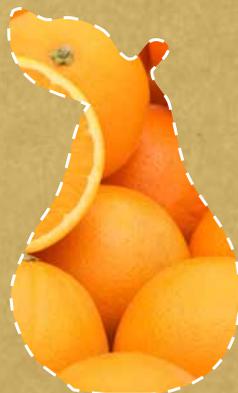


Un consumo responsable de los alimentos



Propuestas para prevenir y evitar el despilfarro alimentario





CONTENIDO

PRESENTACIÓN: los alimentos no pueden convertirse en un residuo	3
EL CONOCIMIENTO DEL PROBLEMA	4
El concepto: ¿qué se entiende por despilfarro alimentario?	5
La metodología: ¿cómo se ha determinado el despilfarro?	7
El alcance: ¿cuánto despilfarro se produce en Cataluña?	11
Las causas: ¿por qué se produce el despilfarro?	15
Los efectos: ¿cuáles son los impactos del despilfarro?	19
ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN	20
Los retos	21
Las acciones de los productores y los fabricantes	22
Las acciones de la distribución y comercialización	23
Las acciones de los servicios de catering y de la restauración	25
Las acciones del ciudadano	27
Otras acciones	28
EJEMPLOS PARA APRENDER	30
Experiencias internacionales	31
Experiencias en Cataluña y en España	36

PRESENTACIÓN

Los alimentos no pueden convertirse en un residuo

Los alimentos constituyen un **recurso valioso que se debe gestionar y consumir con el máximo cuidado y responsabilidad**. El objetivo debe ser aprovechar toda la capacidad nutritiva que pueden ofrecer los alimentos, al margen de las costumbres, convenciones y hábitos sociales de cada momento respecto al uso (raciones demasiado generosas o desaprovechamiento de alimentos de una comida a otra, por ejemplo). Ningún alimento, por tanto, puede ser considerado un residuo.

El **despilfarro** es, sin embargo, un problema característico de las sociedades desarrolladas, que cada año provoca la **pérdida de miles de toneladas de alimentos**. Analizar las características de la basura doméstica y de los residuos orgánicos de otros sectores permite conocer el alcance y aplicar las propuestas correctoras oportunas.

A fin de determinar las características del **despilfarro alimentario en Cataluña**, el estudio elaborado por la Universidad Autónoma de Barcelona ha caracterizado cerca de seis toneladas de residuos de la fracción resto¹ y de la llamada **fracción orgánica de los residuos municipales** (FORM)² procedentes de todo el territorio, correspondientes a los hogares y los sectores de la distribución, la restauración y el catering. En el caso del sector productivo, en cambio, se ha realizado una estimación a partir de los datos europeos. Las conclusiones de este documento hacen referencia, por tanto, a la distribución, la restauración y el sector doméstico, pero no considera la producción. El estudio determina también el perfil del despilfarro en el caso

de los hogares y la restauración, ya que se ha llevado a cabo un seguimiento en un grupo de familias y se han analizado los residuos de los restaurantes de la propia universidad para determinar sus diferencias.

La estimación de la generación de residuos municipales de Cataluña otorga a la materia orgánica el 36 % del peso de los residuos municipales generados. Es la mayor porción en términos cuantitativos y muy relevante cualitativamente, ya que, mezclada con otras fracciones, dificulta su gestión. De este 36 %, un 4 % corresponde a la fracción vegetal (FV) y la mayor parte, el 32 %, a restos de alimentos, la denominada **FORM**. Una de las principales contribuciones del estudio ha sido poner cifras y dimensionar este fenómeno del despilfarro, que se ha cuantificado en Cataluña en unas 262.000 toneladas anuales.

Para reducir estos datos de despilfarro es preciso considerar la cuestión desde una perspectiva transversal y poliédrica que tenga en cuenta actuaciones específicas en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria y, de forma paralela, aborde otras aproximaciones de tipo económico, ambiental, nutricional, cultural... que influyen sobre cómo se consumen los alimentos socialmente.

En este escenario, pues, debe introducirse un cambio de comportamiento y de actitud por parte de todos los actores sociales, encaminado a **recuperar el valor de los alimentos y concebir los restos de alimentos como un recurso**.

1. RESTO. Fracción residual de los residuos municipales, tras realizar las recogidas selectivas, y que aún puede contener materiales valorizables.

2. FORM. Fracción orgánica procedente de la recogida selectiva de los residuos municipales. Se trata de residuos orgánicos biodegradables de origen vegetal y/o animal, susceptibles de biodegradarse, constituidos fundamentalmente por restos de la preparación de la comida, restos sobrantes de comida y alimentos en mal estado, y restos vegetales pequeños de tipo no leñoso (césped, hojarasca, ramos de flores, etc.). En Cataluña, esa recogida selectiva se ha extendido de forma muy mayoritaria.

EL CONOCIMIENTO DEL PROBLEMA



EL CONCEPTO

¿Qué se entiende por despilfarro alimentario?

Los alimentos que se desaprovechan, pese a que todavía tienen valor como recurso nutritivo para las personas, constituyen el **despilfarro alimentario**. La responsabilidad del despilfarro alimentario está repartida entre todos los actores de la cadena de abastecimiento: desde los productores a los consumidores, pasando por los distribuidores, comercializadores y restauradores.

El concepto de *cadena alimentaria* tiene un componente lineal, ya que se inicia en la producción agrícola y finaliza en el hogar o en el restaurante. Ahora bien, la presencia de otros agentes en la gestión de los alimentos, de sus subproductos y de los residuos alimentarios —como los recuperadores y recicladores, las industrias agroalimentarias o las plantas de tratamiento de residuos—, así como de la propia naturaleza, que abastece de alimentos directamente mediante la recolección, la caza o la pesca, hace que sea más conveniente hablar de **ciclo alimentario**.

Cuando en esta publicación se habla de *despilfarro alimentario* se hace referencia a todos aquellos **restos de alimentos preparados o cocinados comestibles, restos del plato o restos comestibles devueltos de la mesa** (con las pieles, huesos, cáscaras y otras partes no separables), **comida dañada**, así como **comida en buen estado** (envasada o no) que se puede encontrar en los circuitos de recogida selectiva de la FORM y la recogida de la fracción resto que generan los hogares, la restauración y la distribución al por menor.



¿CÓMO SE DENOMINA POPULARMENTE AL DESPILFARRO ALIMENTARIO?

Coloquialmente, la riqueza léxica para referirse a lo que sobra de la comida es muy amplia. Desde palabras con acepciones más generales, como *restos, sobras, desechos, desperdicios, despojos, recortes, piltrafas, mondaduras o peladuras*, hasta términos más específicos explícitamente dedicados a la comida sobrante como *migas, migajas, mendrugos, hollejos, mondarajas, rebañaduras, escurriduras...*

Esta variedad léxica es un indicador de la mirada que teníamos sobre lo que dejábamos en el plato. Actualmente, si preguntamos a una persona al azar cómo llama a la comida que deja en el plato sin acabar, como mucho dirá *sobras y restos...* Y si dijera una tercera palabra ya sería sorprendente.

OTRAS DEFINICIONES RELACIONADAS



LAS DEFINICIONES DE ORGANISMOS OFICIALES:

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), la pérdida o el despilfarro alimentario es «cualquier cambio en la disponibilidad de la comida, en su capacidad para ser consumida, en sus características sanitarias o en su calidad, que le prive de ser consumida por las personas». También define el despilfarro alimentario y las pérdidas alimentarias como «la gran cantidad de alimentos perdidos o desperdiciados en la cadena de abastecimiento alimentario orientada a producción de productos comestibles para la alimentación humana».

La EPA (Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos) define las pérdidas de alimentos como los alimentos no comidos y residuos de la preparación de la comida de los hogares y de los establecimientos comerciales como supermercados, restaurantes y puestos de comestibles, servicios de restauración y cantinas de entidades públicas, y los comedores de los empleados del sector industrial. Por otra parte define los residuos de la transformación de los alimentos como los que se producen en las prácticas agrícolas o los procesos industriales.

Según el documento elaborado por la consultora Bio Intelligence, encargado por la Comisión Europea en el 2010, «los residuos alimentarios, que componen gran parte de los residuos orgánicos, son residuos que provienen de materiales alimentarios crudos o cocinados descartados en cualquier momento desde la explotación agraria hasta la mesa. En los hogares, hacen referencia a los residuos de comida generados antes, durante o después de la preparación, como las pieles de las frutas y verduras, recortes de carne o comida sobrante o dañada. Los residuos alimentarios pueden ser evitables o inevitables, aunque esta consideración es, a veces, estrictamente cultural».

LA METODOLOGÍA

¿Cómo se ha determinado el despilfarro?

Para determinar las cifras del despilfarro alimentario, se han analizado los **circuitos de recogida selectiva de la fracción orgánica y de la recogida del resto**, ya que en los otros circuitos de recogida selectiva de vidrio, papel y envases, la presencia de restos de alimentos es irrelevante. Los datos estadísticos del estudio utilizados hacen referencia al año 2010 y las caracterizaciones definidas específicamente para determinar el despilfarro de una muestra de municipios se han efectuado los meses de julio y septiembre del 2011. El estudio ha caracterizado cerca de 6 t de residuos de fracción resto y de fracción orgánica de toda Cataluña. En la caracterización se han incluido algunos municipios pequeños para obtener un espectro más variado, pese a no cumplir el requisito inicial de diferenciar las recogidas de fracción orgánica, comercial y doméstica.

Las **caracterizaciones específicas de despilfarro** han analizado residuos alimentarios de varias procedencias (hogares, comercios, etc.), y los han agrupados según su naturaleza. Así, a partir de la clasificación que utiliza la Agencia de Residuos de Cataluña (ARC) para determinar los residuos impropios encontrados en la FORM, se ha desarrollado una tabla de clasificación que detalla el contenido de los residuos orgánicos fermentables (ROF) en varios grupos, de tal manera que el despilfarro se pueda identificar correctamente. Con los datos obtenidos, se han calculado unos valores determinados de fracción alimentaria y despilfarro por los circuitos de recogida de resto y fracción orgánica que, posteriormente, se han extrapolado al conjunto de municipios catalanes.

El **valor total del despilfarro** se ha obtenido así a partir de la suma de los factores siguientes:

- el despilfarro de los circuitos de recogida de la fracción orgánica,
- el despilfarro de los circuitos de la fracción resto en los municipios que tienen implantada la recogida selectiva de la FORM,
- el despilfarro de la recogida de la fracción resto de los municipios que no tienen implantada la recogida selectiva de la FORM.

Por otra parte, la asignación del despilfarro en los distintos sectores de la sociedad se ha realizado a partir de dos hipótesis: el consumo alimentario de los productos sólidos está directamente relacionado con la generación de residuos, y la generación de residuos está directamente relacionada con la superficie de determinados sectores productivos y de actividad económica.

