

# Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



ABRIL 2018



## NOTICIAS

### LA CE PUBLICA DIRECTRICES PARA VALORIZAR LOS ALIMENTOS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL



La Comisión Europea ha presentado algunas directrices para ayudar a las autoridades nacionales y locales competentes, así como a los operadores de la cadena alimentaria, a valorizar los alimentos que siendo descartados para consumo humano, son válidos para alimentación animal.

Esta nueva publicación, enmarcada dentro del plan de acción de la UE para la economía circular, pretende servir de ayuda para la aplicación de la legislación pertinente, mostrando ejemplos de buenas prácticas y de simplificación de trámites administrativos.

FUENTE: COMISIÓN EUROPEA

### ¿FOMENTAN LOS ENVASES EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

El informe publicado por Amigos de la Tierra “[Al desnudo. Los envases de plástico no solucionan el desperdicio alimentario](#)” señala que, en contra de la creencia generalizada, los envases plásticos para conservar los alimentos aumentan su desperdicio. Según el estudio, los residuos de envases y alimentarios han aumentado de forma alarmante en la última década, hasta situarse en España en 173 kg de residuos alimentarios y 30 kg de residuos plásticos por habitante y año.

FUENTE: AMIGOS DE LA TIERRA



## DESTACAMOS



► **Del 07-05-2018 al 10-05-2018.**  
**32 Salón de Gourmets. Madrid, España.**

Evento dedicado en exclusiva a los productos delicatessen. Un importante escaparate anual de alimentos y bebidas de alta gama.

FUENTE: GRUPO GOURMETS

► **Del 07-05-2018 al 10-05-2018.**  
**The leading food innovation summit in the world. Milán, Italia.**

Conferencia que reúne a especialistas en la búsqueda por un sistema alimentario sea más sostenible desde el punto de vista medioambiental, económico y social.

FUENTE: SEEDS&CHIPS

► **Del 08-05-2018 al 11-05-2018.**  
**Hispack & Bta – Packaging & Tecnologías de la Alimentación. Barcelona, España.**

La unión de los salones “Barcelona Tecnologías de la Alimentación” y el “Salón Internacional del Embalaje” generarán de nuevo una de las principales plataformas comerciales de la Unión Europea para la industria alimentaria.

FUENTE: FOODTECH BARCELONA 2018

► **Del 21-05-2018 al 25-05-2018.**  
**Semana Verde Europea. Varias ciudades. Clausura en Madrid, España.**

Semana para explorar los modos en que la Unión Europea está contribuyendo a mejorar las ciudades y las políticas en materia de calidad del aire, ruido, naturaleza y biodiversidad, gestión de residuos y del agua.

FUENTE: SEMANA VERDE EUROPEA

# NOTICIAS



## **LOS HOTELES TIENEN MUCHO QUE GANAR SI COMBATEN EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS**

Medidas simples introducidas en la gestión de los hoteles para evitar el despilfarro de alimentos pueden suponer un importante ahorro económico y una vía exitosa para involucrar al personal y clientes, según las conclusiones del estudio publicado por Champions 12.3.

El informe destaca que los hoteles ahorraron 7\$ por 1\$ invertido para la reducción del desperdicio de alimentos, en casi el 90% la inversión fue inferior a 20.000\$ y el 70% recuperó su inversión en un año.

FUENTE: CHAMPIONS 12.3

## **LAS PLANTAS DEL GRUPO SIRO LOGRAN EL VERTIDO CERO**

Las plantas del Grupo Siro han conseguido su objetivo de sostenibilidad de vertido cero marcado para el año 2020: todos los residuos generados por su actividad son revalorizados y reciclados.

La consecución de este logro ha repercutido en un ahorro de 3 millones de euros para el Grupo.

FUENTE: GRUPO SIRO

## **10 COMPROMISOS CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LA CADENA AGROALIMENTARIA**

La feria Alimentaria 2018 ha sido el espacio elegido por representantes de la cadena agroalimentaria española para mostrar su compromiso contra el desperdicio de alimentos mediante la firma de un decálogo que recoge acciones concretas para luchar contra esta problemática.

Entre las acciones previstas se contemplan campañas de sensibilización, publicación de guías y materiales informativos, y la celebración de una Semana Contra el Desperdicio Alimentario.

FUENTE: EFEAGRO

## **LOS SUPERMERCADOS DE ESTADOS UNIDOS SUSPENDEN LA ASIGNATURA DE REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

Un informe apunta a que los supermercados estadounidenses no son transparentes en relación al seguimiento y resultados de su actividad para evitar el desperdicio de alimentos.

