

[Del mostrador a la basura: el derroche alimentario y la cultura de la prisa](#)

Enviado por ter el Lun, 05/23/2016 - 11:55

Foto portada:



Antetítulo (dentro):

Alimentación

Sección principal:

[Cuerpo](#)

Cuerpo:

Poco después de firmar mi contrato como *store assistant* (asistente de tienda) en una tienda low-cost de una conocida cadena alemana en Reino Unido, me di de bruces con una realidad a cuyo horror todos mis compañeros parecían inmunizados. Cada día, a las somnolientas cuatro de la madrugada, le toca a un empleado al azar realizar un penoso trabajo: **el inventario de los 'restos'**. Consiste en escanear uno a uno los productos que ya no pueden venderse y tirarlos a un contenedor azul que cada día acaba lleno. Pan, bolsas de fruta, bandejas de carne... A diario, **más de doscientos productos comestibles** acaban en el contenedor de la basura.

¿Lo más sorprendente? que hay pocas cosas que realmente sea necesario tirar. Obviamente la seguridad es importante en una empresa alimenticia, y la fecha de caducidad se respeta con una escrupulosidad excesiva. Según la política de esta empresa, los alimentos se tiran -previa reducción- el día que marca dicha fecha antes de que los clientes hayan entrado a la tienda -arrancándole, así, un día de vida útil-. Pero de todo lo que se tira, **menos de la mitad está en malas condiciones**. El resto está perfecto y, sin embargo, también acaba en la tumba del contenedor azul.

Estos datos son, por supuesto, sólo aproximados: **no existe una ley** que obligue a los supermercados a hacer pública la cantidad de comida que desperdician. Y dicho desperdicio es muy estricto. Nosotros, los trabajadores, **no podemos quedarnos nada**. En una ocasión, un compañero fue despedido cuando le descubrieron quedándose una barra de pan que, igualmente, iba a ser tirada a la basura, un caso que recuerda a otro sucedido en Mercadona. Precisamente en esta empresa valenciana trabajaba otro de mis compañeros cuando, cuenta, oyó a un encargado decir: "No somos una ONG; **si regalamos la comida, la gente no la comprará**".

Entonces, ¿qué se hace con toda esta comida una vez acaba en el contenedor? ¿Se coloca en la calle, al acceso de la gente? Ninguno de los encargados lo sabe muy bien. Opto por preguntar al *delivery man* (repartidor) a dónde llevan el gran contenedor con la basura.

-A la incineradora -responde-. ¿Por qué, tienes hambre?

Hay varias razones para que en un supermercado se cometa esa incongruencia de tirar algo que está en buenas condiciones. Una muy común es la rotura del envase. En una tienda en la que vendan manzanas a granel o al peso, uno puede comprar un puñado de ellas a su elección. Sin embargo, cuando **se envuelven cinco manzanas en plástico** y se le pone precio, todo cambia. Si el plástico se rompe, hay que tirar todas las manzanas. Si una manzana se estropea dentro de la bolsa, hay que tirar las cinco manzanas. Hay empresas que envuelven sus productos en materiales tan finos que se estropean con una facilidad fatídica.

Por otro lado, es muy habitual que un producto perfectamente sano “enferme” por haber pasado tiempo fuera de la nevera y se haya roto su cadena de frío: hay que tirarlo. En el frenesí de la jornada comercial los trabajadores no tienen tiempo para otear cada rincón buscando una bandeja de comida que un cliente desaprensivo o ellos mismos dejaron fuera de su lugar. La prisa en general también hace que las cosas se caigan, se rompan, y al final de la jornada uno está demasiado cansado como para preocuparse.

