

HACIA CERO DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

NUESTRO OBJETIVO ES AVANZAR HACIA UN MODELO DE CERO DESPERDICIOS, DONDE LA INNOVACIÓN Y LA EFICIENCIA SEAN ALIADOS PARA OPTIMIZAR EL USO DE RECURSOS, FORTALECER LA RESILIENCIA DE NUESTRA OPERACIÓN Y CONTRIBUIR A UNA GESTIÓN MÁS SUSTENTABLE EN EL TIEMPO.



HACIA CERO DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

PARA LA
NATU
RALE
ZA

HACIA CERO DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Asumimos el compromiso de reducir el desperdicio de alimentos a través de la optimización de procesos, la capacitación de nuestro equipo y el fortalecimiento de nuestra cadena de suministro.

Consolidamos, analizamos y reportamos los datos de desperdicio en cuatro nodos clave de nuestra cadena de valor: manufactura, logística, centro de ventas y ventas. Cada nodo cuenta con líderes especializados que adaptan las estrategias generales en acciones operativas específicas.



Manufactura

En nuestras plantas trabajamos para prevenir el desperdicio desde el origen. Rediseñamos empaques y procesos para reducir mermas y, cuando se generan residuos, los reprocesamos para darles un nuevo valor. Además, impulsamos tecnologías que extienden la vida útil de nuestros productos sin conservadores nocivos, evitando devoluciones y desperdicios.

Con el programa WOW (War on Waste), integramos cinco pilares esenciales en las operaciones diarias de nuestras plantas y panaderías en todas las organizaciones. Esto nos permite contar con un listado de prácticas que priorizan la prevención y recuperación del desperdicio con el que actualmente estamos trabajando. Buscamos impulsar la micro-comunidad global de conocimiento en manufactura, donde nuestras organizaciones pueden compartir y discutir mejores prácticas con otros jugadores del sector y proveedores para atacar la prevención y recuperación del desperdicio en las etapas de producción.

Ventas

Estamos desarrollando modelos que nos permitan valorizar el desperdicio alimentario y medir el impacto económico de la merma. Con iniciativas como nuestros *hackatones* de innovación, buscamos soluciones disruptivas para prevenir desperdicios en todos los nodos comerciales. En colaboración con GB Ventures, exploramos soluciones junto con startups que nos permitan aprovechar el desperdicio generado.

También ofrecemos herramientas para mejorar los indicadores y fomentar la mejora continua. Están diseñadas para facilitar el conocimiento técnico al personal de ventas, optimizando su desempeño y contribuyendo a nuestros objetivos.

Logística

Recuperamos productos aptos para consumo que están próximos a vencer y redirigirlos a bancos de alimentos y organizaciones comunitarias. También canalizamos artículos con variaciones menores a mercados alternativos, asegurando su inocuidad y contribuyendo a reducir la pérdida de alimentos.

Adicionalmente impulsamos foros internos para tener espacios de diálogo con los que podamos mejorar nuestras prácticas de distribución con un enfoque sustentable en todo el Grupo. Compartimos iniciativas entre nuestras organizaciones para reducir desperdicios y optimizar procesos logísticos.

Centro de ventas

Capacitamos a nuestro equipo de ventas y les damos herramientas tecnológicas para mejorar la planificación y reducir devoluciones. Nos apoyamos en programas con los que alineamos datos y procesos para anticipar la demanda y minimizar el desperdicio en cada punto de venta.

Recuperamos alimentos con defectos menores en color, tamaño o forma bajo estrictos controles de calidad en nuestras plantas y panaderías, garantizando su inocuidad. Redirigimos algunos productos con defectos menores a mercados alternativos a precios accesibles, beneficiando a las comunidades y favoreciendo su aprovechamiento.

Alianzas estratégicas

Nos aliamos con organizaciones y plataformas para dar una segunda oportunidad a los alimentos, principalmente bancos de alimentos o startups dedicadas al acopio, redistribución y aprovechamiento de alimentos en buenas condiciones. De esta forma, mejoramos nuestro alcance y redistribuimos productos a comunidades vulnerables a precios accesibles o de forma gratuita, buscando extender su vida útil y aprovechamiento. Estas alianzas fortalecen nuestros esfuerzos de recuperación y redistribución de alimentos y promueven un consumo más responsable.

HACIA CERO DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

PARA LA NATURALIZA

