



Sodexo donará un euro por plato de comida salvado, con la campaña 'Sé parte del cambio'

26-09-2023

Sodexo Iberia, compañía de servicios de calidad de vida, donará un euro por cada plato de comida salvado en los comedores corporativos. Por cada menú salvado, la compañía destinará un euro a proyectos sociales y ambientales de diferentes entidades sin ánimo de lucro. La primera fase de esta campaña, que lleva por nombre 'Sé parte del cambio', arrancará el próximo 1 de octubre y se prolongará durante seis meses. La campaña forma parte de las iniciativas de lucha contra el desperdicio alimentario que Sodexo viene desarrollando a través de su programa *WasteWatch*, implementado por la compañía a nivel global para reducir el desperdicio de alimentos.

En España *WasteWatch* está implantado en 64 centros y desde su puesta en marcha ha permitido a Sodexo reducir el 46% de los residuos alimentarios en sus cocinas. Solo en el último año, se han evitado 884.034 kilos de desperdicio, lo que equivale a 6.130 toneladas métricas de CO₂. Desde el inicio del programa, gracias a *WasteWatch* se han conseguido evitar un total de 1.136 toneladas de desperdicio o, lo que es lo mismo, que más de un millón y medio de platos de comida no acaben en la basura.

En palabras de **Daniel Lois**, director de RSC y Sostenibilidad de Sodexo Iberia, *"con esta campaña de donación a acciones sociales y ambientales queremos concienciar de que la reducción de desperdicios contribuye a construir un planeta más sostenible"*. En este sentido, y coincidiendo con la celebración del Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos el próximo 29 de septiembre, ha señalado la importancia de mantener estas acciones en el tiempo: *"Este tipo de campañas solo son efectivas si somos capaces de convertir la rutina diaria en una sensibilización individual y colectiva. Se trata de concienciar a la población de que la comida se come, no se tira"*.

Esta venta de comida se llevará a cabo a través de 'Salvar comida', la solución interna de Sodexo que permite a los empleados de las empresas comprar menús a un precio reducido tras la finalización del servicio en los comedores corporativos, y a través de la aplicación de *Too Good To Go*, en centros donde la venta de menús está abierta al público, como en los comedores y cafeterías de universidades. Estas soluciones, operativas en 17 *sites*, han permitido salvar ya 3.000 *packs* de comida desde enero de este año.

Además de la venta de comida y el donativo por cada plato salvado, Sodexo Iberia realiza donaciones de excedentes de comida a ONG a través de la colaboración con Oreka. Gracias a esta asociación, Sodexo colabora actualmente con tres ONG de manera directa y cuatro de forma indirecta. Desde 2021 se han donado 25.436 kilos de comida, lo que supone 86.613 comidas donadas.

En el marco de estas acciones, y tras la exitosa campaña sobre desperdicio dedicada al pan del pasado año, Sodexo lanzará, la próxima semana, una nueva campaña de sensibilización para concienciar a los consumidores sobre la cantidad de comida que cada día se tira a la basura y de la corresponsabilidad que todos tenemos a la hora de servirnos solo lo que vamos a comer. Con sacos que representan el desperdicio de comida generado diariamente, los comensales podrán descubrir, de una forma muy visual, el impacto que sus decisiones tienen en la cantidad de comida que acaba en la basura.

Catálogo de iniciativas para reducir el desperdicio

Basado en una metodología de análisis de datos, *WasteWatch* ofrece información detallada sobre lo que se está desperdiciando y por qué, lo que permite a los equipos tomar medidas orientadas a evitar el desperdicio actuando en las diferentes fases del proceso. Gracias a esta información, Sodexo ha podido elaborar un catálogo de acciones para evitar el desperdicio de comida. Se trata de un documento, pionero en el sector, que ofrece recomendaciones y buenas prácticas como el reaprovechamiento de productos para otras elaboraciones, el control en la producción para evitar los excedentes de comida o las acciones para concienciar a los consumidores.

El programa *WasteWatch*, que ha sido galardonado en los premios *Hot Concepts 2023*, es el pilar de la estrategia de Sodexo para luchar contra el desperdicio de alimentos, siendo uno de los ejes centrales de la política de RSC del grupo y afianzando su liderazgo en restauración sostenible. En esta línea, Sodexo Iberia cuenta con tres certificaciones de Bureau Veritas para la reducción del desperdicio alimentario, siendo además la primera empresa en obtener esta distinción.

Contacta con **Sodexo** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Sodexo Iberia apuesta por menús sensoriales para despertar el apetito de los mayores
- Sodexo Iberia ayuda a la Fundación Stop Hunger y recauda 22.000 euros contra el hambre
- El primer desayuno 'Vital Spaces' de Sodexo y el equilibrio entre sostenibilidad y rentabilidad
- Sodexo lleva la alternativa 100% vegetal 'Leggie' a la Universidad Francisco de Vitoria