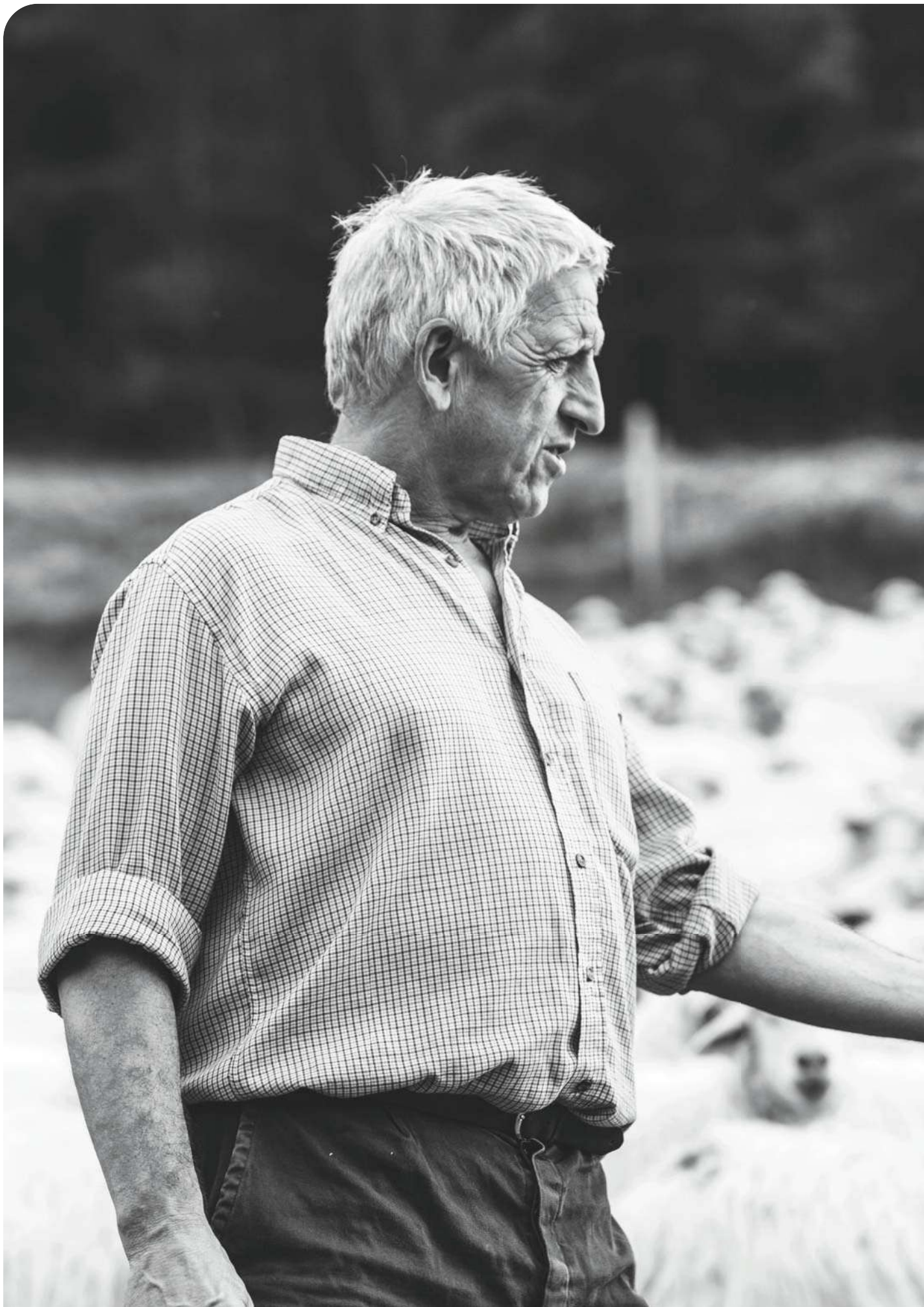




Alimentación saludable y de calidad / 4

El compromiso con el producto local es uno de nuestros pilares y está relacionado con nuestra vocación por ofrecer un producto de calidad, con valores positivos para nuestra sociedad y territorio.



