



Medir el desperdicio alimentario: una necesidad clave para la sostenibilidad en restauración colectiva

Lunes, 22 de septiembre 2025

El desperdicio alimentario en colectividades supone un reto económico y ambiental. La Ley 1/2025 obliga a medir y reducir excedentes, impulsando la digitalización y el uso de apps como la de Oreka Circular Economy. Estas herramientas permiten analizar datos en tiempo real, facilitar auditorías y fomentar donaciones, convirtiendo la gestión del desperdicio en una oportunidad de mejora y sostenibilidad. Es un artículo de Denis Ugalde, CEO de Oreka.

El desperdicio alimentario es un reto de primer orden en España. Según el 'Informe del desperdicio alimentario en España 2024', los consumidores españoles tiraron más de **1.125 millones de kilos o litros de alimentos y bebidas**, lo que supone **24,38 kilos por persona al año**. La tasa de desperdicio se situó en el **3,7% del total** adquirido, y aunque la mayor parte ocurre en los hogares, el ámbito fuera del hogar (restauración, hostelería y colectividades) representó un **2,5% del total**, con **28 millones de kilos/litros** desperdiciados en 2024.

Estas cifras muestran la magnitud del problema y la necesidad de actuar en toda la cadena, desde la producción hasta el consumo fuera del hogar. En el caso de la restauración colectiva —hospitales, colegios, comedores corporativos, hoteles o residencias—, la variabilidad de comensales, los imprevistos y la propia planificación obligan a cocinar de más. Como consecuencia, entre un **8 y un 10% de la comida preparada nunca llega a servirse**, lo que se traduce en un importante coste económico, social y ambiental.

A esta realidad se suma el marco legal. La [Ley 1/2025 de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario](#) obliga a todos los centros a **medir y reducir sus excedentes**, lo que convierte la medición en un paso imprescindible, no solo para cumplir con la normativa, sino también para mejorar la gestión interna, optimizar menús, reducir costes y demostrar un **compromiso real con la sostenibilidad**.

Medir para conocer, conocer para mejorar

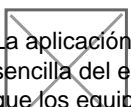
Disponer de datos objetivos es el primer paso para transformar la gestión. Medir el desperdicio permite a los equipos:

- **Identificar patrones:** qué platos generan más sobrantes, en qué días se concentra el desperdicio, qué tendencias se repiten.
- **Optimizar la operativa:** ajustar menús, planificar compras con mayor precisión y evitar costes innecesarios.
- **Cumplir la ley:** contar con registros fiables para auditorías y reportes exigidos por la Ley 1/2025.

En definitiva, medir el desperdicio alimentario es mucho más que un requisito legal: es una **herramienta estratégica** que permite mejorar la eficiencia, reducir la huella ambiental y transformar un problema en una **oportunidad de impacto positivo**.

Una novedad probada en el terreno

En este contexto, surgen soluciones que facilitan el camino. **Oreka Circular Economy** ya ofrece una *app* que ayuda a cientos de centros a gestionar su excedente y canalizar donaciones de forma segura y trazada. La novedad es que ahora incorpora una **versión gratuita enfocada en la medición**, testada en más de **100 comedores** y con más de **3.000 registros** de excedente realizados.



La aplicación permite registrar en segundos lo que sobra y obtener indicadores claros desde el primer momento. Ofrece una visión sencilla del excedente generado —qué se desperdicia, en qué volumen y con qué impacto ambiental— en un formato pensado para que los equipos de cocina y gestión lo utilicen de forma ágil y sin añadir carga operativa. Además, facilita disponer de un **registro fiable para responder a auditorías, cumplir con la Ley 1/2025 y reforzar la transparencia en los informes ESG**, incorporando KPIs de gestión y medioambientales, que convierten el desperdicio en cifras medibles y comparables para tomar decisiones informadas.

De medir a transformar

La **versión gratuita** es la puerta de entrada a un servicio completo que permite convertir el excedente en impacto real: donaciones

auditadas e informes ESG con más de 20 KPIs. De este modo, las empresas no solo cumplen la ley, sino que también generan **ahorro fiscal** y refuerzan su **reputación** en sostenibilidad.

Oreka también trabaja con cadenas de distribución y supermercados, ofreciendo integración API que facilita cumplir la normativa y donar excedentes de forma segura y trazada en toda la red de tiendas.

La [aplicación gratuita ya está disponible](#) para hospitales, centros educativos, comedores corporativos y hoteles. Cualquier centro puede crear su cuenta en minutos y comenzar a medir desde hoy mismo.

Contacta con **Oreka Circular Economy** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)
- [Murcia impulsa la sostenibilidad con un proyecto para reducir el desperdicio alimentario en los colegios](#)
- [Desperdicio cero: así afecta la nueva ley de prevención de la pérdida de alimentos a tu negocio](#)
- [La nueva ley sobre pérdidas y desperdicio alimentario refuerza el compromiso de la restauración colectiva](#)

Denis Ugalde es graduado en Derecho por la Universidad de Deusto y MBA por la Eseune Business School.

Denis Ugalde Fundador y CEO de **Oreka**, una *startup* que ayuda a las colectividades a redistribuir sus excedentes alimentarios mediante circuitos de donación en favor de comedores sociales. @: hola@somosoreka.com.