

soluciones para la

GESTIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO



¿QUÉ ES EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

Son los alimentos destinados al consumo humano, en un estado apto o no para ser ingeridos, que se retiran por razones estéticas, económicas o por la proximidad de la fecha de caducidad, y son descartados de la cadena agroalimentaria y son desechados como residuos.

*Las pérdidas que se quedan en la explotación agraria y se reincorporan al suelo (ej. Compostaje) no se consideran desperdicio alimentario.

El desperdicio alimentario contempla:

ALIMENTO EN FASE DE PROCESO (semielaborado)

MATERIA PRIMA

PRODUCTO TERMINADO



Cada español tira **179** Kg de alimentos/año **42%** del total



39% en el proceso de fabricación



14% en la restauración

Cada año se desperdicia **1/3** de los alimentos producidos



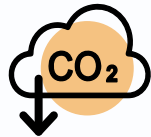
5% en el proceso de distribución



UNA EMPRESA QUE REDUCE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO...



1. Mejora la sostenibilidad



2. Reduce los gases de efecto invernadero



3. Reduce costes



4. Reduce su huella de carbono y huella hídrica



5. Crece y Cumple la Normativa*



* La UE y sus Estados miembros se han comprometido a reducir el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor a nivel de los consumidores de aquí a 2030.



-50%





CONSECUENCIAS

El desperdicio alimentario...

Daña:



EL
CLIMA



EL
AGUA



LA
TIERRA



LA
BIODIVERSIDAD

Genera:

- **Pérdida de diversidad biológica**
- **Sobreexplotación** de las tierras de cultivo y **deforestación** para ampliar dichas tierras
- Mayor **utilización de fertilizantes** químicos
- **Mayor consumo de energía** con el consiguiente impacto en el **cambio climático**
- Mayor cantidad de **residuos** a gestionar
- Genera **pérdidas**
- **Aumento de precios**



