



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Compass Group inicia un ambicioso proyecto de concienciación contra el desperdicio

Compass Group inicia un ambicioso proyecto de concienciación contra el desperdicio

Martes, 30 de abril 2019

Aprovechando el *Stop Food Waste Day* celebrado el pasado 24 de abril, Compass Group ha puesto en marcha en España una campaña (que se prolongará hasta final de año) con la que pretende concienciar sobre el desperdicio alimentario y sensibilizar, tanto a productores como a consumidores, de la importancia de reducir la cantidad de comida que no aprovechamos.

Stop Food Waste Day es una campaña global impulsada en 2017 por Compass Group en Estados Unidos que plantea un conjunto de medidas en tres fases para avanzar en la reducción de desperdicios tanto en los restaurantes de los centros donde está presente como en el conjunto de la sociedad. En ella colaboran a nivel internacional empresas como Google o HSBC. En España se han sumado más de 50 centros de trabajo de compañías e instituciones de referencia y se calcula que se llegará de manera directa a más de 20.000 personas.

Durante el proyecto, los equipos de Compass Group trabajarán en coordinación con los clientes de los centros que participan para concienciar de la importancia de reducir de manera sostenible y continua la cantidad de comida desperdiciada y que luego puedan extender ese mensaje a sus familias y entornos sociales.

Sólo en España se tiran a la basura cada semana 25 millones de kilos de comida. Esto lo sitúa como el séptimo país de la Unión Europea que más alimentos desperdicia. **Fernando Pascual**, director general de Compass Group España y Portugal, afirma que *“la gestión adecuada de los recursos de los que disponemos es una tarea que nos incumbe a todos. Una compañía como la nuestra, que solo en España distribuye más de 425.000 comidas diarias, debe liderar este proceso y colaborar en mejorar la educación social para avanzar en la sostenibilidad y la protección del medioambiente”*.

En los centros que participaron en el *Stop Food Waste Day*, se sirvió hoy un menú especial elaborado con ingredientes escogidos especialmente para que no se generasen sobrantes -las mermas en la producción de alimentos rondan de media el 35% y con este tipo de menú se tiende a que sea 0-. Esta experiencia se extenderá a un día a la semana de aquí a final de año con menús diferentes diseñados por los chefs de cada centro de trabajo.

Además, durante el próximo mes se medirá de manera diaria, a través de una aplicación móvil, el impacto tanto ambiental como económico del desperdicio alimentario. En una segunda fase y con la base de esos datos, por cada kilo de desperdicio que no se genere, Compass Group España donará un kilo de pasta o legumbre a una organización a través de la Fundación Eurest.

Junto a estas medidas también se van a poner en marcha propuestas como:

- Menú Veggie Revolution: para fomentar el consumo de una dieta sostenible en la que se dé visibilidad a los menús vegetarianos, dado que las mermas de estos productos son menores que las de los menús convencionales.
- Talleres de cocina de reaprovechamiento.
- Sustitución de los vasos de plástico para bebidas tanto frías como calientes por vasos compostables.
- Eliminación de envases de plástico para el consumo de agua.

Dominic Blakemore, consejero delegado de Compass Group, afirma que *“el desperdicio alimentario es un serio problema hoy en día y, como líderes globales en servicios de alimentación, estamos decididos a jugar nuestro papel para impulsar el cambio. Trabajando con proveedores, socios, clientes y consumidores en los 50 países en los que operamos, estamos enfocados a educar a nuestros equipos y clientes sobre cómo pueden colaborar en reducir el desperdicio hoy y todos los días”*.

Compass Group se ha comprometido a reducir un 50% el desperdicio alimentario en 2030, en línea con el punto 12.3 de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. Según datos publicados por la Comisión Europea, desperdiciamos 173 kilos de comida por persona y año. El 52% de esa cantidad se genera en el hogar pero representa dos tercios del valor total asociado con el desperdicio. A nivel mundial se calcula que más de un tercio de la comida producida no se consume.