



**Catálogo de iniciativas
nacionales e internacionales
sobre el desperdicio
alimentario**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN





Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario

INTRODUCCIÓN

Los alimentos se pierden y desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos, desde la producción agraria inicial hasta el consumo final en el hogar o en la restauración.

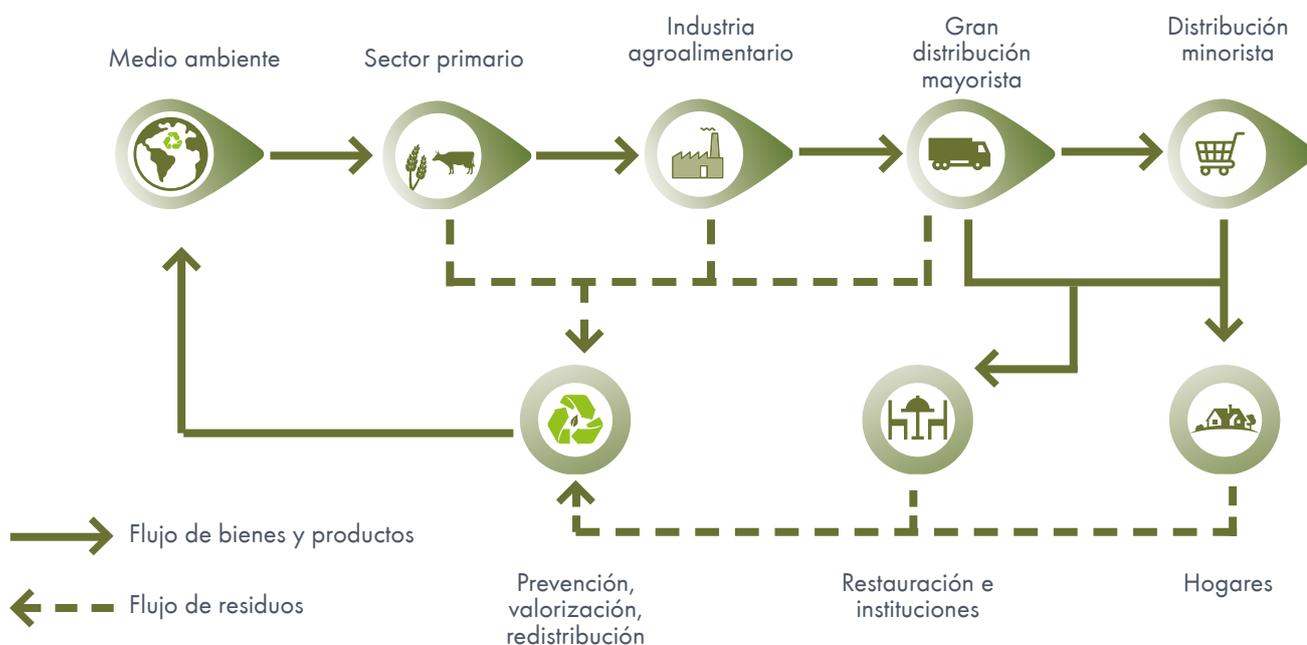
En los países de ingresos bajos, la mayoría de los alimentos se pierden en las etapas de la cadena de suministro de alimentos que van de la producción al procesamiento. Por el contrario, en los países de ingresos altos y medianos las pérdidas y el desperdicio son generados fundamentalmente por hábitos de consumo inadecuados.

Tras analizar diversos estudios y experiencias internacionales, se considera que es fundamental acometer el problema de las pérdidas y el desperdicio con un concepto global de cadena alimentaria, pero teniendo en consideración las circunstancias específicas de cada una de sus fases:

-  **a. En la fase de producción primaria.**
-  **b. En la fase de gestión, manipulación y almacenamiento y en el acondicionamiento o transformación (industria).**
-  **c. En la fase de distribución (mayoristas y minoristas).**
-  **d. En la fase de consumo (hogar y restauración).**
-  **e. Canales cortos de comercialización.**

El presente catálogo muestra algunos ejemplos de iniciativas nacionales e internacionales que luchan contra el desperdicio de alimentos, intentando mejorar la eficiencia en distintas etapas de la cadena de suministro.

DIAGRAMA DE LA CADENA ALIMENTARIA Y DEL FLUJO DE RESIDUOS



En la mesa: alimentos no ingeridos, restos aprovechables o alimentos caducados.



En hogares: mala planificación de compras, restos de la preparación y cocción de alimentos, interpretación errónea de fechas de caducidad o de consumo preferente.



Restauración e instituciones (escuelas, residencias, hospitales, etc.): alimentos no consumidos o productos mal conservados.



En el transporte y distribución al por mayor: alimentos degradados o mal conservados, en algunos casos por interrupción de cadena de frío.



Distribución minorista: comida retirada por el aspecto, productos caducados, mal conservados o próximos a la fecha de caducidad o de consumo preferente.



En la industria agroalimentaria: pérdidas asociadas al procesamiento y proceso de producción y recursos que han perdido valor alimentario



En el sector primario: restos de cosechas, producción excesiva de alimentos de origen animal, partidas no vendidas.



Fase A PRIMARIA

EN LA FASE DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

La producción primaria, que abarca la producción o cultivo de los productos de la tierra, la cría de ganadería, la pesca o la caza, es el primer eslabón de la cadena y la que proporciona “la materia prima” al resto de eslabones.

En el ámbito agrícola, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se pueden dividir en dos categorías: los alimentos que no se cosechan y los alimentos que se pierden o desechan entre la cosecha y la venta en origen.

Dada la variación y los riesgos inherentes a la agricultura, en muchas ocasiones, es difícil para los agricultores ajustar la oferta a la demanda. Así mismo, existen productos que no pueden ser cosechados o comercializados debido a los daños causados por plagas, enfermedades o por el clima, lo que da lugar a que se planten o siembren más producciones de las que se demandan en el mercado, con el fin de protegerse de las consecuencias de las inclemencias y adversidades.

En otros casos, la causa de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos radica en la volatilidad de los precios de mercado, ya que si estos son demasiado bajos en el momento de la cosecha, puede que no compensen los costes de producción, incitando a los agricultores a dejar algunos productos en el campo.

Otra causa de las pérdidas y desperdicio en esta etapa la encontramos en la praxis de la recolección selectiva para reducir gastos posteriores de destríos, desechando a priori cualquier producto que no vaya a pasar los estándares mínimos de calidad en cuanto a forma, tamaño, color o maduración.



Buruxka, iniciativa diseñada para reducir las pérdidas de alimentos en el campo

El proyecto Buruxka apostó por el espigamiento para reducir las pérdidas de los cultivos que permanecían sin cosechar, concienciando a la ciudadanía sobre el valor de los alimentos y la problemática de su pérdida y desperdicio.

Promovido por el Ayuntamiento del Valle de Yerri (Navarra), junto con los socios Universidad Pública de Navarra (UPNA) e INTIA, el proyecto contempló acciones como ampliar el conocimiento sobre las pérdidas de los cultivos en Tierra Estella; la creación de una red de entidades colaboradoras contra las pérdidas de alimentos de diversos sectores; el fomento de la formación de agentes de transformación social frente a esta problemática por medio de espigamientos; la promoción de una empresa local de economía social y solidaria para alargar la vida útil de los alimentos; y la identificación de oportunidades de extensión a otras zonas de Navarra.

El 21 de septiembre de 2020 tuvo lugar la primera jornada de espigamiento realizada por voluntarios, así como la posterior redistribución de los alimentos recuperados a entidades benéficas. El proyecto finalizó en diciembre del año 2021.

La financiación del proyecto fue posible gracias al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y al Gobierno de Navarra.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.yerri.es/wp-content/uploads/sites/63/2020/07/BURUXKA.pdf



La cesta del mar

Le Panier de la Mer ("La Cesta del Mar"), entidad benéfica financiada con donaciones públicas y privadas, tiene presencia en 5 poblaciones francesas. Sus inicios se remontan al año 1997, con la apertura en Saint-Guénolé del primer centro, motivada por la ausencia de pescado entre los productos que se repartían en los bancos de alimentos.

Trabajan diariamente contactando con las lonjas para solicitar el pescado fresco que no se ha vendido y que tendría como destino la basura. El pescado que llega a sus instalaciones es transformado con anterioridad a su reparto entre diversas asociaciones dedicadas a la ayuda alimentaria, tales como ANDES o los bancos de alimentos.

Desde 2004 han distribuido a diferentes asociaciones de ayuda alimentaria más de 1.900 toneladas de pescado y, solo en el año 2019, no menos de 175 toneladas, equivalentes a casi 1,2 millones de porciones.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.panierdelamer.fr

Documental "Le Scandale du gaspillage alimentaire". ("El Escándalo Del Despilfarro Alimentario"). Dirección: Marie Pierre Raimbault. Productora: Tony Comiti Productions. Año 2012



Last Minute Market

Last Minute Market (LMM) es una sociedad emprendedora que trabaja a nivel nacional en el desarrollo de proyectos locales destinados a la recuperación de los bienes no vendidos (comercializables o no, pero perfectamente utilizables) en favor de ONGs.

En relación con la cadena alimentaria, trata de determinar dónde y por qué se origina el desperdicio alimentario, contribuyendo a su reducción. Sus modelos logísticos y de organización le permiten recuperar de forma segura todo tipo de productos, incluidos alimentos frescos. LMM no gestiona directamente los bienes no vendidos sino que permite el encuentro directo entre la "demanda" y la "oferta": productores, centros de transformación, mercados, gran distribución, caterings y organismos públicos, entre otros.

Así mismo, LMM realiza labores de concienciación social, de análisis de datos de desperdicio alimentario y su impacto en el medio ambiente, etc. Desarrolla múltiples proyectos con excelentes resultados, como un proyecto con la distribuidora Despar Nordest (Aspiag Service Srl). Solo en 2019 recuperaron más de 790 toneladas de alimentos a favor de más de 200 organizaciones sin fines de lucro que ayudan a personas necesitadas.

Desde 2022, LMM es miembro de la Plataforma Europea sobre pérdidas y desperdicio de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.lastminutemarket.it



El reto del desperdicio de alimentos en EE.UU.

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y la Agencia de Protección Ambiental (EPA) iniciaron en el año 2013 una colaboración para conseguir la reducción del desperdicio de alimentos bajo la campaña "U.S. Food Waste Challenge", "Reto del Desperdicio de Alimentos de EE.UU." en castellano. Su objetivo es aprovechar los esfuerzos públicos y privados para difundir el alcance y las implicaciones del desperdicio alimentario; difundir información sobre las mejores prácticas para reducir, recuperar y reciclar los desperdicios generados, y estimular el desarrollo de estas prácticas a través de toda la cadena de distribución.

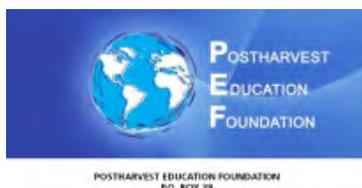
En el año 2018 se puso en marcha un nuevo compromiso conjunto para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos aprovechando los recursos del gobierno, esta vez sumándose al USDA y la EPA la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) en la iniciativa denominada "Winning on Reducing Food Waste". Entre las acciones a coordinar se incluye educar a los estadounidenses sobre los impactos y la importancia de combatir esta problemática.

Por otra parte, mediante el programa del EPA "Food Recovery Challenge (FRC)", en el que participan más de 1.100 organizaciones (tiendas minoristas, universidades y otros lugares de negocios), se facilita información sobre los beneficios que supone evitar el desperdicio, así como la asistencia técnica para cuantificar el volumen desperdiciado, ayudando a sus usuarios a realizar los cambios adecuados para disminuir sus desechos alimentarios. Para los consumidores, se facilitan consejos para sacar el máximo provecho a los alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

www.usda.gov/foodlossandwaste
[www.epa.gov/sustainable-management-food/
food-recovery-challenge-frc](http://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-challenge-frc)



Educando contra el desperdicio en el campo

Postharvest Education Foundation (PEF) es una organización benéfica sin ánimo de lucro que desde el 2011 tiene como finalidad ayudar a personas de todo el mundo a reducir las pérdidas de alimentos poscosecha y el desperdicio alimentario mediante programas innovadores que les motiven y capaciten para conseguir estas metas.

La utilización de las mejores prácticas de poscosecha puede suponer la reducción de pérdidas de alimentos, la mejora de la calidad general y de la seguridad alimentaria, así como mayores beneficios para los productores y comercializadores:

- Programas de formación *online* sobre poscosecha para jóvenes profesionales que trabajan con pequeños agricultores en países en desarrollo.
- Acceso a herramientas y equipos básicos de poscosecha para su uso en la investigación aplicada y para la mejora de las operaciones prácticas en el campo.
- Talleres de poscosecha para los alumnos que completen con éxito sus programas *online*.
- Tutorías a largo plazo para los participantes en programas de formación *online* a través de las webs de redes sociales.
- Asesoramiento y orientación para el establecimiento de centros locales de capacitación poscosecha.
- Materiales de capacitación poscosecha gratuitos para los que participan en la labor de formación.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.postharvest.org



La Sociedad St. Andrew recupera alimentos en el campo y en los mercados

La organización Society of St. Andrew es una fundación religiosa de beneficencia sin fines de lucro que desde el año 1983 ha desarrollado diversas actuaciones destinadas a rescatar productos frescos y nutritivos de las granjas estadounidenses, evitando su pérdida en los campos, para su posterior distribución entre las agencias de todo el país que atienden a las personas más necesitadas.

Entre sus proyectos, en relación con el desperdicio alimentario, se encuentran los siguientes:

- “Gleaning Network”. Los voluntarios acuden a los campos y huertos después de que los agricultores hayan realizado la cosecha para recoger los productos que de otra manera se hubiesen desaprovechado. Los alimentos recuperados son entregados en un plazo aproximado de 48 horas a sus destinatarios.

- “Potato & Produce Project”. Las patatas que son rechazadas en los mercados y en las fábricas de patatas por presentar determinadas características que impiden su comercialización son donadas a esta Sociedad, quien asume los gastos de transporte y envasado.

- “Harvest of Hope”. El objetivo es educar a los participantes sobre el problema del hambre nacional y mundial; alentándolos a asumir compromisos para ser parte de la solución.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.endhunger.org



La campaña “AmpleHarvest.org” anima a donar los excedentes de los huertos

La campaña “AmpleHarvest.org” se desarrolla en EE.UU. a través de internet desde el año 2009 con el propósito de animar y facilitar a los ciudadanos la donación de los excedentes de sus propios huertos a las entidades benéficas que distribuyen alimentos entre las personas sin recursos.

Mientras que los excedentes de muchos huertos particulares se desaprovechan por el desconocimiento de sus propietarios para gestionarlos de forma óptima, muchas personas de su comunidad se ven afectadas de carencias nutricionales. Por ello, “AmpleHarvest.org” ofrece de forma totalmente gratuita un portal web donde pueden registrarse ciudadanos y entidades benéficas como bancos de alimentos. Se consigue así disminuir el hambre, mejorar la nutrición y ayudar al medio ambiente a lo largo de todo el territorio nacional.

Actualmente cuenta con 8.027 despensas de alimentos en los 50 estados registrados en AmpleHarvest.org.

Esta exitosa iniciativa ha recibido el apoyo y respaldo de numerosas entidades y organizaciones públicas y privadas, entre las que se encuentran la Casa Blanca, el Departamento de Agricultura de EE.UU. y la empresa Google Inc.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.ampleharvest.org



La gran cocina central de Washington

Desde su fundación en 1989, D. C. Central Kitchen ha sido pionera en un nuevo modelo de gestión de los alimentos para mejorar la calidad de vida de las personas necesitadas, mediante el aprovechamiento de restos de comida que de otra manera habrían sido desaprovechados. Los alimentos se preparan en una “cocina central”, procediendo a su distribución a organizaciones sin ánimo de lucro del área metropolitana de Washington mediante su propia flota de camiones.

Aunque inicialmente la mayoría de donaciones procedían de restaurantes y hoteles, uniéndose a posteriori grandes empresas de servicios de alimentos, el gran crecimiento de la iniciativa dio lugar a que en el año 2008 se iniciase el contacto con productores locales, manteniendo la filosofía de conseguir comidas nutritivas y seguras a bajo coste.