El despilfarro de las familias y del sector de la distribución, el del sector de la restauración y el de las instituciones públicas, se ha deducido a partir de los consumos de alimentos sólidos. En cambio, el de los subsectores de los mercados municipales, los supermercados y el resto del sector de la distribución, se ha inferido a partir de una ratio de generación de residuos por unidad de superficie extraída de las caracterizaciones de residuos. De este modo, el resultado final ha podido diferenciar el despilfarro de los hogares, el de los supermercados, el de los mercados, el de la distribución al por menor, el de la restauración y el inducido por las administraciones públicas.



TABLA DE CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS MUNICIPALES UTILIZADA EN EL ESTUDIO³

ROF	1.	Residuos fermentables.
	1.1	Residuos alimentarios de FORM.
	1.1.1	Restos de alimentos de la preparación de la comida no emplatables.
	1.1.2	Restos de comida preparados o cocinados y comestibles, pero que no se han llegado a servir.
	1.1.3	Restos de alimentos del plato y alimentos no comestibles devueltos de la mesa (pieles de fruta pelada del plato, cáscaras, huesos...).
	1.1.4	Restos de alimentos del plato y alimentos comestibles devueltos de la mesa (trozos de carne, pescado y verduras cocinadas, repostería empezada...) con las pieles, huesos, cáscaras y partes no separables.
	1.1.5	Restos de alimentos estropeados en los procesos de conservación y almacenamiento previos a la elaboración.
	1.1.5.1	Restos de alimentos no envasados estropeados en los procesos de conservación y almacenamiento previos a la elaboración.
	1.1.5.2	Restos de alimentos en el envase original estropeados en los procesos de conservación y almacenamiento previos a la elaboración.
FORM	1.1.6	Comida en buen estado.
	1.1.6.1	Comida en buen estado no envasada.
	1.1.6.2	Comida en buen estado en el envase original.
	1.1.7	Otros restos de alimentos no clasificables en los grupos anteriores.
	1.2	Restos de jardinería.
	1.2.1	Restos vegetales de pequeñas dimensiones (ramos de flores marchitos, malas hierbas, césped, pequeñas ramas de poda, hojarasca...).
	1.2.2	Material pequeño de madera natural (palitos de helados, palillos, palitos chinos de tapas).
	1.3	Papel de cocina sucio y servilletas.
	1.4	Corcho y maderas usadas en comidas o en la preparación o envasado de comidas.
	1.5	Excrementos de animales sin lechos ni arenas absorbentes.
	1.6	Otros materiales compostables (vajilla, bolsas, envoltorios...).
FV	1.8	Restos de jardinería y poda (de mayor dimensión y de tipo más leñoso). Materiales de madera natural (cucharas, cucharones, rodillos, manos de mortero o de colador chino...).
OTROS ROF	1.9	Animales muertos no alimentarios (roedores, mascotas fallecidas...).
	2.	Papel.
	2.1	Papel no asociado a los servicios de comida.
Papel	2.2	Servilletas de papel, papel alimentario sucio (asociado a la pastelería, papel vegetal para horno...).
	2.3	Papel y cartón utilizado en los servicios de comidas. Servilletas de papel, papel alimentario sucio (asociado a la pastelería, papel vegetal para horno...).
	3.	Cartón.
	3.1	Cartón para servir comidas preparadas (cartón de pizzas y envoltorios de cartón de comida rápida).
Cartón	3.2	Cartón de paquetería alimentaria.
	3.3	Cartón de paquetería no alimentaria.
	3.4	Otros tipos de cartón. Cartón no utilizado para paquetería.
	4.	Vidrio.
Vidrio	4.1	Botellas y vidrio alimentario.
	4.2	Vidrio plano y vidrio no utilizado para envases.

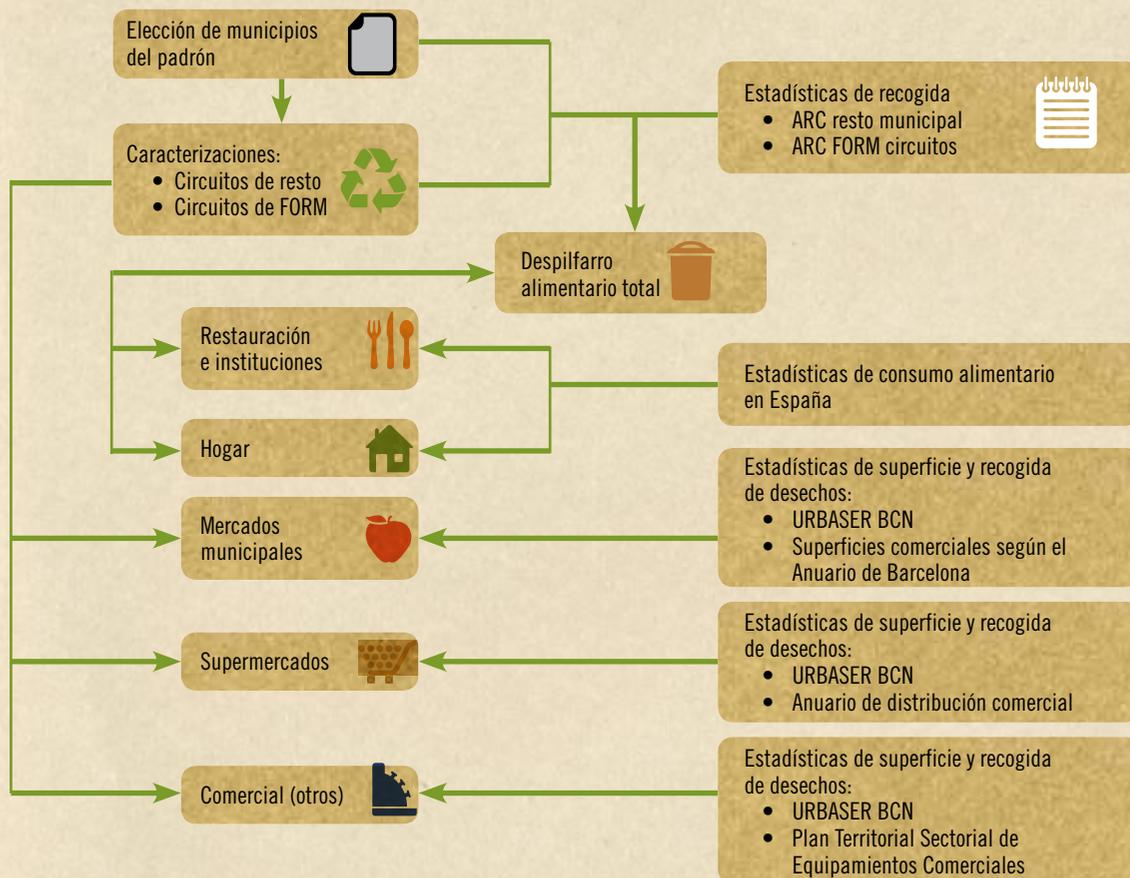
3. En verde se presentan los grupos que configuran el despilfarro alimentario.

	5	Envases compuestos (mixtos).
	5.1	Envases mixtos hechos de celulosa, plástico y aluminio para bebidas.
	5.2	Envases mixtos para alimentos sólidos.
	5.3	Vasos de celulosa con otros componentes (parafinas, films...).
	5.4	Resto de envases compuestos.
	6.	Plásticos.
	6.1	Films.
	6.1.1	Films alimentarios.
	6.1.2	Films no alimentarios.
	6.1.5	Otros films no incluidos en los grupos anteriores.
	6.2	Botellas y botes de plástico duro (PP, PET, PEAD, PEBD, PVC...).
	6.2.1	Plásticos de bebidas y líquidos alimentarios (leche, aceite, agua...).
	6.2.2	Plásticos de bebidas y líquidos no alimentarios (detergentes, productos cosméticos, bricolaje...).
	6.2.3	Botes y utensilios de plástico alimentarios.
	6.2.4	Botes y utensilios de plástico no alimentarios.
	6.2.5	Vasos de plástico monomaterial.
	6.3	Otros objetos de plástico (PE, PP, PS, PVC, PA, etc.).
	6.4	Otros plásticos de cualquier tipo.
Bolsas de plástico	7.	Bolsas de plástico (no compostables) de basura, tipo camiseta, de supermercado o <i>shopper</i> .
	8.	Metales.
	8.1	Envases de metal férreo.
	8.1.1	Latas de alimentos sólidos.
	8.1.2	Envases metálicos de bebidas.
	8.1.3	Envases metálicos no alimentarios.
	8.2	Envases de metal no férreo.
	8.2.1	Latas de alimentos sólidos.
	8.2.2	Envases metálicos de bebidas.
	8.2.3	Envases metálicos no alimentarios.
	8.2.4	Papel de aluminio.
	8.3	Otros residuos metálicos.
	8.3.1	Otros metales férreos.
	8.3.2	Otros metales no férreos.
Textil	9.	Material textil y calzado.
Textil sanitario	10.	Sanitarios. Pañales, compresas y, en general, material procedente de curas, vendas de uso doméstico o asimilable a doméstico.
Especiales	11.	Residuos domésticos especiales.
Voluminosos	12.	Voluminosos.
Otros	13.	Tierras, escombros, sacos de cemento y otros áridos.
	14.	Líquidos.
	14.1	Líquidos de bebidas y de comidas (no salsas) de sus envases originales no desprecintados.
	14.2	Aceite vegetal líquido de sus envases originales no desprecintados.
	14.3	Líquidos de productos digeribles y agua de envases no considerados en el apartado 14.1.
	14.4	Líquidos de envases no alimentarios.
	15.	Otros.

Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona, 2011.



PROCEDIMIENTO DE RECOGIDA DE LA INFORMACIÓN Y ORIGEN DE LOS DATOS DEL ESTUDIO



Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona, 2011.

EL ALCANCE

¿Cuánto despilfarro se produce en Cataluña?

En Cataluña se consumen **3,74 millones de toneladas de alimentos sólidos (499 kg/hab./año)**, de los que se ingieren 2,56 millones y se descartan **1,18 millones en forma de residuos alimentarios**.

De estos 1,18 millones de toneladas, unas 920.577 toneladas no se pueden evitar, ya que están intrínsecamente ligadas al consumo de alimentos y proceden de restos de alimentos que no nos comemos habitualmente (las peladuras y pieles de hortalizas, verduras y frutas, el poso del café y los restos de infusiones, las pepitas, los huesos, las espinas de pescado y las cáscaras, etc.).

El resto de alimentos que se tiran a la basura, las **262.471 toneladas**, son lo que en este diagnóstico se ha calificado como el **despilfarro alimentario**, que se encuentra en los residuos de la recogida municipal. No se considera aquí el despilfarro de la distribución al por mayor, el de la industria agroalimentaria y la del sector primario.

Del total de disponibilidades alimentarias sólidas que adquieren las familias, los restaurantes y los comercios al por menor de Cataluña, **se desperdicia el 7 % (34,9 kg/hab./año)**, lo que equivale a tirar la comida consumida durante 25,5 días o a alimentar a más de 500.000 personas durante un año.

