutilizar envases y residuos

ÁNGELA GARCÍA HERNÁNDEZ. Periodista

RESUMEN

Eco-responsabilidad: dícese de la capacidad de compartir responsabilidades en la gestión sostenible y medioambiental. Este concepto no se cae del escalón mayorista en la red de Mercas. De hecho, toma nombre y forma en todas ellas con planes, estrategias y campañas de sensibilización que atañen a todo aquel que pisa una Merca: operadores, compradores, detallistas, empleados, etc. La concienciación de todos y cada uno de ellos conforma la base de un hábito corresponsable que protege, anima, limpia, innova, incrementa la seguridad e higiene en el trabajo, aporta buena imagen y mantiene vivas las Mercas para todos.

PALABRAS CLAVE: eco, reciclaje, Mercas, envases, sostenibilidad, medio ambiente, gestión de residuos, ecoárea, huella de carbono, corresponsabilidad, concienciación, punto verde.

La concienciación y sensibilización son tan importantes como la propia reducción del desperdicio alimentario. Si subimos al escalón mayorista de la cadena, el compromiso responsable actúa de protagonista poniendo en juego conceptos tan importantes como la formación, la sostenibilidad y la comunicación. Agrupando ideas, podemos hablar de corresponsabilidad aplicada a la gestión de envases y residuos en la Red de Mercas. No en vano, pactos y manifiestos por la sostenibilidad forman parte también de este elenco, como el firmado por Mercabarna allá por el año 2002, cuando se puso en marcha el Sistema de Gestión Ambiental, con las asociaciones empresariales que operan en el recinto; o el Pacto por la Sostenibilidad rubricado en 2016 en Mercamadrid por todas las asociaciones de empresas mayoristas, servicios y detallistas que allí operan.

El carácter público de Mercasa y las Mercas explica por sí mismo la preocupación permanente por llevar a cabo actuacio-

nes beneficiosas para la sociedad en su conjunto. De ahí se explican hechos como la optimización de sistemas de recogida y gestión de residuos, así como su reducción y fragmentación selectiva según su naturaleza, para su posterior reciclaje y reutilización. Ello junto a la mejora y difusión de una adecuada educación alimentaria y la colaboración de las Mercas con los Bancos de Alimentos, se traducen en un gran esfuerzo común y responsable.

Nos dan cuenta de esta situación ejemplos de unidades alimentarias como Mercasturias, cuya gestión de residuos pasa recientemente por la modificación parcial del paso de las rejillas en los vierteaguas bajo muelles, al objeto de reducir el vertido de sólidos orgánicos a la red de saneamiento; o la recogida de residuos en Mercabilbao, una Merca experimentada ya en la utilización de envases reutilizables en la cadena comercial y que ha conseguido, según los últimos datos, un crecimiento del 65,4% en la recogida de residuos en 2015, como consecuencia de la campaña de sensibilización llevada a cabo.

Mercatenerife también crece a buen ritmo respecto a la gestión de residuos, pasando del 59% al 76% en 2015 en la cantidad de residuos recogidos. Otros avances en los sistemas de residuos los encontramos en Mercacórdoba, quien continúa mejorando su Plan Integral de la Gestión de Residuos; o Mercasalamanca con la remodelación del Punto Limpio.

Mercalicante, con la certificación ISO 14001:2004, ha conseguido que todas sus actividades sean respetuosas con el medio ambiente y hacerlo extensible a las demás empresas ubicadas dentro de la Unidad Alimentaria. Asimismo, Mercamálaga renovó en 2015 su certificación medioambiental. En Mercasevilla, se han intensificado las campañas de concienciación a los usuarios en materia de residuos al tiempo que ha continuado la disminución de los generados en la unidad alimentaria. En Mercazaragoza, todos los residuos producidos en la Unidad Alimentaria son seleccionados y eliminados por gestores autorizados; y en Mercavalencia se han puesto en marcha nuevas inversiones en la unidad cárnica del matadero para lograr la certificación como “matadero ecológico de la Comunidad Valenciana”. El nivel de residuos de Mercagranda ha alcanzado un valor por encima del 72%, siendo en 2015 del 73,20%, lo que la sitúa como una de las referencias en materia de reciclaje entre todas las Mercas.

