



¿CÓMO PUNTÚAN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN CON RESPECTO AL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

Una evaluación de la acción de las principales empresas del sector para abordar uno de los mayores desafíos de nuestros tiempos



Introducción

De acuerdo a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), puede definirse el desperdicio alimentario como aquellos productos agrícolas y alimentarios descartados de la cadena alimentaria que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan desechados como residuo.

Resolver el problema mundial del desperdicio de alimentos es un imperativo medioambiental, ético y económico, y el tiempo apremia. Sólo nos quedan siete años para alcanzar el ODS 12.3 de las Naciones Unidas y reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita y a reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. Al reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos para contribuir a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, también se puede apoyar la lucha contra el cambio climático (el desperdicio de alimentos tiene un enorme impacto medioambiental, ya que representa alrededor del 16 % de las emisiones totales de gases de efecto invernadero del sistema alimentario de la UE).

Europa es la punta de lanza de este reto, ya que los Estados miembros de la UE están a punto de anunciar objetivos jurídicamente vinculantes de reducción del desperdicio de alimentos que deberán alcanzarse antes de 2030. Los objetivos serán difíciles y **los sectores de la hostelería y la restauración tienen un papel fundamental que desempeñar.**

Como punto de entrada a toda la cadena de valor de cara al consumidor, el sector de la hostelería y la restauración se encuentra en una posición única para trabajar tanto con los productores como con los transformadores de alimentos.

Según el Índice de Desperdicio de Alimentos 2021 del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), en 2019 se generaron alrededor de 931 millones de toneladas de desperdicios alimentarios - el 61 % de los cuales procedía de los hogares, el 26 % del servicio de comidas y el 13 % del comercio minorista -, lo que sugiere que el 17 % de la producción mundial de alimentos puede desperdiciarse en estas fases de la cadena de suministro alimentario. Del mismo modo, en la UE, los hogares generan más de la mitad del desperdicio total de alimentos (53%) en la UE, con el 69% de los residuos de alimentos que surgen en el hogar, el servicio de alimentos y la venta al por menor.

Los servicios de restauración dan forma a la cantidad de alimentos que comemos, al menos una vez al día, y qué productos alimenticios tenemos a nuestra disposición, y en qué forma. No es exagerado decir que **los servicios de restauración conforman la cultura alimentaria de nuestro país.** Y aunque el interés de los medios de comunicación se ha centrado en la calidad de los menús, el público no es consciente del desperdicio alimentario generado por las grandes empresas de restauración colectiva, el cual representa una enorme cantidad de residuos alimentarios que, de evitarse, tendrían un gran beneficio ambiental.

Las empresas de restauración provocan el desperdicio de alimentos en España en todas las fases de su ciclo de vida. Por tanto, también pueden reducir los residuos en todas las fases. La pregunta es si las empresas de restauración colectiva y social están tomando medidas efectivas para reducir el desperdicio de alimentos que producen, directa e indirectamente, entre sus proveedores, en sus cocinas y sus centros. Por un lado, la respuesta parece ser "sí". En respuesta a la presión pública, los servicios de alimentos se esfuerzan por encontrar formas mediáticas de demostrar que están abordando este problema, pero a un nivel más profundo, las medidas que adoptan en las empresas en muchos casos no son significativas dada la magnitud del desafío del desperdicio alimentario, especialmente en lo que respecta a los residuos generados en las cadenas de suministro.

Para hacer frente a la montaña de residuos alimentarios y ayudar a construir un sistema alimentario sostenible, las empresas de restauración colectiva necesitan realizar cambios en sus formas actuales de hacer negocios. **Este informe clasifica los esfuerzos de las ocho principales empresas de restauración colectiva en España** (Serunió, Mediterránea, Sodexo, Aramark, Compass Group, Ausolan, Arcasa, Albie) **para abordar el desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro** (desde su producción hasta su pos-consumo por parte de los usuarios).

