Lidl lanza la bolsa antidesperdicio de frutas y verduras

Lidl amplía sus medidas en materia de desperdicio alimentario y pone a disposición de sus clientes la 'bolsa antidesperdicio', un pack por tres euros compuesto por frutas y verduras que no cumplen con los estándares estéticos, pero sí son aptas para su consumo

Lidl implementa nuevas medidas preventivas para evitar el desperdicio de los alimentos. Entre las

mismas, se encuentra el lanzamiento en las más de 650 tiendas que la cadena tiene en España de lo que ha denominado la **'*bolsa antidesperdicio*'**. Se **trata de un pack disponible por tres euros y que contiene frutas y verduras que, o bien no cumplen con los estándares estéticos convencionales pero siguen siendo totalmente aptas para su consumo, o forman parte de envases que han sufrido algún tipo de desperfecto sin dañar la calidad del producto.**

Esta medida fue implementada en las últimas semanas en las más de 30 tiendas que la compañía tiene en las Islas Canarias, logrando dar salida a más de 20.000 kg de frutas y verduras. **Tras el éxito cosechado, la cadena ha decido desplegar esta iniciativa en el resto de sus tiendas del país.**

Michaela Reischl, directora de RSC de Lidl **España** asegura que: "*Reducir el desperdicio alimentario es una de nuestras prioridades en materia de sostenibilidad. Apostamos firmemente por la prevención, planificando y gestionando de forma eficiente nuestro surtido para minimizar al máximo el stock de productos sobrantes. El lanzamiento de la bolsa antidesperdicio es una medida más que pretende incentivar la compra de frutas y verduras todavía aptas para su consumo. Tras el éxito de Canarias estoy convencida de que nuestros clientes del resto del país también acogerán esta iniciativa de forma muy positiva.*"

Otras nuevas acciones contra el desperdicio de alimentos

En paralelo al lanzamiento de la bolsa antidesperdicio, Lidl **ha estado testeando en las Islas Canarias otras acciones para continuar reduciendo el desperdicio de alimentos.** Y tras su éxito, también ha optado por desplegarlas en sus más de 650 tiendas del país. En concreto las nuevas iniciativas son:

- ***Venta de panes del día anterior con un 50% de descuento***
  Lidl está implementando de manera progresiva la posibilidad de ofrecer panes del día anterior con un 50% de descuento. Entre sus artículos se encuentra el pan campeón del mundo, pan de centeno 67%, barra de pueblo u hogazas con frutos secos.
- ***Aplicación de un segundo descuento (50%) en el último día de caducidad***
  Hasta el momento la cadena aplicaba un descuento del 30% en artículos frescos como la carne, el pescado, yogures, quesos o ensaladas para dar salida al producto que se encuentra próximo a su fecha de caducidad o consumo preferente. Con el objetivo de incentivar aún más el consumo de estos productos, Lidl ha decidido ahora aplicar un 20% de descuento adicional en el último día de su expiración.
- ***Aplicación de descuento del 30% en su surtido de congelado y seco***
  Otra de las medidas a destacar es la aplicación de una rebaja del 30% a familias de productos que hasta el momento no tenían ningún tipo de descuento cuando se encontraban próximos a su fecha de caducidad o consumo preferente. Se trata de familias del surtido seco como pueden ser las galletas, pastas o artículos de conserva así como sus congelados.

Medidas que se marcan en un compromiso concreto

Estas nuevas medidas se suman a las múltiples iniciativas que la cadena lleva a cabo desde hace años en su compromiso de reducir el desperdicio alimentario en un 30% hasta 2025 y en un 50% hasta 2030.

Para ello, entre otros, cuenta con una planificación y gestión eficiente de su surtido con pedidos optimizados y ajustados, dona alimentos de forma permanente y continuada a través de sus tiendas a distintas ONGs locales (más de 2,7 millones de kg en el último año) o transforma productos como el pan, bollería, galletas o legumbres no aptos para el consumo humano y retirados de sus tiendas, en harina para pienso animal, logrando evitar el desperdicio de cerca de 4.900 toneladas de alimentos anuales (más información aquí).

Todo ello le ha servido para convertirse en el primer supermercado en lograr la certificación de Bureau Veritas sobre el sistema de gestión para minimizar el desperdicio de alimentos (SG-MDA) en todas sus tiendas y centros logísticos de España.