

FUNCIONAMIENTO Y CONDICIONES DEL SERVICIO DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS, SALUDABLES Y DE COMERCIO JUSTO, A TRAVÉS DE MADRILEÑAM ASOCIACIÓN DE ECONOMÍA ECOLÓGICA

Enero 2015, Madrid.

Distribuimos a domicilio alimentos de producción ecológica, naturales, frescos, nutritivos y aromáticos, que irán variando según la temporada.

Por cuestiones de organización logística, rotaremos los productos de la siguiente manera:

Producto	Productor	Qué semanas de mes?
Verduras y frutas a granel, huevos, aceites, cereales, legumbres, miel, pasta, sal, café, condimentos, mermeladas, conservas, vino, cerveza, artículos de higiene y más.	Varios (Vega Fértil, Madrid-Alicante-Otras regiones; Rincón Segura, Albacete; Samuel Cano, Cuenca; Las Torcas, Granada; Daiqui, Orense; Pedaque, Segovia; Ecocesta, Madrid; y más)	Todas las semanas
Cesta verduras	La Alquería de Alboraiá, Valencia	Cada 2 semanas
Pan de leña (próximamente)	Pan y Gea, Madrid	Todas las semanas
Pescado	Cultimar, Cantábrico y Mediterráneo	2 veces al mes
Carne ternera	Dehesa de la Serna, Ávila	1 vez al mes
Carne de pollo	Jerónimo Aguado, Palencia	1 vez al mes
Carne cerdo blanco	Biobardales	1 vez al mes
Carne cordero	Jerónimo Aguado, Palencia	Eventualmente
Lácteos de vaca y oveja	Crica, Valladolid y Quesería d Armuña, Segovia	Todas las semanas
Detergentes (próximamente)	Jabones Beltrán, Castellón	Todas las semanas
Cosmética	Ecoeko, Madrid	Todas las semanas

Vamos por pasos:

1-Si quieres recibir los listados, escríbenos a [ecomadrilenam@gmail.com](mailto:ecomadrilenam@gmail.com), ó llámanos a 652817637. Os añadiremos a nuestros contactos para que recibáis todas las comunicaciones relacionadas con Mdñ.

**2-Os enviaremos los listados Mdñ actualizados todas las semanas, concretamente los Viernes** (a veces no nos da tiempo a actualizarlo los Viernes y os enviaremos el listado los Sábados).

También puedes consultar el listado en nuestra web: [www.madrilenam.org](http://www.madrilenam.org)

**Y tendrás tiempo para devolvernos el listado relleno hasta las 22h de los Lunes. Los repartos serán los Jueves y Viernes.**

3-**Si no quieres seguir recibiendo la info de Mdn**, sólo tienes que hacérselo saber.

4-**Si queréis hacer pedido**: descargaros el listado, rellenarlo, volverlo a guardar, y enviárnoslo adjunto en un mail nuevo, o respondiendo al que nosotros os enviamos. Enviárnoslo a [ecomadrilenam@gmail.com](mailto:ecomadrilenam@gmail.com).

Si no os apañáis con Internet ó con el listado, nos lo podéis enviar escrito como un texto normal en un mail, o podéis escribíroslo en un papel y llamarnos para dictarnos el pedido por teléfono (Óscar 652817637).

5-**Algunas características del listado**:

Podréis leer información de los productores, los productos, precios, costes de transporte según la zona de reparto y casos en los que será gratuito, tiempo de conservación, número de cuenta para transferencias,...

Las casillas en las que figura un pequeño triangulito rojo significa que contiene info extra, que podréis leer posando encima el puntero del ratón.

En la parte superior del listado hay una ventanilla para que escribáis vuestro nombre y los días y horas en que podréis recibir vuestro ecopedido.

Es muy importante que nos ofrezcáis diversas posibilidades de horarios de entrega para poder efectuar rutas eficientes.

Al final del listado hay una ventanilla para que en caso que sea la primera vez que haces un pedido, nos indiqués dirección de entrega y teléfono de contacto.

