



Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / #Objetivo_RC2030 /



La restauración social, presente en el encuentro de Aecoc contra el desperdicio alimentario

20-09-2017

El Punto de encuentro Aecoc contra el desperdicio alimentario reúne a profesionales europeos de toda la cadena agroalimentaria para luchar de manera conjunta contra el desperdicio de alimentos. En la próxima convocatoria se presentarán diversos casos de éxito, entre ellos un proyecto de Clece llevado a cabo con la colaboración de la Junta de Castilla y León. El foro analizará también la legislación italiana al respecto, una de las más avanzadas junto a la francesa.

El 5º Punto de encuentro Aecoc contra el desperdicio alimentario reunirá a cerca de 250 profesionales de la cadena agroalimentaria en Madrid, el próximo 28 de septiembre, para aunar esfuerzos y combatir el desperdicio de alimentos en nuestro país.

La cita analizará, entre otras cuestiones, la legislación italiana contra el desperdicio alimentario, la segunda aprobada en Europa después de Francia. La diputada en el Parlamento italiano **Maria Chiara Gadda**, principal impulsora de la medida, analizará junto al embajador de Italia en España, **Stefano Sannino**, el plan nacional de Italia para reducir el desperdicio de alimentos. El país ha aprobado recientemente una ley que, a diferencia de la francesa, no penaliza a las empresas, sino que contempla reducciones en el IVA a aquellas compañías que donen sus excedentes y reduzcan la generación de residuos.

El encuentro contará además con la participación del director de política social de la Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori (COOP), **Mauro Bruzzone**, quien acercará a los asistentes sus mejores prácticas para combatir el desperdicio de alimentos, completando así la exposición del caso italiano desde la perspectiva empresarial.

Colaboración público-privada

El encuentro de Aecoc contará también con la participación de destacadas instituciones tanto públicas como privadas. Así, el director del Banco de Alimentos de Barcelona, **Lluís Fatjó**, ofrecerá una ponencia en la que recogerá las principales líneas de actuación de la asociación durante los últimos 30 años para combatir el desperdicio alimentario.

Entre otros proyectos y en lo que a colectividades se refiere, la responsable de Seguridad Alimentaria de Grupo Clece, **Helena Izquierdo**

, expondrá junto al director general de Política Educativa Escolar de la Junta de Castilla y León, **Ángel Miguel Vega**, el caso de colaboración público-privada 'La comida no se tira: reducción del desperdicio en los comedores escolares de Castilla y León'. Un total de 466 colegios de la comunidad han participado en la iniciativa, pionera en el ámbito de los comedores escolares.

Por su parte, la mesa debate 'Restauración y desperdicio alimentario: ¿estamos preparados?' contará con la participación, entre otros, del secretario general de Fehr, **Emilio Gallego**. La restauración mueve a diario grandes cantidades de alimentos y las particularidades de este sector requieren trabajar tanto desde la prevención como desde el aprovechamiento de excedentes.

Impulso legislativo

Además, el diputado en el Parlamento de Catalunya **Raül Moreno**, abordará las claves de la Propuesta de Ley sobre el aprovechamiento del excedente alimentario, iniciativa legislativa recientemente presentada y que se encuentra en trámite parlamentario.

El encuentro analizará asimismo destacados casos de éxito impulsados desde diferentes ámbitos (la industria y la distribución alimentaria, la restauración o el sector primario) y servirá para el intercambio de ideas y experiencias entre los asistentes. Y es que reducir el desperdicio alimentario solo es posible desde la colaboración entre todos los eslabones de la cadena de valor.

Mesas de trabajo universidad-empresa

Además de la participación de destacados ponentes, este foro contará en esta edición con mesas de trabajo universidad-empresa en las que estudiantes de ingeniería agronómica, alimentaria y de biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), así como de la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo, trabajará junto a representantes de empresas del sector del gran consumo, en la resolución de retos para lograr una cadena de valor más eficiente y sostenible. Las mesas abordarán tres áreas clave en las que existe margen de mejora y estarán asimismo coordinadas por un docente universitario cada una.

Por último, el encuentro acogerá la votación de la mejor aportación de la 'Lluvia de ideas contra el desperdicio alimentario', el concurso abierto a todos los consumidores que ha lanzado AECOC para involucrar al conjunto de la población en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

El 5º Punto de encuentro *Aecoc contra el desperdicio alimentario* tendrá lugar el próximo 28 de septiembre en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid.

Noticias Relacionadas

- La sostenibilidad y el desperdicio alimentario, hilo conductor del programa del CRC'17
- El Germans Trias, primer gran hospital catalán en donar sus excedentes de comida
- Intur Restauración Colectiva forma a su personal para reducir el desperdicio alimentario
- Ausolan Alprinsa firma un convenio con la Fundación Banco de Alimentos de Asturias
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares
- Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura