



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Aecoc reunirá a 300 profesionales europeos para debatir contra el desperdicio alimentario

Aecoc reunirá a 300 profesionales europeos para debatir contra el desperdicio alimentario

Miércoles, 21 de septiembre 2016

Más de 300 profesionales se reunirán en Madrid el próximo 26 de septiembre en el *Save food meeting / IV Punto de encuentro AECOC contra el desperdicio alimentario*. El encuentro recogerá los puntos de vista de la administración pública, la empresa privada y las asociaciones de consumidores y expondrá casos de éxito impulsados desde el sector primario, la industria y la distribución alimentaria. La inscripción es gratuita.

El próximo 26 de septiembre Madrid acogerá el [Save food meeting / IV Punto de encuentro AECOC contra el desperdicio alimentario](#), un evento que reunirá a más de 300 profesionales europeos de la cadena agroalimentaria para luchar de manera conjunta contra el desperdicio de alimentos y que está siendo organizado por *Save Food* -la iniciativa formada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEP) y la Feria de Düsseldorf-, el Club de Exportadores e Inversores Españoles y AECOC.

El encuentro analizará destacados casos de éxito impulsados desde el sector primario, la industria y la distribución alimentaria, servirá para el intercambio de ideas y experiencias entre los más de 300 profesionales de la administración pública, empresas privadas, asociaciones de consumidores y bancos de alimentos asistentes.

Así, el evento incluirá una mesa redonda en la que se debatirá sobre la información que la cadena agroalimentaria traslada al consumidor y que determina el aprovechamiento alimentario en los hogares. El debate profundizará en aspectos como la diferencia entre fecha de consumo preferente y fecha de caducidad, la importancia de poner en valor los alimentos con independencia de cuál sea su precio; así como de fomentar entre la sociedad un modelo de consumo responsable.

En la mesa redonda participará el director general de Industria Alimentaria, **Fernando Burgaz**; la directora de área de la *Agencia de Residuos de Catalunya*, **Pilar Chiva**; la responsable de Consumo de Hispacoop, **Carmen Redondo**; la responsable de Relaciones Institucionales de Consum en Catalunya, **Núria Riba**; y el presidente del Banco de Alimentos de Madrid, **Francisco García González**.

El programa ofrece también ponencias como la de la responsable del proyecto Espigoladors, **Mireia Barba**, que expondrá cómo lucha una empresa social contra el desperdicio alimentario ofreciendo segundas oportunidades tanto a las personas como a los alimentos; el director de la planta de Burgos de PepsiCo, **Jesús González**, quien explicará cómo la producción de patatas fritas y *snacks* se está acercando al objetivo de reducir a cero los residuos que acaban en el vertedero; o el CEO de Multivac, **Christian Traumann**, que analizará el papel del *packaging* en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Además, el punto de encuentro contará con la visión del subdirector de Política de Alimentación de la Dirección General de Alimentación del Ministerio francés de Agricultura, Sector Agroalimentario y Bosques, **Vincent Gitz**, que analizará el impacto de la ley recientemente aprobada en el país gal y que obliga a las empresas de distribución a tener acuerdos firmados de colaboración con bancos de alimentos y el director de RSC de Eroski, **Alejandro Martínez**, explicando la iniciativa 'Desperdicio 0'.

[Inscripción gratuita.](#)