**Disculpar los diversos errores informáticos en el listado**: de manera aleatoria puede suceder que haya casillas que no se puedan leer sus comentarios, ó que se haga visible información que debiera permanecer oculta, etc... Hemos intentado resolverlos pero aún no hemos sido capaces. Poco a poco vamos mejorando. Próximamente estará funcionando nuestra tienda online.

6-**Trabajamos “en directo”**: receptionamos los alimentos lo más cerca posible al momento en que os lo entregamos, así que es posible que surjan imprevistos. Esto significa que alguno de los artículos que pedísteis podría no estar disponible.

Igualmente, procuramos repartíroslo lo antes posible, por lo que concentramos muchas entregas en poco tiempo. Si hay algún imprevisto, en seguida repercute en los horarios de entrega, y es habitual que no seamos completamente puntuales, por lo que es bueno que tengáis en cuenta preveer un margen de al menos 2 horas desde la hora prevista de entrega.

7-Cuando reciba y lea vuestro pedido os responderemos (siempre) **confirmando recepción de vuestra reserva**.

8-**Propuesta de entrega**: cuando los Lunes por la noche termine el plazo para los pedidos, con la información que nos hayáis comunicado confeccionaremos las rutas de reparto y os propondremos día y el horario de entrega (casi siempre podremos ubicar el día y hora de entrega coincidiendo con vuestra disposición; por esto es muy importante que nos ofrezcáis el máximo de las posibilidades).

9-El **pago** es a la entrega del pedido o por transferencia posterior. El número de cuenta en el que podéis hacer el ingreso o transferencia, figura al final del listado de productos.

10-**Si algún producto no es de vuestro agrado porque ha llegado en malas condiciones** (y no nos hemos dado cuenta), por favor es importante que me lo indiquéis

para que podamos informar al productor. Si comprobamos que ha sido un problema generalizado, os reponeros el producto o devolveremos el dinero, como preferiréis.

11-Igualmente **se agradecen todo tipo de observaciones** respecto al servicio, así como interés por añadir otros productos a la tabla.

12- Hemos unificado la **gratuidad del reparto: a partir de 150€ de compra. Por debajo de esa cifra, son 5€ de coste de reparto.** Estas cifras son válidas para Madrid ciudad, Aravaca, Pozuelo, Majadahonda, Matas-Rozas, que son las localidades donde ya hay establecidas redes de clientes. En las localidades cercanas a Madrid en las que no tengamos establecida dicha red de clientes, la gratuidad del reparto será a partir de 250€; por debajo de esa cifra, el coste será de 9€.

13-A las personas que recibís **por primera vez el listado, en el caso que no sepamos vuestra dirección de entrega**, por defecto os enviaremos el de la zona distrito centro de Madrid. Si vivís en otras zonas, simplemente tendréis que tener en cuenta que son un poquito más altos los costes del reparto y el valor de la compra para que sea gratuito el transporte.

14-Para **Grupos de Consumo**: si varias personas os coordináis para recibir en una misma dirección, os ofreceremos descuento, dependiendo si os confeccionaremos los pedidos personalizados ó en grupo. Excepto en las carnes frescas, pescado y cosmética que de momento no podemos hacerlos dto, aunque lo podríamos revisar si las cantidades fueran grandes. El transporte será gratuito en las mismas condiciones que para los demás clientes

15-Podemos establecer condiciones acordes a las características de **Comedores Colectivos y Restauración.**

15-Dudas... hablamos por mail, teléfono... o quedamos en persona.

## MÁS DATOS SOBRE LA ACTIVIDAD DE MADRILEÑAM

### ALIMENTOS SIN PÉRDIDAS

Queremos compartir contigo los datos de la cantidad de alimentos que hemos tenido que tirar desde que empezamos a consumir en grupo en el año 2010 hasta este momento, Abril del 2014:

Aguacates: 10kg

Chirimoyas: 10kg

Naranjas: 10kg

Fresón: 8kg

Cebollas: 15kg

Chufas: 10kg

Harina de trigo, espelta, garbanzo: 10kg

Soja: 10kg

Leche arroz, leche soja: 20 lit  
Requesón: 5 unidades

Esto es lo que hemos desaprovechado en 4 años... por ponerse malo o porque no se vendía. Aquí no contamos lo que nos haya llegado en malas condiciones desde el productor ó lo que posteriormente hayamos descubierto en casa que no estaba sano porque desde fuera no podía apreciarse, sino que estaba en el interior del fruto o verdura.

