



Te encuentras en Inicio / Sectores / Objetivo_RC2030 /

Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos

©Depositphotos.

Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos

Jueves, 29 de septiembre 2022

El 29 de septiembre se celebra el Día Internacional de la Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (#DíaPDA) con el objetivo de sensibilizar y promover esfuerzos mundiales y medidas colectivas para cumplir los objetivos de desarrollo sostenible. Con esta recopilación de artículos sobre desperdicio alimentario pretendemos poner sobre la mesa las iniciativas para evitarlo y la evolución de la legislación al respecto.

Un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo para el consumo humano –1.300 millones de toneladas por año– se pierden o se desperdician (137 kg de alimentos al año un ciudadano medio de la UE). El desperdicio alimentario en los hogares, restaurantes, comedores y comercios del país es una asignatura pendiente para la sociedad, las empresas y los gobiernos. A través de estos artículos podemos poner en valor medidas, proyectos y nuevas legislaciones que aúnan fuerzas para luchar por un futuro sin excedentes.

–‘Menu-Re’, ejemplo práctico de donación del excedente alimentario en comedores escolares

–Los colegios San Patricio y King’s College La Moraleja participan en un proyecto piloto en colaboración con Cáritas; el proyecto ‘Menu-Re’, cuyo objetivo es aprovechar los excedentes procedentes del servicio de comedor y distribuirlos entre aquellos que más lo necesitan. Un ejemplo a seguir en la gestión de comedores escolares.

–Ocho consejos para gestionar un *buffet* minimizando el despilfarro alimentario

–Incorporando pequeños gestos y prácticas en la gestión de un bufette se puede evitar hasta un 30% del desperdicio alimentario. Isabel Coderch, consultora especializada en restauración sostenible y colaboradora habitual de RC, nos explica en este artículo cómo minimizar el desperdicio en el bufette, sistema que, sin duda, es el más ‘despilfarrador’ de todos los de la restauración.

–El Hospital de Bellvitge donará los excedentes alimentarios a entidades sociales de proximidad

–Hogares, comercios y restauración generan al año unas 262.000 toneladas de desperdicio en Catalunya. Con el objetivo de reducir este despilfarro alimentario, el Hospital Universitario de Bellvitge ha puesto en marcha una iniciativa para donar sus excedentes alimenticios a entidades sociales. Las raciones, envasadas dentro de barquetas termoselladas, llegarán a los colectivos vulnerables de Hospitalet de Llobregat atendidos por Fundación La Vinya y Fundación Àurea.

–El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales

–La concienciación para evitar el desperdicio alimentario es algo bastante generalizado en todos los segmentos de la restauración colectiva; no obstante, el foco suele estar en el comedor escolar olvidando muchas veces que si de verdad se quiere dar un paso importante en la reducción del despilfarro, el sector hospitalario debería ser una prioridad.

–¿Qué es un Plan de Prevención del Despilfarro Alimentario y cómo implantarlo en tu empresa?

–Un Plan de Prevención de Despilfarro Alimentario (PPDA) es un documento en el que la empresa de restauración muestra su voluntad de prevenir el desperdicio alimentario que genera, y define las acciones que desarrollará para conseguirlo.

–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 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 de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, una versión ‘suavizada’ del texto original

–Pendiente de la tramitación parlamentaria, el borrador final de la Ley de Prevención de las Pérdidas y Desperdicio Alimentario se ha publicado con un texto que parece haberse suavizado bastante, respecto al original. Nuestro habitual colaborador Carlo Stella, pone sobre la mesa en este artículo, algunas consideraciones importantes al respecto.

–El colectivo #LeySinDesperdicio quiere modificar la ley para garantizar su efectividad

–La plataforma #LeySinDesperdicio nace para incidir en el trámite parlamentario de la Ley Nacional de Prevención de las Pérdidas y

el Desperdicio Alimentario. Este colectivo, formado por entidades de consumo, medioambientales y activistas, ha puesto en marcha una campaña de firmas en busca de apoyos para conseguir una modificación del texto, al que le piden más ambición y valentía.

–[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.

–[Life Foster, un proyecto para reducir el despilfarro alimentario, dirigido a la restauración](#)

– Ana Molero, dietista nutricionista y coordinadora del proyecto Life Foster en la escuela de formación profesional Altaviana, nos explica en este artículo qué es el Proyecto Foster y anima a todos/as nuestros/as lectores/as a contestar la encuesta enlazada al final del texto para poder aportar, a la iniciativa global, datos reales sobre lo que se está haciendo respecto al desperdicio alimentario en la restauración colectiva.