Entre sus negocios con fin social se encuentran la formación de personas desempleadas para su preparación como cocineros; el programa sin ánimo de lucro “The Campus Kitchens Project”, cuya misión es alentar a los estudiantes universitarios para que de forma voluntaria se impliquen en la lucha contra la pobreza reciclando alimentos; la gestión de una cafetería y servicio de catering a través de los cuales se aporta además formación para jóvenes; y el fomento de “esquinas saludables” en las tiendas de comestibles de los barrios menos favorecidos, ofertando productos saludables a bajo costo.

Durante el año 2021 sirvieron 480.000 comidas a estudiantes y repartieron entre sus miembros más de 3 millones de comidas y 290.000 bolsas de alimentos, evitando el desperdicio de más de 243.000 kilos de alimentos.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.dccentralkitchen.org



Deshidratador solar de alimentos Orenda

KinoSol es una iniciativa surgida en el 2014 con el objetivo de luchar contra el desperdicio alimentario, aumentar la disponibilidad de nutrientes y mejorar los medios de subsistencia de los agricultores de todo el mundo a través del diseño de deshidratadores de alimentos.

Tras varios prototipos, han diseñado un deshidratador alimentado con energía solar de pequeña escala que se puede utilizar para frutas, verduras, cereales e incluso insectos, alargando su conservación hasta los seis meses, reduciendo las pérdidas en el campo y mejorando la producción agrícola en los países en vías de desarrollo.

Por otra parte, en el mercado estadounidense comercializan un modelo de deshidratador adaptado a quienes viven en entornos urbanos. Los beneficios obtenidos de estas ventas ayudan a subvencionar la labor solidaria de Kinosol, que en el año 2019 ya se extendía a alrededor de 40 países, con un impacto social positivo sobre más de 3.500 personas, y en 2020 lanzó una escuela *online* para desarrollar proyectos sociales.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.getkinosol.com



Alimentos frescos y saludables para los programas comunitarios de Australia

SecondBite es una organización de Australia, fundada en 2005, sin ánimo de lucro comprometida con la sociedad mediante la identificación de fuentes de excedentes de alimentos frescos y nutritivos, evitando que se conviertan en residuos y facilitando su distribución segura y de forma gratuita a los programas de alimentos comunitarios para las personas necesitadas.

La comida es donada por productores, por los principales minoristas, por tiendas independientes locales, puestos de mercado y por las empresas de alimentos en general.

SecondBite redistribuye los alimentos frescos a través de tres modelos eficientes; Direct Delivery, SecondBite Hubs en áreas metropolitanas y regionales, y SecondBite Community Connect que conecta a los donantes de alimentos locales directamente con grupos de la comunidad local en ubicaciones regionales.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.secondbite.org



ColdHubs lleva el frío al campo

ColdHubs es una startup o empresa emergente nigeriana que surge con el objetivo de ayudar a agricultores y distribuidores de países en desarrollo que no tienen acceso a un almacenamiento en frío.

Mediante cámaras frigoríficas modulares que funcionan con energía solar se almacenan y conservan alimentos perecederos, pudiendo prolongar su vida útil hasta 21 días, frente a los 2 días sin refrigeración. El sistema, además, supone un bajo coste para sus usuarios.

Entre los beneficios sociales, ambientales y económicos de este sistema, se encuentran los que evitan el desperdicio alimentario, ya que:

- Se disminuyen las pérdidas de alimentos perecederos.
- Se permite almacenar los productos cuando hay un exceso en el mercado y venderlos más tarde.
- Aumenta la calidad de los alimentos y la seguridad alimentaria al reducir la exposición al sol, la contaminación química, la contaminación bacteriana o parasitaria, y la podredumbre rápida.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.coldhubs.com



Enlatando de campo en campo

Tata Steel es una empresa de la India dedicada a la industria del acero y que ha desarrollado un concepto de línea de enlatado móvil que permite a los agricultores, incluso en las zonas rurales más remotas, procesar y conservar los alimentos, reduciendo masivamente sus pérdidas.

La iniciativa consiste en dos camiones que pueden trasladarse a granjas y zonas de cultivo, disponiendo uno de ellos de la línea de enlatado y el segundo de las instalaciones de procesamiento de alimentos.

Las frutas y hortalizas se clasifican para garantizar una calidad óptima y posteriormente se lavan, preparan, enlatan, esterilizan y etiquetan in situ. Las latas listas para su venta se cargan directamente en los camiones de distribución.

La rapidez y eficacia de todo el proceso permite reducir las pérdidas de los alimentos recién cosechados.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.

Más información

www.youtube.com/watch?v=Wa_4osGVFBo



Secado ecológico en invernaderos solares para reducir las pérdidas de alimentos y mejorar la renta

El diseño de invernaderos solares para secar alimentos ha resultado una alternativa ecológica y de bajo costo para reducir las pérdidas de las cosechas en el sur de la India, a la vez que proporciona a los agricultores una mayor estabilidad en sus ingresos.

Los invernaderos, contruidos con láminas de policarbonatos de alta tecnología de la empresa Covestro, permiten convertir el producto en pulpa para posteriormente ser empleada en barras de frutas o chocolates. Entre las ventajas sobre el secado al aire libre se encuentran la reducción del tiempo de secado a 36 horas; el mantenimiento del grado de humedad óptimo; la protección de los productos de los rayos UV, por lo que se mantiene mejor su valor nutritivo; y el aumento de las condiciones higiénicas.

Mejorar la conservación de las cosechas de forma sostenible y dar salida a alimentos estéticamente “imperfectos” facilita a los agricultores más vulnerables mejorar sus ingresos, evitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos, hacer frente a la alta volatilidad de los precios en los mercados, y disminuir las pérdidas por sobreproducción y por los estándares estéticos establecidos, preservar el medio ambiente y aumentarla accesibilidad a los alimentos locales.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.

Más información

www.covestro.com/en/sustainability/what-drives-us/un-sustainable-development-goals/solar-dryer



Secador de burbujas solares para Nepal

El Instituto Internacional de Investigación de Arroz (IRRI) con sede en Filipinas, en colaboración con el programa de energía renovable para las áreas rurales de Nepal, Renewable Energy for Rural Areas (RERA), facilitó un secador de burbujas solares al gobierno nepalí para permitir a los agricultores el secado inmediato de arroz.

Esta innovadora solución de secado funciona con energía solar o eléctrica y está diseñada para secar de forma simultánea hasta 1 tonelada de granos y semillas cosechados hasta el contenido de humedad óptimo, minimizando el crecimiento y la infestación fúngica y protegiendo a los productos de las lluvias imprevisibles.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.

Más información

<http://news.irri.org/2018/02/irri-and-renewable-energy-for-rural.html>



Frutas y hortalizas “Perfectamente Imperfectas”

La asociación “5 al día” puso en marcha “Perfectamente Imperfectos, Contra el Desperdicio Alimentario” con el objetivo de concienciar a la sociedad sobre la problemática del desperdicio de alimentos y fomentar el consumo de frutas y hortalizas frescas que, sin ser perfectas estéticamente según los cánones habituales, mantienen todas sus cualidades nutritivas y organolépticas.

Las acciones desarrolladas incluyeron la comunicación a los consumidores de distintas posibilidades para obtener el mejor aprovechamiento de frutas y hortalizas, así como la puesta en marcha de estrategias en los puntos donde se genera el desperdicio.

La iniciativa contó con el apoyo del chef Martín Berasategui reconocido con 12 estrellas Michelin.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

www.5aldia.org/que-hacemos/perfectamente-imperfectos



Comida que alimenta la piel

Los vegetales descartados por resultar “antiestéticos” para su comercialización son la base de la línea cosmética diseñada por Júlia Roca bajo el proyecto “Lleig”, “feo” por su traducción del catalán.

En el interior de unos originales cilindros de cerámica se descubre la gama compuesta de 4 productos cosméticos que conforman el ritual de belleza exterior e interior: jabón, crema hidratante, zumo y piel deshidratada. Cada uno de estos elementos se elabora a partir de un único vegetal, obteniendo así el máximo aprovechamiento de frutas y verduras.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

<https://juliaroca.net/LLEIG>



Fase B

GESTIÓN - TRANSFORMACIÓN

EN LA FASE DE GESTIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO Y EN EL ACONDICIONAMIENTO O TRANSFORMACIÓN (industria)

Una vez recogida la cosecha, la principal causa de pérdidas y desperdicio alimentario en los países desarrollados no es la falta de instalaciones de almacenamiento o de infraestructuras, ni las deficiencias en la cadena de frío y en transporte, sino la eliminación de los productos por tener en cuenta criterios de calidad comercial exigidos por las normas de calidad y por el mercado, como calibre, color, peso, defectos, contenido en azúcares.

La industria alimentaria se encarga de la preparación o elaboración de los alimentos utilizando la materia prima que llega desde la producción primaria. En dicho proceso se producen algunas pérdidas como consecuencia de un cierto deterioro de las materias primas o bien por peso, forma o apariencia inadecuados, o envases dañados, sin que por ello la inocuidad, el sabor o el valor nutricional de estos alimentos se vean afectados.

Las diversas operaciones de transformación generan así mismo pérdidas, en su mayoría debidas a recortes, cuando las partes comestibles (piel, grasa, piezas de los extremos) y las partes no comestibles (huesos) se extraen de los alimentos. También pueden producirse pérdidas y desperdicio por los formatos de envases y embalajes que no estén adaptados a las necesidades de los consumidores o por los envases que son accidentalmente dañados durante el proceso. La industria agroalimentaria de los países desarrollados presta especial atención a la forma de reducir estas pérdidas y desperdicio alimentario, dado que los avances en el envasado y los materiales en contacto con los alimentos han sido una de las áreas más desarrolladas en los últimos años en el campo de la investigación.

GRUPO SIRO
Cultivamos futuro



El Grupo Siro valoriza su desperdicio

El Grupo Siro afrontó la lucha contra el desperdicio alimentario mediante dos actuaciones principales: a través de la donación de productos aptos para consumo humano y mediante la valorización de subproductos que ya no son aptos para el consumo humano.

En el año 2018, Grupo Siro consiguió su objetivo de vertido cero en todas sus fábricas gracias a su alianza con Tuero, empresa de servicios medioambientales. Todos los residuos generados durante la elaboración de sus galletas, pasta, bollería y pan de molde fueron revalorizados y reciclados. Así, las mermas y el sobrante originados en los procesos de fabricación se emplearon como materia prima para la fabricación de piensos con altos niveles de nutrientes en base a los cereales, mejorando y aportando valor a la alimentación animal, al sector ganadero y a los propios consumidores.

Actualmente Grupo Siro forma parte de Cerealto Siro Foods, resultado de la integración con Cerealto y, tras conseguir el objetivo de vertedero cero en todas sus fábricas en España y Portugal en 2018, continúan trabajando para extender este logro a todos sus centros a nivel internacional.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.

Más información

www.cerealtosirofoods.com/es/grupo-siro-elimina-los-residuos-en-todas-sus-plantas

naturae



Snacks de fruta fresca para consumir hasta en 40 días

Naturae comercializa snacks de fruta fresca cortada y envasada, saludables y ecológicos, manteniendo todas *sus propiedades saludables* hasta 40 días gracias a la aplicación de un tratamiento de tecnología de alta presión HPP (*High Pressure Processing*).

Mediante el uso de la tecnología de alta presión HPP, se consigue alargar la vida útil del producto hasta 10 veces de forma natural, sin la adición de conservantes químicos ni tratamientos térmicos, conservando sus propiedades saludables y organolépticas, y evitando la generación de residuos (0% de residuos generados). Esta tecnología puede aplicarse prácticamente a cualquier tipo de alimento.

Las frutas procedentes del mercado de proximidad y el mayor tiempo de conservación del producto contribuyen a reducir el desperdicio de alimentos durante la distribución y el consumo.

En el 2020 su proyecto de economía circular recibió reconocimiento internacional con el Quality Innovation Award a la "Innovación Sostenible".

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.naturae.es



Plataforma de Euskadi contra el desperdicio alimentario

La Plataforma de Euskadi contra el desperdicio alimentario surge con el objetivo de asesorar y prestar apoyo a las administraciones vascas en el ámbito del “**Plan de Actuaciones frente al Despilfarro de alimentos 2018-2020**” impulsado desde el Gobierno Vasco. Se trata de un foro de debate del que pueden formar parte instituciones, organizaciones, asociaciones, entidades, personas particulares, etc., para participar en función de su perfil en el diseño del propio plan y/o para facilitar la implantación de nuevas iniciativas.

Entre los contenidos de la web de la estrategia “Zero despilfarro” se encuentra el acceso a contenidos relativos a la Plataforma, información sobre el Plan de Actuaciones, herramientas y retos para promover la concienciación en la sociedad y un mapa de iniciativas contra el desperdicio de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.zerodespilfarro.eus



Recubrimientos a partir del tomate para conservar la carne de cerdo

Un recubrimiento de gelatina elaborada a partir del tomate permite alargar la conservación de la carne de cerdo de forma natural durante su almacenamiento en frío.

Los subresiduos del tomate generados en la industria se emplean en la elaboración de gelatina enriquecida con un hidrolizado de proteínas de tomate. Gracias a este proceso, se permite retrasar la oxidación de los lípidos, propiedad que se mantiene incluso tras la cocción de la carne.

Adicionalmente a disminuir el desperdicio de alimentos al alargar el periodo disponible para el consumo, el proceso de fabricación del recubrimiento aporta valor añadido a subproductos del tomate que de otro modo no serían aprovechados, contribuyendo a la sostenibilidad en la industria. Respecto al consumidor, atiende a la creciente demanda social de buscar opciones más naturales en la alimentación.

Esta alternativa es el resultado del trabajo conjunto de investigadores del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV).

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.

Más información

www.iata.csic.es/es/noticias/nuevos-recubrimientos-naturales-partir-de-tomate-mejoran-la-conservacion-de-la-carne-de



Diseño de TICs para la manipulación y distribución de la frutas

El diseño de tecnologías de la información y comunicación (TICs) para asegurar la calidad comercial, seguridad y trazabilidad de las frutas y hortalizas durante la manipulación poscosecha, el transporte y la comercialización, es el objetivo general del proyecto TICS4FRUIT. Manteniendo la calidad de los productos desde el momento poscosecha, se reducen las pérdidas económicas y el desperdicio de alimentos.

En relación a los objetivos específicos, TICS4Fruit contempla:

- Detección y caracterización de problemas asociados a la pérdida de calidad durante la cadena de valor.
- Estudio de la respuesta fisiológica del fruto a diferentes factores ambientales.
- Evaluación no destructiva de la calidad y su instrumentación.
- Digitalización de las etapas previas a la distribución.
- Monitorización y optimización de la etapa de transporte.

El proyecto ha sido financiado a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) dentro del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.tics4fruit.com



Fabricación de carbón a partir de residuos orgánicos

La empresa Ingelia ha desarrollado una tecnología que fabrica carbón vegetal a partir cualquier tipo de residuos orgánicos, como los producidos por las industrias alimentarias, los municipios o las plantas de tratamiento de aguas residuales: pérdidas y desperdicio de alimentos, restos vegetales, lodos de depuradoras, etc.

La tecnología denominada carbonización hidrotérmal (HTC) tiene lugar en un reactor y precisa de 4 a 8 horas para finalizar el proceso. El carbono contenido en el material inicial pasa a estar disponible en forma de biocarbón granulado (hasta una recuperación del carbono del 98%). Entre las propiedades de este carbón se encuentra un alto contenido en carbono e hidrógeno, un bajo contenido en humedad, un elevado poder calorífico, sin cuotas de emisiones de CO₂, y un precio de mercado competitivo. En su modelo de biorrefinería sostenible, los gases generados durante el tratamiento son capturados para alimentar al propio sistema.

Adicionalmente a la obtención del carbón vegetal, la fase líquida proporciona un fertilizante orgánico que mejora la calidad del suelo y fomenta el crecimiento de las plantas por su alto contenido en nutrientes.

Esta forma de valorización permite obtener bioproductos de alto valor, generar energía, disminuir los costos de almacenamiento y gestión de los residuos, reducir el volumen de basura que acaba en los vertederos y evitar un mayor nivel de emisiones de CO₂ a la atmósfera (2,2 kilos de CO₂ por kilo de biocombustible utilizado).

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.

Más información

www.ingelia.com



Reducción del desperdicio alimentario a lo largo de la cadena de valor de los alimentos

La empresa Nestlé, uno de los grupos líderes mundiales en la nutrición, la salud y el bienestar, trabaja desde hace años por llevar la sostenibilidad y el fomento de la economía circular a sus centros de producción y a la distribución de sus productos.