Compromiso con el producto local y de temporada

Más sostenibles, por ser Km0

El compromiso con el producto local es uno de nuestros pilares y está relacionado con nuestra vocación por ofrecer un producto de calidad, con valores positivos para nuestra sociedad y territorio.

El objetivo de ofrecer productos autóctonos nos lleva a realizar una labor de cooperación, coordinación y de relación estrecha con las personas proveedoras, que nos permite un conocimiento profundo del producto y de las

historias y personas que están detrás de su elaboración. Estamos muy cerca de los proveedores y proveedoras-parte fundamental en nuestra cadena de valor-, lo que nos permite **conocer la realidad compleja del sector primario y del mundo rural y poder dar nuestro apoyo y herramientas, para facilitar la conservación y desarrollo de este.**





El compromiso con el producto local se encuentra en nuestro origen y conlleva impactos, en línea con los Objetivos de

Desarrollo Sostenibles de Naciones Unidas y la Estrategia “De la Granja a la Mesa” de la Comisión Europea, incluida en el “Pacto Verde”.

Contribuir a dar valor y riqueza a la región

Los agricultores, las agricultoras y las personas productoras locales realizan una auténtica interpretación de la cultura, la identidad y la tradición de su territorio. Estos valores garantizan la singularidad, la (bio)diversidad y la riqueza de cada región; y su conservación es, hoy en día, indispensable en un mundo en

constante globalización. En Grupo Uvesco, para dar este valor, ponemos en primera línea a los productores, las productoras y sus productos, dándoles visibilidad y otorgándoles el protagonismo de las secciones, del punto de venta y de los canales de comunicación.

Proteger el medio ambiente y reducir impactos

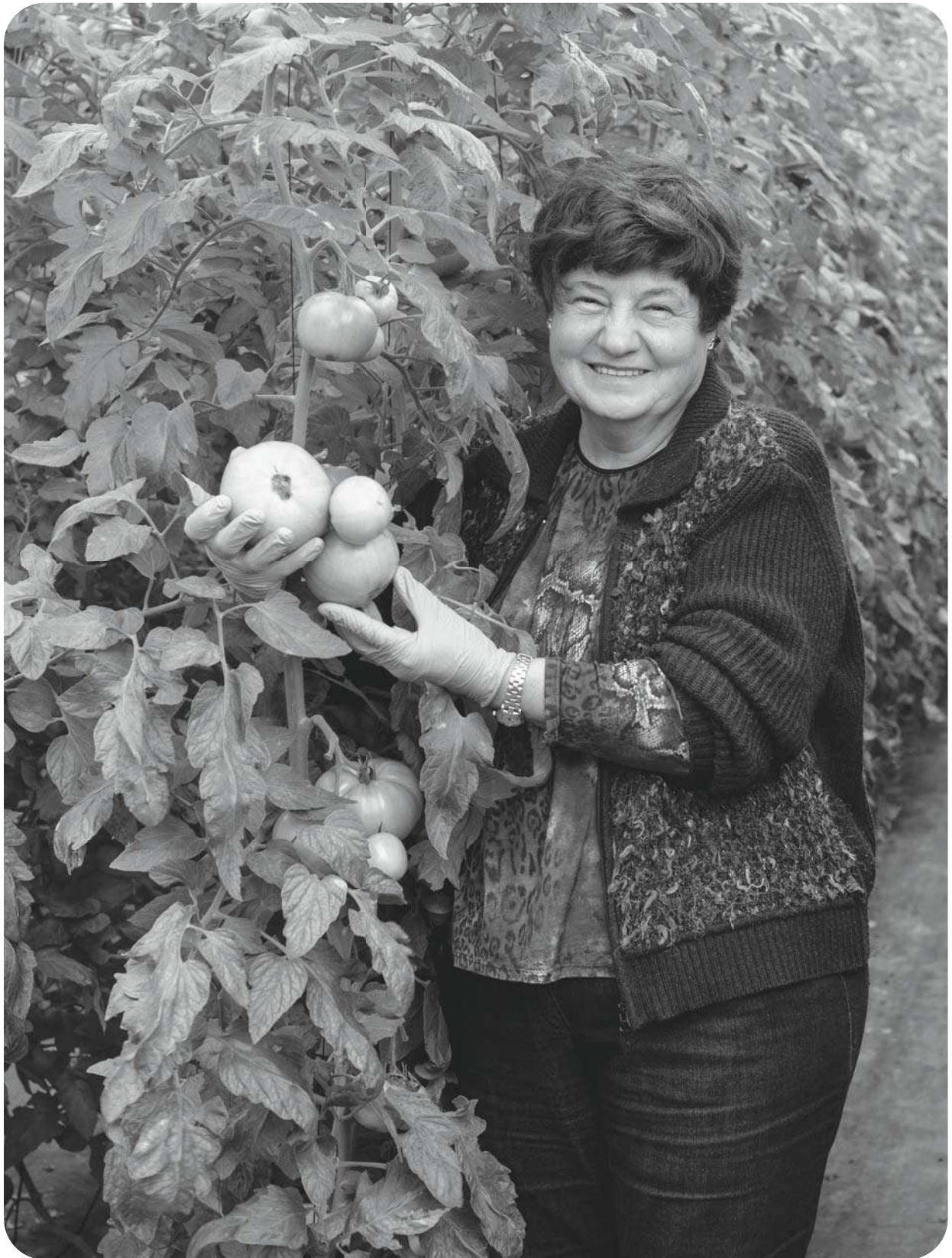
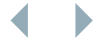
El servicio directo a tienda -modelo característico de nuestros supermercados- mejora la sostenibilidad: al promover un formato de distribución sostenible, al reducir los efectos negativos derivados del