Entre los hallazgos presentados, se señala que 9 de las 10 mayores compañías no comunican públicamente su volumen de desperdicio de alimentos. Walmart ha sido supermercado con medidas claras para reducir el desperdicio de alimentos en sus tiendas.

FUENTE: CENTER FOR BIOLOGICAL DIVERSITY

## **CREAR MODA CON RESTOS DE LAS COSECHAS DE ALIMENTOS TIENE PREMIO**

Crop-A-Porter emplea los restos de la cosecha de cultivos como el lino, el cáñamo, la caña de azúcar, los plátanos y las piñas para fabricar fibras textiles mediante tecnología de circuito cerrado de bajo costo, repercutiendo en un ingreso adicional para los agricultores.

La iniciativa ha resultado galardonada con el Global Change Award 2018, iniciativa de la Fundación H&M.

FUENTE: GLOBAL CHANGE AWARD

### **► Del 29-05-2018 al 1-06-2018. IPACK-IMA 2018. Milán, Italia.**

Feria especializada en procesamiento y envasado de alimentos y productos no alimentarios. Entre las distintas actividades se enmarcará la Conferencia Internacional Save Food.

FUENTE: IPACK-IMA



# NOTICIAS

---

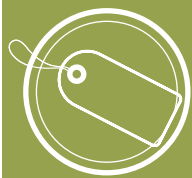
## WWF ESPAÑA Y EL CORTE INGLÉS SE UNEN POR LA SOSTENIBILIDAD

El acuerdo de colaboración suscrito por WWF España y El Corte Inglés trata de reforzar su compromiso con la sostenibilidad y la protección del medio ambiente.

A lo largo de 3 años se desarrollarán acciones para impulsar los productos ecológicos, la pesca sostenible, la eficiencia energética, la reducción de consumo de agua, el control de emisiones, y la reducción del desperdicio alimentario, entre otros.

FUENTE: WWF ESPAÑA

---



## INICIATIVAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

### I’M PERFECT FOOD, EL SUPERMERCADO QUE NO ABANDONA A LOS ALIMENTOS “PERFECTOS”

¿Ofrecer alimentos en buen estado que son descartados por la industria o por otros supermercados a precio reducido? Esta es la apuesta de I’m Perfect Food: la venta con descuentos de alimentos que tienen alguna deficiencia en su empaquetado, están próximos a su fecha de caducidad o consumo preferente, o son frutas o verduras que no cumplen con ciertos parámetros estéticos.

FUENTE: I’M PERFECT FOOD

### LAS ETIQUETAS INTELIGENTES CALCULAN SUS PRECIOS

La *startup* holandesa-israelí Wasteless ha desarrollado un software que establece de forma dinámica el precio que indica cada producto en su etiqueta en función de 42 parámetros como son la fecha de caducidad, la hora y las condiciones climáticas.

Mediante este programa, las tiendas de alimentación pueden ofrecer de forma más sencilla y eficaz productos con descuentos y evitar que acaben siendo descartados para su venta.

FUENTE: RABOBANK

### AGSHIFT DISEÑA UN SISTEMA AVANZADO PARA LA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

El método para la inspección de alimentos en la cadena de distribución desarrollado por AgShift permite obtener información de forma instantánea sobre un producto a través de una simple fotografía. Tras analizar la imagen, la app ofrece en la pantalla del dispositivo móvil la información extraída (vida útil, tamaño, magulladuras...).

La solución AgShift pretende reducir significativamente el desperdicio de alimentos con resultados de inspección estandarizados, objetivos y autónomos a lo largo de la cadena de suministro.

FUENTE: AGSHIFT

### STARBUCKS COLABORA CON HOPE FOOD Y WESAVEEAT

Starbucks desarrolla dos proyectos piloto con la entidad social Hope Food y la app weSAVEeat para gestionar los excedentes frescos de alimentos que se generan en sus tiendas al final del día.

- Hope Food distribuye diariamente las donaciones entre diferentes comedores sociales procedentes de 27 tiendas Starbucks de Madrid.
- La colaboración con weSAVEeat se desarrolla en Barcelona y facilita a los usuarios de la aplicación obtener lotes de dos piezas dulces y una salada por 4 euros.

FUENTE: GRUPO VIPS

**La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**

**es una iniciativa del:**