El compromiso anunciado de enviar cero residuos a vertedero en todos los centros de Nestlé en 2020 se alcanzó en las 10 fábricas ubicadas en territorio español en el junio del citado año.

En el caso específico del desperdicio alimentario, uno de los pilares de "Compromisos Nestlé con la Tierra", se destacan los siguientes puntos:

- Se estable el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos a la mitad para 2030 en toda la cadena de valor.
- En España, se han reducido un 13% las pérdidas de materia prima y materiales en la elaboración de productos entre los años 2014 y 2018.
- Desde el año 2016, han estado reportando las pérdidas y el desperdicio de alimentos generados en sus fábricas de acuerdo con el Protocolo de pérdida y desperdicio de alimentos del Instituto de Recursos Mundiales (WRI por sus siglas en inglés).
- Colaboran con los bancos de alimentos donando los productos no comercializables pero en perfectas condiciones para su consumo.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.empresa.nestle.es



The World Food Preservation Centre

The World Food Preservation Centre (“Centro Mundial de Conservación de Alimentos”) es una asociación de universidades e institutos de investigación repartidos por todo el mundo, desde Norteamérica y América del Sur, a Europa, Asia, África y Australia, que busca combatir la pérdida de alimentos y el hambre educando a estudiantes y científicos en las últimas tecnologías apropiadas para la conservación poscosecha de los alimentos en sus países de origen.

Además de las actividades de formación, esta institución apuesta por la innovación para el desarrollo de nuevas tecnologías de conservación poscosecha, tales como la refrigeración solar, el control biológico y el envasado activo e inteligente.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.

Más información

www.worldfoodpreservationcenter.com



ReFood, aplica la innovación tecnológica para valorizar los residuos de alimentos

La misión de la empresa ReFood es la recogida selectiva y el uso de la tecnología más innovadora para crear nuevos y valiosos productos a partir de alimentos que no se consuman, no se puedan vender, o simplemente sobren, ya sean procedentes de la producción o distribución de alimentos, el catering o la hostelería. Los residuos alimenticios serán manipulados de forma segura y ecológica por una empresa especializada en reciclaje.

Disponen de servicios de recogida para cada fase de la cadena de valor ofreciendo una gestión completa de los residuos alimenticios para industrias alimentarias, grandes distribuidores, minoristas y hostelería: recogida selectiva en las instalaciones del cliente y reciclaje de residuos orgánicos, productos animales y aceites de cocina usados, adaptando sus procesos a los alimentos, tanto envasados como sin envasar, y utilizando la logística apropiada para los diferentes tipos de contenedores utilizados en su actividad.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.

Más información

www.refood.es



Conectando operadores de la cadena alimentaria

El Ministerio de Agricultura de Francia promulgó en noviembre de 2018 la ley de agricultura y alimentación, conocida como Ley EGalim, cuya finalidad es conseguir el equilibrio de las relaciones comerciales en el sector agrícola y alimentario, al mismo tiempo que apuesta por una alimentación sana, sostenible y accesible para todos.

En el ámbito de la promoción de alimentos saludables, seguros y sostenibles contempla que, desde el 1 de enero de 2022, en la restauración pública el 50% de los productos sea sostenible o con signos de origen y calidad; la intensificación de la lucha contra el desperdicio de alimentos, con la posibilidad extendida a la restauración colectiva y la industria alimentaria para hacer donaciones de alimentos; y que restaurantes y lugares para beber dispongan de envases reutilizables o reciclables para que el cliente pueda llevarse lo que no ha llegado a consumir en el local.

Posteriormente, en aplicación de la Ley EGalim, se aprobó una ordenanza para extender las disposiciones de la ley de 2016 relativa a la lucha contra el desperdicio de alimentos, conocida como Ley Garot, a los operadores de la restauración colectiva privada, ya que hasta el momento estaba restringida al Estado, los establecimientos públicos y las autoridades locales para los servicios de restauración colectiva. Además, los operadores de restauración colectiva y la industria alimentaria, al igual que ya sucedía con los distribuidores en el sector alimentario, no pueden tirar los alimentos no vendidos que siguen siendo aptos para el consumo. En relación con los operadores de catering colectivo, quedan obligados a proponer un acuerdo con las asociaciones autorizadas de ayuda alimentaria para la donación de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

www.agriculture.gouv.fr/un-projet-de-loi-issu-des-etats-generaux-de-lalimentation



Sensores de gas digital para detectar la frescura de los alimentos

La empresa británica C2Sense plantea una solución basada en desarrollar sensores que controlen la fracción volátil del alimento y, por tanto, el aroma. Esta parte volátil está directamente relacionada con la frescura de los alimentos en todas las etapas de su cadena de suministro.

Cuando los alimentos se envían en contenedores, se desconoce el tiempo que tardarán en deteriorarse. Mediante el uso de sensores específicos que detectan la frescura de los alimentos en tiempo real y son capaces de transmitir actualizaciones a los proveedores, se puede mejorar la calidad de los alimentos y disminuir el desperdicio de alimentos al permitir que los productores, la industria, los distribuidores (mayoristas y minoristas) y los consumidores puedan tomar decisiones en tiempo real.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.

Más información

www.c2sense.com

www.pbs.org/wgbh/nova/next/nature/sensors-could-reduce-food-suppliers-unintended-wastefulness



Edipeel duplica la vida de frutas y verduras

Con objeto de que se reduzca el desperdicio alimentario y haya más alimentos en el mundo, la empresa californiana Apeel Science lleva años investigando las propiedades de los extractos orgánicos y su capacidad de conservación. Fruto de esta investigación es su spray Edipeel.

Edipeel crea una barrera que controla la cantidad de agua y de dióxido de carbono que se libera de la fruta, así como la cantidad de oxígeno que penetra desde el exterior; principales causas de que la fruta y verdura se deterioren. El aerosol consiste en grasas vegetales puras, obtenidas de cáscaras, semillas o pulpa de verduras y frutas. Por tanto, se trata de un producto comestible, que además es incoloro, inodoro e insípido.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.apeelsciences.com



Alianza contra el desperdicio de alimentos

Fundada en EE.UU. en el año 2011, la alianza Food Waste Reduction Alliance (FWRA) es el resultado de la colaboración para luchar contra el desperdicio de alimentos de Consumer Brands Association (CBA) (en representación de los consumidores), The Food Industry Association (FMI) (en representación de la industria de la alimentación) y National Restaurant Association (en representación del sector de la restauración).

La misión de la FWRA es reducir el volumen de los restos de alimentos enviados a los vertederos, abordando las causas profundas de su generación y estableciendo las vías para la donación o reciclaje de los restos de los alimentos que no son evitables. Para alcanzar sus objetivos desarrollan guías y herramientas para las empresas del sector alimentario, como son implementar tácticas para superar los obstáculos para la donación, innovar mediante soluciones emergentes y nuevas tecnologías para el reciclaje de residuos de alimentos, e implantar una planificación estratégica para evitar su generación y envío a los vertederos.

A finales del 2019, la FWRA se alió con las agencias federales del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) para desarrollar acciones de forma conjunta y ampliar su repercusión en la cadena de distribución de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.foodwastealliance.org



Cáscara transforma la pulpa de fruta en aditivos para la industria alimentaria

Cáscara es un proyecto surgido en Chile que aprovecha los desperdicios que genera la industria de zumos prensados para elaborar aditivos ricos en fibras insolubles, con sabores y olores a frutas y verduras, que pueden ser utilizados por la industria alimentaria de snacks, galletas o cereales, entre otros productos.

Esta iniciativa opta por la industria de zumos prensados en frío (al no utilizar calor se evita la pérdida de valor nutritivo), sin uso de conservantes ni aditivos químicos, obteniendo productos de alto valor nutritivo, tanto por su gran contenido en fibra, vitaminas y antioxidantes, como por sus cualidades organolépticas (olor y sabor).

Por un lado, la gestión y recogida gratuita de los desperdicios generados por la industria disminuye su impacto medioambiental y, por otro, se revalorizan estos productos, los cuales suponen a las empresas procesadoras insumos con mayor valor nutritivo a menor precio.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.cascarafoods.com



Los recubrimientos VitaFresh Botanicals prolongan de forma natural la frescura de las frutas

Para proteger a las frutas de la maduración, la deshidratación y la pérdida de peso, la empresa AgroFresh Solutions, Inc. ha desarrollado distintos recubrimientos comestibles basados en extractos vegetales que permiten alargar la vida útil de productos como cítricos, frutas de hueso y pepita.

La sencilla aplicación de estos recubrimientos VitaFresh Botanicals permite a los operadores de la cadena agroalimentaria reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, con el consiguiente beneficio económico. Por su parte, el consumidor puede disfrutar durante más tiempo de la fruta con el mismo sabor y olor, y con un mejor aspecto visual.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.agrofresh.com/es/soluciones/vitafresh-botanicals

ESSENCE FOOD



Essence Food elabora alimentos liofilizados a partir de excedentes

La empresa de innovación en gastronomía Essence Food aprovecha los excedentes de alimentos generados a lo largo de la cadena agroalimentaria, desde la producción agrícola a los alimentos descartados para su comercialización en los puntos de venta, para generar productos liofilizados de alto valor nutricional a precios asequibles.

Con una técnica de deshidratación perfeccionada y testeada, los productos son 100% naturales y conservan todas sus cualidades organolépticas, incluso en condiciones climáticas adversas, durante un largo período de tiempo superior a 5 años.

Essence Food proyecta la puesta en marcha de su primera planta industrial en Galicia.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.essencefood.tech



Innovaciones Citrosol para ampliar la vida comercial de frutas y hortalizas

Citrosol una empresa tecnológica especialista en soluciones poscosecha, entre las que se encuentran diversos recubrimientos que contribuyen a reducir las pérdidas de frutas y hortalizas, prolongando su vida comercial sin menoscabo de su calidad.

Entre sus innovaciones se encuentra la gama Biocare, con certificación como insumos para agricultura ecológica, compuesta por 6 productos: dos desinfectantes para el lavado higiénico de frutas y hortalizas; un detergente para la limpieza de cítricos; un producto para el control del podrido de los cítricos y dos recubrimientos a base de cera de extractos vegetales llamados Plantseal, con el sello V-Label para consumo vegano, para reducir la pérdida de peso y el daño por frío que se produce en los frutos en los envíos a larga distancia y en las cámaras de frío.

Y además de soluciones para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, disponen de los recubrimientos de baja temperatura de secado Sunseal® y Citrosol® A S, que permiten reducir el consumo de energía, y por tanto, la huella de carbono de los procesos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.citrosol.com



Fase C DISTRIBUCIÓN

EN LA FASE DE DISTRIBUCIÓN (mayoristas y minoristas)

Durante el proceso de comercialización y venta, los productos preparados por la industria se ofrecen al consumidor en establecimientos minoristas. Así mismo, los productos frescos llegan a estos establecimientos a través fundamentalmente de los mercados mayoristas y de las plataformas logísticas de distribución.

El transporte y una manipulación adecuada de los alimentos son especialmente importantes en esta fase de la cadena de suministro, especialmente con productos perecederos que requieren condiciones de frío, y en los que la cadena de frío no debe romperse.

Además del deterioro del producto, resultado de su carácter perecedero, cabe destacar los desechos generados ligados a las fechas límites de consumo (caducidad y consumo preferente), así como las pérdidas y el desperdicio de alimentos debidos a la manipulación del consumidor en los autoservicios, la existencia de estándares comerciales y los cambios en las preferencias del consumidor.



Estrategias contra el desperdicio desde el campo a la tienda

La compañía de supermercados Mercadona recoge en su Sistema de Gestión Ambiental la gestión de residuos y, más concretamente, diversas estrategias para prevenir los residuos de alimentos evitando ineficiencias en todos los niveles de la cadena agroalimentaria. Entre las principales estrategias de esta cadena está el priorizar la calidad frente a la estética en frutas y verduras; la obtención directa de productos del campo sin manipulación intermedia; el abastecimiento diario de sus tiendas mediante el control de ventas por radiofrecuencia; el mantenimiento de los precios sin ofertas para trabajar con pedidos previsible, facilitar la gestión de stocks y evitar que el cliente compre más de lo que necesita; las colaboraciones con entidades benéficas donando productos que no son aptos para la venta; el dar autonomía a los responsables de frutas y verduras para bajar los precios y evitar excedencias.

Participa en el Retail Forum Europeo, proyecto de la Comisión Europea, de la European Retail Round Table (ERRT) y de Eurocommerce, para la promoción de la fabricación de productos más sostenibles y mejora de la información facilitada a los consumidores.

Mercadona, en línea con la gestión de residuos para reducir los desperdicios en todos sus procesos, mantiene acuerdos con diversas organizaciones como AECOC y los Bancos de Alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

<https://info.mercadona.es/es/actualidad>



Programa de microdonaciones Caprabo, una 2ª oportunidad para los alimentos

Este proyecto integral de colaboración pensado, desarrollado e implementado de manera conjunta entre la cadena de supermercados Caprabo y FESBAL, consiste en un programa de microdonaciones de alimentos impulsado en 2010 desde la Fundación Banco de Alimentos de Barcelona.

El programa se basa en pequeñas donaciones diarias de los establecimientos Caprabo, que trasladan a las entidades sociales más cercanas los productos que no son aptos para la venta pero sí para el consumo. Caprabo dona a más de 250 entidades sociales. En 2017 donaron el equivalente al alimento necesario para 1.179 hogares en un año.

El proyecto cobra importancia porque consigue el aprovechamiento de alimentos con un sistema de reparto rápido y garantizado. Los alimentos son recogidos directamente por entidades beneficiarias de los bancos de alimentos en la propia tienda, con lo que no es necesario enviarlos a su almacén central, disminuyendo así el tiempo de entrega y facilitando su consumo inmediato. Esta línea de trabajo permite, además de aprovechar los alimentos, reducir los residuos lo que supone una gestión más responsable de los alimentos.

La iniciativa crea una cadena de solidaridad alimentaria estableciendo un puente entre alimentos, necesidades sociales y distribución de productos a pequeña escala.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013

Más información

www.microdonacionscaprabo.cat/es
www.caprabo.com/es/conoce-caprabo/sala-de-prensa/notas-de-prensa/Caprabo-se-compromete-contrael-desperdicio-de-alimentos



Programa Profit de gestión responsable de los alimentos

Con la finalidad de estandarizar la donación de productos a entidades sociales, la cooperativa Consum desarrolla el programa de gestión de los alimentos Profit, evitando que se desperdicie comida que se retira de la venta, pero que es apta para el consumo. Este programa se enmarca dentro del Plan de Colaboraciones Solidarias de la cooperativa.

Sus inicios se remontan al año 2011, cuando en algunos de sus centros se retiraban los productos perfectamente consumibles con anterioridad a su fecha de caducidad para su donación a entidades sociales, tales como el Banco de Alimentos, Médicos del Mundo, Proyecto Vida, Proyecto Hombre, Cáritas o servicios sociales de numerosos ayuntamientos. En el año 2012, esta práctica se extendió hasta el servicio de recogida en toda su red comercial y, las cifras tras cumplir su décimo aniversario, señalan la donación de 42 millones de kilos de alimentos, por un valor de 105,7 millones de euros, que han ayudado a 400.000 personas, y evitado la emisión de 26.500 toneladas de CO₂ a la atmósfera.

Según el tipo de colaboración, se siguen varias líneas de actuación:

- Donación en supermercados de su red comercial propia: donación diaria de alimentos retirados.
- Donación en centrales logísticas: productos que no cumplen las condiciones de servicio a tiendas y que no pueden ponerse a la venta.
- Escuela de frescos: se donan los alimentos empleados en los programas de formación para las secciones de frescos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



**Iniciativa
Actualizada**

Más información

www.consum.es



La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchela

Una de las mayores asociaciones empresariales españolas, AECOC, que agrupa a más de 31.000 empresas, incluidos fabricantes y distribuidores, ha elaborado un plan global de colaboración entre las empresas, con el apoyo de las asociaciones que las representan y la Administración pública, para frenar o minimizar al máximo posible el desperdicio alimentario que se produce a lo largo de la cadena del proceso alimentario (sector primario, industria, distribución...). El objetivo marcado en "La alimentación no tiene desperdicio" es la reducción de los desperdicios alimentarios con un sistema de trabajo que permita medir los logros alcanzados y que busque la optimización del aprovechamiento del excedente que no pueda ser evitado.

