



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

La campaña 'Zero Waste' de Sodexo Iberia logra reducir 4.000 kg de alimentos en un mes

## La campaña 'Zero Waste' de Sodexo Iberia logra reducir 4.000 kg de alimentos en un mes

Lunes, 30 de enero 2023

Además de reducir el desperdicio alimentario, a través de la iniciativa 'Zero Waste', Sodexo busca concienciar y promover hábitos más sostenibles que impacten en la reducción de residuos. El proyecto se ha puesto en marcha en diversos restaurantes corporativos donde se han instalado cubos de metacrilato para recoger el excedente de pan.

En España se tiran una media de 60 millones de kilos de pan al año y un 10% del desperdicio de los restaurantes corresponde al pan. Sodexo Iberia, comprometida con la reducción de desperdicios alimentarios, ha conseguido disminuir en un 12,5% la generación de residuos en algunos de los centros en los que está presente a través de la campaña 'Zero Waste'; una acción con la que se ha conseguido concienciar sobre la generación de residuos durante el consumo en los restaurantes y promover hábitos más sostenibles que favorezcan un uso responsable de los alimentos. Esta iniciativa de concienciación ha logrado reducir alrededor de 4.000 kg de alimentos en un mes, lo que supondría una cifra de unos 48.000 kg de residuos alimentarios al año.

A través de 'Zero Waste', Sodexo instaló en sus restaurantes corporativos cubos de metacrilato que recogieron, a lo largo de un mes, los excedentes de pan que diariamente se tiran en las bandejas de los consumidores con el fin de crear conciencia sobre de la cantidad de pan que se llega a tirar y que, con ello, se promueva un consumo responsable de los alimentos.

*"A lo largo del mes en el que hemos llevado a cabo esta campaña de visualización hemos podido ver el efecto positivo que generábamos en los usuarios y cómo cada semana la concienciación sobre el desperdicio alimentario era mayor y se recogían menos residuos. De hecho, en uno de nuestros centros corporativos se ha logrado un ahorro de un 34% de una semana a otra",* ha explicado **Carina Cabezas**, presidenta de Sodexo Iberia, quien ha recalcado la importancia de hacer este tipo de acciones *"con el fin de contribuir a promover hábitos más sostenibles"*.

De hecho, los cubos en los que se recogía el pan desperdiciado iban rotulados con diferentes mensajes de concienciación en cada uno de sus lados, así como diferentes medidas en función de la cantidad de pan recogida con lo que poder cuantificar el coste del desperdicio generado.

Algunos de los centros que han participado en esta acción ya han tomado medidas al respecto, bien sea ofreciendo a los comensales la posibilidad de coger panes más pequeños para evitar el desperdicio o creando córnerns específicos de pan, dando opción a escoger entre distintos tipos y tamaños.

Con la campaña 'Zero Waste', Sodexo Iberia pretende contribuir a un sistema alimentario más sostenible y ayudar a la mejora de la salud de las personas y del planeta. Un objetivo con el que se aúnan otros proyectos como 'WasteWatch', un programa que ayuda a disminuir a la mitad los desechos alimentarios y que desde su puesta en marcha ha permitido evitar 164.560 Kg de residuos, 727.074 de CO<sub>2</sub> y se han ahorrado 341.681 litros de combustible. El programa está implantado en 45 centros donde Sodexo Iberia presta servicios de restauración y el objetivo es seguir ampliando su alcance.

Contacta con [Sodexo](#) o accede a su web a través de nuestro [directorío de empresas](#).

### Noticias Relacionadas

- [Bureau Veritas certifica a Sodexo por la gestión del desperdicio alimentario en Clínica Corachan](#)
- ['Sodexo Ingreen', la propuesta sostenible de modelo circular, para la restauración colectiva](#)
- [Sodexo lanza su campaña 'Zero waste' para concienciar sobre los residuos alimentarios](#)
- [Sodexo colabora con diversas ONG para distribuir comida entre personas vulnerables](#)