Causas

Son muchas las causas del desperdicio de alimentos en la restauración colectiva y social, como comedores escolares, hospitales, residencias, etc. Entre las causas principales se encuentran las siguientes:

Desperdicio previo al consumo

- Almacenamiento inadecuado de los alimentos.
- Mala gestión de las existencias.
- Sistema ineficaz de estimación del número de usuarios a la hora de las comidas, falta de concienciación por parte de los familiares o del propio centro.
- Sobreproducción: producir más cantidad de la prevista, principalmente por precaución para evitar que los usuarios se queden sin comida y por falta de precisión a la hora de seguir las recetas.
- No hay soluciones para volver a servir o cocinar los excedentes.
- Las diferentes opciones de menú y/o la rápida rotación de los menús dificultan el cálculo de las cantidades correctas a preparar.
- Cocinar alimentos frescos es más "caro" porque las porciones son más difíciles de calcular y los restos de corte y pelado se contabilizan como residuos en las cocinas

Desperdicio durante o tras el consumo

- Los usuarios no eligen el tamaño de la ración de su plato.
- A los usuarios no les gustan las recetas ni la comida.
- El número de componentes de la comida y las cantidades servidas no son flexibles.
- Nadie explica el menú o los menús a los usuarios
- A los usuarios no se les da o no se toman el tiempo necesario para comer correctamente.

- Los usuarios no se interesan por la comida, les molesta el ruido y la organización de las comidas.
- Los usuarios no tienen hambre a la hora de comer.
- Los usuarios tienen dificultades para cortar la comida.

Generales

- El pliego de condiciones no está bien adaptado (cantidades, recetas, rotación de los menús, estacionalidad, etc.)
- Los comités nutricionales para mejorar los menús y el servicio no están bien organizados (quién participa, con qué frecuencia, con qué método)
- Los usuarios no pueden volver a por una segunda ración.
- El desperdicio de alimentos no se mide ni se controla. Los agentes no entienden por qué es importante reducir el desperdicio de alimentos ni cómo hacerlo.
- Las interacciones entre los actores son ineficaces: los equipos de cocina, docentes, profesionales, usuarios, familias y productores, no hablan entre sí ni buscan soluciones juntos.



Metodología

Se han evaluado las principales empresas de restauración colectiva y social en nuestro país para conocer sus esfuerzos por aplicar la jerarquía de uso de los alimentos que establece la Comisión Europea. La jerarquía de uso de los alimentos establece que la prioridad a la hora de abordar el desperdicio alimentario es prevenir los excedentes. Posteriormente, la prioridad será destinarla al consumo humano, a través de la donación o redistribución de alimentos, seguido de la conversión en uso alimentario para animales y fabricación de piensos; el uso como subproductos en otra industria ya como residuos, y la obtención de compost o biocombustibles; la incineración y el vertedero, en último lugar.

La jerarquía del uso de los alimentos es un conjunto de principios clave a seguir para desarrollar un sistema alimentario más sostenible ambientalmente, dado que permite abordar cómo utilizar menos recursos en la producción de nuestros alimentos. Y los alimentos que antes se consideraban desperdicios se considerarán valiosos y se usarán como un recurso que retornará al sistema alimentario (economía circular).

Para evaluar la situación de cada uno, se han establecido indicadores clave para cada aspecto de la jerarquía de uso de los alimentos. La lista completa de indicadores y la puntuación está disponible en el Anexo.

Criterios de evaluación

1. Objetivos y política de reducción del desperdicio de alimentos

Para que todas las empresas de restauración se tomen en serio la cuestión del desperdicio de alimentos deberían tener una política de responsabilidad social corporativa y/o una política medioambiental que incluya entre sus objetivos la reducción del desperdicio de alimentos, fijando un objetivo, una persona responsable y los pasos de cómo pretenden alcanzarlos.