Dentro de la eco-responsabilidad, las Mercas también mantienen un compromiso con los bancos de alimentos de sus ciudades. En este sentido, por ejemplo, Mercapalma cede de forma gratuita un espacio de 200 metros cuadrados y, adicionalmente, alquilados otros 200 con una bonificación del 66%. En el caso de las Mercalaspalmas, las superficie cedida asciende a los 920 metros cuadrados con una reducción de 17.600 €/año. Muchas de las Mercas también realizan visitas guiadas a escolares, con el objetivo de mostrar el origen de los alimentos a los más pequeños, una labor social que encontramos en Mercasantander, Mercagranada, Mercamadrid, Mercabarna, etc.

Esta *eco-responsabilidad* se pone en práctica también a través de diversas campañas de comunicación con el objetivo de



Gestión de envases en Mercabilbao



Punto limpio de Mercapalma

sensibilizar a todos los usuarios de la unidad alimentaria. En los primeros meses de 2017 finaliza la campaña que Mercamadrid ha llevado a cabo desde el verano de 2016 a través de una empresa especializada en educación ambiental, donde además de crear materiales de divulgación, han participado 30 educadores ambientales todas las madrugadas, desde las cuatro hasta las nueve, por las naves de frutas y hortalizas, pescados y la ecoárea para sensibilizar a los agentes. Las estrategias son diversas y el esfuerzo muy grande para lograr la concienciación. En Mercabarna, la formación y fomento del uso del reciclaje se complementa, por ejemplo, con acciones de sensibilización entre escolares o un nuevo sistema de recogida selectiva puerta a puerta en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas.

MERCABARNA: EL EJEMPLO DE UN SISTEMA PIONERO

Una de las Mercas referentes en lo que se refiere a residuos comerciales es Mercabarna que, desde junio de 2002 lleva a cabo un sistema de gestión específico y pionero entre los mercados centrales de todo el mundo. Se basa en la recogida selectiva de este tipo de residuos, adaptándose específicamente a las necesidades particulares de cada sector. De esta forma

se logra diferenciar la recogida entre los Mercados Centrales y la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) y, a su vez, en el propio mercado mayorista logran adaptarse a las características específicas de cada uno (Frutas y Hortalizas, Pescado y Flor). Este Sistema de Gestión Ambiental (SGA), certificado por la norma ISO 14001, fue posible, de nuevo, gracias a la cooperación y corresponsabilidad de la Dirección de Mercabarna, las empresas operadoras a través de sus Asociaciones Gremiales y la Administración Pública local. En palabras de Georgina Cepas, Responsable del Departamento de Medio Ambiente de Mercabarna, sin los pactos y los acuerdos firmados, no se podrían haber alcanzado los resultados actuales.

Los residuos que se recogen selectivamente son:

- Materia orgánica (diferenciando entre la vegetal y la de pescado).
- Envases y embalajes:
 - Cartón
 - Madera (diferenciando entre cajas y palets)
 - Plástico (diferenciando entre materiales; en la actualidad, cajas de fruta reutilizables,
- Resto: fracción no valorizable.

La gestión de residuos se fundamenta en la recogida selectiva en contenedores situados en los Mercados Centrales, así como en el Punto Verde, para grandes volúmenes de la ZAC, y detallistas. El Punto Verde, es el centro neurálgico del Sistema de Gestión Ambiental (SGA) de Mercabarna. Desde su año de implantación (2002), este SGA tiene un porcentaje de reciclaje de residuos comerciales superior al 70%.

En el momento actual, y una vez consolidado el punto anterior, Mercabarna se dispuso a dar un paso más para evolucionar hacia un SGA donde el concepto de *reutilización* o *reaprovechamiento* prevalezca en la lucha contra el despilfarro alimentario. Respecto a la materia orgánica, el objetivo es evitar al máximo el desperdicio de alimentos, buscando alternativas de gestión para aquellos productos que todavía puedan ser consumidos, aunque ya estén fuera del circuito comercial. En el caso de los envases y embalajes, se trata de promover materiales que permitan varios usos y recuperar o reparar otros.

Con todo ello y, de esta manera, ya está en marcha el proyecto evolutivo del “Punto Verde” hacia un “Centro de Recuperación”, que incluirá la parte de separación de residuos, pero también una parte destinada a la recuperación de envases y embalajes, así como una zona denominada “Centro de Aprovechamiento Alimentario”.

¿CÓMO FUNCIONA EL PUNTO VERDE?

