

Información Adicional - Fondo BIA - Desafío de UNILEVER

1. ¿Qué categoría de alimentos son? ¿Cómo es el procedimiento de retiro de los puntos de venta?
¿Cuándo se retiran de góndola, en referencia a la fecha de vencimiento? ¿Se centralizan los retiros en un punto logístico o las mantienen los distribuidores/corredores?

RESPUESTA: Son alimentos de consumo masivo formados básicamente por jugos, aderezos (mayonesa, ketchup, mostaza, salsa golf), té, margarina, mouse, deshidratados como sopas y puré, también cubos, caldos y saborizadores (por más información sobre la cartilla de productos pueden visitar la [página web](#)). Se genera una orden de retiro por varios locales y un camión contratado recorre los sitios definidos para efectuar el retiro. La devolución de mercado se genera en la manipulación del producto dando lugar a envases manchados, rotos, sin tapas, haciendo que el producto no se encuentre en condiciones aptas para la venta. Esto puede producirse durante el transporte, en la descarga o en las maniobras de almacenamiento. También puede suceder que algún producto llega a la góndola y luego el reponedor lo detecte en mal estado y lo retire pero los mecanismos anteriores debieran funcionar previamente para que el producto no llegue a la góndola si no está en condiciones. El vencimiento debería ser muy excepcional ya que del mismo modo se busca activar mecanismos previos para evitar dicha situación incluso realizando actividades promocionales en el punto de venta, de todos modos también podemos recibir junto con esta mercadería productos vencidos.

2. Tipos de envase, productos a reciclar, volumen, forma en que se reciben. Uso actual del reciclado.

RESPUESTA: Materiales de envases: papel, cartón, tetrabrik, multilaminado, polipropileno, polietileno de baja densidad, PET. Actualmente el gestor entrega los envases a distintos recicladores en función del material a procesar. El volumen es difícil cuantificar, hablamos de un promedio de 20 toneladas de productos dentro de las cuales pueden estar más o menos unidades ya que dependerá de si se trata de un jugo o un caldo por ej.

3. Caracterización y cuantificación por tipo de residuo recibido (en particular en qué tipo de presentaciones y envases: botellas plásticas, bolsas plásticas, latas, etc.). Posibilidad de recolectar mayor cantidad de residuos.

RESPUESTA: Cajas, sachet de polietileno de baja densidad, etc. No tenemos una cuantificación por tipo de producto ya que la misma es muy variable.

4. Listado de productos y sus envases respectivos con una idea del rango de variación de los volúmenes que deben disponer mensualmente.

RESPUESTA: Sobre la lista de productos pueden verlo en nuestra [página web](#), eligiendo el país. De todas formas detallo las marcas: Hellmann's, Knorr, Lipton, Ades, Arisco, Doriana, Maizena, Savora, Ri-K, Carte Dor, Maizena.

5. ¿A qué tipo de productos se refiere (alimentos secos, a base de harinas, alimentos enlatados, etc)?
¿A qué tipos de envases (primarios, secundarios, terciarios), derivados del petróleo, papel, cartón, hoja lata, etc.?

RESPUESTA: Los envases son los primarios cuyos materiales fueron descriptos anteriormente más en algunos casos cajas de cartón que se utilizan para el traslado.

6. En la propuesta dice que son 20 ton/mes de residuos, ¿cómo se clasifican estas 20 toneladas? ¿Qué porcentaje ocupa cada subgrupo? ¿Cómo es el proceso de recolección y la logística de estos residuos? ¿De dónde vienen los residuos? ¿El enviador de residuos asume alguna parte del costo del producto perdido o del reciclaje? ¿Cuáles son las principales fallas o puntos débiles del proceder actual?

RESPUESTA: No tenemos al momento cuantificado por tipo de producto por lo cual no podemos hablar de categorías y que pesa más que otra, si tomamos una muestra de lo ocurrido el año pasado tenemos que por ej. El 13% correspondió a jugos, el 32% a aderezos, el 45% a caldos y el restante 10% a té, maicena, margarina, etc.

7. ¿Es este un problema que también quieren resolver en otros países?

RESPUESTA: En otros países cuentan con distintas alternativas ya sea, blending (quema en hornos de cemento), la vuelta a un proceso y la automatización del proceso de desenvasado.

8. Sobre los alimentos; ¿son secos o húmedos? ¿El método del reciclaje de los productos orientados a los animales sería uno de los posibles? ¿El método de desensobrar se realiza en forma manual y lo tercerizan?

RESPUESTA: Lo tercerizamos y es manual, para proceder a la alimentación animal se requieren de ciertas habilitaciones y de todos modos el desenvasado es imprescindible.

9. ¿Tienen más información sobre composición química del grueso de los alimentos así como el porcentaje de humedad?

RESPUESTA: Teniendo la lista de alimentos que mencionamos pueden observar la composición de cada uno de ellos de un groso modo en cualquier góndola de supermercado.