Serunión, Compass y Aramark son hasta ahora las únicas empresas que han fijado un objetivo claro. En su memoria de sostenibilidad de 2022, Serunion propone “compromisos como la reducción del 12% de las emisiones de CO2 en 2025, la disminución de un 30% el desperdicio alimentario por menú en 2025 con respecto a 2020 y el incremento del uso de electricidad renovable hasta el 80%.” Por su parte, Compass Group “se ha comprometido a reducir un 50% el desperdicio alimentario en 2030, en línea con el punto 12.3 de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas” aunque este objetivo no se recoge como tal en su política medioambiental al igual que Aramark también tiene como objetivo “reducir el desperdicio alimentario generado con nuestra actividad en un 50% para 2030.”

Otras empresas reflejan vagamente en sus políticas un compromiso indicando entre sus objetivos “apostar por medidas que reduzcan nuestra huella y combatir el desperdicio de alimentos, así como la minimización en la generación de residuos” (Mediterránea), “apostar por el despilfarro cero de alimentos, con un control exhaustivo del stock y la donación de excedentes a entidades y comedores sociales” (Arcasa) o “cero desperdicio” (Ausolan).

Sodexo no tiene una política medioambiental específica de nuestro país que pueda revisarse debidamente, así como Albie, presente en todas las provincias.

2. Formación y sensibilización sobre el desperdicio alimentario

Una de las responsabilidades de las empresas de restauración colectiva es formar a su personal de forma periódica en diversas materias para asegurar la calidad del servicio que prestan. En mayor o menor medida, todas las empresas forman a su personal en materia de residuos y desperdicio alimentario. Además, algunas también realizan actividades de promoción de actividades participativas para que los usuarios de sus servicios también puedan tomar decisiones conscientes sobre qué comen y por qué lo comen.

Por ejemplo, Serunion, realiza jornadas de sensibilización y seguimiento de las bandejas, de periodicidad semestral, identificando los aspectos por los que sus usuarios han dejado comida en los platos. También han llevado a cabo “semanas contra el desperdicio alimentario”. Ausolan también cuenta con una guía de comedor sostenible en la que se refleja que la formación y la sensibilización se realiza a la par y hacia toda la comunidad educativa con las guías de la Fundación, la guía de Elikabizia e internamente para sus trabajadores con el plan para la reducción del sobrante alimentario.

3. Seguimiento de la reducción del desperdicio de alimentos

El seguimiento de la eficacia de las medidas adoptadas por las empresas de restauración para reducir el desperdicio de alimentos requiere datos precisos y transparentes. Los datos transparentes son importantes porque permiten a la ciudadanía y los responsables políticos a comparar los mejores y los peores resultados de las mismas. La transparencia también permite a gobiernos, empresarios sociales y organizaciones benéficas a crear soluciones basadas en datos, para aumentar la probabilidad de que puedan recogerlos y redistribuirlos. Además, sin datos claros y detallados, es difícil tomarse en serio las afirmaciones de las empresas de que están aplicando medidas específicas para reducir el desperdicio alimentario.

Los datos sobre el desperdicio alimentario de las empresas deberían incluir:

- Los residuos que se producen en todas las fases de la cadena de suministro, desde la granja hasta el punto de venta o servicio;
- Tipo de alimentos que se desperdician;
- Cantidades de los distintos tipos de alimentos desperdiciados;
- Etapa de la cadena de suministro en la que se produce el desperdicio;
- Medidas adoptadas para causar o evitar el desperdicio de alimentos;
- Progresos realizados desde el último informe;
- Prácticas comerciales adoptadas que influyen en el desperdicio de alimentos;
- Datos sobre la cantidad de alimentos que se envían a su redistribución para alimentación humana, animal o biodiesel y el tipo de alimentos enviados, es decir, residuos evitables frente a inevitables y comestibles.

Los datos deben someterse a auditorías independientes y publicarse en un formato accesible, con datos de años anteriores disponibles junto con datos más recientes. Sin embargo, estos datos no se encuentran fácilmente y habitualmente están agregados. Consideramos que esta información constituye la norma mínima, ya que apenas proporciona detalles sobre qué empresas están reduciendo su desperdicio con respecto a sus homólogos.

