



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario

Instalación de procesamiento de alimentos en Seúl. ©Chang W. Lee de esta fotografía y de la de portada de sección.

Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario

Martes, 14 de noviembre 2023

Cada sociedad tiene una cultura propia que le hace cosechar, comer y desperdiciar más o menos alimentos. Por eso no valen las mismas recetas para todo el planeta. Lo que sí que valen son las valiosas lecciones capaces de mostrarnos el camino a seguir en función de la idiosincrasia de cada territorio. Y si hay una región capaz de mostrar unos avances espectaculares en torno al despilfarro de comida ha sido Corea del Sur.

Hasta hace un par de décadas, Corea del Sur enfrentaba problemas de despilfarro alimentario a escalas alarmantes. Buena parte del problema procedía de la propia tradición local, según la cual la mayoría de los platos se suelen acompañar de guarnición. Pero no una o dos como en otras latitudes, sino hasta ocho o diez acompañamientos que terminaban mayoritariamente en el vertedero. La alarma, curiosamente, no nació por el despilfarro en sí, sino por la falta de espacio disponible para seguir localizando basureros y por los malos olores que estos provocaban en las ciudades próximas.

Ahora, el ejemplo de Corea del Sur se muestra como una fórmula a seguir porque, en los veinte años transcurridos desde que el gobierno surcoreano tomó cartas en el asunto, la nación ha conseguido que cerca del 90% del desperdicio alimentario sea valorizado. ¿Quieres saber cómo lo lograron?

Pensando en el bolsillo

La solución coreana fue directa: si desechas comida, estás perdiendo dinero. Con esto en mente, implementaron un sistema en el que pagas según el peso de tus residuos de comida (que, por supuesto, se ubican en un cubo específicamente dedicado a este tipo de basura). Por supuesto, esto hizo que más de uno reflexionara antes de tirar algo. Cuando el sistema se puso en marcha también se lanzaron campañas para informar a la ciudadanía sobre la importancia de reducir el desperdicio y acrecentar la responsabilidad individual.

Gestionando los residuos de manera eficiente

Ahora, ¿qué pasa con el desperdicio que la prevención no puede frenar? Aquí la solución: las ciudades evitan llevar esos restos al vertedero y, en plantas procesadoras que han ido construyendo, los desechos alimentarios acaban transformados en nuevos productos: en alimento para animales, en fertilizantes o en biogás que se vende a un servicio público local. En Goyang, una ciudad limítrofe con Seúl, este combustible procedente de los restos de alimentos sirve para calentar hasta 3.000 hogares.

Diseñando políticas públicas a la altura del problema

Para abordar el problema es necesario abordarlo con la mirada en el largo plazo y combinar nuevas leyes con nuevas infraestructuras y una inversión suficiente... pero muy rentable si se mira hacia el futuro. Por eso, desde 2005, es ilegal en Corea del Sur arrojar residuos de alimentos a los vertederos. Esto es posible porque los gobiernos locales han construido cientos de centros para procesar la basura y poder aprovechar hasta el último gramo de desecho alimentario. Evidentemente, aunque las personas y las empresas pagan su cuota para desechar los desperdicios de alimentos, se trata de una inversión millonaria por parte de Corea del Sur, que ha elegido un futuro más limpio para su ciudadanía.

Implicando a todos los actores de la cadena alimentaria

Las políticas gubernamentales son esenciales, pero el caso de Corea del Sur muestra que la diferencia se consigue cuando toda la población se implica. En la lucha contra el desperdicio alimentario, cada uno de nosotros juega un papel. Para que este caso sea un éxito, la administración, los consumidores, los propietarios de restaurantes, el personal de logística y el resto de la ciudadanía ha tenido que poner su granito de arena.

Han pasado dos décadas desde que Corea del Sur inició este plan, y la mentalidad de todo el país ha cambiado. No se trata de 'no es mi problema', sino de 'hagamos algo al respecto'. Y los beneficios se pueden palpar directamente. Entonces, ¿por qué no empezar

nosotros también?

Con la colaboración de [Cemas](#).

Noticias Relacionadas

- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)
- [Garúa y DiDeSur publican una nueva guía sobre alimentación dirigida al profesorado](#)
- [Informes y reporting ESG, claves para diseñar la estrategia de sostenibilidad en la empresa](#)
- [Expertos instan a actualizar las guías alimentarias con enfoque en la sostenibilidad](#)