Para que nos hagamos idea de la dimensión de nuestra capacidad para no destruir alimentos innecesariamente, hemos calculado el siguiente dato: Durante el mes de Marzo, hemos consumido entre todos: 2.500kg de alimentos. Y no hemos tirado absolutamente nada :) :)

Y esto ha sido posible gracias al sistema de trabajar bajo reserva!

#### KILOMETRAJE MEDIO RECORRIDO POR LOS ALIMENTOS

Según estudio Amigos de la Tierra, los alimentos convencionales que inundan nuestros comercios, recorren (tirando por lo bajo) una media de 3.000km. Si les sumáramos los km que recorren los piensos de los ganados, y las idas de las materias primas que retornan manufacturadas, probablemente la media de kilómetros de triplicaría hasta los 9.000km.

<http://www.alimentoskilometricos.org/>

Hemos elaborado tablita para calcular nuestra media según las distancias desde la que nos envían sus productos nuestros proveedores (si alguien está interesado, se la puedo enviar).

La media de km recorridos por los productos provenientes de la Península Ibérica son 230km.

Es importante remarcar que por volumen, los productos de la Península Ibérica representan en MDÑ el 97% del total.

Si le sumamos los plátanos de Canarias, la media sube hasta 290km.

Y si añadimos los productos de importación (café, mate, azúcar, lino, sésamo, pasta cereales italiana, pasta dentrífica, esponjas de lufa...) la media sube hasta 1.345km.

Considerando que casi todos nosotros consumimos plátano de Canarias, consideraremos los 290 km como dato medio, y le sumaremos 10km por cada dirección de reparto, por lo que nos da la cifra final de 300km de media.

Vamos a duplicar esta cifra por los diferentes insumos que haya que transportar para las ganaderías, fábricas, laboratorios, etc... y podríamos quedarnos con un dato final en torno a los 600km.

¡No está mal!, ¿verdad?... ¡Consumiendo a través de MDÑ reducimos los km recorridos por los alimentos (y los insumos que les rodean) desde 9.000km hasta 600km!.

## BIENESTAR ANIMAL

Nosotros trabajamos lo más cerca posible de ganaderxs que cuiden el bienestar y la dignidad de sus animales hasta el momento de su sacrificio.

Sobre las gallinas ponedoras puedes ver un vídeo de nuestro proveedor de huevos, Pedaque, que están en un pueblito de Segovia:

[www.youtube.com/watch?v=p1y0dYKdwp4](http://www.youtube.com/watch?v=p1y0dYKdwp4)

Sobre la carne de ternera, decirte que es de las pocas fincas que se autoabastecen y cierran los ciclos de recursos. Las vacas están al aire libre y se alimentan , en algunos casos que se están probando recientemente, exclusivamente de hierba.

[www.dehesadelaserna.com](http://www.dehesadelaserna.com)

La carne de pollo nos la sirve Julianin, ganaderxs que disponen de corral amplio para que las gallinas disfruten del aire libre cada día.

[www.caponesypollosdecorralecológicos.com](http://www.caponesypollosdecorralecológicos.com)

Los lácteos de vaca, nos los sirven Crica, una familia de Valladolid que aplica en su finca técnicas vanguardistas de respeto a la tierra y a su ganado. Te paso una entrevista que unos compañeros les hicieron:

<http://www.esderaiz.com/productores/cooperativa-crica-la-leche/>

Los lácteos de oveja los traen también desde Segovia, de la Quesería artesanal y ecológica de Armuña, que trabajan pastoreando uno de los pocos rebaños de oveja castellana que quedan.

[http://www.artesanoscyl.es/ficha.php?id\\_asociado=20&sector=6&provincia=&nombre=](http://www.artesanoscyl.es/ficha.php?id_asociado=20&sector=6&provincia=&nombre=)

En ocasiones, ofrecemos cordero castellano de Tierra de Campos de Palencia. Allí, el ganadero Jerónimo Aguado alberga un rebaño de ovejas que viven al aire libre.

