



©Depositphotos.

Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones

23-10-2023

Artículo incluido en las **Horeca Stories*** de Hostelco & Restaurama.

El pasado 29 de septiembre fue el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (#DíaPDA). En un mundo en el que el número de personas afectadas por el hambre ha aumentado lentamente desde 2014, y en el que cada día se pierden o desperdician toneladas y toneladas de alimentos, es fundamental reducir las pérdidas y el desperdicio; es un imperativo medioambiental, ético y económico.

A partir de esa premisa, para valorar realmente la inmensidad del problema, es importante recordar una vez más las cifras que da Naciones Unidas: *“a nivel global, aproximadamente el 13% de los alimentos producidos se pierden entre la cosecha y la venta minorista; y a ello se suma el hecho de que en torno al 17% de la producción total de alimentos se desperdicia en los hogares, la restauración y el comercio al por menor”.*

Cuando quedan siete años para alcanzar la meta 12.3 del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 (ODS), es obligado agilizar las medidas encaminadas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

‘Desnormalizar’ el hecho de tirar comida

El despilfarro alimentario es hoy en día un tema prioritario en el sector de la restauración colectiva y así lo demuestran las muchas iniciativas puestas en marcha por las empresas y centros. Se está dejando atrás la normalización de tirar cada día comida en comedores escolares, restaurantes corporativos u hospitales, y se ha entrado ya en una nueva etapa en la que, con mayores o menores resultados, los proyectos relacionados con la lucha contra el despilfarro alimentario son ya habituales e indiscutibles en muchos de los servicios. La sensibilización y la implicación de todos es el principio de la solución.

El segmento que lleva más años trabajando en la reducción del desperdicio alimentario es el de los comedores escolares. La

concienciación y el aumento de la presión normativa han supuesto un gran salto en esta lucha, a pesar de lo cual, según un informe presentado por la empresa de restauración colectiva Campos Estela, el año pasado, se estima que el desperdicio diario de alimentos supone unos 21 kg al año por escolar.

En el polo opuesto estarían los servicios de alimentación hospitalarios que, a pesar de proyectos puntuales muy meritorios, son lo que más comida despilfarran. Según Te Lo Sirvo Verde (consultora ambiental especializada en hostelería), la mayoría de estudios y auditorías realizadas en el entorno hospitalario hablan de un despilfarro que oscila entre el 25% y el 60% de la comida servida. Por cada paciente hospitalizado se tira entre 500-900 g/día. Si tenemos en cuenta que en España tenemos 157.000 camas hospitalarias, resulta que estamos tirando unas 45.800 toneladas de alimentos comestibles cada año.

Las consecuencias del desperdicio

Cuando se pierden o desperdician alimentos, todos los recursos que se utilizaron para su producción (el agua, la tierra, la energía, la mano de obra y el capital) se desaprovechan también. Además, la eliminación de los alimentos perdidos o desperdiciados en vertederos genera emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), lo que contribuye al cambio climático. La pérdida y el desperdicio de alimentos también pueden tener repercusiones negativas respecto a la disponibilidad de alimentos.

Aterrizando el problema en el día a día del sector, más allá de por motivos éticos y la propia concienciación de los profesionales y clientes, la reducción del desperdicio alimentario es una estrategia clave para reducir costes: al tirar alimentos se reduce el margen de beneficio, pero también se resta valor al producto y se daña la imagen de marca.

No hay que olvidar tampoco, que el proyecto de ley español de Pérdidas y Desperdicio Alimentario habla de obligaciones e incluye régimen sancionador que contempla multas de entre 2.000 y 60.000 €. En Catalunya, por ejemplo, donde ya está aprobada la ley desde marzo del 2020, entre otras muchas obligaciones, se pide disponer de un plan de prevención de despilfarro alimentario y aplicarlo.

Inteligencia artificial (IA) contra el despilfarro de alimentos

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... y las estrategias para reducir el desperdicio alimentario, no son ajenas a esta revolución.

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos son señal de un funcionamiento ineficiente de los sistemas. Como comenta **Arnau Abarca**, responsable de desarrollo de negocio de Soleti Group y especialista en prevención del desperdicio alimentario, *“cuando se trata de un servicio de restauración colectiva es imprescindible medir los alimentos que estamos desperdiciando para saber en qué punto nos encontramos y dónde se falla. Es vital ajustar al máximo los volúmenes de producción y para ello es necesaria una muy, muy buena previsión de lo que realmente se va a necesitar”*.