El análisis de los diferentes ámbitos de estudio pone de manifiesto que el **58 % del despilfarro se produce en los hogares** (151.800 toneladas). Los supermercados son responsables de un 16 %. Los bares y restaurantes, establecimientos con unos patrones de despilfarro específicos asociados a la planificación de las compras y de la cocina o al tamaño de las raciones, entre otros factores, son responsables del 12 %. El sector del comercio de productos alimentarios al por menor (fruterías, carnicerías y pescaderías, panaderías, etc.) representa un 9 % del total, con una superficie total de venta similar a la de los supermercados. Los servicios de catering y restauración de las instituciones representan un 4 %, mientras que los mercados municipales son el sector con un porcentaje menor de despilfarro, solo el 1 %.



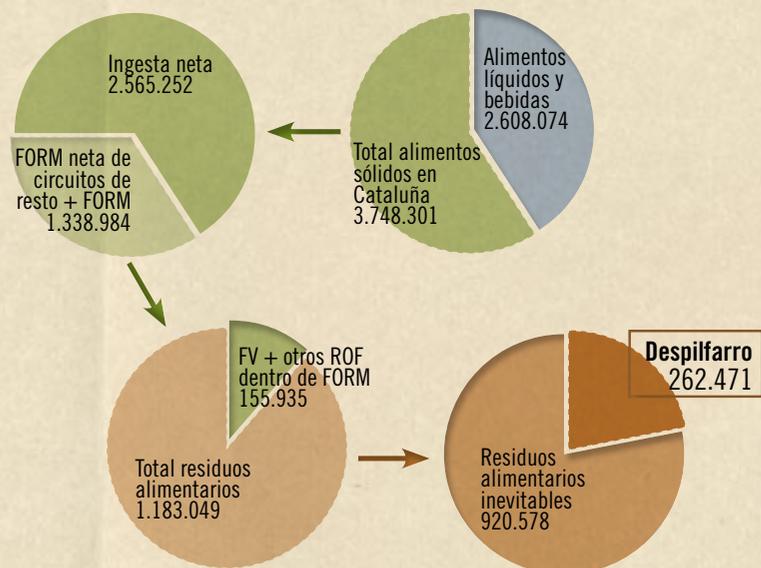
**262.471 TONELADAS
DE DESPILFARRO
ALIMENTARIO**

**34,9 KG POR
PERSONA Y AÑO**

CONSUMO ALIMENTARIO EN CATALUÑA POR SECTORES (2010)⁴

Sector	Total alimentación en t	Ponderación alimentos sólidos en España	Total alimentos sólidos en Cataluña en t	Reparto por sectores del consumo alimentario en Cataluña
Hogares	4.979.963	64 %	3.167.515	84,5 %
Hoteles/Restauración	1.175.472	38 %	442.127	11,8 %
Instituciones	200.938	68 %	136.649	3,6 %
Total alimentación	6.356.357		3.748.301	100 %

Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona (2011), a partir de datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).



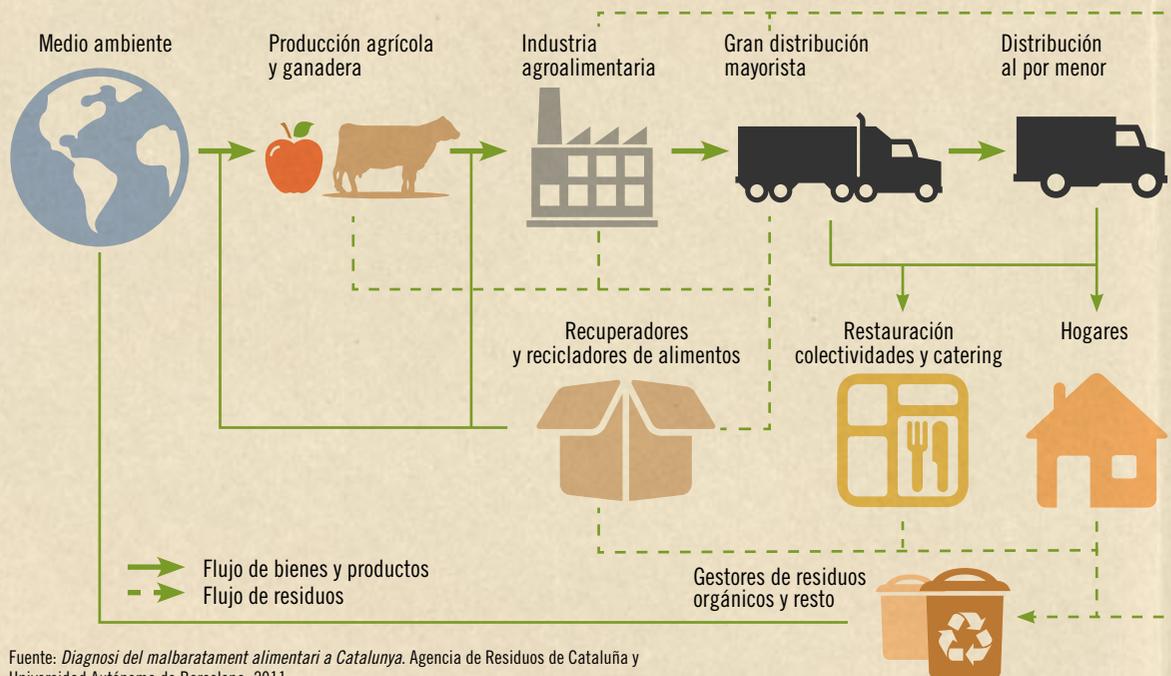
Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona, 2011.

LAS CIFRAS DEL DESPILFARRO EN CATALUÑA (2010)



4. El estudio sobre la composición de los residuos domésticos, elaborado por la Agencia de Residuos de Cataluña en el año 2006, señala que un 36 % de la basura corresponde a materia orgánica, de la cual un 32 % es fracción alimentaria y el 4 % restante, fracción verde.

EL SISTEMA PRODUCTIVO DE ALIMENTOS Y LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS



Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona, 2011.

¿DÓNDE SE PRODUCE EL DESPILFARRO ALIMENTARIO?



En el plato: alimentos no ingeridos, restos aprovechables o alimentos caducados.



En los hogares: mala planificación de las compras, restos de la preparación y cocción de los alimentos, interpretación errónea de las fechas de caducidad o consumo preferente.



En la restauración, caterings y colectivos (escuelas, residencias, hospitales, etc.): alimentos no consumidos o productos mal conservados.



En los comercios de distribución: comida retirada por el aspecto o productos caducados o mal conservados (o próximos a la fecha de caducidad o de consumo preferente).



En el transporte y la distribución al por mayor: alimentos degradados o mal conservados, en algunos casos por interrupción de la cadena de frío.



En la industria agroalimentaria: pérdidas asociadas al procesamiento y proceso de producción y recursos que han perdido valor alimentario (recortes, etc.).

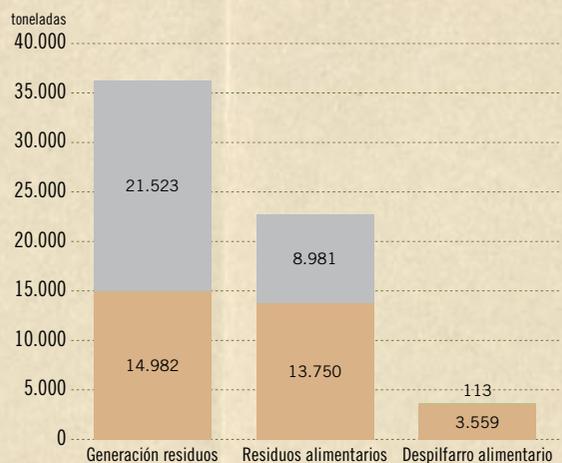


En el sector primario: restos de cosechas, producción excesiva de alimentos de origen animal, partidas no vendidas.

EL DESPILFARRO EN LOS MERCADOS, SUPERMERCADOS Y COMERCIOS ALIMENTARIOS EN CATALUÑA (2010)



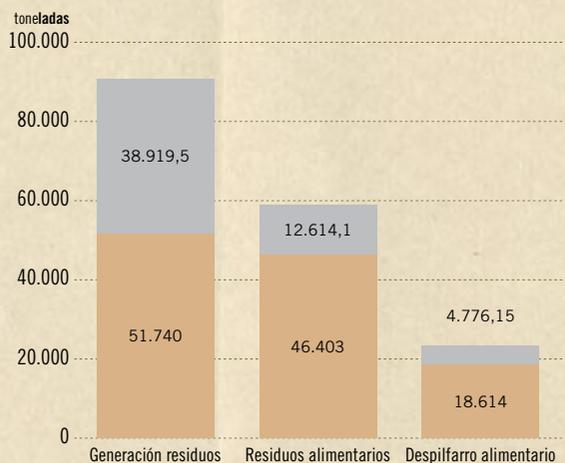
Mercados municipales



Los supermercados



El comercio alimentario



Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona, 2011.

LAS CAUSAS

¿Por qué se produce el despilfarro alimentario?

Para generar conciencia colectiva sobre el despilfarro y crear una demanda social favorable en todas las etapas de la cadena alimentaria, es necesario, por un lado, profundizar en el conocimiento del problema en todas las escalas territoriales, y del otro, desarrollar canales e instrumentos de comunicación que permitan transmitir los resultados a todos los públicos. El primer paso para lograr una reducción eficaz del despilfarro es, pues, **saber dónde, cómo y por qué se genera**.

Las causas del despilfarro son varias y pueden ser comunes en empresas y hogares, en relación con factores como el tamaño de las raciones, los problemas derivados del embalaje y el almacenamiento, entre otros. El despilfarro alimentario, además, está **presente en todas las etapas del proceso de la cadena alimentaria**, desde la producción primaria hasta el plato.

Las **principales causas** del despilfarro, por sectores, son las siguientes:

 En la **DISTRIBUCIÓN**. Incluye el transporte de los alimentos desde el productor hasta el comercio o supermercado. Se identifican tres causas principales responsables del despilfarro:

- Las **grandes tendencias de mercado**: la demanda creciente de producto refrigerado (pasta fresca, ensaladas preparadas envasadas, zumos de frutas frescos, etc.) altera la gestión y la duración del stock.
- **Restricciones naturales**: la estacionalidad de la demanda, la duración de los productos frescos, la fluctuación del tiempo meteorológico, etc.
- **Los tipos de gestión**: fallos de comunicación y de predicciones de demanda, etc.

De estas tres grandes causas, tan solo la tercera es debida al factor humano y, por tanto, con posibilidades de mejorar para lograr reducir el despilfarro alimentario. El error

humano que causa el despilfarro alimentario en la distribución se puede detallar en:

- La falta de una comunicación eficaz entre los diferentes actores del ciclo alimentario. Si no se establece un sistema de comunicación práctico para conocer las necesidades de los actores de la cadena de abastecimiento, se pueden generar pérdidas de producto fácilmente.
- Las dificultades de predicción de las ventas de los supermercados. Pese a que muchos ya disponen de un sistema informático, la tarjeta cliente, que recoge los hábitos y las tendencias de compra de los clientes, siempre se hace difícil predecir exactamente lo que sucederá. Este factor es todavía mucho más importante para el sector sometido a la estacionalidad (turismo de nieve, de playa, etc.).
- El control de la cadena de frío durante el transporte. La gestión de este circuito es un punto crítico para los alimentos





que necesitan ser transportados a una determinada temperatura. Si no se realiza correctamente, ocasiona pérdidas de alimentos.

