



Ander Sopelana Arrillaga

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE OPERACIONES E INGENIERÍA DE MERCADO

“La recogida de residuos garantiza las condiciones higiénico-sanitarias de Mercabilbao”



El sistema de recogida se realiza a diario, separando los desechos en diversas fracciones y trasladando aquellos que puedan ser valorizados a un gestor autorizado

Ainhoa Agirregoikoa

BILBAO – Mercabilbao lleva desde hace 6 años apostando por una gestión integral en el área de los servicios de limpieza y gestión de residuos. Ander Sopelana conoce a la perfección el proceso de actuación.

¿Cuáles son las líneas básicas de actuación?

Se basa principalmente en recoger todos los residuos que genera la propia actividad del mercado, cumpliendo los parámetros básicos de la responsabilidad social empresarial, ya que buscamos siempre la solución ambientalmente sostenible que favorece a todos los grupos de interés.

¿Cuál es el proceso a seguir?

La recogida de los residuos es diaria, llevando una estricta limpieza de los contenedores para garantizar las mejores condiciones higiénico-sanitarias del recinto. Si se trata de residuos que puedan ser valorizados se trasladan al Berdegune, que es el lugar donde se centraliza la recogida y separación de los mismos en las distintas fracciones para su posterior traslado a un gestor autorizado. El objetivo es concentrar en un único espacio la separación de los residuos, siendo los propios mayoristas quienes realicen la separación, o quienes los depositen en la zona destinada a ello y sean los servicios de limpieza quienes hagan la valoración.

¿Cuál es la tipología de los residuos? Hace ya unos años se comenzó con la separación de cuatro fracciones; papel, madera, vidrio y plástico, y posteriormente se han ido aumentando las fracciones a ser valorizadas. Por un lado en 2010 se comenzó con la separación de la fracción orgánica de frutas y hortalizas; en 2011 con la separación de la fracción de poliestireno expandido (poliespan); la fracción orgánica de pescado; y por otro lado y para reforzar la implicación, la valoración de la fracción orgánica de frutas y hortalizas. En 2013 se modificó el sistema de recogida, lo que nos ha permitido alcanzar unas cotas elevadas de separación de productos sin contaminar, que nos permite disponer de un residuo limpio.

¿Qué más se recoge?

También hay distribuidores por el mercado otro tipo de contenedores que permiten la valoración de productos como pueden ser los contenedores de

vidrio, papel y cartón, pilas, etc., que no se han introducido dentro del Berdegune, por encontrarse así más cerca del punto donde se generan y facilitar de ese modo la operativa de los usuarios.

¿Qué se hace con ellos?

Se cerró una alianza entre nuestro gestor de residuos, una empresa fabricante de harinas de pescado y Mercabilbao, para que por ejemplo los residuos orgánicos del pescado sean retirados diariamente sin coste alguno para nosotros y sean utilizados en la elaboración de harinas con uso final en alimentación animal, valorizando así al máximo nuestros residuos. En el caso de la fracción orgánica de frutas y hortalizas se utiliza para la generación de compost de calidad por parte de la Diputación de Bizkaia, en la planta que está ubicada en terrenos recuperados del vertedero controlado de residuos urbanos de Artigas.

¿Existen más colaboraciones?

Sí, con este mismo objetivo Mercabilbao colabora con el proyecto CleanFeed, orientado a valorizar las fracciones desaprovechadas de vegetales generadas en la transformación y distribución alimentaria, a través de su transformación en ingredientes de valor para la alimentación animal. Pero hay que tener en cuenta que no hay mejor residuo que el que no existe, por eso hay que destacar la importantísima labor que desarrolla el Banco de Alimentos de Bizkaia desde Mercabilbao con el reparto de excedentes entre colectivos sin recursos.

¿Cuáles son los retos marcados en Mercabilbao con el fin de reducir la cantidad de residuos?

Ser más eficientes en la recogida selectiva de residuos para aumentar así las cotas de reciclado y continuar mejorando el sistema de recogida de residuos para reducirlos y aumentar la valoración y clasificación de los residuos en los contenedores, realizando una recogida selectiva desde donde se originan.

¿Cómo se puede conseguir?

El secreto, a mi modo de ver, está en alinear tanto nuestros intereses en diseñar y prestar un buen servicio de gestión de residuos adaptada a nuestro mercado, como los intereses de la empresa externa que presta el servicio de recogida que se esfuerza en optimizar los recursos para mantener los cánones exigidos y conseguir unos ratios en valoración que premia a su favor, ya que cuanto menos residuos se envíen a desechar menores serán sus costes de vertido.

¿Cómo valora el nivel higiénico de las instalaciones?

Todas las personas que vienen de otros mercados destacan el alto nivel de limpieza, en comparación con el resto. Nuestros esfuerzos hoy se fijan en poner los medios para mejorar y mantener las 13 hectáreas que hacen de Mercabilbao el mayor centro de distribución de alimentos percederos del Norte de la Península Ibérica, y uno de los mejor valorados del estado.

A nivel municipal, ¿existe un gran control de las instalaciones?

Es muy alto el nivel de exigencia que los servicios veterinarios del área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao tienen en nuestras instalaciones. La limpieza que se desarrolla es clave, ya que es nuestra obligación mantener las instalaciones con las condiciones de limpieza exigidas en el sector agroalimentario, con la importante supervisión diaria por parte de la Inspección Sanitaria del Ayuntamiento de Bilbao, consiguiendo productos con las mayores garantías de calidad y salubridad. En 2013 un equipo de cuatro inspectores europeos revisaron el cumplimiento, por parte de Mercabilbao, de los reglamentos de control sanitario en el sector del pescado. La conclusión de la auditoría, fue que se cumple satisfactoriamente con la legislación vigente. Bilbao puede, por lo tanto, sacar pecho, ya que superó el examen y lo hizo además con muy buena nota. De hecho, de los cinco mercados analizados, Mercabilbao es el que mejor valoración recibió redundando en el consumidor, que es para quien trabajamos. ●

El Post-it



● **Escoba de Platino.** Recientemente Mercabilbao ha obtenido la 'Escoba de Platino' por su política de limpieza y compromiso. Todo un reconocimiento a la labor del Departamento de Operaciones e Ingeniería de Mercado de Mercabilbao. La entrega de esta certificación está dentro de la Feria Internacional del Urbanismo y Medio Ambiente que premia y difunde el buen hacer en el campo de la gestión de los residuos, la limpieza y el aseo urbano, y Mercabilbao es el primer mercado mayorista en participar en este certamen. Según Ander Sopelana, "la oportunidad de poder exponer el trabajo que desarrollamos y que sea premiado, nos anima a seguir trabajando para mejorar nuestra gestión sostenible con el medio ambiente".