Sólo Serunion proporciona datos desagregados de sus residuos, siendo la cantidad de residuos orgánicos de 120.572 kg entre 2021 y 2022. Es importante señalar que no sé sabe si esta cifra incluye los residuos generados en las cadenas de suministro de la empresa ni si todos estos residuos orgánicos son aptos para su reaprovechamiento.

En cualquier caso, esta falta de información pone de relieve el desconocimiento que existe de los niveles de desperdicio de alimentos en las empresas y como se suele decir “lo que no se mide no existe”, por lo tanto, los esfuerzos para reducir el desperdicio de alimentos se ven muy limitados si no sé sabe cuánto ni dónde se generan. Y en el caso de que las empresas los conozcan, deberían ser públicos por sector y/o centro para proporcionar una total transparencia de cara al público.

Algunas empresas proporcionan datos sobre la cantidad de alimentos que redistribuyen para alimentación humana a través de entidades con fines benéficos o sociales y a la digestión anaeróbica, como se verá más adelante. Sin embargo, no proporcionan cifras públicas de sus excedentes y residuos totales, ni abordan el tema de los residuos en su cadena de suministro. Esto no permite rastrear ningún progreso en la reducción del desperdicio de alimentos y, por tanto, nos lleva a suponer si realmente están logrando reducir significativamente los residuos.

4. Reducción del desperdicio de alimentos en las cadenas de suministro

Las empresas afirman con frecuencia que hay muy poco desperdicio en los servicios que ofrecen. No obstante, como decíamos al principio, las cifras no reflejan la forma en que las prácticas comerciales de las empresas de restauración generan residuos en sus cadenas de suministro. Las prácticas comerciales, incluidas las cancelaciones de pedidos, los cambios de última hora en las previsiones, cambios retrospectivos en los acuerdos de suministro y el uso de especificaciones estéticas para rechazar productos, provocan el desperdicio de alimentos.

No existen apenas datos sobre el poder de las empresas a la hora de dictaminar cómo se cultivaban los alimentos y, en última instancia, cómo se desperdiciaban. Según algunos estudios a nivel de Reino Unido, 2,5 millones de toneladas de alimentos se desperdician en las fincas agrícolas del Reino Unido cada año, lo que representa un valor de producto perdido de 800 millones de libras . Las empresas deben tomar medidas tangibles para reducir el desperdicio de alimentos en la cadena de suministro como un problema urgente. Esto podría incluir:

- Oferta y servicio de productos de temporada.
- Compra de cosechas enteras a las personas productoras, y utilizar aquellos productos de menor calidad para la elaboración de ciertas preparaciones, como salsas, caldos o compotas.
- Mejora de las previsiones

En este sentido y sin entrar en las especificidades de cada empresa, muchas ya optan por servir cada vez más productos de temporada y de proximidad, promoviendo la compra de productos en gran formato y fomentando los formatos retornables (cajas, palés, etc.), adecuar las compras a la producción de sus suministradores, ajustándola en función de las necesidades de cada centro e involucrando también al personal y los usuarios en este propósito.

5. Reducción del desperdicio de alimentos en cocina o centros

Algunas empresas indican que monitorean y hacen un seguimiento de las mermas de producto, evaluando todos los procesos llevados a cabo, desde la compra de productos (homologación y evaluación proveedores), hasta que llega al consumidor final (recepción, almacenamiento, stock de seguridad, planificación, producción, control caducidades...). De hecho, ciertas empresas ya realizan encuestas a sus usuarios para determinar y tener en cuenta sus gustos, la ración que desean y la técnica culinaria que prefieren para evitar sobreproducciones indeseadas.

Las empresas también llevan a cabo otras medidas que incluyen la modificación de la producción de los menús, apostando por nuevas recetas y menús más saludables y sostenibles, en las que predominen los menús basados en alimentos de origen vegetal; así como otras medidas, que incluyen la adquisición de raciones a un precio menor de lo establecido en el comedor para reducir todo lo posible su excedente diario, así como habilitar opciones de “take away”.

