



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

La I Semana contra el desperdicio de alimentos engloba acciones en toda la cadena alimentaria

La I Semana contra el desperdicio de alimentos engloba acciones en toda la cadena alimentaria

Miércoles, 19 de septiembre 2018

Entre el 24 y el 30 de septiembre se celebrará en España la I Semana contra el desperdicio de alimentos, coordinada por Aecoc y en la que se ha implicado toda la cadena alimentaria desde productores a grandes centros de distribución, el sector de la restauración o los propios consumidores. La iniciativa organizará multitud de actividades para poner en valor los alimentos e informar sobre como reducir el desperdicio alimentario.

Las empresas líderes de la distribución y la industria alimentaria, compañías de restauración, organizaciones del sector primario y de consumidores, con el apoyo del resto de asociaciones que representan a las empresas del sector, han unido esfuerzos para realizar la I Semana contra el desperdicio de alimentos, que se realizará en todo el país. Coordinada por Aecoc se celebrará desde el próximo día 24 hasta el 30 de septiembre y cuenta también con el apoyo de instituciones y administraciones públicas tanto nacionales como autonómicas.

Según ha explicado la responsable de comunicación de Aecoc, **Núria Pedraza**, con esta primera semana se persigue un doble objetivo: *“poner en valor los alimentos y en segundo lugar, ofrecer información y recomendaciones al consumidor para que haga un buen uso de ellos, evitando su desperdicio. Y es que cerca de la mitad de este desperdicio en España se produce en los hogares”*. La semana se realiza en el marco de la campaña *La alimentación no tiene desperdicio*, que Aecoc puso en marcha en 2012 y en la que participan más de 450 compañías.

La iniciativa, ha detallado Pedraza, *“es fruto del trabajo de diferentes mesas coordinadas por Aecoc en las que se han reunido representantes de los diferentes eslabones de la cadena de valor. De ese trabajo salen diferentes líneas de actuación que durante siete días llenarán España de actividades de todos los ramos vinculados a la alimentación para ayudar a todos los consumidores a reducir el desperdicio alimentario”*. A nivel general se realizará una gran campaña de información al consumidor/sociedad en general en diversos escenarios y canales:

- Comedores escolares.
- Centros de educación primaria.
- Puntos de venta (distribución, mercados municipales...) y restauración en general.
- Webs, RRSS y folletos de la industria y la distribución.

#Alimentaciónsin desperdicio es el *hashtag* que se ha escogido. Con él, se quiere poner énfasis en la necesidad de que toda la sociedad se vincule en la lucha contra este problema. Gobiernos autonómicos como los de Castilla y León, la Junta de Andalucía o la Xunta de Galicia también participan con actos y actividades.

Todas las acciones serán de diversos formatos, como actividades lúdicas para todo tipo de públicos destinadas a poner en valor los alimentos, información y talleres sobre aprovechamiento, sesiones de formación en centros de educación primaria de todo el país, actividades de sensibilización y aprovechamiento en comedores escolares y, finalmente, la VI edición del punto de encuentro Aecoc contra el desperdicio alimentario, con buenas prácticas de lucha contra el desperdicio.

Los principales chefs españoles apoyan la 'semana'

Los principales chefs de la gastronomía española, como **Juan Mari** y **Elena Arzak**, **Martín Berasategui**, **Pedro Subijana** y **Eneko Atxa**, apoyan la iniciativa. También los hermanos **Roca** han decidido colaborar. Todos ellos se implicarán en la campaña con mensajes en redes sociales como Facebook, Instagram y Twitter y, algunos, también en sus blogs. En ellos darán consejos para el aprovechamiento de los alimentos o mostrarán iniciativas que ellos ya realizan en sus restaurantes o en su vida cotidiana.

Hay que tener en cuenta que Europa genera el 14% del desperdicio mundial de alimentos y España es el séptimo país que más comida desperdicia del continente, con 7,7 millones de toneladas. Ante esta problemática el Consejo Directivo de Aecoc aprobó en 2012 trabajar en un proyecto destinado a frenar este problema. Un proyecto, detalla **Carmen Cobián** presidenta del Comité AECOC contra el desperdicio alimentario *“de colaboración entre todas las partes de la cadena (sector primario, industria, distribución, administración y bancos de alimentos) que cuenta con el apoyo de más de 450 empresas fabricantes y distribuidoras del sector del*

gran consumo, servicios logísticos y transporte. Las empresas integradas en el proyecto han logrado reducir en un 30% la cantidad de producto desperdiciado en estos siete años e incrementar en un 13% la cantidad de producto que, tras no ser comercializado, se ha donado a entidades benéficas”.

Además, ha detallado Cobián, “durante este tiempo se han coordinado acciones a nivel general como revisar sus procesos productivos en busca de ineficiencias para aplicar medidas correctoras, analizar su cadena de suministro (pedidos, stock, transporte...), mejorar/revisar sus sistemas de packaging, optimizar sus procesos de comercialización (saldar productos al final del día, campañas de frutas feas...) o mejorar la información al consumidor (formas de consumo, recetas de aprovechamiento, conservación del producto...). También se han potenciado los acuerdos de colaboración con bancos de alimentos y otras entidades benéficas, se ha formado a sus empleados en técnicas de eficiencia y prevención del desperdicio, además de la difusión de sus buenas prácticas y de la colaboración para sensibilizar a la opinión pública”.

Noticias Relacionadas

- [Castilla y León promueve la donación de los excedentes alimentarios de los colegios](#)
- [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)
- [Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura](#)
- [Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)