



Compass celebra su 'Stop food waste day' para concienciar contra el desperdicio alimentario

15-05-2023

Compass Group España celebró, el pasado 26 de abril, su '**Stop food waste day**' (SFWD) 2023' con el objetivo de concienciar a usuarios, clientes y empleados de todos sus centros sobre la importancia de seguir reduciendo el desperdicio alimentario. La iniciativa, que celebró su quinta edición, forma parte del programa '*Stop food waste*', lanzado por la compañía a nivel internacional con el objetivo de introducir acciones prácticas y medibles en las que la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente son primordiales.

Este año, desde Compass Group España, elaboraron para ese día un menú **100% aprovechamiento**, es decir, en el que se utilizan la totalidad de los ingredientes. Se ofreció en más de 300 comedores de empresas y hospitales donde el grupo da de comer cada día a más de 70.000 personas. El menú constaba de una sopa fría de zanahoria con chips de su piel y alcachofa crujiente, contramuslos de pollo a la naranja, y de postre, naranja preparada con miel y menta fresca.

Más allá de la celebración de este día, Compass Group ha convertido el '*Stop Food Waste*' en un programa continuo con el objetivo de promover acciones contra el desperdicio alimentario todo el año y en todos los puntos del ciclo de producción. Actualmente, la compañía está realizando mediciones de la merma alimentaria en más de 350 centros en los que se encarga del servicio de restauración a través de sus marcas para el ámbito empresarial, educativo y sanitario Eurest, Scolarest y Medirest. En estos comedores, se hacen **mediciones diarias del desperdicio generado**, lo que supone más de 80.000 mediciones anuales que permiten identificar, minimizar y prevenir el desperdicio de alimentos.

Con la premisa de que 'el mejor desperdicio alimentario es el que nunca se ha generado', se pone el foco en la generación de estrategias operativas eficientes que lo minimicen.

Beatriz de Diego, responsable de Sostenibilidad de Compass Group España, señala que *"con iniciativas como esta avanzamos como compañía y como sociedad. Es una fecha que se ha consolidado tanto a nivel internacional como en nuestro país y que pone de manifiesto la importancia que tiene que todos nos concienciamos de esta situación en primera persona. En nuestro caso forma parte de un proyecto que se desarrolla durante todo el año, porque trabajar diariamente en la prevención del desperdicio alimentario"*

es fundamental".

Según los datos del último informe del Desperdicio Alimentario en España que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cada español tiró de media a la basura 28,21 kilos/litros de alimentos en 2021. Actualmente se encuentra en trámite parlamentario una nueva Ley contra el desperdicio de alimentos que convertirá a España en el tercer país europeo en contar con una normativa de este tipo.

Contacta con **Compass** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Compass Group España se asocia con Kyndryl para acelerar su transformación digital
- Aturem y Aspaym galardonados con los 'Premios Superación' de la Fundación Eurest
- Compass Group avanza en sus políticas de igualdad de género e intergeneracional
- Asprona-Plena Inclusión gana los 'Premios Superación' de la Fundación Eurest