6. Redistribución

Según la jerarquía del uso de los alimentos, los excedentes aptos para el consumo humano deben enviarse a organizaciones benéficas y de redistribución. Sin embargo, la redistribución no es la solución final al desperdicio alimentario. La redistribución es una respuesta pragmática para evitar pérdidas masivas de alimentos del sistema mientras se mantenga en su estado actual. Prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se convierten en excedentes en primer lugar, modificando las prácticas agrícolas y de compra para que el desperdicio se elimine del sistema es necesario, tal y como se ha explicado en la sección anterior.

Casi todas las empresas tienen una política de redistribución de alimentos y las organizaciones de redistribución de alimentos han ampliado enormemente sus operaciones en la última década.

A pesar de este panorama de redistribución de alimentos relativamente bien desarrollado, el nivel actual de excedentes alimentarios redistribuidos es sólo una fracción de los excedentes alimentarios disponibles, lo que muestra la oportunidad de aumentar significativamente la redistribución actual.

Los excedentes de alimentos no aptos para el consumo humano también pueden utilizarse para alimentar animales, como cerdos y pollos. En la actualidad, esta práctica es muy limitada en España. Sólo Serunion indica enviar el pan usado y no consumido por sus comensales para la fabricación de piensos animales, de acuerdo con su política corporativa y su voluntad de aplicar los principios de la economía circular al mayor número posible de elementos de la actividad de su empresa.

Por otra parte, ninguna empresa tiene un compromiso explícito de cero residuos al vertedero o incineración, aunque muchas sí indican recuperar energía de los residuos alimentarios, sobre todo del aceite que utilizan y que a través de un proceso de transformación se convierte en biodiesel o biogás. Este proceso sólo debe utilizarse para procesar residuos alimentarios que no sean aptos ni para su redistribución para el consumo humano o como pienso animal. Sin embargo, aunque la digestión anaeróbica se sitúa en la parte inferior de la pirámide de jerarquía de prioridades de uso, la realidad es que los residuos de alimentos comestibles se envían a este uso porque es más fácil y barato que redistribuir los alimentos o utilizarlos como pienso.

Los datos sobre redistribución de alimentos que muestran las diversas empresas son los siguientes:

- Mediterránea donó más de 1.000 kilos de comida, procedente de los colegios que gestionan y que había quedado en excedente debido al cierre repentino de los centros a causa de la crisis del Covid-19. Esta donación se destinó a cubrir las necesidades de los diferentes hogares de acogida, donde REMAR en Madrid tiene a unas 500 personas, y al reparto de comida en comedores sociales y a familias en riesgo. No aportan datos de otras organizaciones con las que trabajan en otras comunidades autónomas o provincias. Por otra parte, en 2021, recogieron 74009 kilos de aceite usado.

- Compass Group, en el año 2019, comenzaron a medir el impacto tanto ambiental como económico del desperdicio alimentario y establecieron que por cada kilo de desperdicio que no se genere Compass Group España donaría un kilo de pasta o legumbre a una organización a través de la Fundación Eurest. No se tienen más datos disponibles que los que se incluyen en una entrada de blog en su página web, así como de los fines de otros residuos alimentarios que generan, como el aceite.
- Serunion facilita el aprovechamiento de sus excedentes (12,9%) a través de distintos acuerdos con socios y entidades. En 2019 firmaron un acuerdo con Too Good To Go y entre 2021 y 2022, 27 centros se adhirieron a esa iniciativa. 6227 packs de comida tuvieron una segunda oportunidad. Asimismo, el aceite que emplean en sus cocinas se transforman en biodiesel, siendo su tasa actual de valorización del aceite usado en cocinas del 83%.
- Arcasa también aporta algún dato aislado de los kilos de comida que redistribuye a diversas entidades con fines sociales. Por ejemplo, gracias al programa Pont Alimentari desde el Hospital Germans Trias i Pujol (Can Ruti), han realizado donaciones a la Fundació Banc de Recursos (7.240 raciones de comida en 2021, valoradas en 21.720€, con un impacto estimado de reducción de 10,8 Toneladas de CO2). De igual manera, colaboran con la plataforma Too Good To Go y en 2021 han trabajado en un total de 6 centros para salvar 1.238 packs de comida, con un impacto de reducción. También colaboran con otras entidades para elaborar biodiesel a partir del aceite ya utilizado. El rendimiento económico de la venta del Biodiesel se destina a fines sociales. En 2021, Comer Bien S.L.U en colaboración con la ONG Recikla, que se dedica a la elaboración de Biodiesel, reciclaron 4.815 litros de aceite.
- Ausolan, tal y como detalla en su memoria anual de actividades, donó 28.370 kg de comida en 2021, lo que equivale a 75.212 comidas. A través de su proyecto Cuida la Comida han detectado en más de 50 centros una reducción de 19 gr por comensal/día.
- Aramark, Sodexo y Albie no indican ningún dato sobre redistribución de sus excedentes alimentarios.

