



PÉRDIDA

Y DESPERDICIO

DE ALIMENTOS

Pérdida y Desperdicio de Alimentos

A. OBJETIVO

El objetivo de este documento es ofrecer una visión integral del compromiso de Liverpool con reducir el desperdicio de alimentos en nuestra división de Restaurantes. Buscamos subrayar la importancia de contar con una gestión responsable de los alimentos, lo que tiene impacto en nuestras comunidades y en el medio ambiente. Al definir nuestras medidas e iniciativas estratégicas, queremos demostrar nuestro compromiso con minimizar la pérdida y el desperdicio de alimentos e inspirar a otros para que se nos unan en este esfuerzo.

B. ALCANCE

Este documento se centra en los esfuerzos de Liverpool para gestionar y minimizar el desperdicio de alimentos dentro de nuestra división de Restaurantes. Aunque principalmente somos una empresa del sector de tiendas departamentales, operamos una pequeña división de restaurantes dentro de nuestras tiendas, lo que genera algunos desperdicios de alimentos. Nuestro compromiso se extiende a varios aspectos de nuestras operaciones, incluyendo el comedor de empleados, los centros de distribución de alimentos y las operaciones de los restaurantes. El objetivo es abordar este problema en diferentes etapas, desde la gestión del inventario hasta los procesos de producción, y fomentar la conciencia de los colaboradores. Además, reconocemos la importancia de la colaboración en toda la cadena de suministro y hemos implementado iniciativas para optimizar la logística y promover prácticas sostenibles con nuestros proveedores, distribuidores y minoristas.

C. COMPROMISO DE NO DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Aun cuando principalmente somos una empresa del sector de tiendas departamentales, en Liverpool también operamos una pequeña división

El Puerto de Liverpool®

de Restaurantes dentro de nuestras tiendas, donde generamos algunos desperdicios de alimentos. Sin embargo, somos plenamente conscientes de este problema y hemos tomado medidas para gestionar y reducir el desperdicio de alimentos en esta división.

En Liverpool, tenemos el firme compromiso de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, porque reconocemos el profundo impacto que estos esfuerzos pueden tener en nuestras comunidades, el medio ambiente y la sostenibilidad en general. Con base en nuestras iniciativas anteriores, nos comprometemos a aplicar una serie de medidas e iniciativas estratégicas acordes con nuestros valores de responsabilidad e impacto social.

Nos comprometemos a evitar el desperdicio de alimentos, principalmente en las operaciones de nuestros comedores, restaurantes y en el centro de distribución de alimentos para nuestros restaurantes. Cada semana donamos alimentos no consumidos y en buen estado a un banco de alimentos a través del programa Al Rescate Por México.

INICIATIVAS PARA NO PERDER NI DESPERDICIAR ALIMENTOS

Con base en nuestros esfuerzos iniciales, en Liverpool queremos seguir avanzando en nuestro compromiso de minimizar la pérdida y el desperdicio de alimentos, con prácticas empresariales responsables y de impacto social.

Programas para una medición rigurosa: Liverpool ha implementado programas y métricas, tales como una iniciativa integral de modernización de software para administrar los restaurantes. Esta inversión estratégica tiene como objetivo mejorar la disponibilidad de la información, permitiendo un control meticuloso de las materias primas y el seguimiento del desperdicio de alimentos para reducir eficazmente. Este moderno software nos proporciona información valiosa sobre diversas fases operativas, lo que nos permite identificar

El Puerto de Liverpool®

áreas de mejora y perfeccionar las estrategias para evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Como parte de estas iniciativas, en Liverpool hemos creado un meticuloso registro para controlar el comisariato, en el que se documentan las causas de las pérdidas y, a partir de una evaluación diaria, se identifican los excedentes de alimentos que pueden ser donados a bancos de alimentos. Mediante este enfoque proactivo, Liverpool ha donado la cantidad de 2,352 kilos, lo que refuerza nuestro compromiso de minimizar su desperdicio y contribuir positivamente al bienestar de la comunidad.

