

# La importancia de reducir el **DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

## **3** RAZONES PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



### SOCIAL

Se dispondrán más alimentos para el consumo humano



### ECONÓMICA

Ahorrarás dinero en tu casa o en tu negocio



### MEDIOAMBIENTAL

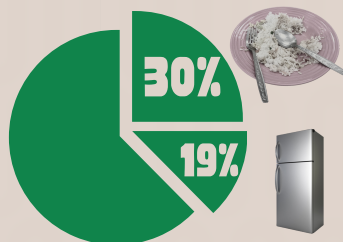
Se aprovechan mejor los recursos y se reduce el impacto ambiental

## DATOS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EUSKADI



### POR HOGAR CADA AÑO

Se estima que reduciendo el desperdicio en hogares se **PODRÍAN AHORRAR 400 €** al año en una familia de 4 miembros



### DEL TOTAL QUE TIRAMOS EN CASA

El 30% de la comida que se tira en los hogares es debido a lo que **DEJAMOS EN LOS PLATOS**, y el 19% a lo que se nos **OLVIDA EN LA NEVERA**



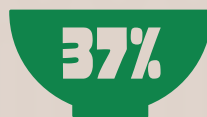
### EN LOS HOGARES

El 57% del total del desperdicio alimentario se produce en **NUESTROS HOGARES**



### POR PERSONA CADA AÑO

Sumando el total del desperdicio alimentario en toda la cadena de suministro de alimentos en Euskadi dividido entre la población, se estima que se desperdician **111 kg** por persona cada año



### ES COMESTIBLE

El 37% de lo que se desperdicia en la distribución, comercio y hogares **ES COMESTIBLE**. Equivale a **40 kg** por persona cada año.



### ES EVITABLE

El 79% del desperdicio alimentario que se produce en la **DISTRIBUCIÓN** y **COMERCIO** se podría evitar adoptando medidas adecuadas

LA COMIDA NO SE TIRA.

zerodespiffarro.eus

**ES HORA DE ACTUAR**



# QUE HACER PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

## EN TU DIA A DIA

- 1 Revisa las **FECHAS DE CADUCIDAD** de lo que tienes almacenado
- 2 Revisa la despensa y el frigorífico para **VER LO QUE TIENES**.
- 3 Haz una **LISTA DE LA COMPRA**.
- 4 Compra **SOLO LO NECESARIO**.
- 5 **ELIGE ALIMENTOS FEOS**, son igual de ricos y son más baratos.
- 6 **ORDENA** bien la despensa y el frigorífico, poniendo a la vista lo que caduca antes.
- 7 **CONSERVA** bien y **REAPROVECHA** las sobras en nuevos platos.
- 8 Calcula bien las **RACIONES** que cocinas.
- 9 Pide que te envasen **PARA LLEVAR** lo que te sobra en los restaurantes.
- 10 Elige productos de **TEMPORADA** y de **PROXIMIDAD**.

## COMERCIOS

- 1 **ANALIZA** y **MIDE** el desperdicio alimentario que se genera en tu negocio.
- 2 **CONTROLA** el **STOCK** y asegura la salida de los alimentos más antiguos.
- 3 **OFERTA** productos cercanos a su fecha de vencimiento a un precio más bajo.
- 4 **DONAR** excedentes es una buena opción y además te puede dar beneficios fiscales.
- 5 **INFÓRMATE** sobre elaboradores/as locales que puedan transformar tus excedentes.

## HOSTELERIA

- 1 **ANALIZA** y **MIDE** el desperdicio alimentario que se genera en tu negocio.
- 2 Prioriza los **PRODUCTOS** de **PROXIMIDAD**, son más sostenibles en todos los aspectos.
- 3 Ten a mano el **ESCANDALLO** para calcular las cantidades que debes comprar.
- 4 **ADAPTA** las raciones o los menús al apetito de la clientela.
- 5 **REAPROVECHA** materias primas e **INNOVA** con nuevas recetas.
- 6 Ofrece la **COMIDA SOBRANTE PARA LLEVAR**.

WWW.ZERODESPILFARRO.ELIKA.EUS

@ELIKA\_FUNDAZIOA

