

# AECOC: “El desperdicio alimentario supone pérdidas”



Propone menús de diferentes ‘tallas’, para que el comensal elija qué cantidad desea comer y pueda llevarse los productos no consumidos

## David Esteller, Proyecto contra el Desperdicio Alimentario

Un el estudio realizado recientemente por una importante cadena de distribución en nuestro país revela que los consumidores **cada vez son más conscientes** del problema que conlleva el desperdicio alimentario. La patronal se hace eco de ese problema y dedica esfuerzos a combatirlo para avanzar en sostenibilidad.

Y, para hablar sobre esta problemática y sus posibles soluciones, lo mejor es dirigirse a un experto en ello, como es el caso de **David Esteller, del Proyecto contra el Desperdicio Alimentario** de la [Asociación de Fabricantes y Distribuidores \(AECOC\)](#).

**P.- ¿Qué esfuerzos realiza AECOC para lograr un descenso en el desperdicio alimentario?**

R.- AECOC trabaja a través de su Comité contra el Desperdicio Alimentario, cuya misión consiste en **impulsar buenas prácticas** de eficiencia en los ámbitos de intercambio de información, logística y transporte y marketing-merchandising, especialmente destinadas a la prevención y reducción de los desperdicios a lo largo de toda la cadena de valor, así como articular prácticas de eficiencia en la redistribución y optimización de los excedentes

generados.

Uno de nuestros objetivos es incrementar la redistribución de alimentos garantizando al máximo las condiciones de seguridad alimentaria, así como impulsar prácticas destinadas a aprovechar al máximo los excedentes.

También se están realizando actividades tales como el concurso '**Lluvia de ideas contra el desperdicio alimentario**', en el que se piden ideas creativas a los consumidores que pueden implementar las empresas para que ellos puedan reducir el desperdicio de alimentos.

Además, el Punto de encuentro contra el desperdicio alimentario es una jornada en la que las principales empresas nacionales e internacionales exponen sus buenas prácticas a modo de ejemplo para difundir procesos exitosos contra el desperdicio alimentario.

En 2018 se realizó la '**1ª Semana contra el desperdicio**', durante la que se han llevado a cabo acciones de sensibilización e información dirigidas al consumidor y la opinión pública.

**P.- ¿Considera que el Canal Horeca toma medidas adecuadas para adaptarse?**

R.- Cada vez hay más concienciación respecto a lo que el desperdicio alimentario representa para empresas y consumidores, y cada vez más se van viendo prácticas de este estilo en el sector. **Desperdiciar un producto representa una pérdida** no solo económica, puesto que invertimos una serie de recursos y esfuerzo en la creación de los mismos, sino que también afecta a la sostenibilidad y al medio ambiente puesto que estos productos acabarán en un vertedero si no se hace nada al respecto.

**P.- Las mermas, ¿forman parte del desperdicio alimentario?**

R.- El desperdicio alimentario se produce cuando se retiran o eliminan de la cadena de valor productos alimenticios aptos para el consumo humano sin que se les dé un uso alternativo. Esto se produce **a lo largo de toda la cadena de valor** y el sector hostelero no es una excepción. Su reducción pasa por tomar las medidas oportunas para paliar este problema.

Se debe considerar cada caso en concreto y se pueden realizar muchas acciones distintas. A modo de ejemplo podríamos proponer el presentar diferentes "tallas" de menú, para que el comensal **elija la cantidad que desea comer**, la disposición de accesorios (bolsas, cajas, etc.) para que los clientes puedan llevar los productos no consumidos, o la formación y capacitación del personal en la cocina para aprovechar al máximo las materias primas, así

como un larguísimo etcétera.

**P.- Como en el caso del reciclaje, ¿se recomienda ‘reutilizar antes que reciclar’?**

R.- Si se respetan las normas existentes en materia de seguridad alimentaria ¿por qué no? Es una manera de aprovechar los productos no servidos y perfectamente consumibles y realizar una obra social.