El proyecto tiene 3 objetivos principales:

- Establecer prácticas de prevención y eficiencia a lo largo de toda la cadena alimentaria, que maximicen el aprovechamiento de los recursos.
- Maximizar el aprovechamiento del excedente producido a lo largo de las diferentes fases de la cadena de valor (redistribución, reutilización y reciclado).
- Sensibilizar y concienciar a la sociedad sobre este problema y la necesidad de reducir el desperdicio alimentario.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

www.aecoc.es/actividad/prevencion-del-desperdicio-alimentario



El Corte Inglés le planta cara al desperdicio de alimentos

El Grupo El Corte Inglés engloba distintas cadenas entre las que se encuentran varios formatos de tiendas de alimentación, como hipermercados (Hipercor) o supermercados de proximidad (Supercor, Opencor...). Su compromiso con la reducción del desperdicio alimentario está presente en la mejora continua de su gestión interna y se extiende desde su relación con los proveedores hasta el consumidor final. Además, participa en varias iniciativas nacionales e internacionales que promueven el consumo responsable.

Entre las medidas de gestión interna se encuentra la concienciación de su personal, la optimización del stock para prevenir su deterioro, la implantación de una herramienta informática para ajustar más los pedidos a la demanda, la eliminación de fases intermedias y el reforzamiento de la entrega directa y abastecimiento a los supermercados desde las fábricas, y el facilitar al cliente adaptar su compra a sus necesidades mediante la venta a granel o la disponibilidad de unidades de surtido más pequeñas.

Respecto a los proveedores, dedica especial atención a la cadena de frío y trabaja de forma conjunta con los fabricantes en la implantación de envases que mejoren la conservación y periodo de vida útil de los alimentos. En relación con los consumidores, las diversas publicaciones del Grupo ofrecen regularmente mensajes para mejorar la manipulación y aprovechamiento de los alimentos en los hogares. Finalmente, mantienen acuerdos con diferentes entidades benéficas y Bancos de Alimentos para la donación de productos que no son aptos para la venta pero que están en condiciones óptimas de consumo.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



Más información

www.elcorteingles.es/informacioncorporativa/es
www.elcorteingles.es/sostenibilidad/reduccion-del-desperdicio-alimentario



Nice Tech innova con tecnología para congelar frutas en su mejor momento

La compañía Nice Tech, cuya primeras instalaciones se establecieron en Barcelona y que ya ha conseguido su expansión a nivel internacional, es el resultado de años de investigación en colaboración con la Universidad Politécnica de Catalunya (UPC) sobre las posibilidades de congelar la fruta. Mediante un proceso 100% físico, se somete la fruta fresca a congelación, evitando que se rompa su estructura celular. Se consigue así preservar todas sus vitaminas, sabor y estructura. Entre los beneficios que aporta esta tecnología se pueden citar los siguientes:

- Permite comercializar fruta de una calidad excelente al recolectarla en su momento óptimo de maduración, evitando las pérdidas en la fase de producción.
- Aumenta la conservación de la fruta hasta 3 años permitiendo consumirla, una vez descongelada, con las mismas características que en el momento de su recolección.
- La fruta y hortaliza que se produce a nivel local llegará a cualquier país del mundo en cualquier época del año.
- Se podrán estabilizar los precios de la fruta al poder congelar el producto si no interesa su venta inmediata.
- Ahorro en transporte y combustible ya que sólo se transporta la parte aprovechable para el consumo (la fruta se conserva pelada). Las emisiones de CO₂ se reducen en un 50% al procesar la fruta en origen.
- Puede favorecer la creación de nuevos hábitos de consumo al facilitar la disponibilidad de fruta en todo momento, libre de aditivos, conservantes y químicos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.

Más información

www.nice.tech



Cuina Veritas elabora platos con productos que no venden

La Cuina Veritas es una iniciativa de la cadena de supermercados catalanes Veritas que tiene por finalidad luchar contra el desperdicio alimentario.

Para conseguir su objetivo, se identifican los alimentos de los lineales que por su aspecto o por ser propensos a estropearse se considera que no serán adquiridos por los clientes, y se elaboran platos que se venden en sus tiendas. De esta manera, ofrecen un producto fresco con valor añadido y se comprometen a reducir el desperdicio alimentario.

Este proyecto da respuesta a la llamada triple sostenibilidad: la ambiental, la social y la económica. Mediante acuerdos con organizaciones colaboradoras contratan a personas con discapacidad física para trabajar en la cocina.

En su página web disponen del menú "Desperdicio 0" que utiliza ingredientes que se pueden aprovechar durante toda la semana.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.veritas.es/la-cuina



Cantabria lanza la campaña “Reaprovecha. Evita el despilfarro de alimentos”

El Gobierno de Cantabria, a través de MARE, lanzó en el año 2020 la campaña “ReAprovecha. Evita el despilfarro de alimentos” para luchar y sensibilizar contra el desperdicio de alimentos, fomentar la economía circular en la comunidad autónoma y lograr el residuo zero.

Enmarcada en la “Estrategia Cántabra contra el Despilfarro de Alimentos”, la campaña está dirigida a la totalidad de la ciudadanía, aunque se han establecido tres grandes grupos de público objetivo: HORECA, consumidores y centros escolares.

Entre las actuaciones a desarrollar se incluyen la difusión de la campaña a través de distintos medios de comunicación y redes sociales; acciones de sensibilización dirigidas a los restaurantes con la creación de una etiqueta identificativa del compromiso contra el desperdicio y la dotación de materiales y recursos divulgativos; talleres en centros escolares; y jornadas informativas en los mercados agroalimentarios con consejos, trucos y recetas para frenar el desperdicio.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.

Más información

www.reaprovechacantabria.es



“No desperdices; antes de tirar, piensa y actúa”, lema de la campaña de Talavera de la Reina

El Ayuntamiento de Talavera de la Reina (Toledo) inició en julio de 2020 una campaña para sensibilizar a consumidores y resto de la opinión pública sobre la necesidad de reducir el desperdicio alimentario y apostar por un consumo responsable, con el lema “No desperdices; antes de tirar, piensa y actúa”.

En línea con las metas de la Agenda 2030, y más concretamente los ODS12 “Producción y Consumo Responsables”, ODS13 “Acción por el Clima” y ODS2 “Hambre Cero”, se desarrollan diversas acciones de información, concienciación y formación en todas las etapas de la cadena alimentaria sobre la problemática de no aprovechar los alimentos y su repercusión sobre aspectos sociales, económicos y ambientales.

La promoción de la firma de un convenio para la recogida y aprovechamiento de productos que pueden ser consumidos pero no vendidos para su reparto entre entidades sociales, la difusión de un decálogo dirigido a los consumidores con consejos para sacar el máximo provecho a los alimentos y ahorrar dinero, y la iluminación de los puentes de La Alameda de color verde con motivo de la celebración del primer Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, fueron algunas de las actividades desarrolladas para dar visibilidad al reto de reducir el desperdicio de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.talavera.es



Ugly fruits

La campaña de concienciación alemana "Ugly Fruits" se inició en el año 2012 con el objetivo de que las frutas y hortalizas que presentan formas curiosas sean parte de la dieta de la población, haciendo hincapié en la propia individualidad y exclusividad de cada pieza producida, evitando con ello que sean rechazadas por su apariencia "poco atractiva".

Además del trabajo de concienciación, bajo esta campaña se comercializaron zumos y mermeladas elaborados con la materia prima descartada de las grandes superficies comerciales. Fuera del ámbito propio de la alimentación, se idearon tarjetas postales con fotografías de productos "feos".

Sus creadores resultaron ganadores de la Plata del ADC Junior Awards 2013 en la categoría de comunicación integrada.

En 2016, la idea de "Ugly fruits" se convirtió en la empresa Querfeld, la cual comercializa frutas y verduras orgánicas a precios asequibles, y que son clasificadas en la cosecha por no cumplir con los requisitos estéticos del comercio.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



Más información

www.querfeld.bio/blog/uglyfruits



La Tente des Glaneurs

En el año 2010 se inauguró en el mercado Wazemmes de Lille el puesto de la asociación La Tente des Glaneurs. Este proyecto social y solidario surgió con la finalidad de repartir frutas, verduras y pan entre las personas necesitadas. En junio del 2012 la iniciativa se extendió a la ciudad de Caen, llegando a repartir más de 20 toneladas de alimentos en su primer año de funcionamiento para, posteriormente, comenzar su actividad en el mercado de París y en otras ciudades de Francia.

Cada día de mercado, los voluntarios, que no asumen ningún compromiso y pueden ayudar de forma puntual, solicitan a los comerciantes aquellos productos que por no reunir las características requeridas no son aptos para la venta. Se recogen así frutas, verduras, pan e incluso flores. Se realiza una inspección de toda la mercancía donada para que al menos el 70% se encuentre en buen estado, evitando que su destino final sea la basura.

La distribución de los productos se inicia una vez concluye la actividad del mercado para no interferir en la misma. Todas las personas que acuden a la "tienda" reciben la misma cantidad de comida. A su vez, los comerciantes se benefician disminuyendo la basura que generan y rebajando con ello la tasa que deben pagar por sus residuos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.latentedesglaneurs.fr



Food for Soul: Comedores sociales

Food for Soul es una organización sin ánimo de lucro fundada en 2016 por el reconocido chef italiano Massimo Bottura para combatir el desperdicio de alimentos a través de la inclusión social.

La iniciativa surgió en 2015, con la creación del Refettorio Ambrosiano en Milán, elaborando comidas con ingredientes excedentarios y que de otra forma se desperdiciarían. Desde los productores a los minoristas donan alimentos que se transforman en menús de tres platos y se sirven a personas carentes de recursos económicos.

Actualmente, Food for Soul tiene seis comedores en Europa (cuatro en Italia, uno en Londres y uno en París) y cinco en América (en Brasil, Perú, Méjico y dos en los EE.UU). Está programada la apertura de 7 centros más en diversos puntos del planeta para este año 2022. Todos los comedores son diseñados para ser autosuficientes, sostenibles y adaptados a las necesidades del lugar.

Además de su labor en los comedores sociales, promueven talleres educativos, de capacitación vocacional, conferencias y eventos para generar conciencia sobre el desperdicio de alimentos y hábitos alimentarios saludables y sostenibles. Entre sus colaboradores se encuentran organizaciones públicas y privadas, y diversos profesionales como cocineros, artesanos o diseñadores.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.foodforsoul.it



La plataforma FoodCloud facilita la gestión y distribución de los excedentes de alimentos

FoodCloud es una organización sin fines de lucro, fundada por estudiantes irlandeses del Trinity College de Dublín, que a través de una aplicación de móvil gratuita facilita la comunicación entre los establecimientos de alimentación y los receptores de donaciones, permitiendo a los responsables de las tiendas dar información a las entidades benéficas sobre su excedente alimentario, los productos disponibles y cuándo es conveniente pasar a recogerlo. Todo se realiza a través de un mensaje de texto. A la hora de aceptar los alimentos se siguen normas estrictas de calidad y seguridad alimentaria. Si la donación no cumple con las directrices de calidad el alimento no es recepcionado.

En el ámbito internacional, la plataforma FoodCloud puede contribuir a optimizar la gestión de los bancos de alimentos.

Entre las actividades alternativas a la distribución de alimentos desarrollaron la serie *online* "All Taste Zero Waste" para, junto con varias organizaciones benéficas y chefs de renombre, compartir conocimientos y experiencias para poner en valor la importancia de evitar el desperdicio de alimentos en los hogares y en las cocinas profesionales. Y, en relación al cambio climático, FoodCloud lanzó en 2021 una campaña para mostrar el impacto del despilfarro alimentario en el medio ambiente, implicando a las empresas del sector y hacerles partícipes de los beneficios de reducir su huella de carbono.

Hasta abril de 2022, han repartido más de 67.000 toneladas de alimentos, equivalentes a 160 millones de comidas. Además, mediante estos logros han evitado la emisión a la atmósfera de aproximadamente 214.000 toneladas de CO₂.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.food.cloud



Approved Food, venta online de productos de alimentación

Approved Food es un supermercado con grandes ventas *online* de alimentos y bebidas en el Reino Unido, con clientes también en el resto de Europa. Sus productos se clasifican en más de 1.000 líneas de productos.

La compra de grandes cantidades de alimentos, por ejemplo, con fecha de caducidad a corto plazo, o de fecha de consumo preferente ya pasada o en envases viejos, pero que aún están en buen estado, les permite ofrecer grandes descuentos, con precios mucho más bajos que los de los supermercados tradicionales. En ningún caso realizan la venta de productos con fecha de caducidad pasada por los daños a la salud que puede conllevar su consumo.

Según sus propios datos, se puede alcanzar un ahorro semanal del más del 70% respecto a una tienda convencional en la cesta de la compra. La entrega tiene una duración de dos o tres días.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.approvedfood.co.uk



La cadena de supermercados Tesco hace frente al desperdicio alimentario

La cadena de supermercados Tesco, uno de los proveedores más grandes del mundo, ha desarrollado programas para hacer frente a los residuos de alimentos en sus propias operaciones, en colaboración con proveedores y clientes.

Tesco no envía ningún alimento al vertedero desde 2009 en Reino Unido y sigue trabajando para que ningún alimento seguro para el consumo humano se desperdicie en las operaciones que realiza. Como resultado, ha reducido el desperdicio de alimentos en sus operaciones en un 42% desde 2016/17 y solo el 0,37% de los alimentos manejados en todo el grupo en 2020 puede considerarse como desperdicio de alimentos. En 2020/21 en el Reino Unido, el 82% de los alimentos no vendidos se redistribuyeron para consumo humano, y en Europa Central, la cantidad de alimentos no vendidos redistribuidos alcanzó el 87%.

Respecto a la colaboración con otros agentes, mantienen acuerdos con proveedores para que adopten el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3 de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030, y han abierto un diálogo con las principales entidades nacionales e internacionales, académicas, ONGs y programas de caridad. También mejoran el procesamiento de alimentos al conectar a sus productores con los proveedores de alimentos frescos y congelados, proporcionando una demanda estable de productos que no cumplen con las especificaciones estandarizadas. Y en Europa, América del Sur y África, han establecido centros agrícolas compuestos por agrónomos que aportan información sobre los niveles y las causas de los desechos agrícolas.

Entre otros proyectos de carácter social, la escuela de cocina comunitaria Tesco con el chef Jamie Oliver, en colaboración con la entidad benéfica FareShare, facilita formación y asesoramiento a las comunidades sobre cómo preparar comidas nutricionalmente equilibradas a partir de las donaciones de alimentos disponibles, sacando su máximo provecho.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.tescopl.com

J Sainsbury plc



Sainsbury's mantiene su objetivo de generar cero desperdicios

Fundada en 1869 en Londres, Sainsbury's es en la actualidad una de las mayores cadenas de supermercados del Reino Unido, con más de 2.400 tiendas a disposición de los consumidores.

La cantidad de residuos alimentarios que podrían generarse se evitan mediante el control de las existencias y un pronóstico de ventas, mientras que los excedentes de alimentos no vendidos que continúan siendo aptos para el consumo se envían a organizaciones benéficas. Por otra parte, los alimentos que no pueden ser aprovechados para su consumo humano, se destinan a alimentación animal o se procesan para obtener energía verde, lo que ha hecho posible que desde el año 2013 no generen residuos con destino a vertederos.

Además de evitar el desperdicio alimentario como distribuidor, su visión incluye evitar el desperdicio de alimentos en el ámbito de la producción, proveedores y clientes. Para ello, entre las distintas acciones se encuentran evitar que frutas y verduras se desechen durante la cosecha por no presentar el aspecto habitual exigido en los mercados, mejorar el embalaje de sus productos para alargar su conservación, apostar por un etiquetado más comprensible para el consumidor, reutilizar los alimentos en las propias tiendas para darles una nueva salida comercial, financiar neveras solidarias comunitarias y realizar campañas de información y concienciación en hogares y centros educativos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.j-sainsbury.co.uk



Construyendo comunidades, evitando el desperdicio de alimentos

Desarrollando su actividad en varias ciudades del Reino Unido, como Londres o Liverpool, la organización benéfica FoodCycle gestiona los excedentes de alimentos de tiendas minoristas y prepara menús nutritivos para las personas en riesgo de pobreza alimentaria y aislamiento social, todo ello gracias al trabajo que desarrollan sus voluntarios.

En colaboración con otras organizaciones, además de intentar recuperar la mayor cantidad de alimentos comestibles y evitar que sean desechados, tratan de conseguir un cambio fundamental en la actitud y actuaciones de ciudadanos, supermercados, proveedores de alimentos y gobierno.