Conclusión

A pesar de las muchas iniciativas loables para hacer frente al desperdicio de alimentos, las empresas de restauración colectiva y social no han conseguido hasta ahora reducir con éxito los residuos en sus cadenas de suministro, cocinas y centros.

Este informe ha revelado que, a pesar del liderazgo de algunas empresas, todavía queda mucho trabajo por hacer y muchas se han quedado atrás en los pasos más básicos para avanzar en la reducción del desperdicio de alimento, como la publicación de datos transparentes y la distribución de excedentes alimentarios para fines humanos.

Esto nos lleva a preguntarnos: ¿es posible un desperdicio cero en la restauración colectiva, tal y como algunas marcan entre sus objetivos? Las pruebas actuales sugieren que los modelos de negocio de las empresas, su estructura de propiedad y su influencia en el mercado conducen intrínsecamente a la generación de residuos desde la granja hasta la mesa. Este informe es un reto para que las empresas estudiadas y otras de menor tamaño y escala, las cuales todavía tienen trabajo por delante si su modelo de negocio quiere formar parte de una estrategia de prevención y reducción del desperdicio de alimentos que beneficie a las personas y el planeta.

Recomendaciones

Destacamos algunos consejos y buenas prácticas que pueden mostrar cómo la reducción del desperdicio de alimentos puede ser un medio para reflexionar sobre cómo conseguir comidas de alta calidad que sean más saludables y sostenibles. Cada una de las buenas prácticas revela que desperdiciar menos permite a los usuarios comer mejor.

1. Medir el desperdicio alimentario y hacer mejoras

Medir y controlar el desperdicio de alimentos por usuario y por comida para poner en marcha acciones de reducción y evaluar su eficacia es el punto de partida. El primer paso es realizar un diagnóstico de la situación: averiguar qué se desperdicia, en qué cantidades y por qué. Sin mediciones es difícil entender por qué se desperdician alimentos, y aún más difícil encontrar las soluciones adecuadas.

Aprende de esta iniciativa

La empresa Campos Estela puso en marcha en 2014, La acción “Pesa i Piensa” para reducir la generación de residuos orgánicos en los comedores escolares y sensibilizar sobre la huella ecológica que conlleva el desperdicio de alimentos. La prueba piloto de este proyecto se puso en marcha de enero a junio de 2014 y, a partir del segundo mes y de manera sostenida, el desperdicio de alimentos se redujo en un 35% y la generación de residuos en un 50%.

Entre la treintena de escuelas que llevan desarrollando el proyecto de forma continuada desde sus inicios, la disminución en el desperdicio alimentario ya se sitúa en torno al 70%. Además, desde hace más de 10 años, participan en un proyecto con Caritas “Empresa Amb Cor” destinado a comedores sociales para reaprovechar lo que no han utilizado, llegando a impulsar en las escuelas de la comarca la combinación de voluntariado de entidades sociales junto a empresas como ellas con la finalidad de buscar un destinatario para esta comida sobrante.

2. Enseñar a los usuarios el valor de los alimentos

Concienciar a los usuarios del valor de los alimentos y darles las claves para la acción es esencial para evitar el desperdicio alimentario. Una vez sepan qué es el desperdicio alimentario, comprenderán los principales problemas ecológicos, éticos, económicos y sociales asociados a él; dispondrán de medios para luchar personalmente contra el desperdicio; hablarán con sus familias de la importancia de reducir el desperdicio de alimentos, y de esta forma podrán transmitir mensajes clave.