transporte, de los embalajes y de los sistemas de refrigerado, al favorecer modelos de producción más respetuosos con el medio ambiente y al apostar por los productos de temporada.

Favorecer la conservación del sector primario y medio rural

El consumo local protege un sector cuya existencia es vital, porque garantiza alimentos, preserva el paisaje, potencia el uso y la fertilidad de las tierras y recupera variedades adaptadas a nuestro clima y cultura gastronómica. Apostamos por relaciones con

las personas proveedoras, justas y duraderas -a través de las relaciones fluidas y productivas-, ajustando los volúmenes a la producción y apoyando proyectos orientados al desarrollo e innovación del sector.





Proporcionar alimentos de calidad y saludables

Los alimentos locales y de temporada se recogen en su punto óptimo de maduración, garantizando la frescura y el sabor y asegurando una mayor cantidad de nutrientes -por lo que su consumo beneficia el bienestar de la comunidad-. Permiten, además, tener una mayor y mejor trazabilidad del producto, asegurando la calidad.

Por otro lado, participamos en **proyectos de innovación e integración socio-laboral** (como la Fundación Itsaslur de Bizkaia), liderados por agentes del sector agroalimentario, que se desarrollan en las zonas de actuación. Esto nos convierte en referente dinamizador, colaborador y facilitador del sector y de proyectos sostenibles.

El compromiso con el producto local afecta al producto fresco -visible a través del peso fundamental de secciones atendidas-. **Asimismo, se extiende a otras áreas de la alimentación, en las que se desarrollan alianzas con proveedores y proveedoras locales de productos como: miel, sidra, quesos, yogures, embutidos, txakoli, cervezas y zumos...**

Los lácteos y los quesos locales tienen una presencia importante en todas nuestras zonas de actuación, contando con quesos de pastor y artesanos, en campaña y en servicio directo, permitiendo ofrecer quesos de gran calidad y de multitud de puntos de origen, cercanos a cada tienda.

Alianzas con el sector primario

Compras a proveedores y proveedoras locales

Responsabilidad por apoyar al sector primario y fomentar los valores de la alimentación sana.

La responsabilidad por apoyar al sector primario y fomentar los valores de la alimentación sana nos ha llevado, a lo largo de los años, a contar con una red de **alianzas y acuerdos** con productores y productoras de sus zonas de implantación, que afectan directamente en el desarrollo económico de este sector. Por una parte, con el **sector agrario y ganadero**, para la compraventa de productos próximos al ámbito de sus tiendas; y por otra, **con cofradías de pesca del Cantábrico**, para la comercialización del pescado de sus lonjas.