- Las deficiencias en el empaquetado de los alimentos, ya que, en función del tipo utilizado, los productos pueden tener una vida más corta o más larga.
- La formación de los trabajadores, dado que no siempre siguen los procedimientos establecidos, sobre todo en periodos de pico de demanda, donde se contratan nuevos trabajadores de forma temporal, y que a menudo no han sido formados adecuadamente.
- El control de calidad de los productos por parte de las empresas y las políticas de retirada prematura de productos cuya fecha de duración mínima está a punto de vencer. Cada empresa cuenta con su propio método de control y descartan más o menos productos en función de cómo lo aplican. La mayoría de las veces obedecen a criterios estéticos que no afectan a la calidad higiénico-sanitaria del alimento.
- Las responsabilidades en la gestión de los residuos. Las empresas que tienen claramente identificada la figura del gestor de residuos y que realizan una correcta selección y recuperación de estos generan menos cantidad que las que no disponen de esta figura. En España, las empresas no conciben la gestión de los residuos como un elemento importante de la gestión empresarial, por lo que se producen deficiencias en

el control de los residuos orgánicos y se desperdician recursos alimentarios. Los autores sugieren que la sensibilidad de los gestores en España es diferente a la del Reino Unido, por las campañas realizadas desde la Administración.

Asimismo, a partir de las entrevistas realizadas a miembros del sector, se han detectado **otras causas complementarias**:

- Algunas cadenas de distribución disponen de cláusulas con sus proveedores para que la comida no vendida sea retirada unos días antes de que supere la fecha de duración mínima. Este criterio tiene que ver también con la imagen de calidad que los supermercados quieren transmitir, por lo que los productos retirados ya no pueden ser rebajados de precio en función de la fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Estrategias de mercado para traspasar excedentes desde los distribuidores a los consumidores (2 x 1), que incitan a los consumidores a comprar más producto del necesario, que desemboca a menudo en el despilfarro de una parte.
- Los distribuidores tienden a mantener las estanterías repletas de alimentos hasta la última hora de apertura del comercio porque entienden que los clientes desconfían de los comercios de alimentación con los estantes vacíos. Esto provoca un stock de alimentos en los expositores en condiciones menos favorables que en los almacenes.





En los **SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y CATERING**. Un estudio reciente elaborado en Gran Bretaña indica que dos terceras partes de la comida que se tira en los servicios de restauración y catering se podría haber comido si se hubiera gestionado, almacenado y/o preparado mejor, y servido en la proporción justa. Este sector presenta, pues, una gran oportunidad para reducir el despilfarro si actúa sobre los siguientes factores:

- El **tamaño de las raciones** y la oferta de menús. El sistema de menús cerrados, sin posibilidad de elección entre platos y, en ocasiones, los platos sobredimensionados generan comida adquirida por los clientes cuando estos, tal vez, no la desean.
- La **logística y planificación de los servicios** (reservas y bufés) para que no sobre comida, debido a la variabilidad en el número de consumidores que pueden haber en un momento determinado.
- Los **hábitos y actitudes de los ciudadanos**, puesto que todavía no está extendida la práctica de llevarse la comida que sobra del plato servido en un restaurante para evitar que se desperdicie.
- El **conocimiento del problema por parte del sector**. Las empresas de restauración y catering no tienen aún integrado el concepto ni la necesidad de reducir el despilfarro alimentario.



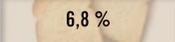
En los **HOGARES**. La magnitud del despilfarro en los hogares, junto con el gran número de núcleos familiares que existe, hace que cualquier pequeña acción de ahorro y comportamiento responsable tenga un efecto positivo multiplicador. Los factores que influyen sobre el despilfarro en el sector doméstico son los siguientes:

- La **consciencia de lo que se come y se tira**. Se está perdiendo el valor que se daba a los alimentos en tiempos pretéritos, a lo que se añade la falta de conciencia sobre aquello que se tira. A pesar de que ha aumentado la preocupación sobre las cuestiones ambientales, el despilfarro alimentario no ha sido considerado como un problema de la sociedad actual hasta hace poco.
- Las **condiciones socioeconómicas de las personas**. Los hogares monoparentales o unipersonales generan más restos de alimentos per cápita que una familia nuclear de cuatro personas, ya que las raciones de los supermercados no están pensadas para los primeros. También se detecta que la juventud tiende a consumir más fuera de casa y compra productos de cuarta y quinta gama (de la bolsa al plato o del paquete al microondas y al plato), unos tipos de comida que traslada el posible despilfarro a estadios anteriores del ciclo alimentario.
- La **escasa planificación a la hora de ir a comprar**. La costumbre de encontrar siempre lo que se desea, añadido a que cada vez se planifican menos las compras, hace que se adquiera un exceso de alimentos y de productos que no combinan lo suficientemente bien, por lo que se quedan en la despensa y pueden estropearse con más facilidad.
- Las **actitudes culturales**. Hay varias razones psicosociales, que se explican como «cultura», que favorecen el despilfarro, como, por ejemplo, el hecho de que no esté bien visto aprovechar la comida de una comida a otra, o lo de poner más comida de la que pueden ingerir los invitados, para «quedar bien». Se le añade también la pérdida de la cultura culinaria de generación en generación, así como algunas recetas que aprovechan los restos de otras comidas.
- La **falta de información y conocimiento**. No se conocen bien las técnicas de almacenamiento de los alimentos para favorecer su duración. Tampoco se dispone de suficiente información sobre las etiquetas ni sobre la diferencia entre las «fechas de caducidad» y las «fechas de consumo preferente».

EL DESPILFARRO EN LOS HOGARES EN FUNCIÓN DE LA TIPOLOGÍA (2010)

Porcentaje de despilfarro sobre orgánico

Tipo orgánico

	Restos de alimentos estropeados o caducados en los procesos de conservación y almacenamiento previos a la elaboración: comida envasada caducada, comida emmohecida o podrida no comestible.
48,6 %	
	Restos de comida preparados o cocinados y comestibles, pero que no han llegado a ser servidos en el plato: ensaladas de la bandeja, restos de alimentos cocinados no servidos...
15,9 %	
	Restos de alimentos del plato y alimentos comestibles devueltos de la mesa (trozos de carne, pescado y verduras cocinadas, repostería empezada...) con sus pieles, huesos, cáscaras y partes no separables.
25,0 %	
	Comida en buen estado que no se ha empezado, esté o no enpaquetada.
3,7 %	
	Pan, sea duro o trozos de pan sobrantes de la mesa, entero o mordisqueado.
6,8 %	

Fuente: *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*. Agencia de Residuos de Cataluña y Universidad Autónoma de Barcelona, 2011.

¿QUÉ DICE EXACTAMENTE LA FECHA DE CADUCIDAD?

La regulación de la duración de los alimentos establece una fecha de duración mínima que tiene la misión de informar al consumidor del periodo de «consumo preferente». Más que una indicación de seguridad de los alimentos, es una indicación de homogeneización de las normas de etiquetado a escala europea. La fecha de consumo preferente no impone una obligatoriedad de consumir el producto en las fechas indicadas, sino que se trata sencillamente de una recomendación.

Solo en el caso de los productos perecederos a corto plazo, que, si se estropean, pueden representar un riesgo para la salud humana, la datación se expresa en la forma de «fecha de caducidad».

En cualquier caso, las indicaciones de la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente se basan, principalmente, en pruebas de la calidad de los alimentos y son potestad del fabricante. No hay unas normas oficiales que determinen las pruebas que se deben realizar, ni la metodología que se debe utilizar para evaluar las fechas de consumo preferente o la fecha de caducidad.

Por tanto, las fechas de consumo preferente o la fecha de caducidad es información del fabricante al consumidor. No es una fecha marcada por ninguna norma ni legislación; no está sometida a validaciones por parte de la Administración ni por cualquier entidad colaboradora de la Administración. El marcaje de esta fecha está en poder del fabricante envasador y la Administración no desempeña ningún papel en la determinación, salvo la supervisión de su existencia en la etiqueta. Así, el consumo de un producto alimentario más allá de las fechas de duración mínima, sea la fecha de consumo preferente o la fecha de caducidad, puede ser apto si se ha mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.



LOS EFECTOS

¿Cuáles son los impactos del despilfarro?

El hecho de producir, distribuir y consumir los alimentos tiene asociada una serie de **repercusiones ambientales, sociales y económicas**. Cuestiones como las técnicas de producción, los mecanismos de distribución y comercialización o los hábitos de los consumidores, entre otros, son factores que condicionan el impacto del ciclo alimentario.

En un contexto de crisis económica como el actual, y en un escenario global donde cerca de mil millones de personas padecen hambre, el despilfarro alimentario supone un **impacto social y ético** de primera magnitud. En **términos económicos**, el gasto anual en productos alimentarios sólidos en Cataluña se estima en 1.599 € por persona y año. Dado que el despilfarro supone el 7,0 %, la pérdida económica es de 112 € por persona y año.

En Cataluña, estas cifras representan unos **841 millones de euros anuales**, el equivalente aproximado a la décima parte de los gastos del Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya del año 2012.

Desde el punto de vista ambiental, y aplicando el concepto de **huella ecológica** (área de territorio ecológicamente productivo—cultivos, pastos, bosques o ecosistema acuático—, necesaria para producir los recursos utilizados y para asimilar los residuos producidos por

una población definida con un nivel de vida determinado), el impacto del despilfarro alimentario representa **0,89 ha por tonelada de residuo**. Las 262.471 toneladas de alimentos desperdiciados anualmente equivalen, pues, a la utilización de 234.022 ha, o lo que es lo mismo, un 20 % de toda la superficie agraria útil de Cataluña.

En relación con las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de las diferentes fases del ciclo de vida de los productos alimentarios desperdiciados, desde la producción hasta la gestión de estos alimentos como residuos, la generación de emisiones superó las **520.700 t de CO₂ eq.** en el año 2010, el equivalente aproximado a las emisiones de unos 20.300 automóviles a lo largo de toda su vida útil⁵.

ESTIMACIÓN DEL COSTE DEL CONSUMO Y EL DESPILFARRO ALIMENTARIO EN CATALUÑA (2010)

Sector	Consumo alimentario sólido	Despilfarro alimentario
Coste (€)	12.012.595.000 €	841.171.000 €
Coste por habitante (€/hab.)	1.599 €/hab.	112 €/hab.

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y norma Euro 4 (2005) de estándares de emisiones.



**PÉRDIDA ECONÓMICA
EN DESPILFARRO:
112 € POR HABITANTE
(2010)**

5. Según el estándar Euro 4, un vehículo emite aproximadamente 170 g CO₂ eq./km, y la vida media es de unos 150.000 km.

ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN



Los retos

El principal objetivo de las políticas de prevención de la fracción orgánica debe ser reducir el desperdicio durante el ciclo alimentario, desde el campo hasta la mesa del consumidor. El Parlamento Europeo indica que las acciones concretas que hay que emprender y que persigan este objetivo deben basarse en dos retos claves que se consideran transversales:

Recuperar **el valor del alimento** y conocer la importancia económica, social y ambiental que implica su obtención.