Más allá de la digitalización, la inteligencia artificial ha irrumpido también en este campo. Soluciones como el sistema 'Smartfood Waste' (Inno4Food de Grupo Soleti), se basa en la IA para registrar y reconocer automáticamente qué tipo de comida se tira, en qué cantidad y a qué hora del día; rastrea y predice el desperdicio de alimentos y las emisiones de CO₂ asociadas.

Sencillo y genial: la herramienta funciona con una cámara con tecnología AI ubicada sobre un cubo de basura, que reconoce automáticamente qué productos se están desechando. Estos datos son tratados y procesados por el sistema, lo que permite identificar exactamente que se está desperdiciando y cómo se pueden implementar cambios en el tamaño de las porciones, el almacenamiento o la planificación, mejorando las operaciones, abastecimiento y compras.

El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

A pesar de la concienciación, los proyectos, la presión normativa y la tecnología, queda aún mucho camino por recorrer. Tal como comenta **Denis Ugalde**, CEO y fundador de Oreka, *“es inevitable que un centro de colectividades genere excedente, pero es elección de cada uno tomar las medidas para evitar que éste se convierta en desperdicio”*.

La donación del excedente alimentario es un tema que lleva ya años trabajándose. Hay muchas iniciativas impulsadas por empresas privadas, del cuarto sector o incluso desde la administración, pero los profesionales de los servicios inevitablemente suelen tener dudas sobre la seguridad alimentaria y la responsabilidad en caso de que se dé algún caso de intoxicación alimentaria.

Más allá de que el ya citado proyecto de ley contra el despilfarro contemple e incluso priorice la donación (y por tanto clarifique las condiciones en las que se dona), este es un campo en el que también puede venir a facilitar las cosas la digitalización. En el mercado existen sistemas como el de la startup vasca Oreka Circular Economy, a través de la cual, y gracias a su tecnología, se ayuda a las empresas de colectividades a donar de manera segura el excedente de alimentos.

Como asegura Ugalde *“me gusta remarcar la idea de que donar alimentos, desde un punto de vista legal, es igual a comercializarlos, y con las mismas garantías trabajamos. No se trata de dar lo que sobra de cualquier manera, sino diseñar un proceso interno que permita que la sobreproducción generada se pueda distribuir y aprovechar de forma 100% segura. Además, gracias a la tecnología, ayudamos a nuestros clientes a comprender tendencias, visualizar indicadores clave y mejorar sus decisiones de gestión interna para reducir el excedente con el tiempo. De media, nuestros clientes reducen de un 15 a 20% el excedente en el primer año”*.

Si en tu empresa se está trabajando un plan de lucha contra el despilfarro y te interesa saber más, podrás encontrar estas dos

soluciones de Grupo Soleti y Oreka en el espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' de Hostelco & Restaurama.

– Más información:

- 'Smartfood waste' de Grup Soleti, inteligencia artificial contra el desperdicio alimentario.
- La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva

(*) **Horeca Stories** es una iniciativa de comunicación de Hostelco & Restaurama (H&R), a través de la cual se compartirán mensualmente, artículos y contenido audiovisual presentado por periodistas del sector horeca. Se hablará de soluciones, innovaciones, mercados y casos de éxito dentro del amplio abanico de segmentos que incluye el sector de la hostelería. Por primera vez, Restauración Colectiva (RC) ha sido invitada a formar parte de este proyecto lo que supone un paso más en la apuesta de Alimentaria & Hostelco (A&H) por apoyar y dar visibilidad al sector de las colectividades. Suscríbete a las Horeca Stories.

Image not found or type unknown



Noticias Relacionadas

- El sector afronta la 'Vuelta al cole' recuperando volúmenes pero preocupado por la economía
- Expertos instan a actualizar las guías alimentarias con enfoque en la sostenibilidad
- La UE propone nuevos objetivos vinculantes para reducir los residuos alimentarios
- La restauración colectiva trabaja para evitar el desperdicio alimentario, pero no es suficiente



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.