En los comedores sociales, adicionalmente a servir menús y facilitar comida para llevar, se ofrece compañía a los comensales para que se sientan más integrados en su comunidad. Durante la crisis de la COVID-19 los comedores tuvieron que suspender su actividad, la cual fue sustituida por el reparto de lotes de alimentos.

La iniciativa sigue en continuo desarrollo mediante un modelo de expansión a largo plazo. Durante el año 2021 dieron soporte a 47 comunidades locales, lanzaron 16 nuevos proyectos y convirtieron en 455.000 comidas 191 toneladas de alimentos salvados de ser desperdiciados.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.foodcycle.org.uk



Elaboración de conservas y mermeladas en el mercado

En su cocina del mercado mayorista hortícola más importante del Reino Unido, New Spitalfields, la empresa Rubies in the Rubble comenzó a elaborar sus mermeladas y conservas a partir de las frutas y hortalizas que diariamente eran excedentarias en el mercado, evitando así que su destino final fuesen los contenedores de basura o la producción de compost.

En la actualidad, tratan directamente con los productores y adquieren sin perjuicios alimentos que no cumplen los estándares de mercado pero que tienen la máxima calidad. Además de evitar el desperdicio de alimentos, su compromiso con la sostenibilidad se extiende a través del uso de envases sostenibles y reutilizables. Los productos elaborados se pueden encontrar en tiendas, restaurantes, bares y en su propia web.

Otro de los aspectos a añadir de esta empresa, es la contratación de personal en situación desfavorable, permitiendo su reintegración y formación en el mundo laboral.

Entre otros reconocimientos, han sido galardonados con el Food Hero Award 2013 y su iniciativa fue señalada entre las 100 soluciones innovadoras de todo el mundo en la guía anual "Sustainia100".

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.rubiesintherubble.com



FareShare, organizaciones unidas contra el hambre

FareShare es una organización benéfica de Reino Unido cuyo objetivo es luchar contra el hambre y sus causas subyacentes, mediante la redistribución de excedentes de alimentos a entidades benéficas de primera línea y grupos comunitarios. Su red está compuesta por organizaciones independientes y centros regionales, y proporciona alimentos a cerca de 10.500 organizaciones locales, llegando a más de 1 millón de destinatarios finales.

Acepta alimentos de cualquier supermercado, refrigerados o congelados aptos para el consumo humano, siempre y cuando estén dentro de su vida útil y se hayan conservado adecuadamente. La seguridad alimentaria, la protección de la marca y la plena trazabilidad es un principio básico de dicha operación.

Las "franquicias sociales" son cuidadosamente seleccionadas por FareShare y deben ser capaces de recaudar fondos a nivel local y de administrar sus almacenes. El costo por una "franquicia social" es simbólico y ayuda a financiar parcialmente los vehículos, las carretillas elevadoras y demás material necesario en los almacenes.

Es miembro de la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA), organización benéfica de interés público.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



Más información

www.fareshare.org.uk



FruPro impulsa la conexión entre los operadores de productos frescos

La plataforma en línea FruPro ha sido diseñada para facilitar la comunicación, la transparencia y los negocios entre los operadores de productos frescos y los compradores reales y potenciales.

La aplicación trata de agilizar la distribución de mercancías a través de la cadena alimentaria, realizar el seguimiento de la trazabilidad del producto en tiempo real y minimizar las pérdidas y el desperdicio de mercancías que pueden derivarse de deficiencias en el proceso. Todos los eslabones de la cadena alimentaria pueden hacer uso de los servicios que ofrece FruPro, desde importadores y productores, pasando por la industria y los servicios de logística, hasta los servicios de restauración y distribución.

A consecuencia de las interrupciones en la cadena de suministro derivadas de la pandemia COVID-19, la empresa desarrolló una versión sin fines de lucro para conectar directamente a productores y minoristas, evitando que muchos alimentos se echasen a perder si llegar a ser consumidos. En la siguiente ampliación, se prevé incluir la función para la distribución de alimentos a organizaciones locales sin fines de lucro y bancos de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.frupro.com



Whole Foods Market

La cadena de supermercados Whole Foods Market, uno de los principales minoristas de alimentos naturales y orgánicos en EE.UU., con tiendas también en Canadá y Reino Unido, mantiene una estrategia contra el desperdicio de alimentos para prevenir y desviar sus productos al vertedero, acorde a la Jerarquía de Recuperación de Alimentos de la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU. (EPA). Este compromiso implica la evaluación continua de las tecnologías emergentes y de nuevas oportunidades para reducir la generación de residuos.

Entre sus acciones para luchar contra el desperdicio alimentario, pusieron en funcionamiento una innovadora iniciativa en una de sus tiendas para la valorización de los restos de alimentos en abono orgánico líquido para la venta a sus clientes y a los agricultores. Para ello, optaron por la unidad Harvester, desarrollada por la compañía tecnológica WISErg.

Otras medidas implantadas en la compañía son la formación de sus empleados respecto a la eficiencia relativa al desperdicio de alimentos, la donación de alimentos en asociación con otras organizaciones, la participación de las tiendas en programas de desviación y el reciclaje de desperdicios de alimentos (compostaje, digestión anaeróbica para crear energía renovable y programas de alimentación animal).

Respecto a las actividades ligadas a sus fundaciones, entre ellas se encuentra la colaboración con centros educativos para impulsar huertos que ayuden a los niños a crear conciencia sobre el valor de los alimentos al mismo tiempo que promueven hábitos alimentarios saludables, reforzando este aspecto mediante la donación de productos vegetales a los comedores de los centros.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



Más información

www.wholefoodsmarket.co.uk



Misadventure & Co transforma productos de panadería en vodka

Misadventure & Co es un proyecto basado en lo que sus creadores llaman “sostenibilidad hedonista”, filosofía cuyo fundamento es hacer el bien, contribuyendo a reducir el desperdicio alimentario de EE.UU.

La empresa produce vodka a partir de productos de repostería o panadería que ya no son aptos para su venta según la fecha de consumo preferente y les dan una nueva utilidad.

Los productos de pan se mezclan y se trituran, y se agrega la levadura para la fermentación. A partir de ahí, la destilación extrae la bebida y se filtra en vodka. Tras cuatro años de investigación y desarrollo diseñaron un proceso de elaboración que utiliza un alambique personalizado y un sistema de filtrado de carbono para eliminar el exceso de impurezas y gluten y suavizar el sabor.

Mediante todo el proceso, la empresa reduce sus costes, a la vez que lucha contra el desperdicio de alimentos.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.misadventure.co



Panduru: repostería circular, repostería hecha con pan

La empresa asturiana Panduru surge en 2020 con la filosofía de apostar por la repostería circular elaborada con pan descartado diariamente para su comercialización, empleando además ingredientes de proximidad y de temporada.

La gama de productos Panduru se basa en recetas tradicionales de aprovechamiento que prescinden del uso de conservantes y aditivos, sin dejar de lado la innovación y la creatividad.

Paralelamente a la elaboración de repostería, sus precursoras han participado en diversas jornadas relacionadas con el emprendimiento y la concienciación y sensibilización contra el desperdicio alimentario.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.panduru.es



Pedales Solidarios aúna reinserción social, sostenibilidad y solidaridad

Trabajar por la recuperación y reinserción en la sociedad de personas con problemas de drogodependencia es el objetivo de la asociación Egueiro. Uno de sus programas, el proyecto Pedales Solidarios, se pone en marcha en 2016 en Barcelona para la distribución de excedentes alimentarios entre las entidades que pasan a su reparto entre los destinatarios finales.

El equipo de Pedales Solidarios está formado por personas que están finalizando su tratamiento de drogodependencia y por jóvenes inmigrantes extutelados una vez han alcanzado la mayoría de edad. Tras la recogida de los alimentos donados por negocios locales se procede a su reparto en bicicleta, un factor más que contribuye a la sostenibilidad ambiental del proyecto.

Durante los primeros cinco años de funcionamiento de Pedales Solidarios se han rescatado de ser desperdiciados 100.000 kilos de alimentos. En el ámbito social, se ha favorecido la reinserción de 50 usuarios y se ha proporcionado ayuda alimentaria a más de 150 familias a través de 7 entidades encargadas de su distribución final.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

www.egueiro.org/pedals-solidaris
www.alimentacionsindesperdicio.com/cadena-de-valor/p/pedales-solidarios-proyecto-inclusion-transportar-excedentes-alimentarios



La Universidad de Salamanca distribuye alimentos a través de su proyecto ReFood-USAL

Los proyectos ReFood Portugal y ReFood España fueron el modelo a partir de los cuales la universidad de Salamanca puso en marcha ReFood-USAL con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos en los comedores de sus instalaciones, así como en la hostelería, comercios, colegios y residencias de la ciudad.

Tras la recogida de los alimentos que han sobrado en los distintos puntos colaboradores, los voluntarios pasan a entregarlos al Comedor de los Pobres de Salamanca, organización que se encarga de su distribución entre las familias que precisan ayuda alimentaria.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

<https://sas.usal.es/refood-usal-salamanca>

doBBox



doBBox vigila la temperatura de las cámaras mediante sensores inalámbricos

Los sensores de temperatura doBBox permiten conocer en todo momento la temperatura de las cámaras frigoríficas de forma rápida y sencilla a través de su consulta en un dispositivo móvil o de la plataforma web, emitiendo además alertas de cualquier incidencia que pueda repercutir en el mantenimiento de la cadena de frío.

El sistema consiste en pequeños sensores inalámbricos que se sitúan en las cámaras de frío simplemente mediante un adhesivo, sin necesidad de realizar ninguna instalación. Mediante señal wifi, se envían a la nube los datos de temperatura en el interior de la cámara, y alertan de cualquier incidencia que pueda surgir y generar daños en los alimentos almacenados. Además de consultar los datos a tiempo real, la aplicación permite visualizar el histórico de temperaturas, acceder a gráficos y descargar y compartir los informes para su envío a los organismos competentes de sanidad.

doBBox puede ser de utilidad en diversos tipos de negocios, como cámaras de frío industriales, restaurantes y tiendas de alimentación.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.dobbox.com



Alimentos conVida lleva los alimentos frescos a los comedores sociales canarios

El proyecto Alimentos conVida es la iniciativa de la cadena de supermercados HiperDino, a través de la Fundación DinoSol, para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario de productos frescos en sus establecimientos y contribuir a una alimentación saludable a las personas en situación de necesidad.

Si bien la cadena ya donaba productos no perecederos a los comedores y entidades sociales canarios, fue en junio de 2020 cuando, a través de Alimentos conVida, se inicia la donación de productos frescos como fruta, verdura, carne, pescado y pan, siendo esta la principal novedad introducida en la gestión de productos que no pueden ser comercializados.

Durante el año 2021 se salvaron de la basura 520 toneladas de alimentos procedentes de 75 tiendas HiperDino y SuperDino, llegando diariamente a 13.441 beneficiarios, a través de 32 comedores y entidades sociales de Fuerteventura, Gran Canaria, Lanzarote, La Palma y Tenerife.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

www.fundaciondinosol.org/programas/alimentos-con-vida



El catering solidario Rexcatering busca soluciones para el aprovechamiento de alimentos

El proyecto Rexcatering busca soluciones para el mejor aprovechamiento de los excedentes alimentarios y los nuevos cambios normativos, trabajando en el ámbito de la concienciación, la participación y la activación de la ciudadanía.

A través de un servicio de catering solidario colabora con grandes comedores, centros educativos y administraciones públicas, como municipios vascos o la Generalitat de Catalunya, para aprovechar los alimentos evitando su desperdicio. Los productos donados por las entidades son envasados y etiquetados con todos los certificados legales y sanitarios, para posteriormente ser ofertados de forma gratuita en las máquinas frigoríficas expendedoras instaladas en la calle.

Además de colaborar en la formación de los alumnos de los centros educativos que participan de forma activa, Rexcatering facilita asesoramiento a los centros para la obtención de ayudas y la compra de maquinaria.

Todo el proceso se controla mediante un software propio del proyecto, tanto datos de preparación y distribución, como información relativa a la dispensación en las máquinas expendedoras.

Su iniciativa innovadora por la gestión integral de los excedentes de alimentos ha sido finalista del premio Cebek Emprende 2019 y seleccionada por Innobasque Berrikuntza Innovación como un ejemplo de buenas prácticas en el área de la transformación social.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.rexcatering.com/es



Fase D CONSUMO

EN LA FASE DE CONSUMO (hogar y restauración)

Los consumidores y la restauración constituyen el último eslabón de la cadena alimentaria. Los hábitos de consumo que se han tenido hasta el momento y la actitud del consumidor en algunas regiones del planeta han conllevado una importante generación de desperdicios alimentarios.

En los hogares, los malos hábitos a la hora de planificar y hacer la compra y una gestión inadecuada de los alimentos conllevan a que se produzcan desperdicios en cantidades importantes, que podrían evitarse.

Se ha constatado que otra de las causas de desperdicio de alimentos en los hogares, es la falta de comprensión de la información indicada en las etiquetas, en cuanto a su conservación o caducidad.

En la restauración también se produce un desperdicio significativo de alimentos tanto en las cocinas como en la salas. La dificultad de planificación entre la oferta y la demanda o el trabajar con productos de vida útil corta, hacen que existan ámbitos importantes de mejora para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.



Guía Práctica para Reducir los Desperdicios Alimentarios

La "Guía Práctica para Reducir los Desperdicios Alimentarios", elaborada por Unilever Food Solutions bajo el aval del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, propone numerosas medidas, consejos y recetas de cocina para ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en los hogares.

La Guía se estructura en tres capítulos principales en los cuales se enmarcan las recomendaciones: antes de cocinar (mediante una correcta planificación, interpretando correctamente las etiquetas de los productos...), durante la elaboración de los platos (ajustando las medidas a los comensales, a la hora de salir a comer fuera de casa...) y, finalmente, mediante la reutilización de los desperdicios alimentarios (conservación, reaprovechamiento...) y el reciclaje.

Además, entre otras, se recogen "Recetas para llevar en la fiambra" elaboradas por el chef Jaime Drudis y en las que su valoración nutricional ha sido realizada por una dietista- nutricionista de Unilever.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

<https://assets.unilever.com/files/92ui5egz/production/f2ed6faad9704abd888c1c86bb4193e7f7f422fc.pdf>

Aprovecha la comida

¡¡No tiene desperdicio!!



Aprovecha la comida ¡¡No tiene desperdicio!!

A través de “Aprovecha la comida ¡¡No tiene desperdicio!!”, proyecto subvencionado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y por el Instituto Nacional del Consumo, HISPACOOOP puso en el año 2013 marcha una campaña para informar a los consumidores sobre cómo reducir al máximo los alimentos desperdiciados.

Entre la información proporcionada, se recogían una serie de consejos prácticos para una correcta planificación de la compra, elaboración, aprovechamiento, consumo y almacenamiento de los alimentos, así para una correcta interpretación de las fechas de consumo.

Dentro de esta campaña, se organizó un concurso de fotografía en el que se animaba a participar dando a conocer cualquier iniciativa sobre la reducción del desperdicio alimentario, el aprovechamiento de los alimentos y las acciones que den lugar a un consumo responsable, premiando al ganador con materiales publicados por HISPACOOOP y permitiendo su asistencia a todos aquellos actos organizados por la entidad.

En diciembre del 2013 se presentó el libro “Recetas con aprovechamiento y consejos”, con sugerencias para reutilizar los alimentos y evitar su desperdicio según las propuestas del cocinero Sergio Fernández Guerrero, así como consejos prácticos para seguir en el hogar. Además de la campaña referenciada, HISPACOOOP ha seguido organizando campañas de concienciación dirigidas a los consumidores sobre la importancia de seguir un consumo responsable y hacer más sostenibles nuestros hogares.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.hispacoop.org

Aprofitem el menjar!



Guía para evitar el desperdicio en el sector de la restauración

La Fundación Alicia, centro con vocación social dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario, junto con la Oficina de Medio Ambiente de la Universidad Autónoma de Barcelona y el apoyo de la Agencia de Residuos de Cataluña, elaboró la guía "¡Aprovechemos la comida! Una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering" con recomendaciones que permiten reducir el desperdicio alimentario en el sector de la restauración.

Esta guía muestra cómo reducir el desperdicio alimentario en los establecimientos, aprovechando al máximo los recursos en beneficio de los resultados económicos, sociales y ambientales.