También ofrecemos embutido y carne fresca de cerdo blanco proveniente de fincas donde campan al aire libre.

[www.biobardales.com](http://www.biobardales.com)

Y por último, servimos pescado fresco del Cantábrico, Mediterráneo y Bacalao fresco de los mares del Norte. Son pescados con artes de pesca artesanales y selectivas, en pequeños barcos. Nunca en piscifactorías.

## COSTES DEL REPARTO

Sí, los precios están muy ajustados, aunque viendo algunos de ellos resulte difícil de creer. En general, son productos de muy alta calidad. No se pueden comparar con la calidad media que existe en los supermercados. Y si se compara con sus equivalentes, muchos ya me habéis comentado que Madrileñam ofrece precios interesantes.

Queríamos explicar que al estar los precios de los productos tan ajustados, por eso cobramos aparte el coste del transporte. Además, ya sabéis que regalamos el coste del transporte a partir de cierta cantidad de compra. Nos parece un ahorro de tiempo y esfuerzo recibir los pedidos a domicilio.

Estamos muy contentos de poder ofrecerles ya unos 400 productos diferentes que van rotando según la semana del mes. Cada vez es más posible que confiéis buena parte de vuestra despensa a Mdñ.

Os agradecemos a todos los que estáis manteniendo asiduidad y/o voluminosidad en los pedidos, ya que eso favorece la estabilidad del proyecto y de los precios. Cuantos más seamos, mejores condiciones obtendremos. Ya que parece que vamos sumando participantes, estamos invirtiendo pequeñas cantidades de dinero para mejorar el servicio.

#### ROTACION ARTICULOS

Trabajamos a pequeña escala, así que tenemos que concentrar los esfuerzos. Es decir, si ofrecemos 1000 artículos a la vez, es probable que los pedidos que les hagamos a los productores de cada artículo, sean muy pequeños, por lo que aumentarían los costes. Por ejemplo, para poder disponer de la cesta de excelentes verduras de La Alquería, entre todos los consumidores de MDÑ debemos casi llenar un palet de como mínimo 600kg... por eso la ofrecemos cada 2 semanas.

#### EL TABURETE y LA CALIDAD HUMANA

Como los taburetes, MDÑ se asienta sobre 3 patas:

- +ecología
- +salud
- +comercio justo

Por ello, quisiéramos recordaros que la Asociación Madrileñam trabaja para favorecer la salud de las personas y del medio ambiente que nos nutre. La calidad de la cultura gastronómica quisiéramos que estuviera vinculada a la calidad de la cultura campesina y cívica. Y la construcción de los precios entendemos que debe derivarse directamente de la suma de esfuerzos invertidos en una cadena de oficios con calidad humana.

#### EMPLEADOS MDÑ

Actualmente, Enero 2015, Mdñ Asociación ha podido contratar a una persona a tiempo total y otra persona está formándose.

## MERCADO SOCIAL DE MADRID

Desde el 2013 participamos en el Mercado Social de Madrid, que es un proyecto para hacer más visible el entramado de la Economía Social Madrileña.

[madrid.mercadosocial.net](http://madrid.mercadosocial.net)

Por favor, cualquier sugerencia para mejorar nuestra relación, hacémosla llegar.

*La ética empieza en nosotros mismos.*

*Y con nuestra actitud, transmitimos ética a las herramientas de las que nos servimos.*

--

Madrileñam Asociación Economía Ecológica

Distribución ecoética de alimentación e higiene

Óscar González Frechilla / 652817637

[www.madrilenam.org](http://www.madrilenam.org)

[ecomadrilenam@gmail.com](mailto:ecomadrilenam@gmail.com)

[www.ahoraprefieroserunindio.blogspot.com](http://www.ahoraprefieroserunindio.blogspot.com)

[www.facebook.com/madrilenyam?sk=wall&filter=2](https://www.facebook.com/madrilenyam?sk=wall&filter=2)

Madrid