Para educar a los usuarios, es esencial coordinar el trabajo del personal de cocina, comedor y otro tipo de personal, así como a otros actores implicados, como las propias familias, las personas productoras, etc. Además, dar a conocer a los usuarios los problemas relacionados con el desperdicio de alimentos y concienciarlos sobre cómo reducirlo no es sólo una forma de ahorrar comida: da a los usuarios la oportunidad de actuar en favor de una alimentación más sostenible y, de este modo, dar forma al mundo en el que viven.

3. Trabajar juntos para adaptar las especificaciones

Las especificaciones prescriben lo que proporciona el servicio de restauración. Definen con precisión lo que debe acabar en el plato y cómo se organizan las comidas. Esto significa que tienen un importante papel que desempeñar en la prevención del desperdicio alimentario. Por lo tanto, es esencial implicar a todos los actores y promover un enfoque que integre consideraciones de nutrición, precio, alimentación sostenible y reducción del desperdicio alimentario para vincular las diferentes cuestiones y aportar respuestas coherentes. Desde Mensa Cívica consideramos esencial trabajar en los pliegos de condiciones, sobre todo para adaptar las cantidades, que por el momento no siempre son coherentes con los menús que se sirven y los patrones de consumo de la población.

4. Llevar a cabo un plan de acción

Reunir un grupo de trabajo, si es posible con la participación de un nutricionista, el chef, el director del centro o un responsable municipal, representantes de las familias o los pacientes y un productor local con el fin de identificar las posibles causas del desperdicio actual en los pliegos de condiciones. Pensar en soluciones coherentes por las que la reducción del desperdicio de alimentos pueda contribuir a mejorar la calidad de las comidas.

Una vez aprobados los cambios, probarlos y evaluar su impacto. Reflexionar y debatir sobre los pliegos de condiciones reforzará la relación de confianza entre los agentes.

El objetivo es establecer una colaboración que mejore las comidas de los usuarios y optimice las opciones para alcanzar los objetivos de restauración fijados. El éxito depende de la voluntad de cada uno de seguir trabajando con sus socios para que el pliego de condiciones no se convierta en una recomendación unilateral.

5. Trabajar con las personas productores locales

A veces, en restauración, la elección de los productos se reduce a marcar un producto en un catálogo tras comprobar la referencia, el envase y el precio del producto, sin prestar demasiada atención a la calidad, el origen o el valor nutricional real del producto. En estas condiciones, la relación con los productores tiende a centrarse en la reducción de costes. Trabajar directamente con los productores permite poner en marcha acciones que les permiten reducir las pérdidas de alimentos al tiempo que ofrecen productos de alta calidad a los usuarios. Esto, a su vez, reduce los residuos en los comedores y cafeterías públicas y, a veces, también en los campos, granjas y huertos.

Revalorizar el trabajo de los productores y sus productos colaborando más estrechamente con ellos no es sólo un paso para reducir los residuos en toda la cadena: es, sobre todo, una forma de conseguir el tipo de agricultura que queremos tener en el futuro y de colaborar con personas que aman su trabajo y les encanta cultivar buenos productos.

ANEXO: RESULTADOS DETALLADOS DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