La publicación introduce las medidas legales que afectan al derroche alimentario, como son el etiquetado o la gestión de los desechos, y describe propuestas concretas para preparar una auditoría de derroche e identificar, por ejemplo, si se efectúan compras excesivas, si la comida se conserva adecuadamente, si se cocina eficientemente, o si los clientes reciben demasiada comida.

Por otro lado, a finales del 2013, publicaron la pirámide Alicia para ayudar a entender qué hay que comer, cómo hacerlo, cómo cocinarlo y con qué frecuencia y, a la vez, recordar la importancia del ejercicio físico.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.alicia.cat/es/
https://consumoresponsable.org/desperdicioalimentario/documentos/Guia_Despilfarro_HosteleriaRestauracionCatering_UAB.pdf



Unilever Food Solutions contra el desperdicio alimentario

Unilever Food Solutions, con el respaldo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), en el marco de su política de responsabilidad social, trabaja en el desarrollo de soluciones innovadoras que permitan conciliar la actividad de sus clientes con la sostenibilidad. La reducción del desperdicio se enmarca dentro de esta política.

Con el fin de concienciar a los profesionales del sector de la restauración de la necesidad de gestionar mejor sus cocinas para reducir los niveles de desperdicios, publicaron la guía "Abra los ojos ante los desperdicios: Trabaje de manera inteligente", la cual incluye herramientas y consejos para desarrollar una cocina más eficiente. Su difusión se ha llevado a cabo entre los más de 85.200 restaurantes que forman la red española de establecimientos.

Otras herramientas facilitadas incluyen modelos para planificar los menús y elaborar recetas. Además, desarrollaron la aplicación para móviles ZeroMermas para llevar a cabo una correcta gestión y seguimiento de los residuos de alimentos (identificación de los puntos donde se generan en mayor volumen y cuándo se producen, el posible ahorro económico tras una correcta gestión, recetas...).

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.unileverfoodsolutions.es
<https://cehe.es/documents/guias/abra-los-ojos-ante-los-desperdicios.pdf>



Tu basura vale un huevo

La iniciativa “Tu basura vale un huevo” de Ecologistas en Acción, desarrollada en los Huertos Sociales de San Jerónimo en Sevilla, persigue utilizar residuos orgánicos como recurso, evitando que acaben descomponiéndose en el vertedero, así como implicar activamente al colectivo de vecinos.

El programa consiste en alimentar gallinas con los residuos orgánicos recogidos a diario y el resultado da una proporción cercana a un kilo de residuos orgánicos por huevo. Como aproximación de los volúmenes recogidos, sirva indicar que durante 5 meses del año 2017 llegaron a recoger 7.500 kilos de basura orgánica de comedores y bares. Gracias a esta iniciativa, se evita que el Ayuntamiento de Sevilla lleve al vertedero gran cantidad de biorresiduos.

Otro beneficio que aporta el gallinero de especial interés para los huertos es la gallinaza generada, que se mezcla con el compost y se incorpora a los huertos dando como resultado un excelente abono orgánico.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

www.ecologistasenaccion.org/article17787.html



Guía de prácticas de higiene en los sectores de la restauración y del comercio minorista

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) ha coordinado el grupo de trabajo formado por la Universidad Autónoma de Barcelona y la Fundación Banco de Alimentos y Nutrición sin Fronteras para la elaboración de la "Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y comercio minorista". Además, han contado con la colaboración del Departamento de Bienestar y Familia, el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural; la Agencia de Residuos de Cataluña (ARC), y representantes de entidades benéficas, asociaciones de consumidores y usuarios, de la restauración y de empresas de producción y distribución de alimentos.

La finalidad de la guía es garantizar el aprovechamiento de los excedentes alimentarios procedentes de la restauración y del comercio minorista, aptos para el consumo pero no comercializables, a través de una manipulación segura y óptima para el beneficiario final.

Además de las prácticas de higiene, se incorpora información sobre las características de los alimentos a donar, la trazabilidad de los productos, su preparación de forma segura, las entidades sociales y los aspectos legales relativos a las donaciones.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/Guia_a_provechamiento-comida.pdf



Movimiento RAP: Reduce-Ahorra-Protege

La Corporación Empresarial Pascual, posicionada principalmente en el ámbito empresarial de la alimentación y de las bebidas, gestiona una campaña con el fin de concienciar a la población sobre la problemática del desperdicio alimentario.

La iniciativa, bajo el lema de "Movimiento RAP: Reduce-Ahorra-Protege", ofrece a través de su página web claves sencillas para que los consumidores reduzcan la cantidad de alimentos que desechan diariamente. Además, se aportan datos sobre el desperdicio alimentario en el mundo, noticias relacionadas con la temática, se facilita el acceso a guías elaboradas por otras entidades y se redirecciona a los enlaces nacionales e internacionales más importantes.

La campaña se lanzó en 2013 y, desde entonces, ha permanecido activa en la lucha contra el desperdicio alimentario. En 2020, quisieron dar un paso más allá proponiendo un nuevo reto, llamado "Desafío Cero". Para que ningún alimento termine en la basura entre consumidores, restauradores, industria y productores, establecieron 3 objetivos, conocer dónde y por qué se produce el desperdicio alimentario, aprender a reducir y evitar ese desperdicio y compartir pautas y consejos para alimentariocombatir esta problemática.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Iniciativa
Actualizada



Más información

www.movimientorap.com

apertureMARK



apertureMARK: facilitando el marcaje de la fecha de apertura de los productos

apertureMARK es un sistema patentado por un grupo de jóvenes emprendedores que quieren satisfacer una necesidad de la sociedad como es la de controlar de forma fácil el marcaje de la fecha de apertura de productos. Para ello han desarrollado una idea sencilla de usar por el consumidor y llevada a cabo por las empresas de una forma muy económica, logando así el beneficio de toda la cadena de valor.

Este sistema es especialmente útil para los alimentos y cosméticos, para tener un control sobre su fecha de apertura sin la necesidad de utilizar elementos externos de ayuda tales como bolígrafos o rotuladores. Así el consumidor obtiene numerosos beneficios tales como el control del estado óptimo de consumo de productos, evitar riesgos toxicológicos y consumo de productos en mal estado por descuido, incrementar la seguridad alimentaria en productos agroalimentarios, evitar el desperdicio de productos y basuras y ahorro económico al tener un control 100% fiable sobre las fechas de consumo.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.

Más información

www.aperturemark.wordpress.com



COOMIDA

El Consejo de administración de la Compañía para la Gestión de los Residuos Sólidos de Asturias (Cogersa S.A.U.), lanzó en 2017 la plataforma COOMIDA para ayudar a prevenir la generación de desperdicio alimentario a través del ecosistema de un banco de alimentos.

Sus características principales son:

- Gestiona una comunidad de miembros: embajadores, donantes, entidades receptoras.
- Facilita la notificación de las donaciones, permitiendo al interesado dirigir la donación, o automatizar dicha selección basándose en criterios como la proximidad.
- Se encarga de la notificación a los miembros de las entidades receptoras, y flujo de confirmaciones cuando un receptor confirma su interés.
- Integra, pero distingue, donaciones de excedente alimentario (para que no se convierta en residuos) y donaciones de alimentos adquiridos expresamente para la donación.
- Permite a las entidades receptoras cursar alertas de necesidad de alimentos.
- Permite la difusión en redes sociales y gestiona elementos de gamificación para dinamizar la comunidad COOMIDA.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.

Más información

www.cogersa.es/metaspacesportal/14498/50330



ZERO CABIN WASTE



CO-FINANCED PROJECT BY
THE EUROPEAN UNION
THROUGH THE LIFE PROGRAM



Life + “Zero Cabin Waste”: reducir los residuos generados en los aviones

El Proyecto Life + “Zero Cabin Waste” surgió con la finalidad de mejorar la gestión de los residuos generados en el servicio de catering de los aviones, tanto en los vuelos comunitarios como no comunitarios. El proyecto se desarrolló desde septiembre de 2016 hasta diciembre de 2019.

Las entidades que llevaron a cabo el proyecto, cofinanciado por la Unión Europea, fueron Iberia, Ecoembes, Gate Gourmet, Ferrovial, Biogas Fuel Cell y ESCI-UPF.

Entre sus objetivos se encontraban reducir el 5% los residuos a través de cambios en el diseño de los menús, recuperar el 80% de los residuos que no pudiesen ser evitados separando los residuos en el avión para facilitar su posterior tratamiento, plantear una gestión alternativa al tratamiento de los residuos generados en vuelos no comunitarios, ya que la normativa española solo contemplaba su destino a vertedero o incineración, así como elaborar un procedimiento que estableciera las bases para una gestión de residuos sostenible, con el menor impacto posible, analizando la gestión existente.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.

Más información

www.cabinwaste.eu



Organiza, organizando, menos desperdicios alimentarios estamos generando

La Dirección General de Sostenibilidad del Gobierno de Aragón organiza desde el 2017 la campaña "Organiza, organizando, menos desperdicios alimentarios estamos generando" para sensibilizar a los consumidores sobre las repercusiones de desperdiciar alimentos, así como facilitar información de cómo se puede actuar para tratar de minimizarlo.

En el ámbito de la iniciativa, con carácter anual, se organizan actividades en los puntos de venta de cadenas de supermercados/hipermercados y mercados agroecológicos. En cada jornada se informa a los consumidores sobre las importantes repercusiones que tiene el desperdiciar comida, y de que siguiendo unos sencillos consejos a la hora de realizar las compras y gestionar los alimentos y los platos preparados en el hogar, se puede sacar su máximo provecho y reducir el presupuesto destinado a la cesta de la compra. Además, de manera voluntaria, los ciudadanos pueden colaborar dando respuesta a una encuesta sobre hábitos de consumo.

La campaña ha participado en las actividades organizadas con motivo de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (EWWR) promovida por la Comisión Europea.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.aragon.es

**SOMGENT
DE PROFIT**



Som Gent de Profit apuesta por concienciar sobre el valor de los alimentos

Som Gent de Profit es una campaña promovida por la Agencia de Residuos de Cataluña dirigida a incrementar la concienciación de los ciudadanos sobre las consecuencias de desperdiciar algo tan valioso como son los alimentos, y cómo destinarlos a la basura supone a su vez tirar dinero, malgastar recursos naturales y crear impactos negativos sobre el medio ambiente.

Los medios de difusión de la iniciativa van desde su propia web y redes sociales, hasta una aplicación para dispositivos móviles. Entre los contenidos ofertados se encuentra información relativa a la conservación de los alimentos, una calculadora para ajustar las raciones, herramientas para hacer la lista de la compra y planificar el menú semanal, recetas, ejemplos de iniciativas y una serie de videos que enseñan a sacar el máximo provecho de los alimentos.

En relación a las actividades presenciales, se desarrollan talleres de aprovechamiento para escolares de educación primaria y secundaria, talleres para toda la familia y una exposición de carácter itinerante que recrea situaciones cotidianas donde se produce el desperdicio de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.somgentdeprofit.cat



La Diputación Foral de Gipuzkoa y el BCC colaboran por la sostenibilidad y la creatividad gastronómica

La Diputación Foral de Gipuzkoa y la fundación Basque Culinary Center (BCC) llevan años colaborando para impulsar la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, apostando por la sostenibilidad, la alimentación saludable y la creatividad en la gastronomía.

Mediante la firma de diversos convenios, ambas entidades han puesto en marcha acciones conjuntas destinadas a concienciar a la población y profesionales de la restauración sobre la necesidad de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, facilitando nuevas técnicas y herramientas para conseguir este objetivo. Entre las actividades desarrolladas se encuentran la obtención de información sobre los descartes más frecuentes en el ámbito alimentario y la elaboración de nuevas creaciones gastronómicas a partir de estos descartes, la elaboración de un manual gastronómico de reutilización de restos alimentarios, workshops y jornadas sobre sostenibilidad y solidaridad.

En julio de 2020, según la caracterización de residuos urbanos realizada en Gipuzkoa, el despilfarro alimentario representaba aproximadamente al 2,4% del rechazo generado. Las estimaciones de pérdidas y desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria se estimaron en 123.000 toneladas al año.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.gipuzkoa.eus/es/actualidad



SavingFood y la creación de un movimiento social

SavingFood ha sido un proyecto financiado por el programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea puesto en marcha durante dos años en Grecia, Hungría, Reino Unido y Bélgica.

Este proyecto facilitaba donaciones de alimentos a las organizaciones sociales que apoyan a las personas necesitadas. Su objetivo era crear un movimiento social, involucrando a todos los agentes que intervienen en la cadena alimentaria, motivándoles para que tomaran medidas colectivas y proporcionándoles una plataforma en la que todos los participantes (donantes, beneficiarios, políticos y la sociedad en general) pudiesen participar, debatir, y distribuir alimentos. Para ello, aprovechó las redes sociales y su poder de replicación, creando fuertes lazos entre los habitantes de una comunidad y mejorando sus interacciones.

A los donantes se les concedía una etiqueta de SavingFood para que atrajesen a nuevos clientes motivados por una actitud responsable frente al desperdicio de alimentos y el hambre.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.savingfood.eu



Slow Food®

Jóvenes buscan nuevas iniciativas por un sistema alimentario sostenible

Bajo la ideología de la red internacional Slow Food, surge en el año 2007 la iniciativa de crear una nueva organización, Slow Food Youth Network (SFYN), donde jóvenes de todo el mundo se unan para conseguir cambios en los sistemas de producción locales y regionales, en consonancia con la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Jóvenes agricultores, productores, estudiantes, cocineros y activistas, se plantean como estrategia a largo plazo, la sensibilización en temas como la necesidad de realizar un consumo responsable y la importancia de su implicación activa en los debates sobre cuestiones alimentarias. Aunque cada grupo local trabaja de forma independiente, a través de SFYN se promueve la cooperación, se facilita el intercambio de conocimientos e ideas innovadoras y se llevan a cabo campañas a nivel internacional.

Entre los eventos contra el desperdicio alimentario, se encuentra la Schnippel Disko, organizada por el movimiento alemán: se anima a los ciudadanos a que recuperen frutas y verduras que acabarían en la basura, a cocinar juntos bajo la música que un dj está pinchando. El éxito de esta iniciativa ha propiciado su expansión a otros países como España y Francia, bajo la denominación DiscoSoupe.

A través del cine, también se incentiva el respeto por los alimentos en el Food Film

Festival de Amsterdam. Durante tres días, documentales y largometrajes muestran el papel relevante de la comida y los problemas actuales que conlleva su mala gestión. De forma paralela, se desarrollan otras actividades como debates y talleres.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.slowfood.com/our-network/slow-food-youth-network/



Diseño y tradición unidos para la conservación de los alimentos

La diseñadora Jihyun Ryou ha realizado un proyecto en el que a través de los conocimientos tradicionales transmitidos de forma oral y de la observación de los alimentos, muestra como prolongar su conservación sin métodos modernos como el frigorífico, consiguiendo así el doble objetivo de disminuir el desperdicio alimentario y el consumo de energía.

El regreso a algunas costumbres antiguas, unido al diseño, puede resultar una iniciativa muy interesante para el consumidor. Entre algunas de las alternativas propuestas, se encuentra mantener la cercanía de manzanas y patatas, ya que el etileno que es emitido por las manzanas evita la germinación de la patata. En cuanto a la conservación de las hortalizas, en unas estanterías especialmente concebidas para su almacenamiento, se prolonga su frescura posicionándolas de forma vertical y se consigue mantener su humedad ideal gracias a un soporte de arena. Otra estantería mejora el almacenamiento de los huevos, incluyendo un vaso para comprobar su buen estado.

La información recabada a lo largo de sus experiencias ha sido recopilada por la diseñadora en un libro que, mediante dibujos, fotografías y textos, amplía las opciones para la conservación de los alimentos en consonancia con la cultura tradicional.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.savefoodfromthefridge.com



Movimiento Taste Before You Waste

Taste before you waste, ("Pruébalo antes de tirarlo"), es una iniciativa con sede en Amsterdam que desde noviembre de 2012 trabaja por concienciar a las personas de la cantidad de comida que se encuentra en buen estado y se tira cada día, así como de informar sobre cómo prevenir que estos alimentos terminen en la basura.

Tras recoger los excedentes de alimentos de tiendas y supermercados, organizan mercadillos gratuitos donde la gente puede ir y recoger la comida a cambio de la promesa de tratar de reducir su desperdicio de alimentos en el hogar. También gestionan cenas comunitarias, talleres educativos, presentaciones y donaciones a organizaciones benéficas.