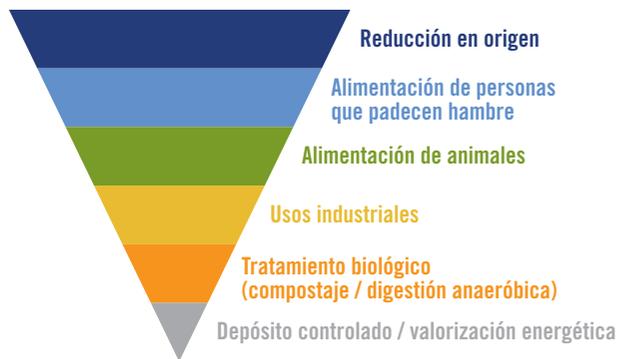
- El incremento del bienestar económico, la facilidad de acceder a cualquier tipo de producto e, incluso, el desconocimiento del esfuerzo real que implica la producción, ha hecho que el alimento haya ido perdiendo valor real, más allá del monetario.
- El peso de la alimentación sobre la estructura del gasto de las familias ha ido también reduciéndose en paralelo a la mayor productividad de la agricultura y la industria alimentaria, y a la globalización del mercado de alimentos. El hecho de que la cadena alimentaria haya ido creciendo y se haya ido diversificando dificulta que el usuario final conozca la complejidad del proceso y los requisitos energéticos, sociales y ambientales que eso implica, y que habitualmente no suelen estar reflejados en el precio.

Tomar conciencia de que **los restos de alimentos son un recurso**, a pesar de que la normativa las considere un residuo.

- La diferencia con la gestión de otros tipos de residuos radica en que los orgánicos cuentan con un amplio abanico de opciones de gestión antes de llegar al depósito controlado. Establecer programas de donación de excedentes de comida para los más necesitados o reprocesar la comida sobrante para fabricar alimento para animales es preferible a destinarlo a tratamiento finalista.



JERARQUÍA PARA LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS ORGÁNICOS



Fuente: US Environmental Protection Agency (USEPA).



Las acciones

DE PREVENCIÓN DE LOS PRODUCTORES Y LOS FABRICANTES

La producción engloba todo el sector primario, es decir, la agricultura, la ganadería y la pesca. La fabricación se refiere a los transformadores de alimentos.

P1 - Clubs ambientales de negocios para la reducción de residuos

OBJETIVO

Desarrollar iniciativas de reducción de residuos en la industria alimentaria mediante un programa de formación e intercambio de experiencias dirigido a los miembros de un club de negocios.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Constituir un club ambiental de negocios (parecido a los que ya existen en el Reino Unido) que impulse un programa de formación específico para la industria alimentaria y que trabaje en la reducción de los residuos, en especial, los orgánicos. Se trata de crear un punto de encuentro que permita compartir reflexiones y experiencias, y genere sinergias positivas entre sus miembros.

P2 - Reducir el despilfarro como acción prioritaria de responsabilidad social corporativa

OBJETIVO

Estimular las empresas del sector agroalimentario para que adopten medidas para reducir el despilfarro alimentario, incluyendo este concepto en las estrategias de responsabilidad social corporativa.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

La responsabilidad social corporativa (RSC) es la forma de dirigir los negocios de las empresas que se caracteriza por actuar de forma activa y voluntaria en la mejora de la calidad de vida de sus trabajadores, de las comunidades en las que opera y de la sociedad en general, así como también en la minimización de los impactos ambientales que pueden derivarse de su actividad. La reducción del despilfarro alimentario es un aspecto que encaja perfectamente en la definición de RSC, ya que abarca aspectos ambientales, sociales y económicos, además de revertir en un ahorro de recursos por parte de las empresas y en una mejora de la competitividad.



Las acciones

DE PREVENCIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

P3 - La formación de los trabajadores para prevenir el despilfarro alimentario

OBJETIVO

Capacitar a los trabajadores de los sectores agrario y agroalimentario para que actúen de forma activa en la reducción del despilfarro alimentario en los procesos productivos.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

En el marco de las políticas de responsabilidad social en la empresa, implicar a los trabajadores es un elemento clave para lograr el éxito de las acciones planteadas. En este sentido, dar a conocer el problema del despilfarro alimentario —en general y también en particular dentro de la organización—, identificar e implantar buenas prácticas de prevención y establecer procedimientos para separar correctamente los residuos son medidas que contribuyen a crear conciencia sobre el aprovechamiento de los alimentos.

P4 - Medidas para mejorar la gestión del producto de los supermercados

OBJETIVO

Reducir, en los supermercados, la generación de residuos alimentarios caducados y con la fecha de consumo preferente vencida, así como los residuos alimentarios procedentes de producto fresco.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

En el sector de la distribución a menudo el despilfarro alimentario está vinculado a la gestión de los stocks y a las estrategias de marketing, para las que el aspecto de los alimentos o los defectos en los embalajes pueden hacer que un producto se desestime.

Actualmente, muchos supermercados ya han introducido mejoras en la cadena de distribución para ajustar la entrega de productos a la demanda estimada y se empiezan a aplicar también otras medidas, como instalar estantes inteligentes en el almacén o en el centro logístico que indiquen el stock de producto y las fechas de caducidad; o mejorar la preparación de pedidos para facilitar la tarea del operario e instalar sistemas de control de errores de preparación.

En cuanto a la distribución minorista, se puede asegurar una correcta gestión del producto efectuando un control visual de los alimentos frescos para retirar los dañados y evitar que la descomposición se propague entre el resto, y reducir el precio cuando se acerca la fecha de caducidad o impulsar campañas innovadoras de consumo.

P5 - Cambio de hábitos en la gestión de los productos con la fecha de caducidad a punto de vencer

OBJETIVO

Orientar la marca del supermercado hacia la responsabilidad ambiental y social promoviendo acciones para reducir el despilfarro alimentario e informar al consumidor sobre hábitos de consumo más responsables.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El producto que está a punto de caducar es percibido por muchos supermercados como un factor de mala imagen hacia el cliente. Esto repercute directamente en el despilfarro, porque muchas tiendas retiran los productos unos días antes de la fecha de caducidad o de consumo preferente y los gestionan como residuo.

Los consumidores también se han educado en una cultura de la abundancia y perciben los espacios vacíos en los estantes y los productos con fecha de duración mínima muy cercana como rasgos de degradación de la imagen del supermercado, por lo que se tiende a llenar los estantes para dar una visión de oferta ilimitada.

Para cambiar los hábitos de los clientes, hay que trabajar los aspectos logísticos y de organización de los espacios de exposición aplicando acciones de marketing verde, como realizar campañas para informar del significado y las propiedades de los alimentos en referencia a las fechas de caducidad, instalar estantes retráctiles para adaptar el stock expuesto a la demanda, instalar también sistemas lineales de llenado para evitar la sensación de vacío en estantes con pocos productos, organizar charlas con expertos en seguridad alimentaria y despilfarro, y ajustar/modular los precios de un producto en función de la proximidad a la fecha de caducidad y de consumo preferente.

P6 - Implicar a los trabajadores de los establecimientos comerciales para prevenir el despilfarro

OBJETIVO

Implicar a los trabajadores de los establecimientos en la acción contra el despilfarro, ya que son los responsables de la actividad comercial y del contacto directo con el consumidor.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Contar con trabajadores bien formados en materia de segregación y prevención del residuo alimentario en origen (es decir, en los centros logísticos y en los establecimientos comerciales) contribuye a reducir el despilfarro. Los trabajadores de los establecimientos de alimentación son el nexo del consumidor con la cadena alimentaria, por lo que son unos transmisores de la información inmejorables, creadores de conciencia social y ambiental y difusores de conocimiento.

En este sentido, las direcciones de los establecimientos, los equipos de campaña de prevención dentro de la empresa y los trabajadores deben trabajar conjuntamente para impulsar programas de formación sobre este tema y aprender así a diferenciar los residuos de origen vegetal de los de origen animal, a realizar una correcta gestión del envase, y tener el conocimiento de buenas prácticas de prevención.



Las acciones

DE PREVENCIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING Y RESTAURACIÓN

P7 - Una correcta segregación en origen del residuo alimentario

OBJETIVO

Mejorar la segregación de la fracción orgánica en los establecimientos comerciales permite diferenciar los recursos que todavía tienen potencial de aprovechamiento.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN

La mezcla de los distintos tipos de residuos conlleva un incremento de los impactos ambientales y de los costes económicos de la recogida y la gestión, así como una clara pérdida de oportunidades de negocio para los sectores de recuperación de subproductos y residuos alimentarios. La causa principal es la segregación en origen incorrecta o deficiente, que impide el uso como materia prima para elaborar pienso de engorde o el tratamiento para hacer compost.

Por tanto, se debe evitar que la gestión del residuo alimentario se vehicule juntamente con la recogida doméstica del rechazo municipal, lo que se puede evitar impulsando una ordenanza municipal para que toda la recogida comercial sea segregada y se realice mediante un gestor de residuos autorizado. Se trata, además, de una medida que incentiva el sector de la recuperación y reduce el coste del tratamiento de los residuos municipales.

P8 - Normalizar la acción de llevarse la comida sobrante de los establecimientos de restauración

OBJETIVO

Reducir la cantidad de comida procedente de los restos de las raciones emplatadas y de la que no puede ser reutilizada en cocina para evitar que se eche a perder.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

En muchos países, llevarse a casa la comida que no ha sido consumida en el restaurante es una acción muy extendida y socialmente aceptada. Así, el establecimiento facilita al cliente un recipiente en caso de que este lo requiera. Se trata de una iniciativa que ayuda a concienciar a la ciudadanía sobre el problema del despilfarro alimentario, a superar el prejuicio social que asocia la demanda de la comida sobrante a una práctica vetusta o vergonzante, y a dar valor a los alimentos *per se* (también en reconocimiento y agradecimiento al trabajo de los cocineros) y por el coste económico asociado.

P9 - Adecuar la ración a la demanda del cliente

OBJETIVO

Reducir la cantidad de comida procedente de las raciones emplatadas y de la que no puede ser reutilizada en cocina para evitar que se eche a perder.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El sistema de menús cerrados y con platos sobredimensionados suele conllevar la elaboración de excesivas cantidades de comida que, a menudo, acaban tirándose y que tienen un coste añadido para los clientes. Sin embargo, hay alternativas, como el medio menú, la media ración o el menú infantil, que minimizan el problema, si bien no se trata aún de prácticas suficientemente extendidas. Repensar las raciones para que se reduzca la cantidad de comida emplatada, adquirir la comida a peso (ensaladas, filetes de carne, etc.) o diseñar platos equilibrados son otras acciones que ayudan a prevenir el despilfarro en el ámbito de la restauración.

