



Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

30-09-2020

Enmarcado por la situación de la Covid-19, y auspiciado por Naciones Unidas, el 29 de septiembre se celebró la primera edición del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos; un problema contra el que luchar para poder seguir avanzando hacia los objetivos de la Agenda 2030 y que la pandemia no ha agravado especialmente en los servicios de colectividades. Os lo explicamos y os dejamos algunos de los artículos más leídos sobre el tema.

El pasado martes, 29 de septiembre, se celebró el primer Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, una conmemoración marcada por la situación de pandemia mundial de la Covid-19, la cual ha hecho pensar, más que nunca, sobre la necesidad de transformar y reequilibrar la forma en que se producen y consumen nuestros alimentos.

Según Naciones Unidas, *“la Covid-19 continúa generando desafíos significativos en el abastecimiento alimentario de muchos países. Las interrupciones en las cadenas de suministro, las medidas de cuarentena, el cierre de la industria hotelera y las escuelas... Todas estas medidas han contribuido al problema de la pérdida alimentaria, en donde los productores y distribuidores no han encontrado mercados a los que abastecer y, por ende, su producto se ha echado a perder. En el otro extremo de la cadena, las compras compulsivas por parte de los consumidores durante la pandemia provocó un gran desperdicio alimentario y el desabastecimiento en los supermercados, los cuales tampoco podían donar comida a unos bancos de alimentos apurados por una demanda creciente a causa del incremento del desempleo”.*

Covid-19 y desperdicio alimentario en colectividades

A pesar de estas afirmaciones de Naciones Unidas, cabe puntualizar que, como hemos ido publicando en los últimos meses, el sector de la restauración social y colectiva, durante el estado de alarma, generó y distribuyó en España más de 45.000 comidas gratuitas a las personas más desfavorecidas y se entregaron más de 30 toneladas de alimentos y bebidas a diversas ONGs. Los excedentes de las empresas, tras el cierre de los centros, fueron redistribuidos en su mayoría para cubrir las necesidades de alimentación de los colectivos más vulnerables.

Así mismo, asumida ya la 'nueva normalidad', hemos preguntado a diversas personas del sector que nos han confirmado que en la situación actual se han dado pasos atrás en cuanto a la utilización de desechables plásticos, por ejemplo, pero no en cuanto a desperdicio alimentario. **Inés Navarro** (responsable del departamento de Dietética y Nutrición de Arcasa) comenta que *"lo único que nos preocupa respecto a la cuestión del desperdicio alimentario son los confinamientos 'repentinos' en los colegios. Es una situación imprevisible en la que se mandan a casa a grupos enteros de alumnos que, probablemente, tenían previsto comer en el centro aquel día"*.

En otro sentido **Isabel Coderch**, fundadora de Te lo sirvo verde, consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y la restauración sostenible, destaca que las nuevas tecnologías en el ámbito de los restaurantes corporativos, están jugando a favor de la disminución del desperdicio alimentario. *"Los protocolos establecidos en muchas empresas para evitar al máximo los contagios, incluyen aplicaciones móviles desde las que pedir con antelación el menú. Sin duda, una previsión que revierte en una mejor gestión y control de los alimentos que se consumirán ese día... y por tanto, en una disminución del desperdicio alimentario generado en cocina"*.

ODS 12: 'Producción y consumo responsables'

Como sabéis, desde las 'páginas' de www.restauracioncolectiva.com, hemos dado siempre especial importancia a los temas relacionados con el desperdicio alimentario. No olvidemos, además, que estamos totalmente alineados con los objetivos de la Agenda 2030 (#Objetivo_RC2030), que en su punto número 12 habla de 'Producción y consumo responsables'. El objetivo marcado es que *"de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha"*. Actualmente se calcula que cada año un tercio de todos los alimentos producidos, equivalentes a 1.300 millones de toneladas por valor de alrededor de 1.000 millones de dólares, termina pudriéndose en los contenedores de los consumidores y minoristas, o se estropea debido a las malas prácticas del transporte y la cosecha.

Desde Restauración Colectiva daremos siempre apoyo y difusión a cualquier iniciativa y proyecto que vaya en esa línea. A continuación os dejamos algunos de los artículos que hemos publicado sobre el tema.

- El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario.
- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?.
- El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030.
- El Parlament de Catalunya aprueba la primera ley contra el desperdicio alimentario.
- La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible.
- Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos.
- Hospital Nostra Senyora de Meritxell, un año implementando medidas contra el desperdicio.
- Nueva guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos.
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares.
- Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura.
- El 71% de las empresas cuenta con estrategias para luchar contra el desperdicio alimentario.
- "En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna".



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.