

# ASOCIACIÓN NACIONAL DE GRANDES EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN

- ANGED es la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución
- Se trata de una organización profesional de ámbito nacional constituida por la libre asociación de empresas dedicadas al comercio minorista
- Integra a algunas de las empresas más representativas del sector de la distribución moderna: grandes almacenes, hipermercados, comercio integrado en centros comerciales etc..
- Su principal objetivo es representar y defender los intereses profesionales de sus asociados
- Dispone de varias comisiones de trabajo: desarrollo legislativo, relaciones con la industria, seguridad alimentaria y medio ambiente etc..

## COMISIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE DE ANGED

- Entre otras comisiones de trabajo, ANGED dispone de una comisión de seguridad alimentaria, medio ambiente y calidad
- Esta Comisión está constituida por especialistas de las empresas asociadas
- En ella se tratan conjuntamente los distintos asuntos que van surgiendo relacionados con la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos, así como aquellos aspectos relacionados con el medio ambiente y se analizan las diversas novedades legislativas que han surgido en los últimos años

## DEMANDAS DEL CONSUMIDOR

- El seguimiento y evaluación de las necesidades del consumidor, de sus hábitos y actitudes, van a marcar las tendencias de alimentación
- Los operadores de la cadena alimentaria debemos atender las demandas del consumidor y convertirlas en vías de innovación y nuevas oportunidades
- El consumidor cada vez es más exigente con los productos que adquiere y demanda diversos aspectos que hasta hace poco no se exigían a los productos
- Existen múltiples aspectos que demandan los consumidores y que por tanto influyen en sus decisiones de compra

## PRINCIPALES DEMANDAS DEL CONSUMIDOR Y FACTORES QUE INFLUYEN EN LA DECISIÓN DE COMPRA

- 1.PRECIO
- 2.SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD
- 3.CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE.
- 4.CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SALUDABLES
- 5.FACILIDAD DE PREPARACIÓN Y DE CONSUMO
- 6.BIENESTAR ANIMAL
- 7.DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS (MARCAS DE CALIDAD ETC..)
- 8.INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS

# 1. PRECIO



## 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD



## 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD

- Los consumidores cada vez tienen una mayor formación sobre aspectos relacionados con la seguridad y calidad de los alimentos y demandan una garantía de calidad y seguridad de todos los productos que adquieren
- Es obligación de todos los agentes de la cadena alimentaria aunar esfuerzos destinando todos los recursos económicos y humanos que sean necesarios para mejorar la calidad y garantizar la seguridad de todos los alimentos que se ofrecen a los consumidores
- La seguridad de los alimentos debe primar por encima de cualquier otro interés legítimo de las empresas que intervienen en la cadena alimentaria.
- LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA DE TODOS LOS AGENTES DE LA CADENA

## 2.SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS GRANDES SUPERFICIES

- Dentro de la política de calidad de las grandes superficies, la seguridad alimentaria es una preocupación constante y un objetivo prioritario
- Se dedican cuantiosos recursos económicos y humanos, ya que así exigen los miles de clientes que compran en sus centros
- Para garantizar la seguridad de los alimentos se utiliza un aseguramiento integral de la calidad, garantizando la no existencia de riesgos desde la materia prima hasta el producto que se ofrece al cliente



## 2.SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD ÁMBITOS DE ACTUACIÓN PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Prevención de riesgos
- Sistema de gestión de crisis

## 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD PREVENCIÓN DE RIESGOS

### 1. FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Se implica a todos los trabajadores en la gestión de la seguridad alimentaria
- La formación se realiza a todos los niveles de responsabilidad: directores, jefes de sector, reponedores etc..

## 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD PREVENCIÓN DE RIESGOS

### ➤ 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS COMPRAS

\*Programa de aprobación de proveedores

- **Evaluación previa de :**
  - Instalaciones
  - Sistemas de seguridad alimentaria (APPCC)
  - Trazabilidad ....
- -Plan de seguimiento periódico

## 2.SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD PREVENCIÓN DE RIESGOS

### ➤ 3. SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA LOGÍSTICA

- Se aseguran los requisitos de calidad y seguridad alimentaria en el transporte y las plataformas logísticas
  - Requisitos de los medios de transporte
  - Requisitos de las plataformas de distribución

## 2.SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD PREVENCIÓN DE RIESGOS

### ➤ 4. SEGURIDAD EN HIPERMERCADOS

- Requisitos previos: prácticas de manipulación, planes de limpieza etc..
- APPCC
- Verificación del sistema
  - Autocontrol permanente
  - Auditorias externas
  - Controles analíticos

## 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD SISTEMA DE GESTIÓN DE CRISIS

- Sistema reactivo cuyo objetivo es evitar cualquier riesgo a lo largo de la cadena
- Se activa inmediatamente cuando existe la mínima duda sobre un riesgo
- Se asegura la retirada inmediata de los productos que puedan suponer un riesgo

## 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD ACTUACIÓN EN SITUACIÓN DE CRISIS

- Comité de crisis
- Identificar y clasificar la crisis
- Mesa de coordinación sectorial
- Procedimiento de retirada del producto
- Comunicación con la Administración, medios de comunicación , asociaciones de consumidores y agentes de la cadena de suministro
- Valoración de la efectividad de la gestión de la crisis

### 3.PREOCUPACIÓN POR EL MEDIO AMBIENTE

- Se opera en el ámbito del desarrollo sostenible.
- Los objetivos fundamentales son :
  - Disminuir el efecto invernadero
  - Proteger los recursos naturales
  - Reducir y gestionar los residuos.
  - Preservar la calidad y la disponibilidad del agua
  - Preservar la biodiversidad
  - Realizar proyectos y campañas de apoyo al medio ambiente



## 3.PREOCUPACIÓN POR EL MEDIO AMBIENTE . ACTUACIONES

- Planes integrales de gestión de residuos
- Planes de ahorro energético
- Planes de ahorro de agua
- Promoción de comportamientos respetuosos entre clientes y empleados mediante cursos de formación
- Lanzamiento de bolsas reutilizables...

## 4. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SALUDABLES

- Existe una demanda creciente de alimentos saludables
- La preocupación por la “lucha contra la obesidad” es cada vez más importante
- Se buscan alimentos que se adapten al ritmo de vida de la actual sociedad que tiene dificultades para tener los correctos hábitos alimenticios necesarios para una dieta equilibrada

## 5. FACILIDAD DE PREPARACIÓN Y CONSUMO

(Son elementos clave la innovación y el valor añadido de los productos)

## 6. BIENESTAR ANIMAL

## 7. DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS

Marcas de calidad diferenciada...

## 7. INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS

(Cada vez más consumidores exigen información sobre quién, cómo y donde se han producido los productos)

## ALGUNAS CONCLUSIONES

- EL SECTOR DEBE SEGUIR TRABAJANDO PARA ATENDER A LOS NUEVOS TIEMPOS Y DEMANDAS DEL CONSUMIDOR
- DEBE MEJORARSE LA COLABORACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE LOS OPERADORES DE TODOS LOS ESLABONES DE LA CADENA
- DEBE MEJORARSE LA COORDINACIÓN ENTRE LAS DISTINTAS ADMINISTRACIONES