

Inspecciones | Valuaciones | Prevención | Ingeniería | Ajustes y peritajes | Capacitación | www.lea-global.com

Circular 10.21

Riesgos y Seguros en INDUSTRIAS DE BEBIDAS y REFRESCOS

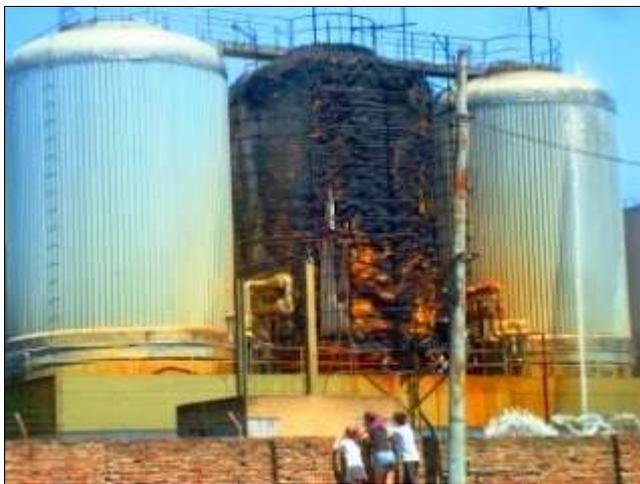
Los incendios

Las bebidas con alto contenido de alcohol son inflamables, lo cual en ciertas ocasiones era potenciado por el uso de alambiques o vasijas de madera como se muestra en el siguiente caso:

En octubre de 2011 se incendió la bodega donde se 22 mil barriles de tafias de ron de una industria de Caldas (Colombia)



Si bien los tanques modernos no son de madera, muchos tienen aislaciones combustibles susceptibles de ser afectados por incendios, como estos tanques de fermentación de cerveza.



En 1913 un incendio afectó un tanque de fermentación de Cervecería Quilmes (Quilmes-Argentina).. El fuego comenzó cuando un contratista generó chispas que inflamaron la aislación (poliespán) (poliestireno expandido) el agua de los bomberos sobre el tanque caliente provocó su deformación

Otras partes de las plantas también cuentan con aislaciones plásticas tanto en cerramientos externos como en cámaras de frío para conservación de materias primas.

Muchas plantas fabrican sus propias botellas plásticas, y por lo tanto cuentan con almacenes de materias primas plásticas, almacenes con botellas vacías y un proceso de soplado de botellas con gran consumo de energía eléctrica que reviste un riesgo particular.

El material de embalaje para bebidas (cajones plásticos, madera, cajas de cartón) son materiales altamente combustibles, si bien las botellas y latas no son combustibles pueden ser afectadas por el humo y agua de los bomberos, generando una importante pérdida de mercaderías que deberán ser destruidas. El costo de destrucción de envases o mercaderías decomisadas es especialmente oneroso.



Los Guinness, Publicistas, Cerveceros y Aseguradores



En 2008 se incendió el almacén de la famosa Cervecería Guinness en Dublin (Irlanda), la misma del **Libro de los Records**, que surgió como una buena forma de publicidad.

La misma cervecería se había incendiada en 1820. Todas las cervecerías y destiladores de la zona operaban un servicio de bomberos (no es de extrañar debido a la naturaleza altamente llamativa de las instalaciones) y todos, junto con las compañías de seguros de la zona, ayudaron a garantizar que no se produjeran daños extensos.

Los Guinness también fueron aseguradores, Richard Guinness adquirió la aseguradora especializada en accidentes laborales M&G en 1915 La compañía comenzó a suscribir reaseguros de propiedad en 1917. La compañía fue adquirida por Swiss Re a los descendientes de Guinness en 1996.

Los derrames

En una póliza moderna, el derrame de producto está amparado en la cobertura de “daños a líquidos por derrames o contaminación” que se ofrece en las coberturas de propiedad.



En el caso BEER FLOOD. El 17 de Octubre de 1814 una de las cubas de fermentación de meux & Horse Shoe Brewery, (Londres- UK) estalló arrastrando otras barricas y alrededor de 1 millón y medio de litros de cerveza inundó el barrio de St Giles, en algunos sectores superando 2 metros de altura. La inundación con cerveza provocó 8 muertos.