En el caso de la comida a peso, esta se tarifa por cantidad y tipología, y se abandona así el precio fijo habitual de los buffés libres, lo que favorece que los platos se llenen a menudo con un exceso de alimentos. Eso modifica el comportamiento del cliente, ya que la compra se ajusta exactamente al gusto, al hambre y al presupuesto del consumidor, lo que reduce de forma drástica el nivel de despilfarro.

P10 - Diagnosticar el nivel de despilfarro alimentario en los restaurantes

OBJETIVO

Elaborar un diagnóstico orientado a reducir el despilfarro alimentario en el establecimiento de restauración. Se identifican así las causas de la generación de los residuos, lo que permite focalizar la actuación que debe realizarse y, a la vez, concienciar a los trabajadores sobre el problema.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El primer paso para reducir el despilfarro en los establecimientos de restauración es conocer qué, cómo y por qué se genera. Un sistema para determinar el origen del problema consiste en pesar, correcta y periódicamente, todos los restos orgánicos que se generan en la cocina, identificando el lugar donde se han producido y los motivos que los han originado. El análisis de los datos obtenidos permite cuantificar el nivel de despilfarro y encontrar opciones para reducirlo. Para que esto sea posible, hay que contar con la participación activa de los trabajadores, tanto a la hora de diagnosticar el problema como de plantear posibles soluciones.

P11 - Consumo de productos locales y de temporada

OBJETIVO

Promover el consumo de productos de proximidad geográfica (productos locales y de temporada) y las ventajas mediante campañas y acciones de sensibilización e información.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El consumo de productos locales y de temporada tiene muchos beneficios ambientales y para la salud de las personas, ya que suelen ser más ricos en nutrientes, son más frescos y ahorran costes económicos y energía asociada al transporte y el almacenamiento. A la vez, contribuyen también a prevenir el despilfarro, porque hay una mayor regulación entre la oferta y la demanda en los centros de venta, y hay menos probabilidades de romper la cadena de frío y de que los productos, por lo tanto, se acaben echando a perder. Impulsar campañas de sensibilización dirigidas tanto a los ciudadanos como a los responsables de los establecimientos de restauración y los supermercados potencia la economía local, apoya el sector primario y reduce el despilfarro alimentario.



Las acciones

DE PREVENCIÓN DEL CIUDADANO

P12 - Cambio de hábitos de compra y consumo

OBJETIVO

Impulsar, con el apoyo de los agentes sociales, campañas de información y sensibilización dirigidas a los consumidores para que tengan un mejor conocimiento del problema del despilfarro e introduzcan cambios en sus hábitos de consumo para prevenirlo.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Prevenir el despilfarro en las diferentes etapas de la cadena alimentaria pide un cambio de mentalidad de todos los agentes implicados, pero especialmente del conjunto de los ciudadanos. Revalorizar el alimento, más allá del coste y la aportación nutricional, y tener pleno conocimiento de lo que se come y de lo que se tira es el primer paso para reducir el despilfarro en el hogar. Por este motivo, es preciso actuar de forma preferente en esos ámbitos directamente relacionados con el consumidor, fomentando la adopción de hábitos de compra y de consumo más sostenibles.

En los comercios y supermercados:

- Planificar la compra en casa para evitar adquirir un exceso de alimentos o alimentos innecesarios, especialmente de productos frescos.
- Escoger aquellos formatos que se ajusten mejor al consumo y a las raciones previstas, ya que cuando tenemos una cantidad de alimento superior a nuestra capacidad de consumo el riesgo de despilfarro aumenta. También hay que evitar la compra de envases pequeños o monodosis, ya que cuando nuestra demanda de producto es superior se generan más residuos de envases.

- Conocer mejor el etiquetado y la garantía de calidad de los productos, según si tienen una fecha de caducidad o una fecha de consumo preferente.
- Valorar los comercios y supermercados que tengan implantadas buenas prácticas en cuanto al tratamiento y la manipulación de los alimentos.
- Consumir productos locales y de temporada, ya que, por la proximidad, permiten una mejor regulación de la oferta y la demanda; hay menos probabilidad de romper la cadena de frío y, por tanto, se minimizan las posibilidades de que el producto se estropee durante el transporte. Tienen también una mayor calidad, así como una menor carga energética y ambiental asociada al transporte y al almacenaje.

En casa:

- Tener más conocimientos sobre el tratamiento y la conservación de los alimentos más adecuados para prolongar su vida útil.
- Tener en cuenta las fechas de caducidad y de consumo preferente a la hora de hacer una gestión cuidadosa de las entradas y salidas de alimentos en la nevera y en la despensa.
- Planificar los menús y las cantidades de alimentos necesarias.
- Guardar y reaprovechar adecuadamente (alimentos en botes y fiambreras cerradas, etc.) la comida sobrante.
- Separar mejor los restos orgánicos para que puedan ser tratados adecuadamente.

En los establecimientos de restauración:

- Pedir la cantidad de alimento que se ajusta al hambre y a las necesidades de cada momento.
- Llevarse a casa los alimentos emplatados que no se han comido para evitar que se desperdicien.



Otras acciones

P13 - Considerar la cocina como un elemento de valor

OBJETIVO

Redescubrir el placer de la buena cocina elaborada en casa con alimentos frescos, de proximidad y de temporada. Dar valor a la cocina es dar valor a lo que se come y, por tanto, a los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El estilo de vida actual hace que se haya ido perdiendo el placer de cocinar. Aunque hay muchos programas y actividades para enseñar a cocinar, cada vez menos familias lo hacen cotidianamente, por lo que se va perdiendo la cocina propia de la cultura mediterránea. La premisa de «solo se cuida lo que se quiere y solo se quiere lo que se conoce» también se puede aplicar al despilfarro alimentario, ya que dar valor a los alimentos influye sobre su buen uso y consumo.

Es necesario, por lo tanto, recuperar la cocina tradicional, trabajar con las entidades sociales e introducir la cocina en el currículo escolar, no solo como asignatura, sino como aspecto relacionado con otras materias (química y física, ciencias sociales, ciencias naturales...).

P14 - Recuperar los espigadores por medio de programas de reinserción sociolaboral

OBJETIVO

Reducir el despilfarro alimentario en el sector primario.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN

A pesar de que las máquinas recolectoras son cada vez más productivas, una pequeña parte de la cosecha se queda en el campo sin recoger. La recolección manual es más eficaz, pero tiene unos costes más elevados. Aparte de la cosecha mecanizada, otras causas que explican el despilfarro alimentario son las frutas macadas o con golpes, o las que no tienen los calibres deseados para la comercialización.

Todo este alimento se podría aprovechar recuperando la figura del espigador, que antiguamente recorría los campos de cultivo una vez que la cosecha había terminado. Esto se conseguiría, por ejemplo, estableciendo acuerdos voluntarios entre propietarios y entidades sin ánimo de lucro que tengan por objetivo la inserción sociolaboral de personas con riesgo de exclusión. Los bienes recogidos podrían destinarse a empresas agroalimentarias de inserción sociolaboral o a entidades de beneficencia social, como el Banco de los Alimentos, de manera que nunca influyera en los precios del mercado de los productos recolectados de forma estandarizada.

P15 - Campaña de información para modificar la gestión actual de los subproductos animales no destinados al consumo humano de categoría 3

OBJETIVO

Reducir la cantidad de residuos alimentarios que se tratan en plantas de compostaje o en vertederos, priorizando su gestión como subproducto animal para la fabricación de piensos.

DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Según los gestores de residuos entrevistados, la mayor parte de las empresas destinan los residuos alimentarios a compostaje o disposición controlada, y se pierde la oportunidad de producir comida para animales. Por este motivo, se propone realizar una campaña de información dirigida a los empresarios para impulsar un cambio en la gestión de los subproductos animales no destinados al consumo humano (los denominados *SANDACH 3*: cuerpos enteros o partes de animales, o productos de origen animal, incluida la leche cruda, que no se destinan al consumo por motivos sanitarios o comerciales), los que se generan en explotaciones ganaderas, mataderos, empresas alimentarias, establecimientos minoristas o en zoológicos, entre otros.

Los productos *SANDACH 3* pueden ser utilizados como materias primas para la producción de piensos, siempre que se sometan a los tratamientos adecuados y se prohíba alimentar a animales con productos derivados de la misma especie y utilizar residuos procedentes de cocinas.

P16 - Incluir la reducción del despilfarro alimentario en la contratación pública de los servicios de restauración de la Administración

OBJETIVO

Dar ejemplo de reducción del despilfarro alimentario en la Administración mediante la incorporación de esta acción en la contratación pública de servicios de restauración y proveedores de alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN

El Acuerdo de Gobierno de medidas en materia de contratación pública, de diciembre del 2009, propone elaborar guías que ayuden a introducir criterios de ambientalización en los contratos de los departamentos y empresas públicas. Reducir el despilfarro alimentario es uno de los criterios ambientales que se puede incluir en los pliegos como condición especial de ejecución de determinados contratos (por ejemplo, en los comedores colectivos), lo que se traduciría en acciones concretas, como aplicar medidas para evitar el despilfarro en las cocinas, adaptar las raciones a la demanda de los usuarios y realizar la recogida selectiva de la fracción orgánica con un gestor de residuos autorizado, de forma segregada a la recogida municipal.

EJEMPLOS PARA APRENDER



EXPERIENCIAS internacionales

E1

Estudio de reducción de residuos en la industria agroalimentaria
UNIVERSIDAD DE HERTFORDSHIRE
Reino Unido, 2001

Con el objetivo de desarrollar iniciativas de reducción de residuos en la industria alimentaria, el Departamento de Ciencias Ambientales de la Universidad de Hertfordshire realizó una búsqueda partiendo de la premisa de que la reducción de residuos implica reducir los costes económicos y ambientales y mejorar la eficiencia. Se lograron resultados muy significativos en los ámbitos de la reducción de residuos y del despilfarro alimentario: mejora de la tasa de reutilización de los alimentos, mejoras en el diseño de los embalajes para reducir la generación de residuos y mejoras en la logística de carga y transporte.

E2

Campaña «Compra uno y te regalamos otro... más tarde»
EMPRESA TESCO
Reino Unido, 2010

La campaña «Buy one, get one free later» consiste en promocionar los productos mediante el «dos por uno», dando la opción de quedarte el segundo producto en una próxima compra. Esta oferta solo es válida para productos perecederos y consiste en dar al consumidor un tique que podrá canjear en la compra siguiente, que tiene una fecha de caducidad para asegurar que aún existe el producto en stock. Tesco es una de las cadenas más importantes de supermercados de Gran Bretaña. Dispone del sitio web Greener Living, en el que se explican las diferentes actuaciones que la cadena lleva a cabo para ser más respetuosa con el entorno.

Tesco Greener Living:

<http://www.tesco.com/greenerliving>

«Buy one get one free – Later»:

http://www.tesco.com/greenerliving/greener_tesco/what_tesco_is_doing/new_tesco_initiatives.page

E3

Campaña «Más sabor con menos residuos»
SUPERMERCADOS MORRISONS
Reino Unido, 2010

La campaña «Great taste, less waste» plantea diferentes elementos para ayudar a los clientes a prevenir los residuos y a la vez disfrutar de la comida que compran en sus supermercados:

«More meals for your money» ('más comida por el mismo dinero') ofrece ideas de recetas nutritivas y simples elaboradas con comida sobrante. Las recetas se divulgan mediante la revista de la cadena, en las tiendas, en su sitio web y en la página de Facebook.

