

El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

Guía contra el desperdicio alimentario en Comercio Minorista



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

Índice

Guía contra el desperdicio alimentario

El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es



0. Contexto

Problema	03
Solución	04
Tipos de establecimientos	05
Tipos de desperdicio	06

1. Medición

Claves para medir	08
Trucos	09

2. Reducción

Etapas	11
Ideas	13

3. Revalorización

Jerarquía	17
Revalorización	18

Contexto

El problema

¿Sabías que en el sector del comercio de alimentos se produce al año un total de 63.734 tn de alimentos desperdiciados, de los cuales el 79 % serían evitables?*



A nivel global, se estima que aproximadamente un tercio de la producción de alimentos se pierde o desperdicia, mientras que en Europa, el sector de la distribución es responsable de un 5% de la comida desperdiciada, gran parte de la cual podría haberse evitado.

El desperdicio de alimentos no sólo tiene un impacto social y ambiental significativo, sino que también puede tener consecuencias económicas importantes que afecten al éxito o fracaso de un negocio.

Es esencial tener en cuenta los costos ocultos asociados al desperdicio de alimentos, que van más allá del costo de los alimentos que se tiran.

Según el estudio de Análisis del desperdicio alimentario en Euskadi realizado por Elika, en el sector del comercio de alimentos se produce al año un total de 63.734 tn de alimentos desperdiciados, de los cuales el 79 % serían evitables, con los costes asociados que eso supone.

*Análisis del desperdicio alimentario en el sector
RETAIL DE EUSKADI, realizado por ELIKA
Fundazioa en 2022

El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

Medir, Reducir y Revalorizar

Gestionar de forma adecuada los desperdicios puede ayudarte a ahorrar mucho dinero porque el excedente es inevitable, pero el desperdicio no lo es.

La clave principal de la solución está en integrar en la operativa habitual una metodología de medición que te permita

tomar decisiones de reducción y revalorización.

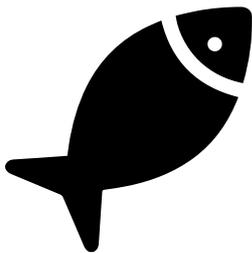
Esta guía ofrece herramientas y consejos para aplicar pequeños cambios en tu negocio que te ayuden a generar grandes cambios.

¡juntos podemos acabar con el desperdicio alimentario!

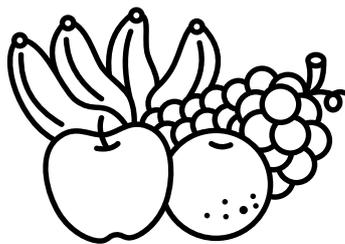
Tipos de establecimientos

Tipos de establecimientos minoristas en los que se genera desperdicio

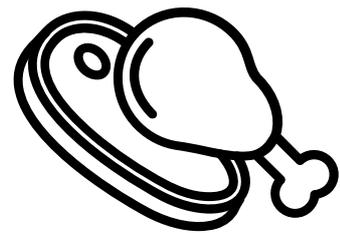
Según el tipo de establecimiento el tipo de desperdicio será diferente y la solución también. En esta guía te especificamos una serie de medidas para reducir el desperdicio de alimentos en tu establecimiento. Las medidas las hemos estructurado por tipo:



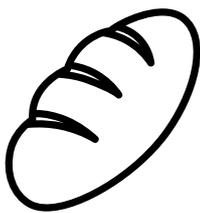
Pescadería



Frutería



Carnicería



Panadería
Pastelería



Comidas
preparadas



Pequeño
Supermercado

Tipos de desperdicio

El desperdicio alimentario se define como aquellos productos alimentarios que se han descartado por diferentes motivos de la cadena agroalimentaria pero que siguen siendo comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan desechados como residuos.

Cuando estos alimentos se desechan y no se emplean para su propósito original, debemos tener en cuenta, que también se desperdician muchos otros recursos como agua, energía, mano de obra que se emplearon desde la producción hasta su eliminación.

El objetivo de esta guía es identificar el que, como y cuando se genera el desperdicio y tratar de revalorizarlo.