Los muertos no fueron indemnizados, la justicia dictaminó que fue un “acto de dios” (caso fortuito) a pesar que se comprobó que los aros de los tanques habían fallado en forma previa varias veces. Esta situación nos brinda la pauta de los cambios que han sucedido en materia de Responsabilidad Civil.

El siniestro tuvo un costo de 23.000 Libras de la época (más de 1 millón de dólares actuales), la cervecería pudo recuperarse por los reintegros de la autoridad fiscal, que ayudó a la reconstrucción de su principal aportante. Después de este accidente las cervecerías redujeron el tamaño de las cubas para limitar el riesgo.

El 26 de Abril de 2017 ríos de jugo tropical fluyeron por las calles de Lebeydan (Rusia) luego de que el techo de una fábrica de refrescos se derrumbara, los sabores incluían piña, mandarina, uva, mango, granada, manzana, cereza, naranja, pomelo y tomate. La planta, Propiedad de PepsiCo, es la sexta fábrica de jugos más grande del mundo.

El Retiro de productos

Hablando de Responsabilidad civil, los defectos en las botellas (restos de vidrio), contaminación microbiológica en bebidas sin alcohol y explosión de latas o botellas (por post-fermentación de mezclas, por ejemplo de cervezas con sabores frutales) han sido las principales causas de reclamos por los riesgos derivados de productos elaborados y gastos de retiro de productos del mercado.

La Responsabilidad Civil por productos elaborados es una de las principales preocupaciones de los aseguradores en relación con la industria de las bebidas, la década de 1990 fue particularmente difícil, como lo muestran los siguientes casos:

PERRIER (USA) 1990

Perrier era sinónimo de agua mineral. Una empresa francesa independiente de más de cien años, era la marca líder en un sector en crecimiento con una cuota del 15% del mercado estadounidense.

El 6 de febrero de 1992, los reguladores estadounidenses en Carolina del Norte descubrieron que las botellas habían sido contaminadas con benceno, aunque en cantidades minúsculas que no afectarían a la salud humana.

Nadie sufrió como resultado de beber el agua contaminada con benceno, pero Perrier retiró 160 millones de botellas de 120 países a un costo de más de 250 millones de dólares.

En 18 meses, su cuota de mercado había disminuido al 9% en los Estados Unidos y cayó del 49% a menos del 30% en el Reino Unido. El precio de las acciones cayó un 37% y la compañía fue comprada por Nestlé.

1995, las ventas de Perrier habían caído a la mitad de su pico de 1989.

Perrier no tenía un plan de crisis ni tenía seguro de retiro de productos. Tampoco sus explicaciones fueron convincentes, la primera información brindada resultó ser incorrecta.

HEINEKEN (Holanda) 1993

La cervecera holandesa Heineken debió retirar 17 millones de botellas de cerveza en siete países porque podrían contener astillas de vidrio. Las astillas se encontraron durante un control de rutina de botellas de tamaño de 10 onzas en cervecerías en los Países Bajos.

Se cree que el problema fue causado por una falla desconocida en el proceso de embotellado que hace que el cuello se astilla. La respuesta de Heineken fue satisfactoria y a un costo de aproximadamente USD 20.000.000 pudo mejorar incluso las cotizaciones de sus acciones en más del 22%.

COCA COLA (Bélgica) 1999

El 10 de junio de 1999, 25 escolares belgas fueron enviados al hospital con síntomas de dolores de cabeza, náuseas, vómitos y calambres estomacales. Un denominador común fue el consumo de Coca-Cola. Coca Cola confirmó que un olor extraño estaba asociado con sus botellas de Coca-Cola pero sostuvo que la calidad de la era irreprochable y no suponía ningún riesgo para la salud.

En una semana, Coca Cola debió retirar 15 millones de latas y botellas de bebidas de la marca Coca Cola; Coca-Cola, Diet Coke, Fanta y Sprite.