Contamos con acuerdos directos, con más de cuatrocientos pequeños/as agricultores/as, ganaderos/as y elaboradores/as que distribuyen sus productos en los establecimientos próximos -algunos/as, diaria y directamente-.

Esta estrecha colaboración nos permite garantizar a la clientela productos de Km0 de calidad, máxima frescura e inmediatez en el servicio.

ACUERDOS DIRECTOS CON EL SECTOR PRIMARIO

Cofradía de pescadores y pescadoras de Ondarroa

Para la comercialización de la merluza de anzuelo.

Asociación de ganaderos y ganaderas Larsabi

Para comercializar cordero de oveja latxa.

Federación de productores y productoras de conejo de Euskadi

Para promocionar e impulsar el consumo de la carne de conejo local en el País Vasco, bajo el sello BM Bertako Untxia.

Cofradía de mareantes(as) de San Pedro, de Hondarribia

Para la comercialización, en exclusiva, de merluza de anzuelo y pescadilla.

D.O. Idiazabal, D.O. Roncal y Mendiko Gazta de Idiazabal

Como apoyo al sector primario del queso, para la promoción de surtido de Denominación de Origen, que ofrecen una calidad garantizada.

Cofradía de pescadores y pescadoras de Santoña y de Laredo

Para la compraventa de pescados del Cantábrico y de campaña.

Servicio verdura fresca en Madrid

Acuerdo con proveedores y proveedoras de Madrid, para ofrecer servicio directo de verdura fresca de temporada, en la mayoría de los establecimientos.

Asimismo, a través de la apuesta por Marcas de Calidad, Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, contribuimos a proteger y apoyar a los productos, que disponen de una certificación expresa de calidad, y a los productos agroalimentarios, cuya calidad o características se deben, fundamental o exclusivamente, al medio geográfico -con sus factores naturales y humanos- y cuya producción, transformación y elaboración se realiza en la zona geográfica de origen.

en todos los ámbitos de actuación- y con acuerdos con 14 queserías artesanas de Cantabria, que distribuyen más de 50 quesos locales, entre otras muestras de contribución al sector primario.

Finalmente, nuestro compromiso es visible, a través de la comercialización del **100% de la merluza del Cantábrico, el 100% de la ternera local -gracias a los acuerdos con 350 ganaderos y ganaderas de pequeñas granjas,**





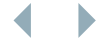
Por otro lado, en la mayoría de los establecimientos de Madrid -en línea con la tendencia del Grupo en otros territorios-, se ha implantado el modelo de servicio directo de verdura fresca de temporada. Esta ampliación del surtido de origen en Madrid se ha ampliado también con la patata de Madrid.

Para este trabajo, ha sido imprescindible el contacto con las instituciones y organismos públicos y privados, encargados del desarrollo rural de Madrid, que se ha formalizado con la adhesión al Protocolo de Actuación para el Fomento del Desarrollo y la

Sostenibilidad del Sector Agroalimentario de la Comunidad de Madrid.

En este sentido, hemos desarrollado y colaborado, en las acciones de refuerzo, para dar apoyo a proveedores y proveedoras locales, en línea con nuestra filosofía. Entre estas medidas, destacan las siguientes:





REFORZAR EL CONTACTO, PARA DAR SALIDA A LOS EXCEDENTES DE PRODUCTO

Ampliando el surtido de productos, abriendo el servicio a un mayor número de tiendas y fomentando ofertas.

CONTACTO CON NUEVAS PERSONAS PROVEEDORAS O ELABORADORAS LOCALES

HABILITAR REDES DE COMPRAVENTA DIRECTA

Para dar salida a los excedentes, agilizando los procesos administrativos y logísticos.

COLABORAR CON EL GOBIERNO VASCO, LAS TRES DIPUTACIONES FORALES VASCAS Y HAZI

Para dar salida a los excedentes de productores y productoras vascas, a través de sus puntos de venta.

Participar en las campañas de promoción desarrolladas por las autoridades: "Comemos en casa, comemos de casa", en Navarra, "Llevamos Cantabria a tu mesa", en Cantabria y "Basque Wine", en Euskadi.