PROGRAMAS INTEGRAL PARA MINIMIZAR EL VOLUMEN:

Con base en los logros obtenidos en 2023 y continuamos con nuestros esfuerzos en 2024, hemos diseñado iniciativas integrales en todos nuestros comedores de empleados, centros de distribución de alimentos y operaciones de restaurantes. Estos logros representan una base sólida y un pilar para la visión estratégica de reducir aún más la pérdida y el desperdicio de alimentos en los próximos años. La información obtenida durante 2023 nos permitió tener un enfoque proactivo en 2024 y años siguientes.

Durante 2023, se realizó una estricta supervisión de las pérdidas en todos los restaurantes y Experiencias Gourmet para determinar los retos y las oportunidades. Se inició un programa piloto que continuó en 2024, enfocado en uno de los restaurantes con mayor volumen de ventas del país. Esta iniciativa pretende capitalizar los logros del año identificando las causas raíz, explorando alternativas de control y evaluando la viabilidad de desviar los excedentes de alimentos para su consumo antes de su fecha de caducidad. Los resultados positivos de este programa piloto, hacen que cada alimento que no es aceptado bajo nuestro criterio de control de calidad sea donado, por lo cuál por

El Puerto de Liverpool®

primera vez, este año dentro del El Puerto de Liverpool en Comisariato donamos todos nuestros alimentos que no se aprovechan

Desglose transparente del volumen: Liverpool se enorgullece de proporcionar de manera transparente un desglose detallado del volumen de pérdida y desperdicio de alimentos, clasificados por tipos y etapas de su ciclo de vida. Este compromiso con la transparencia no sólo se alinea con nuestros valores fundamentales, sino que mejora nuestra capacidad para orientar las intervenciones de manera eficaz e identificar áreas de mejora.

Actualmente, hemos establecido estos indicadores exclusivamente para el comisariato, al considerarlo el punto focal para controlar el inventario y los procesos.

DESCRIPCIÓN	UNIT	2024	2023	2022
FOOD WASTE	KG	2352	2286	ND
FOOD DONATION	KG	2352	1810	341

OBJETIVOS CLAROS Y MEDIBLES PARA TODA LA ORGANIZACIÓN:

En Liverpool, nuestro compromiso de seguir avanzando para evitar el desperdicio de alimentos se ejemplifica con la implementación de iniciativas en toda la organización. Durante 2024 realizaremos un seguimiento de las pérdidas en todos los restaurantes y Experiencias Gourmet y sentaremos las bases para definir objetivos de reducción para 2025. Estas iniciativas, alineadas con nuestra meta de reducir el desperdicio de alimentos, están estratégicamente diseñadas para garantizar un avance continuo y resultados tangibles.

El Puerto de Liverpool®

COLABORACIÓN EN TODA LA CADENA DE SUMINISTRO PARA REDUCIR LOS RESIDUOS:

El compromiso de Liverpool se extiende más allá de sus operaciones inmediatas a los esfuerzos de colaboración con todos sus socios de la cadena de suministro. En colaboración con proveedores, distribuidores y minoristas, hemos optimizado la logística aplicando prácticas sostenibles y reduciendo significativamente la pérdida y el desperdicio de alimentos en la cadena de valor a través de iniciativas como la coordinación con nuestros distribuidores de productos perecederos. Si les solicitamos a nuestros distribuidores que mantengan un stock para nosotros, nos aseguramos de que cualquier producto que no se entregue a nuestros restaurantes antes de su fecha de caducidad se done de inmediato al Banco de Alimentos de México (BAMX), uno de los mayores bancos de alimentos del país. Este enfoque de colaboración no sólo minimiza los desperdicios, sino contribuye a apoyar las iniciativas comunitarias y se alinea con nuestro compromiso de tener prácticas responsables y sostenibles en toda la cadena de suministro.

El Puerto de Liverpool®