El gobierno francés retiró 50 millones de latas y botellas de los estantes del país y el gobierno de Luxemburgo también ordenó un retiro del mercado. El análisis de Coca Cola reveló dos problemas separados: un "cambio de gusto" producido por el dióxido de carbono defectuoso que se había utilizado en la planta de Amberes en Bélgica, y un olor ofensivo derivado de las paletas de madera impregnadas de fungicidas que se habían utilizado en Dunkerque, Francia. Arabia Saudita, Países Bajos, España, Alemania, Letonia y Costa de Marfil retiraron los productos de Coca Cola enviados desde Bélgica. Siempre que pudiera establecerse una relación causal entre el consumo de los productos de Coca Cola y los síntomas de la enfermedad, la empresa estuvo dispuesta a reembolsar los gastos médicos de los belgas.

Coca Cola publicó una revisión realizada por un toxicólogo holandés de tres análisis de laboratorio que concluyeron que el fungicida no estaba presente en cantidades suficientes para enfermar a las personas. El 24 de junio, un grupo de toxicólogos belgas concluyó en una carta a The Lancet que la crisis era el resultado de "una reacción psicósomática colectiva" o "enfermedad sociogénica masiva", inducida sobre todo por el reciente susto de dioxinas en Bélgica, que rompió la confianza de la gente en la calidad de los alimentos.

La responsabilidad por productos es también un riesgo en los negocios entre empresas, como en el caso del fabricante de botellas de Heineken, y como en el proveedor del Sr Coppola, a saber:

Francis Ford Coppola, célebre en el mundo del cine por haber dirigido películas como "El Padrino" o "Apocalipsis Now", y convertido en los últimos años en un reconocido bodeguero de California, había lanzado a fines de 2008 la línea "Encyclopedia Wines", con el objetivo de dar a conocer vinos elaborados con cepas emblemáticas de diversas partes del mundo y que resultaran atractivos para consumidores deseosos de conocer otros aspectos de cada país de origen de estos caldos.

Pero las botellas que encargó para envasarlos, con un diseño que recuerda al de los decantadores y una boca con tapa a rosca a 42 milímetros de diámetro ("la más grande de todas", según la bodega), tenían defectos de fabricación que echaron a perder toda la producción. Ford Coppola anunció que las 55.000 cajas de vino importado se habían arruinado por culpa de la compañía Vinocor USA, contratada por el productor para fabricar las botellas a cambio de 685.000 dólares. El director entabló una demanda en los tribunales del Condado de Napa, donde está ubicada su bodega. El reclamo se basa en que las tapas no eran herméticas y tenían pérdidas, lo que hizo que el vino se oxidara, según informa el sitio Courthouse News .

La línea Encyclopedia cuenta con un Cabernet Sauvignon de la región de Burdeos, un Pinot Grigio del Véneto italiano, un Riesling de la región del río Mosela, un Tempranillo de Yecla, en la provincia de Murcia, España y un Malbec y un Tarrantés elaborados en la Argentina. Ford Coppola explicó que su equipo de enólogos había viajado por diversas partes del mundo para encontrar los mejores vinos varietales para educar a los consumidores sobre cómo la geografía, la historia, la religión y los alimentos "pueden contribuir en la elaboración y en el placer de un vino".

Ramos Técnicos

Los riesgos técnicos, como explosión de recipientes/calderas o deformación de recipientes están presentes en plantas de fabricación (especialmente cervecerías).

Las causas más frecuente de las deformaciones son por sobrellenar un tanque, lavado caliente seguido de enjuague frío y uso de soda cáustica luego de la fermentación.

- 1) Si llena en exceso un fermentador hasta el punto en que la cerveza llena la línea de ventilación, puede crear un sifón sin permitir que el aire entre en el tanque, provocando la deformación.
- 2) Después de limpiar un fermentador, el aire dentro del tanque está muy caliente. Si la temperatura del agua de enjuague es demasiado fría, podría causar una caída de la presión dentro del tanque y la deformación.
- 3) El uso de sosa cáustica después de la fermentación es una práctica común limpiar un fermentador. Un subproducto de la fermentación es el CO₂. Si introduce sosa cáustica en un fermentador lleno de CO₂, se producirá una reacción química que genera vacío en el recipiente.