El equipamiento neurálgico de la recogida selectiva de residuos comerciales de Mercabarna es una instalación polivalente, pionera entre los mercados centrales de todo el mundo, donde se recogen los residuos comerciales, bien vía vaciado de los contenedores repartidos por los diferentes Mercados Centrales (Frutas y Hortalizas,

CUADRO 1

Cantidad de residuos producidos en 2016 en Mercabarna (Tm)

| | |
|------------------------------------|--------------------------|
| Fracción indiscriminado | 6.216,84 |
| Materia orgánica de pescado | 941,35 |
| Materia orgánica vegetal | 9.750,86 |
| Madera | 3.026,39 |
| Cartón | 2.501,17 |
| Vidrio | 23,87 |
| Plástico | 339,73 |
| Envases domésticos | 0,80 (desde agosto 2016) |
| Textil | 1,33 |
| TOTAL | 22.802,34 |



Punt. Verde de Mercabarna

zas, Pescado y Flor) y zonas de servicios; bien directamente en las zonas abiertas al público para que las empresas de elaboración y distribución situadas en la ZAC depositen sus residuos, separados selectivamente. El Punto Verde dispone de 6.675 metros cuadrados y cuenta con varias zonas diferenciadas:

- **Zona de Mayoristas:** se trata de la zona abierta a las empresas de Mercabarna. De acceso gratuito, en ella sólo deben abonarse los residuos orgánicos, para penalizar el despilfarro alimentario. Su horario se adapta a las necesidades de cada Mercado y, fundamentalmente, es utilizado por empresas de la ZAC que así lo deseen, así como aquellas empresas de los Mercados con volúmenes de residuos superiores a los permitidos en los contenedores. Para que el punto verde haga honor a su nombre, los usuarios deben traer los residuos separados en diferentes fracciones (orgánica, porexpan, plástico film, cartón, cajas de plástico, palets de madera, cajas de madera y resto). Lo que se encuentran los usuarios son contenedores abiertos, compactadores estáticos y un rodillo compactador hidráulico.
- **Zona de Minoristas:** destinada a las empresas que compran en Mercabarna. Se trata de un servicio de pago, ya que estas



mercamadrid

capital de los mercados

empresas también disponen de un servicio de recogida en sus municipios. Aquí, los usuarios depositan los residuos en dos fracciones; restos orgánicos e inorgánicos. Los primeros van directamente a una cinta de selección mecánica, donde diferentes operarios separan los diversos materiales y los depositan en compactadores estáticos o en cajas abiertas, compactándose con un rodillo compactador.

- **Zona “privada”:** es la zona interna, no abierta a los usuarios y destinada al vaciado de los contenedores repartidos por los Mercados Centrales y la zona comercial de servicios. A esta parte también llegan los residuos procedentes de la limpieza viaria y el mantenimiento de las zonas verdes de la merca. También aquí hay un rodillo compactador para los residuos.
- **Zona de control y mantenimiento:** finalmente, el Punto Verde posee una zona de mantenimiento y limpieza de contenedores; un módulo de vestuarios y oficinas para el personal; así como una cabina de control. Está dotado con báscula de pesaje y un software de control de entrada y salida de residuos.

Además de estas zonas bien diferenciadas en el Punto Verde, los Mercados también cuentan con sus propios lugares de desecho de desperdicios. En el Mercado Central de Frutas y Hortalizas, las empresas dispone de 12 espacios con 3 contenedores cada uno; compactadores de materia orgánica; jaula de envases; y jaula para fracción resto. Cuando los volúmenes superan el medio palet, las empresas deben acudir al Punto Verde. Pescados, por su parte, dispone de 9 zonas de dos contenedores cada uno; un carro para la madera y un compactador para fracción resto. Además, en este caso para la materia orgánica hay una zona específica de recogida de subproductos de pescado dotada con báscula de pesaje. Mercabarna Flor cuenta con una zona de contenedores con un iglú para el vidrio, una caja abierta para la madera, autocompactadores para el cartón, materia orgánica y resto. En la Zona comercial, existen tres zonas de contenedores de carga lateral, como los de la recogida municipal, para materia orgánica, envases ligeros, papel, cartón y resto, así como más iglús para vidrio. Las empresas de la ZAC utilizan directamente el Punto Verde y, por último, Mercabarna también dispone de una recogida selectiva de las oficinas de alquiler a empresas y dependencias propias de la merca, donde se recogen selectivamente envases ligeros, papel y cartón; materia orgánica; y resto. En cuanto a la reutilización de los residuos reciclados, cada fracción recogida selectivamente tiene un destino específico. En el cuadro 2 se recogen las prácticas habituales en Mercabarna.

