

Auchan combate desperdício alimentar com reaproveitamento do pão

16 de Julho, 2019

Com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar, a Auchan vai começar a vender o pão do dia anterior, que pode ser utilizado para culinária, a um preço mais baixo. Já os pães com mais de dois dias serão transformados em pão ralado que terá, também, um preço mais acessível.

Para já, o projeto piloto encontra-se apenas a decorrer no Jumbo de Guimarães e será controlado pelo Departamento de Qualidade. Tanto o pão para culinária como o pão ralado serão vendidos com uma redução de 50% em relação ao pão do dia.

José Vieira, diretor do Jumbo de Guimarães, sublinha que “segundo a Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação e Agricultura, cerca de um terço de todos os alimentos produzidos anualmente, no mundo, é desperdiçado. Por isso mesmo, queremos ter um papel ativo em novas soluções para o desperdício alimentar e estamos a tentar implementar novas medidas nas nossas lojas. Com esta nova solução, ainda em teste em Guimarães, o cliente ganha por ter uma boa alternativa para culinária a preços mais acessíveis e evitamos o desperdício de alimentos”.

Com o projeto “Desperdício Zero”, a Auchan já tem vindo a desenvolver estratégias que permitem diminuir o número de alimentos desperdiçados. Por um lado, com uma oferta comercial que permite ao cliente comprar apenas a quantidade que necessita, com a venda avulso ou pela venda de produtos cuja data de validade se aproxima do fim a preços de desconto.

Por outro lado, através de uma gestão operacional rigorosa para minimizar qualquer desperdício e da formação e sensibilização dos colaboradores. Já no que às doações diz respeito, o Jumbo estabeleceu parcerias com diferentes associações, tendo em 2018 doado vários bens alimentares e não alimentares não só para humanos, como também para animais.