Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

©Gencat.cat

La ley catalana de prevención del desperdicio interpela directamente a la restauración

01-09-2021

Antes de final de año está previsto que se apruebe el reglamento para desplegar la ley 3/2020 de *Prevención de las pérdidas y del despilfarro alimentario*, aprobada el año pasado en Catalunya; una normativa pionera que prioriza la prevención en origen ante la redistribución de los excedentes, y lo hace a lo largo de toda la cadena alimentaria interpelando muy directamente al sector de la restauración. Os resumimos en este artículo a quien afecta y cuáles serán las nuevas obligaciones.

El 4 de marzo del 2020 el Pleno del Parlamento de Catalunya aprobó la ley 3/2020 de prevención de las pérdidas y del despilfarro alimentario, una norma pionera en Europa y que interpela directamente a empresas alimentarias y del sector de la hostelería y la restauración, entidades de economía social , otros organismos que distribuyan alimentos, administración pública y consumidores.

Como ya hemos publicado en diversas ocasiones, el despilfarro alimentario se ha convertido en un problema de gran relevancia política y social en los últimos años. Es evidente que el actual modelo de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos en el planeta no evita el hambre ni la obesidad creciente, y la pérdida de soberanía alimentaria de la población es generalizada. Al mismo tiempo, según la FAO, un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo se desperdician.

Además, tirar comida tiene un tremendo coste ambiental, al mismo tiempo que hace menos competitivas a las empresas, aumentan los gastos de los hogares y obliga a la administración pública a invertir recursos en gestionar residuos. Según un estudio del 2012 de la Agencia de Residuos de Catalunya, en esa comunidad se desperdician 260.000 toneladas de alimentos anuales, de ellas algo más de 40.000 (un 16%) en hostelería y restauración (comercial y colectiva).

Objetivos y obligaciones de la ley

Si bien el despilfarro es un problema que afecta a toda la cadena alimentaria, la ley se centra en la distribución y consumo de

alimentos y está enmarcada dentro de la normativa EU de fomento de la Economía Circular y de los ODS's (12.3). Los objetivos que detalla el texto son: concienciar sobre el problema del despilfarro; promover medidas que incentiven la reducción del despilfarro; y aportar herramientas que prevengan el despilfarro.

Tal como resume **Isabel Coderch**, directora de Te lo Sirvo Verde, consultora especializada en restauración sostenible, las obligaciones de la ley para el sector de la hostelería y la restauración se resumen en:

1. Disponer de un **plan de prevención de despilfarro** alimentario y aplicarlo.
2. **Reducir, medir e informar** anualmente sobre el desperdicio generado.
3. **Cuantificar los alimentos que se destinen a donación** humana o para alimentación animal.
4. Aplicar **medidas de prevención** enmarcadas en la jerarquía de prioridades.
5. **Evitar** las actuaciones que hagan **que los alimentos sean no aptos** al consumo o valorización.
6. **Capacitar a los trabajadores** para que actúen de forma activa contra el despilfarro alimentario.
7. **Incentivar la venta de productos con fecha de consumo preferente** o caducidad próxima.
8. Informar al consumidor sobre **hábitos de consumo responsable** vinculados a la prevención del despilfarro.
9. Fomentar la venta de alimentos con imperfecciones.
10. **Incorporar información** sobre el aprovechamiento de alimentos.
11. **Mejorar la separación** de la fracción orgánica.
12. Fomentar la venta de productos **a granel**.
13. Promocionar el consumo de **alimentos de temporada, de proximidad, ecológicos y ambientalmente responsables**.
14. **Facilitar que el consumidor se pueda llevar, sin coste adicional, los alimentos no consumidos**, e informar de forma clara y visible de esta opción en el restaurante (preferentemente en la carta o el menú).
15. Para envasar los alimentos sobrantes, habrá que emplear **envases** aptos para el consumo alimentario. Estos deben ser **reutilizables, compostables o fácilmente reciclables**. Debe permitirse que el comensal traiga su propio envase.
16. Las empresas de restauración colectiva escolar deberán establecer **programas educativos entorno al desperdicio alimentario**.
17. Las empresas de **restauración colectiva sociosanitaria** (hospitales y residencias geriátricas) deberán establecer una programa de reducción del despilfarro atendiendo a la jerarquía de prioridades.

Las microempresas (menos de diez empleados/as con un volumen de negocios anual no superior a dos millones de euros) están eximidas de los puntos 1, 2 y 3.

Notícias Relacionadas

- Por una ley nacional contra el despilfarro, que ofrezca un marco legal para la donación
- El 'I Congreso internacional de compra pública verde' pone el foco en los comedores escolares
- Los plásticos de un solo uso, prohibidos desde el pasado sábado en toda la Unión Europea
- Nuevo documento sobre sostenibilidad en los comedores escolares públicos valencianos