



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Sodexo analiza, en una jornada en Bcn, los retos en la lucha contra el desperdicio alimentario

Sodexo analiza, en una jornada en Bcn, los retos en la lucha contra el desperdicio alimentario

Lunes, 29 de abril 2024

Sodexo ha puesto sobre la mesa el problema del desperdicio alimentario en la segunda jornada 'Restauración sostenible: la comida no se tira', celebrada el pasado 24 de abril en sus oficinas de Viladecans (Barcelona). En la sesión, que reunió a un grupo de expertos y profesionales de diversos sectores, se analizaron cuáles son los retos a los que se enfrentan las empresas y organizaciones, qué medidas son necesarias para reducir los excedentes de comida y cómo se pueden poner en valor los alimentos para evitar su desperdicio, poniendo como principal solución la necesaria labor de concienciación de las empresas en particular y de la población en general.

En la jornada, la directora general de Sodexo en España, **Carina Cabezas**, recordó que, según datos de Naciones Unidas, en el mundo se desperdician, cada año, más de 930 millones de toneladas de alimentos, mientras que más de 800 millones de personas sufren hambre en el mundo. *"Estos datos nos obligan a actuar, a poner en valor la comida y asumir nuestra responsabilidad, para que también las nuevas generaciones la traten con respeto"*, ha concluido.

A continuación, en la mesa redonda titulada 'Objetivo: salvar comida: retos en la lucha contra el desperdicio', la moderadora, **Nuria de Pedraza**, directora de Comunicación y Relaciones Institucionales de Aecoc, explicó las acciones que la entidad está llevando a cabo contra el desperdicio alimentario y expuso el proyecto 'La alimentación no tiene desperdicio', que tiene como objetivo agrupar empresas para trabajar juntos en la búsqueda de soluciones que permitan prevenir y reducir el desperdicio de alimentos.

En el debate intervino **Alfred Vara**, responsable del *Departament de Prevenció i Eficiència dels Recursos de la Agència de Residus de Catalunya*, quien ha señalado que la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, aprobada por el Parlament de Catalunya en 2020, busca que las empresas reduzcan su desperdicio de forma natural y asuman la responsabilidad que tienen en la cadena de valor. Vara destacó que *"hay que intentar que no se genere el desperdicio, pero que, si hay excedente, esto no significa que haya residuo"*.

La mesa redonda también contó con la intervención de **Mónica Sánchez**, responsable de HSE de la farmacéutica Boehringer Ingelheim, quien explicó cómo la reducción del desperdicio alimentario se ha convertido en un punto fundamental para la compañía, implantando medidas para *"concienciar a la gente de que no hay derecho a tirar comida"*. Así, cerraron alianzas estratégicas con entidades como la Fundació Espigoladors para realizar iniciativas potentes para hacer que este problema *"sea tangible para los trabajadores, así los llevamos a un aspecto más emocional y la gente lo entiende mejor"*.

A continuación, **Eva Luque**, directora general de Hestia Alliance, recaló la importancia de colaborar con empresas especializadas como Sodexo para ayudar a reducir el desperdicio alimentario en las comidas de sus pacientes. Luque reivindicó que *"no es un problema de desperdicio, sino que hay que hablar de despilfarro. Una palabra que ya llama la atención y da escalofríos"*. Luque comentó que, en su caso, ellos no pueden reutilizar la comida, por lo que es fundamental actuar previamente. *"Para lograrlo es necesaria la planificación y el ajuste de los menús. Si llega a la cocina mucha comida hay que evaluar por qué pasa eso para poner solución"*, ha asegurado.