	Seruni3n	Ausolan	Mediterr3nea	Compass	Arcasa	Aramark
Objetivos y pol3tica de reducci3n del desperdicio de alimentos						
Pol3tica de responsabilidad social corporativa y/o medioambiental	X	X	X	X	X	X
Objetivo espec3fico de reducci3n del desperdicio alimentario	X			X		X
Formaci3n en materia de desperdicio alimentario						
Fomento formaci3n o sensibilizaci3n del personal en esta materia	X	X	X	X	X	X
Fomento formaci3n o sensibilizaci3n de los usuarios en esta materia	X	X		X	X	
Medici3n y seguimiento de la reducci3n del desperdicio de alimentos						
Datos p3blicos sobre el desperdicio de alimentos	X	X				
Desglose detallado de los datos sobre el desperdicio de alimentos a disposici3n del p3blico						
Reducci3n del desperdicio de alimentos en las cadenas de suministro						
Establecimiento de alg3n tipo de medida para reducir el desperdicio alimentario (ver apartado 4 de los criterios de evaluaci3n)	X	X	X	X	X	X
Reducci3n del desperdicio de alimentos en las cocinas o centros						
Establecimiento de alg3n tipo de medida para reducir el desperdicio alimentario (ver apartado 5 de los criterios de evaluaci3n)	X	X	X	X	X	X
Pol3tica de separaci3n de residuos						
Promueve la separaci3n de residuos, incluido residuos org3nicos	X	X	X	X	X	
Separaci3n del aceite usado	X	X	X		X	
Pol3tica de redistribuci3n de alimentos						
Presencia de un programa de distribuci3n alimentaria	X	X	X	X	X	
Datos y seguimiento de alimentos redistribuidos con fines humanos		X				
Datos y seguimiento de alimentos redistribuidos con fines animales						
Cantidad y seguimiento de alimentos redistribuidos con otros fines	X		X			
Pol3tica de eliminaci3n						
Compromiso de cero residuos en vertederos o incineradores						
Puntos totales (sobre 15)	11/15	10/15	8/15	8/15	8/15	5/15

Nota: No se ha incluido a Sodexo y Albie en este listado por la falta de datos presentes en sus p3ginas web, por lo que su puntuaci3n ser3a de 0/15. Igualmente que no haya una "X" indica insuficiencia o carencias considerables de informaci3n.

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/desperdicios.htm
- Comisión Europea (2023). Food waste. https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en
- PNUMA (2021). Índice de desperdicio de alimentos 2021. <https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>
- Datos de Eurostat sobre desperdicio alimentario (2022). https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates
- Comisión Europea (2018). Jerarquía de uso de alimentos. https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en
- Memoria de Sostenibilidad de Serunion (2021-2022). https://www.serunion.es/sites/www.serunion.es/files/2023-04/Memoria_sostenibilidad_EINF_2021_2022_SERUNION_DEF.pdf
- Política de Medio Ambiente del Grupo Compass España. <https://compass-group.es/politica-medio-ambiente/>
- Minimizar el Desperdicio alimentario en Aramark. <https://www.aramark.es/sostenibilidad/planeta/minimizar-desperdicio-alimentario>
- Memoria de Sostenibilidad Corporativa de Mediterránea (2021). https://www.mediterranea-group.com/wp-content/uploads/2023/06/MEDITERRANEA_Memoria_RSC_2020.pdf
- Memoria Anual de Responsabilidad Social Corporativa de Arcasa (2021). <https://www.arcasa.es/memoria-2021-RSC-ES/index.html>
- Página web de Ausolan: <https://www.ausolan.com/rsc/comprometidos/>. La política integral de Ausolan (2022) puede encontrarse en este documento: <https://www.ausolan.com/files/politica-integral-ausolan-es.pdf>
- Página web de Sodexo: <https://www.sodexo.es/>
- Página web de Albie: <https://albie.es/web/acerca-de-albie/>

Notas:

- En la página 5 del informe, se menciona la guía del proyecto Elikabizia: <https://www.fundacionausolan.org/actividades/elikabizia>
- En la página 9 del informe, se menciona esta entrada de blog de la empresa Compass Group: <https://compass-group.es/ahorro-desperdicio-alimentario/>
- En la misma página 9 se menciona el proyecto Cuida la Comida de Ausolan: <https://www.ausolan.com/actualidad/noticias/colegios-de-pais-vasco-y-navarra-desarrollando-el-proyecto-cuida-la-comida>
- Página web del proyecto Pesa y Piensa de Campos Estela: <https://pesaipensa.org/inicio/>. Para más información de buenas prácticas de otros caterings socios de Mensa Cívica, mira nuestra página: www.mensacivica.com.