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

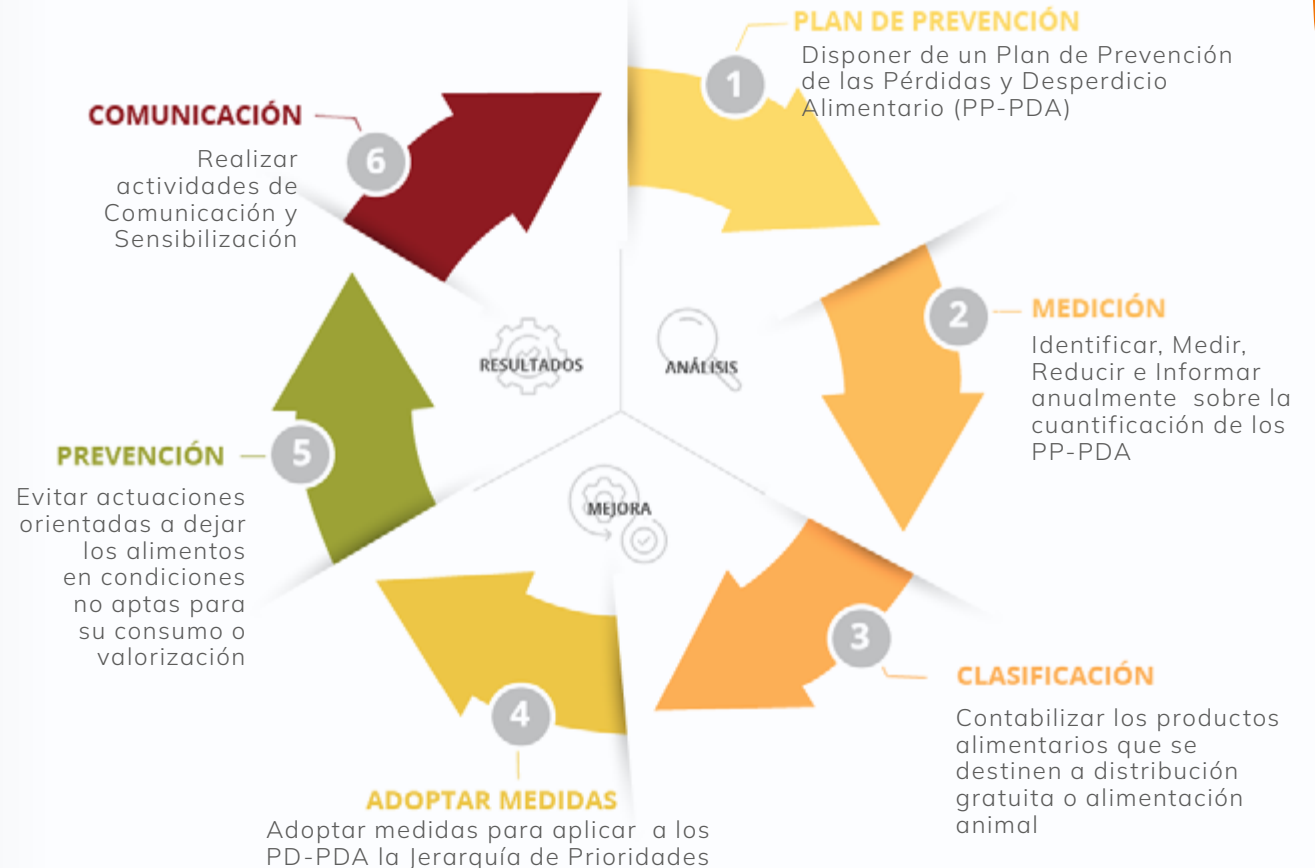
pfsgrupo



REQUISITOS GENERALES Y BUENAS PRÁCTICAS DE LA CADENA ALIMENTARIA

Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de **definir objetivos con metas anuales** tomando en consideración la jerarquía de prioridades de esta ley.

Para ello, las Organizaciones deberán:





¿A QUIÉN AFECTA?

La Ley establece que todos los agentes de la cadena alimentaria deben contar con un **plan de prevención** para evitar el desperdicio, y fija una jerarquía de prioridades de obligado cumplimiento (artículo 5) para la reducción de la pérdida y el desperdicio alimentario en 4 fases.



PREVENCIÓN

En primer lugar evitar la pérdida y desperdicio de alimentos



REUTILIZACIÓN

Proporcionar una 2ª vida a los subproductos (redistribución, donación, alimento para animales...)



RECICLADO

Revalorizar los productos para la industria (para usos como el compost)



RECUPERACIÓN

Obtención de energía (con la combustión de los alimentos)



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsgrupo



PREVENCIÓN

En primer lugar evitar la pérdida y desperdicio de alimentos



REUTILIZACIÓN

Proporcionar una 2ª vida a los subproductos (redistribución, donación, alimento para animales...)

1. Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

2. Utilización para la alimentación humana incluida la donación y otros tipos de redistribución para consumo humano

3. Transformación de los productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para consumo.

4. Uso de los alimentos como subproductos destinándolos a la alimentación animal y fabricación de piensos.



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsgrupo



RECICLADO

Revalorizar los productos para la industria
(para usos como el compost)

5. Uso como subproducto en otra industria

6. Valorización material mediante la obtención de compost de calidad y digerido para su uso en agricultura.



RECUPERACIÓN

Obtención de energía
(con la combustión de los alimentos)

7. Valorización energética mediante la obtención de biogás u otros tipos de valorización energética mediante la obtención de combustibles.



ELIMINACIÓN

8. Eliminación (incineración, envío a vertedero...) ya está fuera de las 4R y se considera desperdicio alimentario como tal.



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsgrupo



Desde PFS Grupo

TE AYUDAMOS



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsgrupo



COMO LO HACEMOS



1 DIAGNÓSTICO INICIAL

- Definición y Evaluación de la Cadena de Valor I Ciclo de Vida de los Productos
- Declaración de Intenciones
- Evaluación del Cumplimiento



2 CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Segmentación de las pérdidas y desperdicios
- Asignación I Cuantificación según Jerarquía de Prioridades y Matriz de Orden 4R.
- Análisis de Causas Situación de Partida



3 DISEÑO DEL PLAN DE PREVENCIÓN

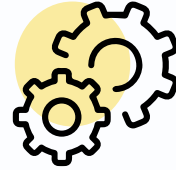
- Definición del alcance y de las medidas a desarrollar.
- Definición de Metas y Objetivos Estratégicos de Reducción
- Definición de las Acciones a implantar
- Designación y Formación del Equipo de Trabajo



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsgrupo



COMO LO HACEMOS



4 SEGUIMIENTO Y MONITORIZACIÓN

- Análisis de causas e Implementación de acciones de prevención y reducción
- Evaluación de la eficacia de las medidas implantadas:

1. Análisis de riesgos y oportunidades

2. Análisis de los indicadores y objetivos



5 PLANES DE FORMACIÓN

- Elaboración e implantación de Planes Formativos Generales sobre DA
- Formaciones ad hoc. Formación a medida



6 CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

- Elaboración de las Memorias Anuales
- Propuesta de Acciones Comunicativas y Campañas específicas
- Seguimiento y evaluación de las acciones propuestas



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsgrupo

GRACIAS

Si tienes alguna duda o necesitas alguna aclaración puedes ponerte en contacto con nosotros:

Telf.: +34 902 108 045
email: info@pfsgrupo.com

www.pfsgrupo.com