Su radio de actuación en los Países Bajos se ha ampliado a Bussum, Utrecht, Bergen, incluso internacionalmente está triunfando en EE.UU. y Canadá.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



Más información

www.tastebeforeyouwaste.org



Stop Spild Af Mad, los consumidores daneses unidos contra el desperdicio alimentario

Stop Spild Af Mad es una organización danesa de consumidores sin ánimo de lucro e independiente de intereses políticos, religiosos y comerciales que, desde el año 2008, centra su actividad en la lucha contra los residuos de alimentos.

Ha colaborado con los distintos gobiernos daneses, cuenta con más de 60.000 simpatizantes y desde 2008 ha involucrado a más de 500 voluntarios. Por medio de su web y de las redes sociales, ofrece consejos prácticos a los ciudadanos y propone actuaciones dirigidas a otros actores de la cadena alimentaria (supermercados, distribuidores, etc.).

Entre los más de 200 proyectos, actividades, campañas, eventos y similares desarrollados, se puede citar que junto a Unilever Food Solutions, se realizó la entrega de bolsas gratuitas a restaurantes, cafeterías y empresas de catering danesas, para que los comensales pudiesen llevar los restos de las comidas a sus casas. Tras la realización y el análisis de una encuesta a los posibles usuarios, se pudo observar que un acceso discreto y fácil a estas bolsas es clave para el éxito de esta propuesta en Dinamarca.

Respecto a la cuantificación de esta problemática, han creado un centro virtual de conocimiento de residuos alimentarios de Dinamarca y los países nórdicos centrado en la recopilación y publicación de datos sobre el desperdicio de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.stopspildafmad.org



Intercambiando alimentos para evitar su desperdicio

La plataforma de internet sin ánimo de lucro, foodsharing.de, surge en la ciudad de Colonia para que personas, fabricantes y distribuidores ofrezcan o recojan los excedentes de alimentos de forma libre y gratuita.

Se han establecido ciertas normas respecto a los productos que pueden participar en la iniciativa, con el fin de evitar posibles incumplimientos de las normas legales y sanitarias. Por ello, no se permite la oferta de todos los alimentos, como pescados y carnes, a menos que se pueda garantizar que hasta su entrega no se ha roto la cadena de frío.

Además de facilitar el intercambio de alimentos entre sus miembros, la plataforma también está comprometida con la promoción de la educación para un desarrollo sostenible y ambientalmente responsable, el asesoramiento y protección de los consumidores y la elaboración de trabajos científicos sobre diferentes temas, como la reducción y gestión de los residuos, para su posterior publicación. El resultado final es una distribución justa, un aumento de la apreciación y del valor de los alimentos, con una comunidad activa y con pleno crecimiento del tema, que aboga por la reducción del desperdicio alimentario.

A finales de 2021, contaba con más de 200.000 usuarios registrados en Alemania, Austria, Suiza y otros países europeos, más de 25.000 voluntarios y 3.000 empresas colaboradoras, formando una red que permite realizar diariamente alrededor de 1.000 recogidas de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



**Iniciativa
Actualizada**



Más información

www.foodsharing.de



Una web interactiva para los más jóvenes

Especialmente destinada a los adolescentes de 14 a 20 años, L@-KOLOK.com surgió como web interactiva con vocación educativa para tratar diferentes problemas ciudadanos, que van desde el desperdicio alimentario, a la seguridad vial o el consumo energético. El proyecto es una creación de la productora transmedia Le Vent Tourne y la asociación Le Temps Presse, especialista en la creación de herramientas innovadoras con fines educativos. Entre sus socios se encuentran la Agencia de Medio Ambiente y Gestión de la Energía (ADEME).

Dentro de los contenidos que están disponibles en la web, se encuentra la emisión de un capítulo de una serie donde sus jóvenes protagonistas se enfrentan a un gran reto culinario: deben preparar una cena buena, rápida y barata, para diez personas. Para ello, deberán aprovechar los restos de alimentos que tienen disponibles. Durante la serie, el espectador se convierte en actor, con paradas en la imagen interactiva, pudiendo influir en el curso de los acontecimientos.

Otras formas de concienciar e implicar a los jóvenes pasan por redes sociales, blogs, juegos de mesa o dispositivos transmedia para, por ejemplo, fomentar la inventiva culinaria. Los educadores también un espacio pedagógico para ayudarles a usar L@-KOLOK.com en el ambiente escolar.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.la-kolok.com



Plataforma Eqosphere

Eqosphere es una empresa social francesa que participa en el desarrollo de una economía circular de la solidaridad y la responsabilidad. Es miembro de la empresa social del Mouvement des entrepreneurs sociaux (le Mouves) buscando soluciones innovadoras al problema del desperdicio de los alimentos.

Ha creado una Plataforma colaborativa en la que pone a disposición de todos los actores implicados en la problemática del desperdicio de alimentos, soluciones y consejos para optimizar el desarrollo de las actividades de revalorización de los alimentos sobrantes y de los residuos. Pretende simplificar y optimizar el valor de los alimentos excedentarios, ayudando a las empresas en la mejora de los procesos necesarios para tirar menos y mejorar cada vez más este tipo de productos. Además están ayudando a los supermercados para mejorar su donación a los bancos de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2014.



Más información

www.eqosphere.com



Feeding the 5000

En diciembre de 2009, Tristram Stuart, autor del libro “Despilfarro: el escándalo global de la comida” y ganador del premio internacional de medio ambiente Premio Sophie en el año 2011 por su lucha contra el desperdicio de alimentos, organizó en Londres la convocatoria conocida como “Feeding the 5000”, con el fin despertar la conciencia social contra el derroche de comida. Para ello, se repartió gratuitamente a 5.000 personas curry, batidos y comida fresca que, de otra forma, se habría tirado a la basura, por ejemplo, por presentar características estéticas no aptas para su comercialización. Al primer evento siguieron nuevas réplicas en el Reino Unido y a nivel internacional bajo distintos nombres como “Damn Food Waste”, acontecido en Amsterdam en junio del 2013.

La campaña Feeding the 5000 surge con el objetivo de impulsar e inspirar a la comunidad mundial a promulgar soluciones positivas al problema global de los residuos de alimentos, trabajando con gobiernos, empresas y sociedad para catalizar los cambios en las actitudes sociales y promover las soluciones innovadoras necesarias para hacer frente a los residuos de alimentos a escala global.

Feeding the 5000 se dedican a investigar y analizar las causas del desperdicio alimentario no sólo en UK sino también en otros países como Kenia, Guatemala, Perú y Senegal. Está detrás de otros dos proyectos: “The Gleaning Network UK” y “The Pig Idea”. Mientras que el primero recoge alimentos sobrantes de los campos agrícolas después de la cosecha, el segundo aboga por un cambio en la legislación existente de la UE para que los desperdicios alimentarios puedan utilizarse en la alimentación de los cerdos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.feedbackglobal.org/campaigns/feeding-the-5000
www.feedbackglobal.org/campaigns/pig-idea



Amar la comida y evitar el desperdicio

Con el objetivo de concienciar sobre la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos y actuar en consecuencia, surge en el Reino Unido "Love food, hate waste". Esta iniciativa, enmarcada en el "Programa de acción de residuos y recursos" ("Waste & Resources Action Programme", WRAP), operativo en Inglaterra, Escocia, Gales e Irlanda del Norte, trata de ayudar a las empresas e individuos a aprovechar los beneficios de la reducción de residuos, del desarrollo de productos sostenibles y del uso de los recursos de forma eficiente.

En colaboración con otras entidades como organizaciones comunitarias, cocineros, empresas o autoridades locales, proporciona consejos prácticos y sencillos que muestran cómo es posible disminuir la cantidad de comida desechada aprovechable, mostrando que ello conlleva además un ahorro económico y una disminución del impacto sobre el medio ambiente.

En su web se proporcionan datos sobre el desperdicio alimentario, el impacto ambiental de la producción de alimentos, eventos en los que participan (como cursos de cocina), optimización del uso del frigorífico y del almacenamiento de los alimentos, información sobre etiquetados, consejos para estudiantes, etc. Además, se permite descargar una aplicación para teléfonos móviles mediante la cual se puede realizar la planificación de las comidas, elaborar la lista de la compra de forma sencilla, gestionar las sobras y acceder a recetas consejos útiles, entre otras funciones.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.lovefoodhatewaste.com



Allwin, redistribuidor de alimentos para las personas necesitadas

Allwin es una empresa sueca de logística dedicada al medio ambiente y reciclaje, especializada en los residuos y desperdicio de alimentos de la industria y en su suministro a las personas necesitadas.

Las empresas de alimentación contratan los servicios de Allwin para que gestione sus residuos alimentarios, que de otra forma serían desechados en la basura o acabarían siendo incinerados, por causas como un etiquetado incorrecto, devoluciones en las ventas, daños durante el transporte, etc. Gracias a su actividad, se consigue reducir el desperdicio de alimentos y los residuos de los productores y tiendas de comestibles, al mismo tiempo que se ayuda a niños y adultos desfavorecidos proporcionándoles una alimentación sana y variada. Como filosofía de empresa, consideran la cooperación con sus clientes como parte de un cambio de paradigma en la sociedad, donde la estrategia de la compañía debe orientarse hacia un negocio sostenible.

Adicionalmente al servicio de gestión de alimentos, su asociación con Samhall permite fomentar el empleo entre personas que están lejos del mercado laboral y que pueden acabar sufriendo exclusión social.

Los alimentos recuperados por Allwin se han convertido en más de 1 millón de bolsas de 5 kilos, se han distribuido más de 5 millones de kilos a personas desfavorecidas y se ha evitado el desperdicio de más de 250 millones de kilos desde los inicios de la asociación.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Iniciativa
Actualizada



Más información

www.allwin.nu



Sistema de detección de residuos de alimentos

LeanPath es una aplicación creada en 2004 que ayuda a las cocinas comerciales de todo el mundo a prevenir el desperdicio de alimentos a través de medidores inteligentes.

La metodología LeanPath consiste en pesar todos los alimentos desperdiciados antes de ser arrojados al contenedor de basura o al compostador. Las pesadas se realizan en una balanza ValuWaste, que registra la pesada y permite determinar de dónde provienen estos alimentos y quien los ha producido. Toda esta información se envía a un software que analiza la información y permite visualizar los resultados al final del día y establecer el flujo completo del desperdicio de alimentos, facilitando la toma de decisiones para su minimización.

Muchas empresas como Ikea, Aramark, Sodexo y Google decidieron probar este método. Actualmente se encuentra en hospitales, colegios y restaurantes, llegando a reducir un 50% el desperdicio de alimentos y entre un 2% y un 8% los costos de las compras.

En su página web están disponibles de forma gratuita diversos materiales y herramientas para los profesionales de la restauración, como, por ejemplo, una guía para la realización de auditorías o una calculadora para estimar el ahorro económico que supone la reducción del desperdicio de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.leanpath.com



Universitarios unidos contra el desperdicio de alimentos en sus campus

Los estudiantes de la Universidad de Maryland observaron en el año 2010 un problema común en las universidades de todo el país: la enorme cantidad de restos de comida de los comedores del campus y de eventos deportivos que estaba siendo tirada a la basura, mientras que, en contraposición, existían muchas personas que pasaban hambre en su entorno.

El trabajo iniciado en Maryland consistía en la recogida por las noches de los alimentos que no se iban a aprovechar en los centros universitarios, distribuyéndolos a pie, en bicicleta o coche, entre sus vecinos necesitados y entre los bancos de alimentos cercanos.

Tras la unión de nuevos voluntarios de distintas zonas del país, surge en enero del 2011 la red de voluntarios de recuperación de alimentos Food Recovery Network. El crecimiento exponencial que ha experimentado en los últimos años hizo posible que solo entre junio de 2020 y julio de 2021 recuperaran casi 600 toneladas de alimentos y donaran más de 1 millón de menús, lo que supone que desde sus inicios se hayan recuperado 2.404 toneladas de alimentos y repartido más de 4,4 millones de comidas.

Además, en 2021 se asociaron con The Farmlink Project para recuperar los excedentes de alimentos de los campos agrícolas comerciales de todo el país, consiguiendo recuperar más de 1 millón de euros de productos frescos.

Cuentan con el aval de Chartwells, Sodexo, Bon Appetit y otros proveedores independientes. En abril del 2014, acreditaron el lanzamiento de Food Recovery Verified (FRV), programa de certificación para la recuperación de alimentos que persigue reconocer, verificar y premiar a las empresas que donan sus excedentes a organizaciones no lucrativas locales y educar y crear conciencia sobre los beneficios de la recuperación de alimentos en las comunidades.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Iniciativa
Actualizada



Más información

www.foodrecoverynetwork.org



Rock and Wrap It Up! En lucha contra el hambre y la pobreza

La lucha contra el hambre y la pobreza es la misión con la que surge en el año 1991 la organización sin ánimos de lucro Rock and Wrap It Up! Con sede en Nueva York, en la actualidad su ámbito de influencia se extiende por todo el territorio estadounidense.

A través de sus colaboradores, que pertenecen a ámbitos muy diversos, se recuperan alimentos y otro tipo de bienes como objetos de aseo y artículos de limpieza, para proceder a su posterior reparto entre entidades benéficas. Desarrollan programas en asociación con colegios y universidades, hospitales, hoteles, bandas de música, franquicias de deportes profesionales, incluyendo toda la liga nacional de hockey, con la industria del cine y varias cadenas de televisión. Además, trabajan con instituciones públicas como agencias federales y locales, con la GSA (U.S. General Services Administration) en Washington DC y con los alcaldes de distintas ciudades para animarles a implicarse en la donación de alimentos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.rockandwrapitup.org



Programa Cozinha Brasil

Los orígenes del programa “Cozinha Brasil” (“Cocina Brasil”) se remontan al año 1998, cuando el Departamento Regional del Serviço Social da Indústria (SESI) de São Paulo comenzó a buscar un método eficaz y sostenible para paliar la deficiencia nutricional de muchos trabajadores de la industria, combinando calidad, economía y sabor. En el año 2004 surge como tal la iniciativa “Cozinha Brasil” y se pone en marcha a nivel nacional en todos los estados brasileños y en el Distrito Federal.

Mediante cursos gratuitos dirigidos a los empleados del sector industrial, el programa presenta menús con un alto valor nutricional y bajo costo, respetando la diversidad regional, enseñando a aprovechar todas las partes de los alimentos. A través de los nuevos conocimientos adquiridos, se fomentan unos hábitos de consumo más sostenibles en los hogares y en las propias empresas, a la vez que se aumenta la productividad de los empleados y se reducen los costos derivados de los problemas de salud.

Tras su adhesión al Programa Sesi de Alimentación Saludable en la Industria a partir del 2014, se iniciaron desde acciones educativas puntuales (elaboración de material educativo, conferencias y reuniones colectivas con nutricionistas) hasta acciones experimentales (talleres, cursos de planificación de menús y de recetas). Otro soporte que aporta el programa es el asesoramiento personalizado con un nutricionista a los trabajadores que padezcan alguna enfermedad o tengan riesgo de padecerla.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

www.rn.sesi.org.br/cozinha-brasil



Trabajando por el desperdicio cero de alimentos en la India

La ONG Annakshetra tiene como misión tratar de posicionar a la India como una economía de cero desperdicio de alimentos mediante los cambios sociales y la redistribución de los recursos alimentarios de una manera eficiente.

Siguiendo el modelo de las 3R, "Reducir, Reutilizar y Reciclar", la organización centra sus actividades en las dos primeras etapas de control, es decir, la reducción de las fuentes de residuos y su utilización para alimentar a las personas hambrientas. Los excedentes aptos para el consumo de las comidas organizadas en bodas, fiestas, restaurantes y templos, se almacenan en condiciones adecuadas de higiene y se procede a su distribución, mientras que lo no aprovechable se destina a compost. Tras su éxito inicial en la ciudad de Jaidur, expandió sus operaciones y estableció centros similares en varias localidades de la India.

Otras actividades desarrolladas se dirigen a la sensibilización y concienciación sobre el desperdicio de alimentos y al aumento de las tasas de reciclaje, contribuyendo a la sostenibilidad del medio ambiente.

Por otro lado, desde Annakshetra se promueve el establecimiento de un marco legislativo que regule la gestión de los residuos de alimentos en la India.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.annakshetra.org



La Tablée
des Chefs



Tablée des Chefs: prepara platos que distribuye a instituciones sociales

La Tablée des Chefs es una asociación sin ánimo de lucro que nació en 2002 en Québec y que ha expandido sus actividades por el resto de Canadá, México y Francia.