HACIA DÓNDE VA EL FUTURO

La mejora e innovación continuas son clave en la gestión medioambiental de todas las Mercas que forman parte de la Red de Mercasa. En el caso de Mercamadrid, no hay que hablar de futuro, si no de presente. Desde primeros de este año, ha entrado en vigor el nuevo sistema de gestión de residuos, que ha sido diseñado en base a dos factores: ofrecer el mejor servicio a los clientes, y el

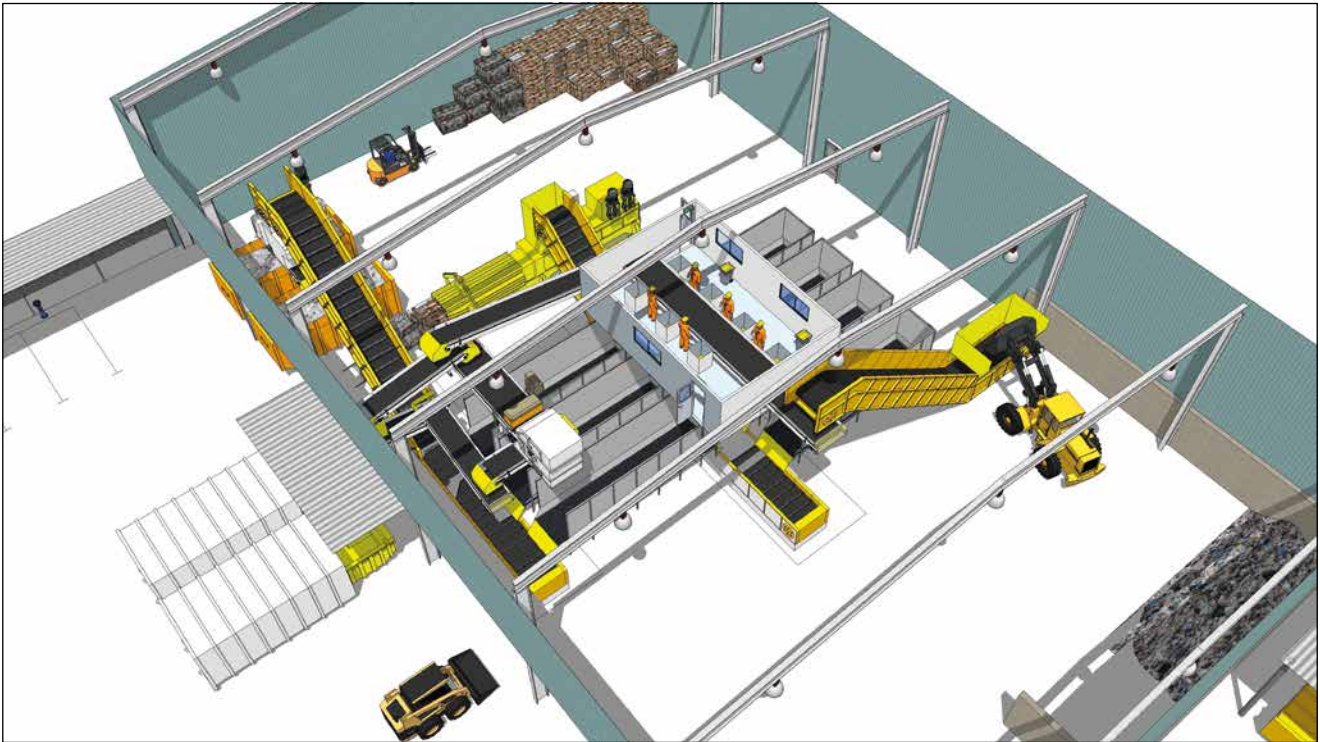


Contenedores en Mercabarna

CUADRO 2

Reutilización de residuos en Mercabarna

| | |
|---------------------------------|---|
| Orgánica vegetal | Se trabaja con el Banco de Alimentos para que los excedentes alimentarios sean donados y se evite el despilfarro alimentario. En cuanto a la materia orgánica depositada en contenedores o que llega al Punto Verde tiene como destino final los “Ecoparc” metropolitanos, donde actualmente se produce compost o biogás. |
| Orgánica pescado | Se considera SANDACH (Subproducto Animal No Apto Para Consumo Humano) y se realizan harinas y aceites de pescado para alimentación animal. |
| Cartón | Se convierte en pasta de papel para nuevos usos de papel y cartón. |
| Cajas de madera | Se trituran para nuevos usos en productos de madera o para valorización energética (pellets). |
| Palets de madera | Se reparan para su reutilización o se trituran para nuevos usos en productos de madera o valorización energética (pellets). |
| Plástico film y porexpan | Se realizan operaciones de lavado y triturado para obtener nuevos productos de plástico. |
| Cajas de plástico | En el Mercado Central de Frutas, existe una colaboración con el Gremio de Mayoristas para el retorno de las cajas nominales reutilizables. |
| Resto | Tiene un tratamiento como el de la recogida municipal de residuos. El destino final es la planta de transferencia de residuos inorgánicos, situada en el municipio de Viladecans, a pocos kilómetros de Mercabarna y gestionada por el Área Metropolitana de Barcelona. |



La futura nueva ecoárea de Mercamadrid

impulso de una gestión responsable y sostenible. Con este plan en marcha, cuya inversión asciende a más de dos millones de euros, se logrará valorizar más del 75% de los residuos en el plazo medio, según relata el Director de Infraestructuras e Innovación de Mercamadrid, Álvaro Curiel. La nueva ecoárea tendrá una amplia zona de aportación de residuos capaz de asumir hasta 200 usuarios por hora. En palabras de Curiel, se trata de “una playa de residuos que funcionará como un pulmón de alimentación del otro gran elemento que es la planta de clasificación, dotada con tecnología de última generación”. Esto es separadores ópticos, un potente triturador, una plancha de doble lazo multiproducto y trojes con vaciado automático y