Bertako / DeAquí

Identifica aquellos productos -principalmente carne, fruta, verdura, quesos y yogures-, que producen y comercializan productores y productoras locales de País Vasco, Navarra, Cantabria, La Rioja, Madrid y Ávila, donde la cadena está presente.

Selecta

Acompaña a aquellos productos de temporada y del mejor origen posible, que cumplen los requisitos de calidad y garantía, establecidos en cada caso, así como criterios de producción y manipulado sostenibles.

Caserío y Temporada

Pone en valor frutas y hortalizas de pequeñas explotaciones agrícolas, que sirven directamente o a través de central, en los establecimientos. Además, son productos de temporada, respetando los ritmos naturales de producción.



Poniendo en valor las costas del Cantábrico

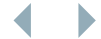
Pescados de primera calidad

La posición estratégica de Grupo Uvesco, con la zona natural de implantación junto al mar Cantábrico, nos permite mantener una relación muy estrecha con barcos, lonjas, pescadores, pescadoras y el mar Cantábrico y, por extensión, tener acceso a pescados de primera calidad. Así, **tiene relación diaria con los principales puertos del Cantábrico: Hondarribia, Ondarroa, Bermeo, Santander, Santoña, Laredo, Castro Urdiales y San Vicente de la Barquera.**

Esto nos permite contar con una fuente de riqueza natural y sostenible, promover la actividad económica de estas lonjas y garantizar un producto de primera calidad, en las pescaderías de todos los establecimientos.

Asimismo, Grupo Uvesco se encuentra adherido, desde 2014, al compromiso Nirea del Gobierno Vasco, para la Reactivación del Sector Primario y la Revitalización del Medio Rural y Litoral de Euskadi.





Alimentación sana y de calidad

Respondiendo a una ciudadanía, cada vez más preocupada por su alimentación, salud y bienestar

Nuestro modelo, enfocado en productos de calidad y donde el producto fresco tiene un peso importante, se dirige a una ciudadanía, cada vez más preocupada por su alimentación, salud y bienestar.

Las tendencias de consumo de los últimos años, con una ciudadanía cada vez más preocupada por su alimentación, salud y bienestar, están corroborando nuestro modelo, enfocado en productos de calidad y donde el producto fresco tiene un peso importante. Se trata de un concepto, que se encuentra en el origen de su formación y que se ha mantenido

fiel, a pesar de los cambios a lo largo de los años. Este modelo nos permite contar con la confianza de las personas consumidoras y, además, marcar una identidad propia y diferenciada de otras fórmulas comerciales.

Por lo tanto, el objetivo último de contribuir a la mejora de la calidad de vida de las personas, lo cumplimos a través de su apuesta por la alimentación sana y por su compromiso en ofrecer un surtido *premium*, con ofertas y productos que satisfagan, plenamente, las necesidades de alimentación, con total garantía.

La responsabilidad con la alimentación se materializa, por lo tanto, a través de las siguientes actuaciones:

Al facilitar la capacidad de elección de la clientela, a través de la variedad del surtido, con primeras marcas, marca propia y ofertas a medida.

Al garantizar el cumplimiento de los controles de calidad y garantía de los productos.

Al informar y comunicar de las propiedades nutricionales y de los beneficios para la salud de los productos disponibles, en sus establecimientos.

Al dedicar espacios y lineales, en exclusiva, a la exposición y venta de productos saludables.

Al apostar por la especialización del producto fresco, con mostradores atendidos.

