



La preocupación por el despilfarro alimentario, lo más destacado en cuanto a sostenibilidad

30-12-2021

Desde el 2015, año en que la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible y promulgó los 17 ODS, en 'Restauración Colectiva' renombramos nuestro apartado de 'Sostenibilidad' y lo pasamos a llamar '#RC_Objetivo2030'. Un apartado muy transversal en el que tienen cabida proyectos educativos, temas de calidad, de nutrición, eficiencia energética... y del que este año ha sido, protagonista indiscutible, la cuestión del desperdicio alimentario.

– El recientemente aprobado proyecto de ley contra el despilfarro prioriza la donación.

El Consejo de Ministros aprobó el pasado 11 de octubre el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario; una normativa, largamente reclamada, concebida para reducir el despilfarro de alimentos y para fomentar un mejor aprovechamiento de los mismos. La norma implica a toda la cadena alimentaria, prioriza la donación, obligará a las colectividades a contar con programas de prevención y reducción del desperdicio alimentario e incluye también un régimen sancionador.

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

A finales de año estaba previsto que se publicase el reglamento para desplegar la ley 3/2020 de *Prevención de las pérdidas y del despilfarro alimentario*, aprobada el 2020 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. La publicación sigue pendiente.

– Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades.

Mario Cañizal, colaborador habitual de nuestro medio, ha publicado este año dos artículos con información sobre la dirección que está tomando Europa para encaminarnos hacia una transformación de la economía respetuosa con el entorno y las personas. Tras una primera parte introductoria, basada en los documentos marcos generados en la UE, en este segundo artículo aterrizó la normativa bajándola al terreno de las empresas y ofreciendo un decálogo con iniciativas para ser sostenible.

– Nuevo documento sobre sostenibilidad en los comedores escolares públicos valencianos.

A finales de mayo se presentó en Valencia la guía 'Hacia la sostenibilidad en los comedores escolares públicos de la GVA. Guía para

la transición de la restauración colectiva'; un estudio que quiere demostrar la viabilidad de los menús que apuestan por la producción local, de temporada y ecológica. El documento está dirigido, fundamentalmente, a las administraciones públicas y a las empresas operadoras del servicio de los comedores.

– La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva.

La implementación de procesos que adapten las herramientas y los objetivos de las compañías a un mundo de por sí digitalizado es algo que no tiene vuelta atrás. La transformación digital ha llegado a todos los sectores para mejorar procesos, ser más eficientes y, en general, ayudar a empresas y profesionales a lograr sus objetivos. Las estrategias para reducir el desperdicio alimentario, no son ajenas a esta revolución.

Noticias Relacionadas

- Descubre qué temas han acaparado más la atención de nuestros lectores en 2021