alimentación de la prensa automatizados, todo ello conectado con cintas de transporte también automatizadas. Se calcula que el número de personas necesarias para tratar los residuos serán al menos 9, aunque los días de mayor actividad el número será mayor. La prensa y el nuevo sistema posibilitarán el movimiento de los residuos en trailers de 25 toneladas, en lugar de las 3 ó 4 toneladas que se mueven en la actualidad, al usar contenedores o compactadores.

El diseño de la nueva ecoárea se ha ajustado a las necesidades de la unidad alimentaria, implementado las mejores prácticas de otras mercas y otras industrias, al mismo tiempo se ha tomado buena nota de los puntos de mejoras de esas instalaciones. Se compone de un pulmón que conforma la zona de residuos a la que se le ha dotado de mayor capacidad y comodidad; y, de un corazón, que es la propia planta de tratamiento de última generación:

Todo este plan dará como resultado la disposición de una innovadora ecoárea que a partir de los meses de junio/julio de 2017 se estrenará para gestionar adecuadamente la demanda

actual y permitirá valorizar por encima del 75% de los residuos en el medio plazo. Además de conferir un mayor valor económico al residuo, permitirá a Mercamadrid retirar de la circulación más de 5.200 camiones al año de las carreteras de Madrid.

Las premisas de partida, ya implantadas el pasado 9 de enero, son las encargadas de orientar todo el desarrollo del proyecto: por un lado se encuentra el requisito de establecer zonas diferenciadas para detallistas y mayoristas a la hora de aportar el residuo; y por otro lado, el objetivo de reducción de los tiempos de exposición de los residuos. El nuevo sistema de gestión de residuos obedece a la filosofía de Mercamadrid, es decir, una clara orientación al cliente y al compromiso con él. Desde esta perspectiva, todo aquello que impulse la recuperación de envases y gestión eficiente de los recursos implica una disminución de costes operativos de las empresas, como integrantes de la cadena de producción, transporte y venta de productos frescos.

Mercabarna, por su lado, también está trabajando en su nuevo Plan de Aprovechamiento Alimentario, cuyas actuaciones principales pasan por la optimización del proceso de gestión de residuos en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas; el aislamiento térmico de los puntos de venta del Mercado; y la construcción de un Centro de Aprovechamiento de Alimentos.

Sin embargo, todo ello, no tendría sentido sin la existencia paralela de campañas de comunicación y sensibilización entre los empresarios, trabajadores e, incluso las visitas guiadas de niños que, por ejemplo en Mercabarna, ascienden a 12.000 escolares en el marco de promoción de hábitos saludables.