Para ello vamos a empezar por identificar los tipos de desperdicios alimentarios más habituales que se generan en un comercio minorista. Estos pueden variar dependiendo del tipo de establecimiento, pero algunos de los más comunes son:

- **Desperdicio por pérdida de valor comercial, aspecto y/o deterioro:** Alimentos que se ven alteradas sus características originales o difieren del estándar deseado, dificultando su venta.
- **Desperdicio por caducidad:** Productos que han rebasado su fecha de vida útil establecida y que no se pueden comercializar.
- **Desperdicio durante la preparación:** Partes de productos alimenticios que se retiran en la preparación para su venta y que no tienen valor comercial.
- **Desperdicio por exposición:** Comida ya preparada o producto expuesto en perfecto estado y que no por diferentes motivos no se ha vendido.

1. Medición



3 claves para una buena medición

¿Cómo puedo hacer una buena medición?

El primer paso es la medición. Es importante recopilar datos a lo largo del tiempo para poder comparar. Pero, cómo puedes hacer una buena medición.

Te damos 3 claves a tener en cuenta:

La primera clave está en la constancia. Puedes tomar mediciones diarias o una vez al mes, pero cuantos más días tomes datos, mayor referencias tendrás para tomar decisiones de reducción. Nuestra recomendación es medir una vez al día.

Esto nos permite evitar sesgos en la medición.

Las segunda clave de una buena medición es la precisión. Cuanto más

preciso seas en la medición, mejores datos tendrás para sacar conclusiones. Nuestra recomendación es especificar el máximo de detalles, pero es mejor una referencia aproximada que no tener datos.

Y por último, la digitalización. Un registro digital de estos datos te permitirá recogerlos de forma unificada y así poder comparar datos para sacar conclusiones.

Trucos

Trucos para realizar la medición

Para hacer el proceso más eficiente te ofrecemos varios trucos que puedes integrar en el proceso y que te ayuden a ser preciso y constante de cara a obtener los datos y registrarlos en el formato digitalizado que más cómodo te resulte. Ordenados de mayor a menor precisión:

Truco 1: Los 2 cubos *RECOMENDADO

Diferenciar el desperdicio en 2 cubos diferentes y pesar cada uno de ellos a final del día.
Material necesario: 2 cubos identificados y peso de mano.



Desperdicio por
aspecto, deterioro y
caducidad



Desperdicio por
exposición y
preparación



Truco 2: Jarra con equivalencias

Diferenciar el desperdicio en 4 jarras diferentes y revisar el dato a final del día.

Material necesario:

Jarra con equivalencia



Truco 3: Pequeñas mediciones

Ir pesando antes de tirar y guardar la referencia para sumarla a final del día.

Material necesario:

Libreta



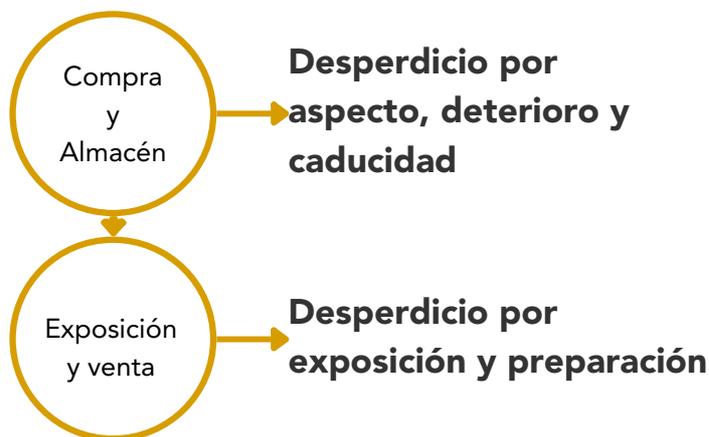
2.Reducción

Etapas

Identificar las etapas para detectar las causas y adoptar medidas

Identificar en qué etapa de trabajo generas cada tipo de desperdicio te va a permitir conocer las causas que lo producen para poder adoptar medidas y reducirlo.

El desperdicio alimentario en el pequeño comercio puede ocurrir en diferentes etapas del proceso, desde la compra de los productos hasta el cierre del establecimiento. A continuación, se identifican las etapas más comunes del desperdicio alimentario:



Compras y almacén



Unos estándares de calidad visual no-alineados junto con una mala gestión de stock y previsión de ventas puede generar desperdicio por aspecto o caducidad.