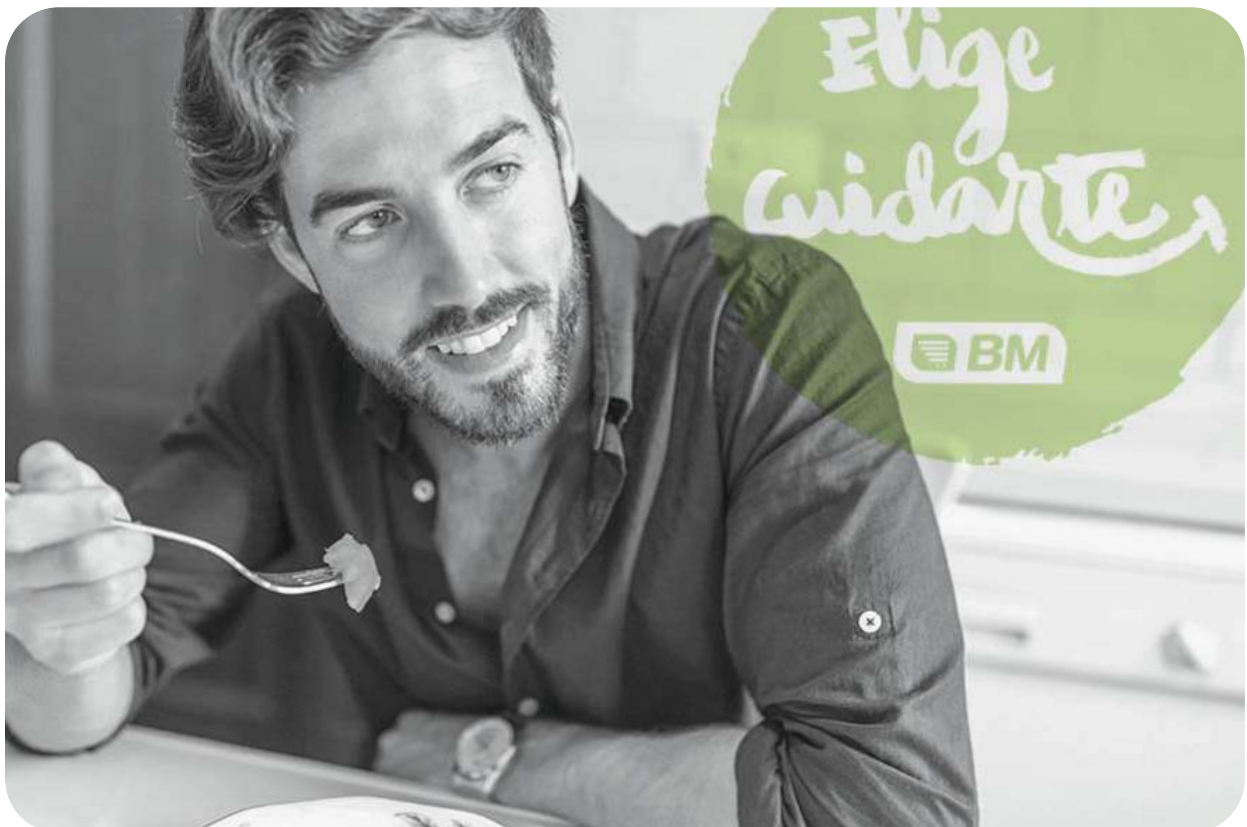


Programa “Elige Cuidarte”

Con la idea de reforzar los valores de la alimentación de calidad y fomentar el consumo responsable, **Grupo Uvesco cuenta con un programa de difusión con el que, con la colaboración de una doctora en Medicina y Nutrición, identifica y difunde información de interés, sobre propiedades nutricionales y beneficiosas de los alimentos.**

Este programa, bajo el término “**Elige Cuidarte**”, redundará en la mejora del conocimiento de la persona consumidora, aumenta su capacidad de elección y fomenta el consumo sostenible y saludable, así como una cultura de salud y bienestar en la sociedad.

Además, a través de Super Amara, los consumidores y consumidoras cuentan con un servicio de consultoría en alimentación y salud. En él, con el apoyo de una doctora en Nutrición, se ofrece información nutricional, sobre alergias e intolerancias alimentarias y sobre preferencias de consumo.



Programa “Elige Cuidarte Kids”

En el programa “Elige Cuidarte Kids” -dirigido a escolares de entre 6 y 14 años y que tiene como objetivo fomentar y educar a la población, en hábitos de alimentación saludable-, han participado un total de 20 centros escolares, alcanzando a un total de 5.000 escolares.

Este programa consiste en la distribución de meriendas saludables y nutritivas -con el reparto de bocadillos y fruta en la salida de los colegios, junto con una publicación didáctica para los padres y madres, con pautas de alimentación-, así como visitas a tiendas con el alumnado, para conocer, de

primera mano, las ventajas de los productos frescos.