Mercabarna lo tiene claro y su nuevo Plan de Aprovechamiento Alimentario es el aspecto más importante de nuestra po-



Campaña publicitaria de Mercamadrid

lítica de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), aunque no el único, ya que como empresa pública llevamos a cabo muchos otros proyectos. El nuevo Centro de Aprovechamiento Alimentario integrará el Banco de Alimentos –hasta ahora situado a 500 metros del Punto Verde de Mercabarna. De este modo, en un solo viaje las empresas ubicadas en nuestra Unidad Alimentaria podrán llevar tanto los excedentes alimentarios consumibles como los restos de materia orgánica. También colaborarán con otras entidades dedicadas a aprovechar los alimentos que quedan fuera del circuito comercial. El objetivo final es que los alimentos, antes de convertirse en residuos, sean correctamente elegidos y puedan ser entregados a las personas necesitadas.

En 2002, se inició la relación de colaboración entre el Banco de Alimentos y Mercabarna, con la cesión de un almacén de 175 m² dentro de sus instalaciones. En 2015, Mercabarna amplió este almacén en 250 m² de superficie, con lo que el Banco dispone actualmente de 425 m² dentro del polígono alimentario. Gracias a la estrecha relación entre Mercabarna, el Banco de los Alimentos y las empresas mayoristas colaboradoras, desde 2002 hasta ahora, las firmas del polígono alimentario donantes han pasado de 43 a casi 200 y las donaciones alimentarias de los 110.000 kg de frutas y hortalizas a los más 1.300.000 kg de 2016.

El Plan de Aprovechamiento Alimentario de Mercabarna tiene como objetivo reducir lo máximo posible el despilfarro alimentario, que actualmente se sitúa en el 0,5% sobre el total de alimentos que se comercializan actualmente en Mercabarna. Un desperdicio, que según los expertos de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), la empresa Spora Synergies, *spin off* de la UAB, y la Plataforma Aprofitem els Aliments, a los que Mercabarna encargó un estudio el año pasado para combatir el desperdicio alimentario, es muy bajo si se compara con las cifras que se registran en otros mercados, centros comerciales y hogares de todo el mundo.

Pero para Mercabarna, esta cifra trasladada a quilogramos (9.378.000 kg) es todavía demasiado alta y obliga a desarrollar acciones aún más contundentes que las llevadas a cabo hasta el momento. En este sentido, la merca catalana señala cuáles serán las infraestructuras y servicios necesarios:

Nuevo sistema de gestión de residuos

Este nuevo sistema sustituirá los contenedores de materia orgánica y de la fracción resto, comunitarios, que hay en los diferentes pabellones del Mercado Central de Frutas y Hortalizas, por contenedores específicos para cada una de las empresas mayoristas del Mercado. Con estos contenedores, que llevarán un chip que permitirá seguir la trazabilidad, cada empresario será el responsable de sus residuos. Esto obligará a Mercabarna a hacer una recogida puerta a puerta en las 160 empresas mayoristas del Mercado, lo que favorecerá el aprovechamiento alimentario, al permitir a cada empresario comprobar su nivel de despilfarro.

El nuevo sistema de recogida selectiva se terminará de diseñar a finales de este año, en febrero de 2017 se pondrá en marcha una prueba piloto, que requerirá de toda una serie de nuevas infraestructuras (software, hardware, nuevos contenedores, vehículos de recogida...).

Creación de un Centro de Aprovechamiento de Alimentos (CAA)

El CAA de Mercabarna contribuirá a aprovechar mejor los alimentos que quedan fuera del circuito comercial y aumentar la colaboración con las entidades sociales dedicadas a esta materia. El objetivo es que los alimentos, antes de convertirse en residuos, sean correctamente elegidos y puedan ser entregados a las personas necesitadas.

El CAA integrará el Banco de Alimentos -hasta ahora situado a más de 500 metros del Punto Verde de Mercabarna-. De este modo, en un solo viaje las empresas podrán llevar tanto los excedentes alimentarios consumibles como los restos de materia orgánica.

El camino del reciclaje y la gestión de envases en grandes volúmenes tienen un presente tan avanzado como innovador en el mercado mayorista de alimentación. El camino no cesará, sin embargo, la sensibilización de las conciencias, propias y ajenas, será quien construya los sólidos cimientos de la eco-responsabilidad. ■