Por su parte, **Daniel Lois**, director de RSC y Sostenibilidad de Sodexo, habló de la complejidad de la cadena de valor de la industria alimentaria y de cómo *"hay que tratar a cada uno de forma distinta"* para contribuir a la lucha contra el desperdicio. Lois apuntó que es necesario cambiar la forma de actuar, que *"no vale hacer lo que estábamos haciendo"*, sino que *"hay que cambiar todo y ver qué responsabilidad tiene cada uno"*. Así, Lois reconoció que para mejorar es preciso *"ser honesto y transparente con cada agente de la cadena de valor, con los proveedores y con los clientes, para hacerles cómplices del proyecto y llegar al desperdicio cero"*, sin olvidarse de la capacidad de las personas para involucrarse en esta problemática. *"Para transformar hay que llegar a las personas, con acciones de concienciación, de formación... tenemos que lograr que se conciencien de no tirar comida, dejarse el pan, la manzana o de que pidan menos cantidad. Es una suma de microgestos"*, ha puntualizado.

Casos de éxito en la cadena de valor alimentaria

La jornada 'Restauración sostenible: la comida no se tira' sirvió además para explicar algunos casos de éxito en materia de reducción

del desperdicio alimentario en una segunda mesa de expertos coordinada por **Lorena Redonda**, directora de Comunicación de Sodexo.

En este punto, **Jesús Peinado**, CEO de Gemüsering Iberia, expuso cómo controlan el aprovisionamiento de frutas y verduras y pactan con los productores para evitar el desperdicio, ya que un 45% de frutas y verduras acaban en la basura. Para ello, tienen en cuenta las caducidades, los datos y la inteligencia artificial que les *“da el conocimiento de qué requiere el cliente para tratar de ajustarlo”*. Peinado también señaló la relevancia del compromiso común. *“Tenemos que comprometernos todos, desde el productor hasta el consumidor final, que no sea una acción de un día, sino pensar cómo podemos expandirlo”*.

Albert Moreno, *key account manager* de Es Im-perfect, la empresa de inserción de la Fundació Espigoladors, ha contado cómo trabajan con más de mil productores para evitar el desperdicio directamente desde el campo, ya que *“hay productos que no son visualmente perfectos para los lineales, o no cumplen con el calibre, y se desperdiciaban”*. Con su labor, desde 2014 han recuperado en los espiguesos 2.928.450 kg de producto que ha sido distribuido a entidades sociales; y han transformado 643.755 kg de fruta y verdura en conservas vegetales desde 2021. En total, más de 3.500.000 kg de frutas y verduras aprovechados. Además, Moreno recordó la importancia de la labor pedagógica a la hora de concienciar a los más pequeños *“que son los que tienen capacidad real de cambio”*. En este sentido, han realizado talleres en centros educativos donde han participado más de 15.000 alumnos.

Carolina Bonafonte, directora de proyectos de la Fundación Áurea, contó cómo comenzaron a donar excedentes de alimentos en un momento de crisis económica y social, y cómo se ha consolidado este proyecto cuatro años después con un millón de kilos de alimentos recuperados. *“Con los volúmenes que manejamos, la utilización de la tecnología ha sido clave para poder agilizar los procedimientos. Contamos con una plataforma web de coordinación de donaciones para automatizar los procesos y poder escalar”*, ha señalado.

Los tres coincidieron en la importancia de la educación y la formación para impulsar un cambio de mentalidad y de modelos de consumo.

Más de 50 personas de diferentes sectores profesionales asistieron al encuentro. Esta es la segunda jornada sobre desperdicio alimentario organizada por Sodexo, tras la celebrada en sus oficinas de Madrid el pasado mes de enero, en la que la compañía presentó su ‘Decálogo de Iniciativas para salvar comida’.

Contacta con **Sodexo** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Los robots de reparto de comida llegan a las universidades españolas gracias a Sodexo](#)
- [Sodexo presenta un proyecto para estimular el apetito y contrarrestar el deterioro cognitivo](#)
- [Sodexo gana la certificación ‘Ecocook Silver’ en los restaurantes de la Ciudad Grupo Santander](#)
- [Sodexo donará un euro por plato de comida salvado, con la campaña ‘Sé parte del cambio’](#)