En 2023, han participado en estas visitas 900 alumnos y alumnas de Educación Primaria, que han tenido contacto directo con los productos: frutas, verduras, pescados, carnes..., conociendo su origen, cualidades y propiedades.





Calidad y cuidado del fresco desde el origen

Producto con el mejor origen y de los/as mejores productores/as

Para que la alimentación sea de calidad, resulta fundamental que el producto tenga el mejor origen y provenga de los mejores productores y productoras. Esto es más necesario, si cabe, en el producto fresco. Tenemos el compromiso

de certificar el origen y calidades de los productos, en cuanto a la calidad; pero también, y especialmente, en los productos cárnicos y de charcutería, con el cuidado y bienestar de los animales de los que proceden.

Certificación Welfair / Bienestar Animal

Con este compromiso, a través de entidades de certificación acreditadas por ENAC, hemos incorporado el sello "Welfair / Bienestar Animal", en todos los productos de aves de marca "Bertako / Deaquí", "Selecta" y, recientemente, en el conejo "Bertako Untxia".

Asimismo, el cerdo Duroc "Selecta" envasado -que ya cuenta con distintas certificaciones de bienestar animal en todo el proceso (a falta de homogeneizarlas)- se encuentra en proceso de incorporación de este sello. Por otra parte, estamos en contacto con los productores y productoras de vacuno, que tienen las certificaciones en vigor, con el fin de que, progresivamente, añadan dicho sello a todos sus productos.

A través de esta certificación, se garantiza que los animales se encuentran en buenas condiciones y libres de sufrimiento. En

definitiva: que el ganado tiene una buena alimentación (libre de sed y desnutrición); cuenta con un buen alojamiento (con libertad de movimientos y temperatura adecuada); se encuentra en buen estado de salud y muestra un comportamiento apropiado a las características de la especie. Este sello visibiliza el compromiso de Grupo Uvesco con el origen, cuidado y bienestar animal. De esta forma, se adecúa a la demanda de las personas consumidoras, cada vez más sensibilizadas e informadas sobre esta materia.

Compromiso Europeo del Pollo (ECC European Chicken Commitment)

Por otra parte, estamos adheridos al Compromiso Europeo del Pollo (ECC European Chicken Commitment), para impulsar mejoras en los estándares de bienestar animal para el 100% del pollo fresco, congelado y aquellos productos que contengan más del 50% de ingrediente de pollo en nuestra marca "Deaquí/Bertako", para 2026. Se trata de un pacto promovido por 36 organizaciones de 19 países.

Así, además del cumplimiento de las leyes y regulaciones de la UE actuales, el compromiso establece la adopción de ciertos requisitos de calidad en la producción, como establecer una densidad de almacenamiento máxima, la

elección de especies de crecimiento lento y otras actuaciones de mejoras medioambientales -como la iluminación natural y la calidad del aire, entre otros-. De esta forma, nos unimos a otros compromisos, como alcanzar el reto para el año 2025, de que el 100% de los huevos que se comercialicen, así como los huevos empleados en elaboraciones propias, sean procedentes de gallinas libres de jaulas.





Apostando por categorías bio/eco y platos cocinados al momento

Alimentación de calidad

La categoría de productos bio/eco es una tendencia de consumo en auge, que potenciamos con **600 referencias diferentes**, con el fin de ahondar en el compromiso con la capacidad de elección de la clientela, con un surtido diferenciado e innovador, y que tiene un impacto en el bienestar de la comunidad, por ser productos de calidad. Asimismo, está acorde a las necesidades actuales de la persona consumidora, cada vez más preocupada por su salud y bienestar, y que demanda y valora la calidad de esta categoría de productos, bajos en azúcares o con ingredientes más naturales.

Un paso más allá en la alimentación de calidad también es, en los últimos años, la introducción, en algunos supermercados, de nuevas secciones de **"Cocina Selecta"**, con **platos preparados calientes (listos para consumir), horno para asados al momento y cocina al vapor, en los mostradores de carnicería y pescadería**. Con ello, se potencian los valores de consumo sano, priorizando el consumo de frescos, saludables y "fáciles", frente a otro tipo de cocinas rápidas, que contienen alimentos procesados.