



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / #Objetivo_RC2030 /



©Dreamstime_JuanMoyano.

El Parlament de Catalunya aprueba la primera ley contra el desperdicio alimentario

04-03-2020

El Parlament de Catalunya ha aprobado la primera ley europea que regula y sanciona el despilfarro alimentario a lo largo de toda la cadena de valor. Aunque todos los medios han puesto el acento en la obligatoriedad de la restauración comercial de facilitar recipientes para llevar la comida sobrante a casa, la ley va mucho más allá y obliga a todas las empresas (y eso incluye a las colectividades), a establecer un plan de reducción del desperdicio alimentario.

El Parlament de Catalunya aprobó ayer miércoles (casi cuatro años después de que se registrara por primera vez), la ley contra el despilfarro alimentario, que incluye medidas que afectan a todos los sectores que participan en la cadena alimentaria. Una de las más destacadas y que ha copado más titulares es la obligación para los restauradores y servicios de catering –para más de 100 personas– de ofrecer envases biodegradables para que los clientes se lleven a casa la comida que no hayan podido acabarse.

No obstante, el texto de la ley va mucho más allá y obligará a todos los sectores de la cadena a disponer, en el plazo de un año, de un plan estratégico de lucha contra el despilfarro alimentario que cuantificará cuánta comida se tira (los datos que recojan se incluirán en un registro) y definirá las medidas oportunas en cada caso. Como comenta **David Esteller**, responsable de la iniciativa 'La alimentación no tiene desperdicio', coordinada por Aecoc, *"la restauración social y colectiva, al igual que el resto de empresas de la cadena, estará obligada a establecer un plan de reducción del desperdicio alimentario que se genera en sus instalaciones y a medirlo, de manera que se sepa la cantidad de alimento que va a donaciones, si las hay, la que va a vertedero, al gestor autorizado, etc."*

En el caso de la administración, se obligará a incluir en los concursos públicos de servicios alimentarios cláusulas contra el despilfarro, se impulsarán programas educativos para concienciar a los más jóvenes y se creará una especie de directorio donde los productores con excedentes puedan encontrar empresas y entidades que puedan aprovecharlos.

Por último, la Generalitat de Catalunya y el *Consell Català de l'Alimentació* crearán un distintivo o sello de calidad para identificar y

reconocer los establecimientos y empresas de todos los sectores *“que alcancen prácticas o políticas notables en la reducción del desperdicio alimentario, más allá de los requerimientos normativos”* que se recogen en la ley.

‘La alimentación no tiene desperdicio’

La iniciativa ‘La alimentación no tiene desperdicio’, coordinada por Aecoc, aglutina a más de 500 empresas fabricantes y distribuidoras para evitar la generación de residuos alimentarios en el sector. Desde este proyecto se trabaja para crear conciencia sobre la importancia de reducir el despilfarro alimentario, así como dotar de herramientas y formación para que las empresas puedan llevar a cabo planes contra el desperdicio de alimentos en sus empresas de forma eficaz. Las compañías que forman parte de este proyecto han conseguido reducir el desperdicio de alimentos del 1,78% al 0,80% en los últimos años gracias a la concienciación y esfuerzo por parte de las empresas.

Ante la aprobación de esta primera ley, Aecoc insiste en la necesidad de que la norma vaya acompañada del compromiso de las administraciones para apoyar y asesorar a las empresas a la hora de llevar a cabo los planes contra el desperdicio de alimentos. *“Es fundamental que las empresas sean conscientes de la importancia de reducir el desperdicio de alimentos, asuman este reto como suyo y se sientan apoyadas para que la ley funcione eficientemente”*, explica Esteller.

Con ese fin, Aecoc colaborará con el *Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca* en talleres formativos que arrancarán mañana mismo para ayudar a las empresas a poner en marcha los planes de prevención del desperdicio que exige el nuevo reglamento. Asimismo, Aecoc insiste en la necesidad de reforzar la conciencia social para que todos los eslabones de la cadena de valor se involucren en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Noticias Relacionadas

- La ley francesa ‘Egalim’ avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible
- El sector sociosanitario ante el desafío de ser el mayor generador de residuos de la RC
- Nueva guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos
- El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030