Tiene como objetivo principal combatir la inseguridad alimentaria y evitar el desperdicio de alimentos gracias al trabajo de chefs, pasteleros, cocineros y foodies. Para ello, recupera los alimentos que hoteles, restaurantes, banquetes, etc. van a tirar a la basura y prepara nuevos platos, para posteriormente entregarlos a instituciones sociales que trabajan con personas con recursos limitados.

Además, otra de las labores que realiza es la sensibilización contra el desperdicio de alimentos, dirigida al sector empresarial, gastronómico y educativo, concienciando a la población sobre esta problemática a nivel mundial y educando a los jóvenes en los principios de una alimentación saludable.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2019.



Más información

www.tableedeschefs.org



“Aquí no se tira nada”, la campaña del MAPA contra el desperdicio de alimentos

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) presentó en mayo del 2021 una campaña contra el desperdicio de alimentos con el lema “Aquí no se tira nada”.

El objetivo principal de la campaña fue sensibilizar y orientar al consumidor sobre cómo evitar y reducir el desperdicio de alimentos, sirviéndose para ello de una amplia difusión a través del mobiliario urbano, redes sociales, videos, talleres y diversos actos presenciales.

Entre los mensajes difundidos se pueden citar los siguientes:

- El valor a los alimentos. Desperdiciar alimentos conlleva desaprovechar mucho esfuerzo empleado para que los alimentos lleguen a nuestros hogares y suponen un grave problema medioambiental.
- El aspecto de los alimentos no influye en su calidad y sabor.
- Dar una nueva vida a los alimentos que sobran es posible elaborando recetas con creatividad.

Entre las personalidades públicas que colaboraron con la campaña destaca la participación del chef José Andrés en la realización de su video promocional.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.menosdesperdicio.es



Encantado de comerTE combate el desperdicio de alimentos y ayuda a los más vulnerables

La aplicación española Encantado de ComerTE hace uso de la tecnología para luchar contra el desperdicio de alimentos ofertando lotes de productos excedentes de tiendas minoristas y negocios de restauración con descuentos mínimos del 50%.

Los usuarios de la aplicación se benefician al comprar productos a un coste muy inferior a su precio habitual, mientras que los vendedores obtienen ingresos de una forma sencilla y rápida, en lugar de buscar una salida alternativa para los alimentos no vendidos.

Por otra parte, Encantado de ComerTE colabora facilitando la donación de alimentos a personas vulnerables mediante acuerdos establecidos con ONGs, promoviendo iniciativas como #LotesSolidarios. A través de esta iniciativa, los usuarios podían adquirir lotes de diversos importes que se traducían íntegramente en créditos con los que familias vulnerables tenían acceso a alimentos mediante la propia aplicación.

Y para contribuir a la sensibilización y concienciación de los consumidores, en los distintos medios de difusión digitales de la aplicación se muestran consejos e información para promover el zero waste.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.encantadodecomerte.es

Oscillum



Etiquetas inteligentes para indicar la frescura de los alimentos

Las etiquetas desarrolladas por Oscillum visibilizan de forma sencilla e intuitiva el estado de los productos frescos, ayudando a priorizar el consumo de los alimentos próximos a estropearse y evitando que se descarten aquellos que se sospecha estén en mal estado pero que siguen siendo seguros.

Un cambio de color de las etiquetas diseñadas para distintos tipos de productos señala si sigue siendo comestible. Y una vez abierto el envase, el sistema funciona igualmente si se mantienen en contacto con el alimento.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

www.oscillum.com



La Unió de Pagesos lleva a las escuelas la iniciativa "Plat Net"

La Unió de Pagesos puso en marcha la campaña "Plat Net", "Plato limpio" en su traducción al castellano, para sensibilizar a los alumnos de primaria contra el desperdicio alimentario.

La iniciativa incluyó un primer taller con el objetivo de acercar a los niños al sector agrario y al sistema de producción alimentaria y poner en valor los alimentos; y un segundo taller, para dar a conocer a los alumnos el concepto de desperdicio de alimentos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030. Mediante estas jornadas, se trataba de transmitir los beneficios de apostar por los productos de proximidad y de temporada, además de promover un consumo responsable.

Adicionalmente a la puesta en marcha de los talleres, se procedió a la distribución de material a 1.800 alumnos de una veintena de escuelas rurales que, además de favorecer la concienciación de los alumnos de manera individual, permitiría trasladar los conocimientos y sensibilización adquirida a su ámbito familiar.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

<https://uniopagesos.cat/comunicat-de-premsa/engeguen-una-campanya-a-les-escoles-contr-el-malbaratament>



El Banco de Alimentos de Navarra pide ayuda a los jóvenes para poner freno al desperdicio de alimentos

Los jóvenes son la sociedad del futuro y una historia interactiva *online* el medio elegido por el Banco de Alimentos de Navarra para concienciar a los alumnos de ESO, Bachiller y FP, sobre la necesidad de reducir la cantidad de alimentos desperdiciados, fomentar la redistribución de alimentos y la solidaridad con las personas que no tienen acceso a una alimentación adecuada, y aplicar la economía circular.

Bajo el lema "Ayúdanos a ponerle freno al desperdicio", se han diseñado dos sesiones formativas. En la primera de ellas, se muestra a los alumnos qué es el Banco de Alimentos de Navarra y su funcionamiento a través de una visita guiada por sus instalaciones. En la segunda, los protagonistas exponen sus experiencias para luchar contra el desperdicio y se aborda su impacto económico y medioambiental.

Para facilitar la labor del profesorado se ha diseñado una guía que recopila diversas actividades para desarrollar en clase e implicar activamente a los alumnos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

<https://bancoalimentosnavarra.org/contra-el-desperdicio>



Sobres Naturpod para alargar la vida de frutas y verduras

Los sobres Naturpod capturan el gas etileno que desprenden las frutas y verduras favoreciendo su maduración. Al absorber este compuesto, se prolonga su vida útil y, por tanto, el tiempo durante el cual se mantienen frescas y disponibles para su consumo.

Cada sobre actúa en la nevera durante 30 días, momento en el que debe proceder a su sustitución. Es una tecnología no invasiva que no genera residuos, por lo que es compatible con los productos ecológicos.

En relación a su composición, el principio activo contiene principalmente arcillas naturales. No incluye materiales no reciclables, tóxicos o no reutilizables, siendo 100% compostable.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.naturpod.com



foodStories reparte recetas saludables apostando por la sostenibilidad

La empresa foodStories surgió para facilitar recetas saludables y ajustadas a las necesidades de sus clientes a partir con productos de proximidad y de temporada, mostrando su compromiso con la gastronomía, la salud, y el medio ambiente.

Tras seleccionar las recetas, los clientes recibían los ingredientes y los pasos para su preparación. Mediante esta sistemática, se promovía la reducción del desperdicio de alimento al ajustar los ingredientes y sus cantidades.

Además de la compra por recetas, a través de su web se podían adquirir platos preparados y productos de supermercado.

Los envases empleados apostaban por la sostenibilidad a través de su reutilización, en el caso de las recetas, y en el uso de materiales compostables, en el caso de los platos preparados.

Fecha de 1º publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva

Más información

www.foodstories.es



Fase E

CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN

CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN

El fomento de las relaciones directas entre productores y consumidores, acortando las cadenas de suministros de alimentos, permite contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En este catálogo, se considera canal corto de comercialización aquel en el que el número de intermediarios es igual o inferior a uno.

La compra-venta de productos alimentarios en este tipo de circuitos puede realizarse siguiendo diferentes estructuras de comercialización. Cabría distinguir aquellas iniciativas con presencia en internet (*online*), ya sea ofreciendo la posibilidad de comprar los productos directamente a través de la red u ofreciendo un soporte para que los consumidores se pongan en contacto directo con los vendedores (siendo en muchos casos estos últimos los propios productores) y aquellas que no realizan comercio electrónico de sus productos (*offline*).

Por lo que respecta a las iniciativas catalogadas bajo la denominación *online*, se distinguen las plataformas *online* y la venta *online* del propio productor o fabricante. Dentro del grupo *offline*, se destacan los canales de venta de los mercados de productores, la venta directa en la explotación, los envíos a domicilio, las tiendas de venta directa, los grupos de consumo, los comedores colectivos y la distribución minorista de producto local.

Los canales cortos de comercialización tienen cada vez más importancia y nos ayudan a luchar contra el desperdicio alimentario, al evitar las pérdidas que se originan a través de una larga cadena de intermediarios que obliga a mantener los productos en cámaras frigoríficas y a procesos de conservación que pueden disminuir su calidad o su vida útil. Por el contrario, en los canales cortos la manipulación es mínima y la conservación del producto una vez en casa es superior.

Si quiere obtener más información sobre este modelo de comercialización, puede consultar el siguiente enlace del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación:

www.menosdesperdicio.es/que-puedes-hacer/canales-cortos

Fase E CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN



Día de Mercado en la Casa de Campo de Madrid

El primer sábado de cada mes, tiene lugar en el recinto ferial de la Casa de Campo de Madrid el "Día de Mercado", cita de encuentro en la que el consumidor puede adquirir productos agrarios y alimentarios de la Comunidad. La Cámara Agraria de Madrid, corporación de derecho público, en colaboración con la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, puso en marcha esta iniciativa, bajo el lema "Madrid cultiva y produce", en el mes de junio de 2011.

Al mismo tiempo que se permite establecer una relación de proximidad de los visitantes con agricultores, ganaderos y empresas del sector agroalimentario, se realiza la promoción continua de productos de la zona, facilitando una relación calidad/precio que resulta interesante para el consumidor, eliminando la figura del intermediario.

La gama de oferta va desde verduras y hortalizas a lácteos, aceites, vinos, carnes selectas, repostería o productos ecológicos. Además, cada mes toma especial relevancia algún producto al que se dedica la jornada. En la web de la Cámara Agraria se pueden consultar los participantes de cada convocatoria.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.camaraagraria.org/dia-de-mercado

Fase E CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN



Aragón en tu cesta

El Gobierno de Aragón ha impulsado esta plataforma con la finalidad de favorecer el contacto entre los productores agroalimentarios y los consumidores finales a través de internet para fomentar los canales de venta directa de productos de Aragón.

A través de su página web se pueden obtener los datos de los productores para que el cliente pueda ponerse en contacto directo con los mismos y realizar sus pedidos de forma rápida y sencilla. Además de información por productores y productos, se presentan noticias relacionadas con el sector agroalimentario de la Comunidad y un calendario con los principales eventos, como ferias y mercados.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.aragontucesta.es



Correos Market



Correos Market envía alimentos y bebidas locales de calidad

El nuevo servicio Correos Market promueve que los alimentos de proximidad lleguen directamente a los consumidores, facilitando así que los productores puedan vender toda su producción y nada se pierda en el campo. Además, el Sello de Calidad de Correos Market permite al destinatario reconocer la calidad diferenciada de los alimentos garantizando sus características o las de su proceso de elaboración.

En la web se ofrece información sobre los productores y su valoración por otros usuarios. Y para facilitar la elección, a través de un mapa interactivo se permite consultar todos los negocios que ofertan sus productos mediante esta plataforma.

Aunque la mayor oferta se encuentra en el ámbito de la alimentación, también se pueden adquirir productos relacionados con la moda, la artesanía, el hogar, y la belleza y salud.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2020.



Más información

www.market.correos.es

Einkaufen
auf dem
Bauernhof



Comercializar en la propia explotación agraria

Einkaufen auf dem Bauernhof ("Comprar en la Propia Explotación agraria") es un sello de carácter nacional alemán que designa a todas las producciones que se comercializan directamente por los agricultores sin intermediarios.

Este sello tiene como objetivo promover la venta directa de productos agrarios, destacando la calidad y los beneficios sociales y económicos de los mismos frente a los ofrecidos por la distribución tradicional. Promovido para fomentar la compra en la explotación agraria, agrupa a las Cámaras Agrarias, a las Asociaciones de Agricultores a nivel de Estado federado y a la Asociación Alemana de Agricultores.

La página web cuenta con un buscador que permite localizar, en función de los parámetros deseados, las explotaciones agrarias que comercializan directamente sus productos.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.

Más información

www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com



El mercado de granjeros en Londres

London Farmers Markets es una organización privada que opera en diferentes mercados de la ciudad de Londres. A través de estos mercados, los agricultores y ganaderos pueden recibir un precio justo por sus productos y los ciudadanos pueden adquirir alimentos locales de calidad, excluyendo a los intermediarios de su participación en la cadena de comercialización.

Esta iniciativa promueve prácticas agrarias sostenibles con el medio ambiente entre los agricultores y ganaderos participantes, como es el uso de variedades tradicionales y de razas autóctonas, prestando además un servicio de asesoramiento a los mismos sobre los aspectos productivos y de comercialización. Respecto a los consumidores, la organización trabaja con ellos realizando tareas de sensibilización sobre la importancia de la producción de alimentos y la relevancia del sector rural.

Actualmente gestionan 20 mercados en los que trabajan con productores de todo tipo: agricultores y ganaderos, panaderos, productores de miel, pescadores, productores de leche y lácteos, etc.

Desde su creación en 1999, muchos agricultores han dejado de trabajar con intermediarios y supermercados, estableciendo contactos con restaurantes y otros puntos de venta a los que les ofertan sus productos directamente.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.lfm.org.uk



Comercialización local de productos ecológicos

Los miembros de la organización Growing Communities apuestan desde 1997 por una agricultura sostenible basada en prácticas de producción ecológica.

La gran mayoría de los alimentos que distribuyen tiene un origen local, consiguiendo de este modo apoyar a la población de las zonas rurales próximas y reducir la huella de carbono, evitando para ello la distribución de productos que precisan transporte por avión o que son cultivados en invernaderos. En relación a la producción propia, gestionan dos granjas urbanas en Londres que están abiertas a los visitantes y a los voluntarios que quieran colaborar y aprender sobre prácticas sostenibles. Como excepciones a su política, se puede mencionar la adquisición de productos fuera del Reino Unido por ser inexistentes en el país o muy escasos según la estacionalidad, así como la venta de plátanos orgánicos de comercio justo procedentes de fuera de Europa.

La compra se puede realizar *online* con recogida en uno de los diversos puntos de distribución de los que dispone la organización en Londres o realizar la compra directa en el mercado de agricultores de Growing Communities.

Su acreditación por Better Food representa un signo de calidad garantiza que los alimentos que comercializan se cultivan de manera sostenible, mediante comercio justo para los agricultores, de forma respetuosa para el medio ambiente y transparente para los clientes.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.growingcommunities.org

Fase E CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN



Promoción de los mercados de productores en los EE.UU.

Farmers Market Coalition (FMC) es una organización sin ánimo de lucro dedicada a promover los mercados de productores a lo largo de los EE.UU. y proporcionar herramientas y recursos a los gerentes de los mercados y los agricultores para que se lleven a cabo sus actividades con éxito. Para ello, FMC les proporciona información, visibilidad en el ámbito político y una red de apoyo junto con los clientes y líderes regionales, donde se discuten nuevas propuestas.

Mediante su intermediación, se pretende que los agricultores ganen unos precios justos mediante la venta directa a los consumidores, permitir el acceso de los consumidores a alimentos nutritivos, frescos y locales y, por último, que las comunidades recuperen la "plaza del pueblo", promoviendo los espacios públicos.

En la actualidad hay operando más de 8.600 mercados pertenecientes a esta coalición en todo el territorio nacional estadounidense.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2013.



Más información

www.farmersmarketcoalition.org

ROBINGOOD



Robin Good aúna inclusión social y sostenibilidad alimentaria

La empresa Robingood nace con la máxima de crear un obrador social en Barcelona, apostando por la comercialización de productos sanos, de proximidad y calidad.

En el ámbito social, trabajan con personas en riesgo de exclusión y facilitan su formación para la elaboración de sus productos, mientras que los beneficios obtenidos se destinan a causas sociales.

Respecto a su compromiso con la sostenibilidad, promueven un cambio en los modelos de negocio y consumo, apoyando la agricultura local al adquirir alimentos de proximidad y pagando un precio justo a los agricultores. Y para reducir su impacto ambiental, trabajan para reducir el desperdicio de alimentos y las emisiones de CO₂, apuestan por envases ecológicos y buscan incrementar las referencias de productos ecológicos.

Como resultado de su actividad durante el año 2020 se rescataron más de 12.000 litros de leche y 1.600 kilos de comida.

Fecha de 1ª publicación en el Catálogo de iniciativas: 2022.



Iniciativa Nueva



Más información

www.robingood.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