Las etiquetas Best Kept ('mejor conservación') se han introducido en los envases de productos frescos para informar sobre cuál es la mejor forma de conservarlos.

La cadena de supermercados Morrisons es la cuarta más importante del Reino Unido. Actúa para reducir el impacto ambiental que genera su actividad e, indirectamente, la de sus consumidores con los productos comprados en su supermercado. Tiene una línea de trabajo enfocada a reducir concretamente los residuos alimentarios.

“Making the most of our food”

www.morrisons.co.uk/Documents/

[Morrisons Corporate Responsibility Review 2011.pdf](#)

E4

Outlet de comida

EL SUPERMERCADO EN LÍNEA APPROVED FOOD

Reino Unido, 2003

Approved Food es el supermercado en línea de productos de comida y bebidas más grande del Reino Unido que ofrece productos con la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente a punto de vencer, o incluso ya pasada, pero que aún están en buen estado. En algunos casos, se suprime la marca del producto para evitar la «mala imagen» que puede suponer venderlo. Tienen una duración de, máximo, dos o tres días y unos precios mucho más bajos que los de los supermercados tradicionales.

Approved Food: www.approvedfood.co.uk/bargains

E5

Sistema automatizado de control de los residuos alimentarios

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Estados Unidos, 2009

La metodología LeanPath consiste en pesar todos los residuos orgánicos antes de tirarlos al contenedor de orgánico o al compostador. Los pesajes tienen lugar en una balanza ValuWaste, que registra el peso y permite determinar de dónde proviene el residuo y quién lo ha producido. Toda esta información se envía a un software que analiza la información y permite visualizar los resultados al final del día.

En el año 2009, la metodología LeanPath se aplicó en dos establecimientos de Intel Café en Oregón, en Estados Unidos, que servían aproximadamente 12.000 menús a la semana. Antes de implantar la metodología, los dos cafés producían semanalmente unos 1.300 kg de residuos alimentarios, principalmente por sobreproducción, por la expiración de la fecha de caducidad, por comida dañada o por disminución de la producción. La aplicación de la metodología permitió reducir el 47 % en peso de los residuos alimentarios generados durante el periodo del estudio.

LeanPath: www.leanpath.com

Food Waste Prevention Case Study: Intel Corporation's

Cafés:

<http://www.leanpath.com/docs/>

[FoodWastePrevention_DEQ.pdf](#)

E6

Campaña «Menú Dose Certa»

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y GESTOR DE RESIDUOS LIPOR

Portugal, 2008

Campaña dirigida a generar conciencia pública sobre el despilfarro alimentario en el sector de la restauración y a reducirlo mediante la promoción de raciones equilibradas y con cantidades de alimentos razonables. La iniciativa se impulsó en un primer restaurante en la ciudad de Espinho y tuvo una gran repercusión tanto regional como nacional. Se extendió a otros restaurantes gracias a la creación de un concurso que consistía en elaborar la mejor receta para el Menú Dose Certa, que valora el tamaño de la ración y el valor nutricional.

La iniciativa ha favorecido la disminución del despilfarro alimentario en restaurantes y el incremento del conocimiento de las personas sobre la cuestión, al tiempo que ha supuesto la promoción de una dieta más equilibrada. El gestor de residuos Lipor se marcó como objetivo reducir 100 kg/persona/año el residuo en esta zona, donde la generación de residuos era de unos 500 kg/persona/año.

Sitio web de Lipor: www.lipor.pt

Zero Resíduos Portugal: Zero Residus Portugal

E7

Menú a la carta en un hospital

HOSPITAL HVIDOVRE

Dinamarca, 2005

La baja ingesta de alimentos en los hospitales por parte de los pacientes hospitalizados es un hecho muy frecuente y supone un despilfarro alimentario significativo, con la consiguiente generación de residuos asociada. El hospital Hvidovre planteó una reorganización en el sistema de restauración para dar solución a este problema. La cocina del hospital funciona como un restaurante convencional y los pacientes pueden seleccionar, de una carta, los platos que desean consumir. La petición se realiza desde la habitación por teléfono. Estos cambios en el servicio de catering han supuesto un descenso en las cantidades de comida cocinada (35 %), así como del rechazo final (72 %).

Hospital Hvidovre: www.hvidovrehospital.dk

E8

Auditorías de despilfarro alimentario y experiencias de prevención

UNIVERSIDADES (COMEDORES COLECTIVOS)

Estados Unidos, 2008

Las universidades americanas disponen de comedores colectivos de tipo catering que presentan unas características comunes en casi todos los centros. En su mayoría son autoservicios a un precio cerrado. Se ha detectado que se desperdician grandes cantidades de comida, tanto en las cocinas —a menudo trabajan bajo la premisa de que el primer cliente debe disponer de las mismas opciones de menú que el último— como por parte de los usuarios.

Por este motivo, varias universidades han realizado auditorías de residuos para caracterizar las fracciones generadas —especialmente la orgánica—, incidiendo sobre todo en la parte que constituye el despilfarro alimentario. Asimismo, se han impulsado algunas acciones de prevención, como campañas de sensibilización con vídeos que comparan el consumo en los países desarrollados con el de países con problemas de malnutrición. También se han realizado pruebas piloto, como la limitación de las raciones libres.

Universidad de Ohio (Oficina de Sostenibilidad):

www.ohio.edu/sustainability/foodwasteaudits.htm

National Wildlife Federation: www.nwf.org/campusEcology/climateedu/articleView.cfm?ArticleID=18

University Business: www.universitybusiness.com/article/colleges-reducing-food-waste-and-greening-earth

Universidad Estatal de Michigan (vídeo de la experiencia):

www.youtube.com/watch?v=FtiGt3LTsTQ

E9

Doggy bag

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Estados Unidos, Australia y otros países

Una de las principales fuentes de despilfarro alimentario en los restaurantes es la comida sobrante de los platos. En algunos países, se han introducido sistemas para que el cliente pueda llevarse la comida que le ha sobrado, como las fiambreras o las bolsas de papel, conocidas popularmente en inglés como *doggy bag*. Lo más importante de esta práctica es que es necesario un cambio de mentalidad tanto en restauradores como en usuarios. La legislación no obliga a los restaurantes a proporcionar estos envases, si bien los clientes pueden traer su recipiente de casa si lo consideran oportuno. Es responsabilidad del consumidor almacenar y manipular estos alimentos tomando las máximas precauciones en materia de seguridad alimentaria.

NSW Food Authority:

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-business-issues/doggy-bags>

E10

Campaña «Restaurante por kilo» ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Brasil y Portugal, 2000

Iniciativa que tiene por objeto ofrecer un sistema de restauración alternativo que permita al consumidor adquirir solo la cantidad de comida que quiere consumir, de modo que el menú no responde a un precio fijo. Se trata de restaurantes que suelen tener una gran variedad de alimentos y que suelen ser de bajo coste, siempre de autoservicio, y se caracterizan porque los clientes pagan tras recibir su plato lleno y tarado.

<http://gobrazil.about.com/od/fooddrinkglossary/g/kilorest.htm>

<http://riotimesonline.com/brazil-news/rio-entertainment/rios-por-kilo-restaurant-phenomenon>

<http://www.easyexpat.com/es/rio-de-janeiro/ocios/restaurantes-pubs.htm>

E11

Campaña «Love Food, Hate Waste» EMPRESA PÚBLICA WRAP Reino Unido, 2008

La campaña, impulsada por la empresa Waste and Resources Action Programme, muestra cómo se pueden derrochar menos alimentos a partir de sencillas prácticas cotidianas. Según un estudio elaborado también por WRAP, los hogares del Reino Unido tiran 6,7 millones de toneladas de alimentos cada año, aproximadamente una tercera parte de lo que compran. Eso supone un coste de unos 10.000 millones de libras esterlinas (unos 12.000 millones de euros) anuales. La campaña consiste principalmente en una página web que ofrece información práctica al consumidor, entre la que se incluye un sistema de planificación de la alimentación y una calculadora de proporciones, consejos para almacenar correctamente la comida y recetas para cocinar a partir de los restos de alimentos.

WRAP: www.wrap.org.uk

Campaña «Love Food Hate Waste»:
www.lovefoodhatewaste.com

E12

Campaña y estudio «Save food» EMPRESA ALBAL Europa, 2011

Campaña para sensibilizar y animar a los consumidores europeos a actuar más conscientemente con la comida, y estudio de diagnóstico elaborado en siete países de la Unión Europea. Se detectó que las causas más comunes del despilfarro son la planificación y el almacenamiento incorrectos, por lo que muchos alimentos se estropean antes de tiempo.

La iniciativa se desarrolla principalmente por internet (Facebook). Ofrece información a los usuarios sobre este tema y sirve como plataforma abierta de debate e intercambio de opiniones, así como para compartir conocimiento, experiencias e iniciativas que puedan ser de interés. Albal es una empresa que ofrece soluciones para mantener los alimentos frescos, y prepararlos y almacenarlos en la cocina.

Save Food: <http://es-es.facebook.com/albal.es>

E13

Experiencia piloto en escuelas municipales

MUNICIPIO DE HALMSTAD

Suecia, 2009

Según un diagnóstico elaborado en once escuelas de primaria y secundaria, en el año 2008 se tiraban a la basura 1,6 toneladas de comida cada semana. En el marco del proyecto Pre-waste, que forma parte del programa Interreg IV C, se llevó a cabo una experiencia piloto que consistió en pesar toda la comida que se tiraba en periodos de 2-3 semanas. Los resultados se presentaron en forma de pósteres y se impulsó la campaña «Eat well, feel well: Eat more vegetables and don't throw away food» («Come bien y siéntete bien: come más verduras y no tires comida»). Pesando los residuos e informando al personal y al alumnado de los resultados obtenidos se logró reducir los residuos en un 11 %.

Appetite For Action:

<http://schools.appetiteforaction.org.uk/how-to-get-started/>

Recurso educativo para escuelas, dirigido a niños de entre 8 y 10 años:

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Ecoles_prof_GA8-10_Gaspillage_alimentaire_FR.pdf

E14

Movimiento ciudadano «Stop wasting food»

ORGANIZACIÓN DE CONSUMIDORES «STOP SPILD AF MAD»

Dinamarca, 2008

«Stop Spild Af Mad» es una organización de consumidores sin ánimo de lucro que actúa en el ámbito de la prevención del despilfarro alimentario. A través de su sitio web y Facebook ofrece consejos prácticos a los ciudadanos y propone actuaciones dirigidas a otros actores de la cadena alimentaria (supermercados, distribuidores, etc.). Han publicado el libro *Stop spild af mad en kogebog med mere* («Deja de tirar comida, un libro de cocina y más»), que ofrece recetas, ideas y métodos para reaprovechar toda la comida de casa, incluyendo los restos, y en el que han participado cocineros de prestigio. Cuenta con el apoyo de más de 60 medios de comunicación y ha servido de inspiración a la cadena de supermercados Rema, con más de 200 tiendas, para poner en práctica estrategias de reducción de residuos orgánicos.