Exposición y venta



Un exceso de productos expuestos y ya preparados para la venta puede generar un desperdicio.

Ideas

Compras y almacenaje

Una compra excesiva, almacenamiento inadecuado, control de la caducidad y fecha de consumo preferente o daños en el transporte de los productos, son algunos de los motivos que generan desperdicio en esta etapa de trabajo de los comercios.

Ideas



- Planificación de la compra y control de inventario mediante herramientas tecnológicas.
- Rotación de inventario para garantizar que los alimentos más antiguos se vendan primero.
- Reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales.
- Óptimas condiciones de conservación.
- Considerar la posibilidad de comprar productos locales y de temporada para reducir la necesidad de comprar alimentos que viajan largas distancias.
- Promociones en productos cercanos a su fecha de vencimiento.



Exposición y venta

En el sector retail, los desperdicios alimentarios también pueden ocurrir durante la fase de exposición y venta de los alimentos. Algunas de las razones comunes por las que se produce desperdicio alimentario en esta fase incluyen: manipulación inadecuada, mala presentación o falta de demanda.



Ideas



- Evitar cargar excesivamente las bandejas de producto para evitar el desperdicio por deterioro o aplastamiento.
- Ofrecer formas reducidas de venta de algunos productos.
- Ofrecer información sobre el plazo de consumo óptimo de los productos y la forma de almacenamiento
- Utilizar los restos de comida para crear nuevos platos o salsas.
- Ofrecer las raciones preparadas y no vendidas a un precio reducido,

Ideas

Otros consejos

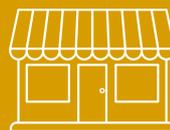
En resumen, para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista, se deben implementar medidas en todas las etapas del proceso, desde la compra de alimentos hasta el cierre .

Además, existen puntos transversales que tienen gran impacto a la hora de elaborar un plan de reducción del desperdicio:



El Personal:

- Proporciona capacitación al personal sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos en la cocina .
- Establece políticas claras para el personal sobre cómo se deben almacenar los alimentos y cómo se deben etiquetar las fechas de caducidad.
- Designa a alguien para que supervise la cantidad de alimentos que se preparan en un día y que mida y registre el desperdicio.



El Espacio:

- Reorganiza el almacenamiento para garantizar que los alimentos que vencen primero se usen primero.
- Garantiza las condiciones óptimas de conservación en función de la naturaleza del alimento. Refrigeración, congelación, espacio seco...
- Implementa un sistema para controlar la cantidad de alimentos que se compran y se almacenan.
- Realiza un seguimiento del inventario para evitar comprar alimentos en exceso.

3. Revalorización

Jerarquía

Jerarquía de prioridades*

La jerarquía de prioridades en la reducción del desperdicio alimentario es una guía que establece las acciones que deben seguirse para reducir el desperdicio de alimentos en orden de prioridad, con el objetivo principal de prevenir el desperdicio de alimentos y revalorizar los alimentos que no son aptos para el consumo humano.

En la jerarquía, tras la prevención y la reducción, nos encontramos con la revalorización.



Dentro de la revalorización existe también una jerarquía, que nos indica el orden prioritario en el que debemos tomar acciones con nuestro excedente, así, se establece una escala con diferentes opciones para tratar el desperdicio, desde las opciones preferentes hasta las menos deseables desde el punto de vista de su revalorización.

*Esta jerarquía de prioridades será un aspecto esencial de la Ley de Prevención del Desperdicio Alimentario en España

La revalorización

A continuación describimos cada una de las opciones de la jerarquía de prioridades y presentamos algunos ejemplos de acciones que se están llevando a cabo en cada una de ellas:

Donación: La donación de alimentos es la opción más deseable en la jerarquía de prioridades, ya que se evita que los alimentos se desperdicien y se proporciona alimento a las personas necesitadas.

Ejemplos de posibles acciones:

- Supermercados y tiendas de alimentación donan alimentos no vendidos que aún son seguros para el consumo humano a bancos de alimentos y organizaciones benéficas gracias a la tecnología de Oreka Circular Economy.