También la fiebre de las ganancias lleva a producir más de lo que se puede vender. En la panadería se hornean panes y bollos durante todo el día, sin descanso, y al final **lo que no se ha vendido se tira sin clemencia**. Y es mucho: cada día, una bolsa con una media de cincuenta productos sin ninguna tara. ¿Por qué se produce tanto entonces? “A mí me decían [los encargados] **hornea todo lo que puedas**”, me cuenta un compañero. “Siempre tenía miedo a no hornear lo suficiente”. Efectivamente, si los expositores no están llenos, los trabajadores nos llevamos reprimendas.

En cualquier caso, el contenedor se llena día a día, a rebosar. A veces dos contenedores, o hasta tres. El *delivery man* me asegura que a diario se llenan **dos camiones enteros de contenedores** de basura tras visitar sólo nuestra cadena de supermercados.

Uno de mis encargados reconoce que en esta compañía no les importa tirar todo eso porque **la comida “vale muy poco” para ellos**. Hablamos de una empresa que hace, según mis jefes, un beneficio de unas 35.000 libras (44.423,16 euros) al día. Cuyas ventas del pasado septiembre, por ejemplo, alcanzaron 1.150.784 de libras (1.460.359,39 euros). Y, ¿cuánto dinero arrojan a la basura? Haciendo el inventario puedo verlo: los “restos” valen a diario una media de unas 300 libras (unos 360 euros). Sólo es **un 0.85% de lo que ingresan al día**. Está claro que cuando se consiente tamaño derroche es porque se gana muchas veces lo que se tira.

Si eres capaz de imaginar una tonelada y, después, multiplicarla por **89 millones** tendrás la cantidad, desorbitada, de comida en buen estado que se desperdicia al año sólo en Europa, según un [informe del Parlamento Europeo](#). En el mundo, la [FAO calcula](#) que son 1.300 millones de toneladas al año, un tercio de todos los alimentos que se producen. Se trata de un derroche de dimensiones difícilmente asimilables por un ciudadano de a pie y que se reparte a lo largo de toda la cadena alimentaria: desde los productores, pasando por la industria agroalimentaria, por los inadmisibles **“certámenes de belleza”** a los que se someten a los alimentos, los restaurantes que encargan más de lo que necesitan, **los bufés donde el cliente se echa más de lo que come**, y acabando en nuestra mesa, en el comprador víctima del neuromarketing que compra más de lo que quiere, etc.

¿Tiene algo que ver todo este desperdicio con la tienda en sí, con la forma de funcionar de todas las tiendas como ésta? ¿Está el derroche relacionado, de alguna manera, con el jolgorio del consumismo, con los precios bajos, con los beneficios crecientes... con la **presión ejercida sobre los trabajadores**?

“Busy” es una palabra difícilmente traducible que sugiere prisa. Sugiere rapidez. Gente a raudales, golpe de escáner, **ruido de monedas y de carros**. Todo a una velocidad acelerada. En tiendas como ésta, todo está pensado para que así sea. Las -muchas- horas de caja dan tiempo de sobra para darse cuenta de que incluso el diseño de los espacios está pensado para un **consumo rápido, desquiciado, sin respiro**. Al final de la larga cinta, por ejemplo, hay una plataforma de espacio reducidísimo para que el cajero deposite los productos que acaban de pasar por el trámite del escaneado. En otras palabras, que las cajas están diseñadas para que el cliente se entretenga en ellas el menor tiempo posible y poder atender a más gente en el mismo espacio de tiempo.

De ese modo, mientras uno atiende, ese ritmo se le contagia a uno y, por pura inercia, lo reproduce durante una jornada entera. No hay tiempo ni para pausas, ni para charlas. **Atiendo a veinte personas cada diez minutos**; es decir, 60 cada media hora, 120 a la hora, unos 500 durante una jornada estándar. Eso le concede a cada cliente una charla de medio minuto. Da desasosiego interactuar con quinientas personas distintas durante seis horas sin llegar a mantener, jamás, una conversación entera.

La caja, sin duda, es el **símbolo perfecto de la esclavitud moderna**: la inclusión en esta diminuta jaula de metal supone un promedio de unas seis horas sentado y realizando la labor del escaneado-y-embolsado mecánico, monótono, sin posibilidad de levantarse o, apenas, de adoptar una postura distinta. Sólo media hora de descanso. Los jefes nos animan a acelerar premiando cada mes al cajero más rápido con una botella de champán.

Como experimento, pruebo a reducir la velocidad de escaneo y soy presionada para acelerar y “cumplir los mínimos”. Fuera de la caja, los compañeros no se libran, y si estamos cortos de personal (y casi siempre lo estamos), la presión aumenta. En cualquiera de los casos, al final del día la prisa se te ha metido hasta el tuétano y es difícil preocuparse por ningún desperdicio.

¿Pueden las cosas hacerse de otra forma?

A apenas doscientos metros de la mía, por ejemplo, hay una tienda algo más pequeña. Se trata de un “supermercado ético”, con un áurea orgánica y preocupada por el medio ambiente y el producto local. A diferencia de mi tienda, está financiada por varias entidades. Entro a ojear.

Parece más tranquila, menos abarrotada de productos y clientela. Tiene unos cuatro empleados y productos de precios y calidad no tan reducidos como las atiborradas estanterías low cost que estoy acostumbrada a ver. El compromiso de ser una empresa que pone a “trabajadores y proveedores antes que los beneficios” no resulta ser una pose. Uno de sus compromisos es la de **“renunciar a tirar comida que pueda ser comida”**. Indago para averiguar sus “técnicas”: rebajar escrupulosamente el precio de cualquier excedente antes del nuevo delivery; **minimizar el empaquetado y vender al peso**; dar gratis productos como huevos a punto de caducar; no discriminar los “vegetales feos”... Además, la tienda es tranquila, con clientela pausada, con charlas. Parece imposible que el espectro de la urgencia pueda hacer que los productos acaben derramados o abandonados fuera de la nevera. “Apenas se tira comida al final del día”, me confirma una trabajadora.

Muchos comercios logran olvidarse de la fiebre de los beneficios para equilibrar ganancias y ética. Y esto debe importarnos en un mundo en el que el despilfarro primermundista llega a niveles tan escandalosos como la **impunidad de las empresas que lo realizan** -[Facua](#) ya intentó dar visibilidad al problema preguntando a 28 célebres cadenas de supermercados que hacían con la comida que no vendían... aunque sólo nueve de ellas contestaron-.

Desde las altas esferas europeas han mostrado preocupación con iniciativas como la ley de Francia que prohíbe tirar comida a los supermercados. Pero desde abajo existen muchas iniciativas ciudadanas en guerra contra el desperdicio injustificado, como el 'dumpster diving' (recolección urbana), el [Real Junk Project](#) en Brighton -un comedor social llevado a cabo cada semana con comida desechada por los supermercados-, el proyecto [Frutafeia](#) en Lisboa, los frigoríficos sociales que ofrecen alimentos gratis en Berlín...

Por supuesto, hace falta ir aún más lejos, cuestionarse todo, empezando por nuestra propia compra. En este sistema de consumo y prisa excesivos, **una montaña de desechos diaria no es un fallo** sino, por desgracia, una de sus muchas consecuencias.

Del mostrador a la basura: el derroche alimentario y la cultura de la prisa

Publicado en Periódico Diagonal (<https://www.diagonalperiodico.net>)



Pie de foto:

Contenedores de comida desechada al final del día en un supermercado.

Temáticos:

[Soberanía alimentaria](#)

Artículos relacionados:

[Bancos de alimentos autogestionados, comedores populares y alternativas contra la pobreza](#)

[Las vueltas al mundo de la comida](#)

Edición impresa:

Licencia:

[CC-by-SA](#)

Posición Media:

Cuerpo del artículo

Compartir:

Tipo Artículo:

Análisis

Autoría foto:

[Diana Moreno](#)

Autoría:

[Diana Moreno](#)

Formato imagen portada:

sin foto

Tipo de artículo:

[Normal](#)