Stop Spild Af Mad: www.stopspildafmad.dk/

E15

Movimiento cívico «Freeganismo»

Estados Unidos y Reino Unido, principalmente – 2003

La palabra *freegan* deriva de *free* ('libre') y *vegan* ('vegetariano'). El movimiento del «freeganismo» se traduce en varias actividades, algunas de estas relacionadas con el despilfarro alimentario. Se trata de la recolección urbana (o *dumpster diving*), que consiste en buscar los bienes abandonados por mayoristas, empresas, residencias, oficinas, etc., y recuperarlos para su reutilización. La recolección no se limita a bienes no perecederos, sino que también incluye a los alimentos. Existen grupos, como los Food not Bombs, que recuperan comida que, de otro modo, se echaría a perder y la utilizan para preparar comidas que comparten en lugares públicos con todos los que quieren participar.

A Taste of Freedom: www.atasteoffreedom.org.uk/about.html

Feeding 5000: www.feeding5k.org/

Freegan Info: <http://freegan.info>

Programa Crece, de Intermón Oxfam:

www.intermonoxfam.org/ca/campanas/proyectos/creix

E16

Guía de buenas prácticas para restaurantes y caterings

UCM ENVIRONNEMENT Y FED HO.RE.CA WALLONIE ASBL

Bélgica, 2009

La UCM es una organización interprofesional de la región valona que asesora al tejido empresarial. Aunque tradicionalmente se ha centrado en informarse sobre las obligaciones ambientales y los mecanismos de adaptación, ahora también quiere ir más allá y plantear mejoras ambientales que, desde el terreno de la voluntariado, puedan ser una oportunidad para el progreso empresarial. La recopilación de buenas prácticas dirigida al sector de la restauración se ha llevado a cabo en colaboración con la Federación de Hostelería, Restauración y Catering de la Región Valona (FED Ho.Re. Ca Wallonie Asbl). Las experiencias recogidas provienen de casos reales aplicados en restaurantes que pertenecen a la asociación. La edición de la guía de buenas prácticas tiene un doble objetivo: por un lado, sensibilizar al sector de la restauración de la importancia de prevenir el despilfarro alimentario, y, por otro, difundir medidas concretas para hacerlo. Las medidas propuestas se agrupan en tres tipos: calidad y frescura de los productos, valorización de las materias primas y organización de bufés libres.

UCM Environnement:

www.ucm.be/ucm/ewcm.nsf

E17

Leyes del «buen samaritano»

GOBIERNOS Y PARLAMENTOS NACIONALES

Estados Unidos e Italia, 2009

A menudo, las empresas que trabajan con comida perecedera fresca o cocinada no hacen donaciones de alimentos porque temen que una manipulación o conservación deficientes de la comida que aportan a las entidades de acción social pueda producir una intoxicación alimentaria. Esto repercutiría sobre la imagen de la empresa y podría ser objeto de denuncia ante los tribunales de justicia, basada en la legislación de salud pública y seguridad alimentaria.

El objetivo de las leyes del «buen samaritano» es facilitar las donaciones de alimentos frescos, especialmente los perecederos, por parte de las empresas a las entidades sociales que distribuyen la comida entre la población necesitada, eximiendo de responsabilidad al donante ante posibles acciones legales en su contra.

En Estados Unidos e Italia los requerimientos legales de transporte y conservación varían en función de los objetivos sociales y del tipo de acuerdo entre el donante y el receptor. Los acuerdos de beneficencia, concretamente, se amparan en este tipo de normativa. De este modo, las entidades de beneficencia se encuentran con donantes menos temerosos y más confiados a donar comida. En el caso de Italia, las garantías legales para el donante son plenas si dona los alimentos dentro de sus instalaciones. La entidad de beneficencia debería cumplir la normativa de conservación, transporte, almacenamiento y manipulación equiparable a la de un consumidor final. El donante solo debe garantizar que en el momento de la donación los alimentos cumplen la normativa.

www.gpo.gov/fdsys/pkg/PLAW-104publ210/pdf/PLAW-104publ210.pdf

www.amiat.it/leg_amb/Legge%20155_2003buonSamaritano.pdf

E18

Banco de los Alimentos FUNDACIÓN BANCO DE LOS ALIMENTOS

Barcelona, 1987

El concepto de *banco de los alimentos* nace en Phoenix, Arizona (EE. UU.) en 1966, gracias a John van Engel. En 1984, el proyecto se introduce en Europa mediante el Banco de los Alimentos de París y en 1987 se funda el primer Banco de los Alimentos en España, con sede en Barcelona. Actualmente, en España, hay 52 bancos de alimentos, uno en cada provincia, agrupados en la Federación Española de Bancos de Alimentos.

Desde su constitución, la Fundación ha recuperado, gestionado y distribuido de forma justa alimentos no comercializables, pero aún consumibles, en perfectas condiciones, lo que supone un servicio de gestión de excedentes para las empresas donantes y un beneficio social evidente para los destinatarios.

Durante el año 2011, se recogieron 5.415 t de alimentos entre todos los sectores implicados (industria agroalimentaria, hoteles, cadenas de distribución, ferias y otras actividades empresariales y particulares), que llegaron a casi 115.000 beneficiarios.

Banco de los Alimentos de Barcelona:

www.bancdelsaliments.org

Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL):

<http://fesbal.org>

Federación Europea de Bancos de Alimentos:

www.eurofoodbank.org

Red Global de Bancos de los Alimentos:

www.foodbanking.org

E19

Campaña de sensibilización de los consumidores

CADENA DE SUPERMERCADOS BONPREU

Barcelona, actualmente

La cadena de supermercados Bonpreu ha desarrollado el Espacio del Consumo, un punto de encuentro para los clientes. Con la colaboración de productores y expertos en varios temas, se trabaja para mejorar los diferentes aspectos relacionados con el consumo y la alimentación (fabricantes, productos, establecimientos, hábitos de consumo, etc.). En este sentido, sirve de espacio de intercambio de información y de plataforma de sensibilización de los consumidores.

Se han impulsado numerosas acciones de concienciación que contribuyen a reducir el despilfarro, tanto en los propios supermercados (sobre todo en referencia a la gestión del stock), como entre los clientes (bolsas isotérmicas, información a los consumidores, etc.). Entre todas las iniciativas implementadas, destaca la campaña «Comemos bien», ya que está estrechamente ligada a la prevención del despilfarro alimentario, y con la que se asume el compromiso de trabajar por un consumo sano, responsable y de calidad.

Bonpreu, Espacio del Consumo («Comemos bien»):

www.bonpreu.cat/pag1.php?idF=4&idSubF=158

E20

Campaña «¡No tiramos ni pizca de comida!»

ASOCIACIÓN ESPACIO AMBIENTAL

Barcelona, 2011

La entidad Espacio Ambiental, SCCL, inició la campaña «¡No tiramos ni pizca de comida!», como actividad en el Aula Ambiental de Sagrada Família, con el discurso: «¿Crees que tiras mucha comida a la basura? Se calcula que, de media, cada persona tira 30 kg de comida al año. Mediante buenas prácticas a la hora de comprar y cocinar, gran parte de este despilfarro se podría evitar. Compartiremos trucos y consejos para hacerlo.»

En este contexto, se han diseñado una serie de talleres, entre los que destaca el propio «¡No tiramos ni pizca de comida!», así como otros de cocina de aprovechamiento de alimentos. El taller está organizado en dos sesiones: hábitos de consumo y planificación de compras, y conservación de los alimentos y cocina sin excesos. Asimismo, dispone de una página en Facebook, una cuenta de Twitter y un blog con el mismo nombre, que sirve de plataforma para difundir conocimiento y noticias, así como para debatir cuestiones relacionadas con el despilfarro alimentario.

Blog: <http://nollencemnimica.wordpress.com>

Facebook de la campaña:

www.facebook.com/nollencemnimica#!/nollencemnimica

Twitter: @nollencemnimica

E21

Campaña «Recíclate en la cocina, aprovechémoslo todo»

CONSEJO COMARCAL DE L'ANOIA Y AYUNTAMIENTO DE CAPELLADES

Comarca de L'Anoia, 2001 y 2011

El Consejo Comarcal de L'Anoia, junto con el Ayuntamiento de Capellades, impulsó unos talleres de cocina de aprovechamiento con el objetivo de elaborar el libro de cocina de aprovechamiento de L'Anoia. Los ciudadanos pudieron participar en la iniciativa asistiendo a los talleres y enviando recetas al blog www.reciclatatalacuina.cat. La campaña, titulada «Recíclate en la cocina, aprovechémoslo todo», tenía como objetivo difundir un tipo de cocina sostenible, de bajo impacto ambiental y económica, que contribuyera a prevenir residuos en la cocina y fomentase la recogida selectiva de los residuos domésticos en los hogares de la comarca, potenciando la participación ciudadana. Participaron 19 municipios de la comarca y se llevaron a cabo talleres de cocina abiertos a toda la ciudadanía para dar a conocer la cocina de aprovechamiento.

Consejo Comarcal de L'Anoia:

<http://anoia.cat/actualitat/170-finalitzen-els-tallers-de-cuina-de-la-campanyareciclat-a-la-cuina-aprofitem-ho-tot>

E22

Gestión de subproductos

GESTORES DE SUBPRODUCTOS Y RESIDUOS

Agramunt y Les Masies de Voltregà, 1995 y 1998

Las empresas Copiral y Promic son pioneras en el reciclaje de materias tradicionalmente no valorizadas: subproductos del proceso de producción de alimentos para humanos que se recuperan para elaborar materias primas destinadas a alimentación animal. El marco legal actual asociado es complejo por las restricciones existentes en torno al uso de la proteína animal en la generación de piensos para engorde y su utilización para elaborar comida para animales de compañía. La actividad contribuye a mitigar el despilfarro alimentario, ya que recicla los siguientes tipos de productos: productos caducados que han sido retirados de las cadenas de distribución y venta; productos no caducados, pero que se quieren retirar del mercado por estrategias de marketing de las empresas distribuidoras, y productos procedentes directamente de fábrica y que no han superado los controles de calidad correspondientes.

COPIRAL, SL: www.copiral.com

PROMIC: www.promic.es

E23

Optimización de las operaciones del centro de distribución

SUPERMERCADOS DIA

España, 2010

Los centros de distribución de los supermercados DIA ejecutan varias operaciones que pueden conllevar errores humanos, los cuales, trasladados al final de la cadena, pueden implicar también un despilfarro alimentario. De ahí que DIA haya implantado, en estos centros, unas mejoras tecnológicas y de procedimiento en la gestión de las operaciones con el fin de mejorar el servicio en las tiendas en términos de preparación de pedidos y tiempo de entrega. El objetivo de la medida no es prevenir el despilfarro y, por tanto, no se dispone de datos concretos, pero es evidente que cualquier medida que contribuya a mejorar la eficacia de un proceso y evitar errores acaba reduciendo también el despilfarro.

DIA: www.diacorporate.com