Transformación: Los excedentes alimentarios pueden utilizarse para crear nuevos productos o ingredientes. Esta opción también evita que los alimentos se desperdicien..

Ejemplos de posibles acciones:

- Empresas que procesan frutas y verduras utilizan los restos de la producción para crear alimentos en conserva, mermeladas y zumos.
- Las panaderías utilizan la harina sobrante para crear productos como galletas y bizcochos.

Alimentación animal: La alimentación animal es una opción a la que se puede recurrir para revalorizar alimentos que ya no van a ser destinados para consumo humano, siempre y cuando se siga la normativa.

Ejemplos de posibles acciones:

- Las granjas de cerdos y aves utilizan excedentes o fracciones de alimentos como el pan y las patatas para alimentar a los animales.
- Los acuarios y zoológicos utilizan los residuos de pescado y carne para alimentar a los animales en cautiverio.

Revalorización

Subproductos: Los recortes y otras fracciones alimentarias provenientes de la preparación de los alimentos pueden ser una fuente valiosa de materias primas para ser utilizadas como fertilizantes o ingredientes para piensos.

Ejemplos de posibles acciones:

- Las empresas de fabricación de productos de panadería utilizan los subproductos de la producción para crear ingredientes de piensos animales.
- Hay empresas de procesamiento de excedentes agrarios que utilizan subproductos alimentarios para crear principios activos en cosmética.

Compost: La opción de compost implica la creación de abono orgánico a partir de bioresiduos alimentarios.

Ejemplos de posibles acciones:

- Las empresas de procesamiento de alimentos y los hogares utilizan los restos de comida para crear compost que se utiliza en jardines y huertos.
- Las autoridades municipales recogen los residuos orgánicos y los convierten en compost para uso público.

Esta jerarquía es una herramienta importante para los distintos actores de la cadena alimentaria, desde los productores hasta los consumidores, y es una forma de garantizar que se tomen medidas efectivas para reducir el desperdicio de alimentos.

Ahora que conoces el marco general, ¿dónde puedes actuar tú?

A continuación, encontrarás un listado de soluciones de revalorización aplicables el sector retail que pueden resultarte de utilidad para tu negocio:

[Ver listado de soluciones](#)

¿Por qué deberías disminuir los desperdicios?

Gestionarás un negocio más rentable y eficaz porque reduces los "costes ocultos" .

Al reducir los desperdicios, eliminas estos costes ocultos y mejoras la rentabilidad de tu negocio. Además, al tener menos residuos para gestionar, tu negocio será más eficiente y ahorrarás tiempo y recursos que podrás invertir en otras áreas de tu negocio.

Concienciarás acerca de los desperdicios a tu personal y gerencia.

Al involucrar a tu personal y gerencia en el proceso de reducción de desperdicios, crearás un ambiente de colaboración y responsabilidad compartida. Además, al proporcionar formación y recursos para la gestión de residuos, mejorarás la eficiencia de tu personal y reducirás el tiempo y los recursos necesarios para gestionar los desperdicios y aumentarás la conciencia ambiental en tu negocio y crearás una cultura empresarial más sostenible.

Reducirás el riesgo de incumplir la ley de prevención del desperdicio.

La Ley de Prevención del Desperdicio Alimentario en España entrará en vigor en 2023 y las empresas deberán contar con un plan de prevención para que, a partir de un autodiagnóstico, adopten medidas para minimizar las pérdidas conforme a una jerarquía de usos en la que tendrá prioridad el consumo humano.

Contribuirás mucho a respetar el medio ambiente.

Al reducir los residuos, tu negocio disminuirá su huella de carbono, reducirá la cantidad de residuos que se envían a vertederos, y reducirá la cantidad de recursos naturales que se utilizan en la producción de bienes y servicios. Estas acciones bien comunicadas, mejoran la imagen de tu negocio y ayudan a atraer a consumidores que valoran la sostenibilidad y la responsabilidad social.



El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es



OREKA



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunerako
Euskal Fundazioa

Guía contra el desperdicio alimentario

www.somosoreka.com

www.elika.eus





Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa