



Objetivo: Salvar Comida

Restauración sostenible

Decálogo de Sodexo contra el desperdicio alimentario

SODEXO ESPAÑA. ENERO 2024





Índice

01 **Introducción: Somos lo que tiramos**

02 **Food Waste: el gran desafío**

03 **La ambición de Sodexo**

04 **Decálogo de acciones para salvar comida**

Introducción: Somos lo que tiramos

Prólogo de Carlos Ballesteros,
Director de la Cátedra de Impacto Social de
la Universidad Pontificia de Comillas



01 INTRODUCCIÓN: SOMOS LO QUE TIRAMOS



Carlos Ballesteros

Dir. Cátedra de Impacto Social Universidad de Comillas

“En la actualidad, nos permitimos comprar más de lo que necesitamos, comer más de lo que debemos y tirar mucho más de lo que ecológica y socialmente es permisible”.

“Siempre he defendido la idea de que los valores que dicen tener las personas se manifiestan en dos realidades: la agenda y el bolsillo. Si se quiere saber lo que realmente defiende, cree y persigue una persona, analiza en qué y cómo usa su tiempo, y cómo y en qué gasta su dinero. Es esta la mejor evidencia, la más real y tangible que tenemos para ver si hay **coherencia entre el discurso y la acción**, entre lo que dice/piensa y lo que hace.

El uso y el valor del tiempo y el dinero es discrecional, es elegido -supuestamente en libertad- por las personas de acuerdo con su sistema de valores. Austeridad versus consumismo, estrés o contemplación; frugalidad frente a derroche; orden y planificación frente a improvisación y caos.

Pero a la agenda y al monedero, podemos, deberíamos añadir **el plato**. Un viejo y conocido proverbio dice que **“somos lo que comemos”** y efectivamente es así. Los alimentos que ingerimos y cómo los ingerimos son los que en gran medida configuran nuestro cuerpo y nuestra salud y también evidencian nuestros ideales y valores. Una alimentación equilibrada, cuidada y sin excesos probablemente, y con permiso de la genética, contribuirá a un cuerpo más sano y ágil que el que proporciona una alimentación basada en el exceso, la grasa y el desorden.

Parece que el primero en acuñar esta expresión fue un filósofo y antropólogo alemán de mediados del siglo XIX, Ludwig Feuerbach, que en su tratado Enseñanza de la alimentación escribió: “Si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos contra los pecados denle mejores alimentos. El hombre es lo que come”.

01 INTRODUCCIÓN: SOMOS LO QUE TIRAMOS

La alimentación, además, forma parte de la tradición cultural de los pueblos y es un elemento identitario que nos permite expresar valores y creencias: somos nosotros los que, al igual que hacemos con nuestro tiempo y nuestro dinero, elegimos qué comer, cuándo y cómo y por tanto los que con estas elecciones expresamos lo que sentimos, lo que defendemos y lo que queremos ser. Al menos así funciona en el llamado Primer Mundo.

Pues bien, **en este s. XXI que nos ha tocado vivir creo que al monedero, a la agenda y al plato deberíamos añadir la bolsa de basura.** Somos lo que hacemos, lo que gastamos, lo que comemos.... Pero también, y en mayor medida, **somos lo que tiramos.** El desarrollo humano y sus prioridades deberían mirarse en el cubo de la basura. En la compleja e incierta actualidad que vivimos, repito que hablo desde la óptica del mundo rico y desarrollado, **nos permitimos comprar más de lo que necesitamos, comer más de lo que debemos y tirar mucho más de lo que ecológica y socialmente es permisible.** Según el Informe sobre Desperdicio Alimentario 2022 (último disponible) del Ministerio de Agricultura y Alimentación, los españoles tiramos a la basura 1.201 millones de kilos de alimentos y bebidas sin consumir, lo que supone una media de algo más de 25 kilos por persona. Decía el economista Luis de Sebastián que vivimos en un mundo que se divide entre obesos y hambrientos y en el que los primeros ganan a los segundos y yo me atrevo a completar este aforismo diciendo que **vivimos en un mundo en el que**

“La sostenibilidad no se basa en compensar - por cada árbol talado, se planta otro -, sino en hacer un uso racional, medido y responsable de los recursos”.

unos tiran a la basura lo que otros ni siquiera contemplan en sus platos. El informe de la ONU 2023 sobre la consecución de los ODS y la Agenda 2030 señala que vamos muy mal encaminados en los esfuerzos por reducir a la mitad el desperdicio y las pérdidas de alimentos y que la basura per cápita generada en los países de rentas altas es 10 veces superior a la de los países de renta baja.

La sostenibilidad no se basa ni se puede basar, como se decía hace unos años, **en compensar** -por cada árbol talado se planta otro- sino en un uso racional, medido, responsable de los recursos. La primera de las tres famosas “R” es “reduce” (reutiliza y recicla vienen después). Si todas las personas miráramos por reducir tiempos mal empleados, o lo que es lo mismo desperdiciados; dineros derrochados y malgastados, que es lo mismo que dilapidados; y **platos rebosantes de alimentos que no somos capaces de comer** y que por lo tanto acaban en la basura, **el mundo sería un lugar más habitable, amable, limpio y feliz”.**

Food Waste: el gran desafío

El impacto social, económico y medioambiental del desperdicio alimentario





Cada persona desperdicia, de media, 120 kilos de comida al año¹.

Cada año el **40% de los alimentos** producidos para consumo humano acaba en la basura². Solo en España, se desperdician más de **23 millones de kilos de comida y bebida**³ en una semana; son más de mil doscientos millones de kilos al año. Mientras, 735 millones⁴ de personas pasan hambre en el mundo, según estimaciones de la FAO.

A este dilema moral se suma el impacto económico que supone el desperdicio y la pérdida de comida: **368.000 millones de euros** a nivel mundial.

Y también, el coste medioambiental. **El desperdicio alimentario es responsable del 10% de las emisiones** de gases de efecto invernadero a nivel mundial, según datos de WWF. Si la pérdida y el desperdicio de alimentos fuese un país, se trataría del **tercer mayor emisor de gases de efecto invernadero**, solo por detrás de Estados Unidos y China.

Reducir el desperdicio y la pérdida de alimentos es la **meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030** de Naciones Unidas.

¹ Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible - Edición Especial 2023

² Informe Driven to Waste 2021 de WWF.

³ Informe del Desperdicio Alimentario en España 2022. Dirección General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

⁴ Informe FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. 2023. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023.

El desperdicio de alimentos en la UE

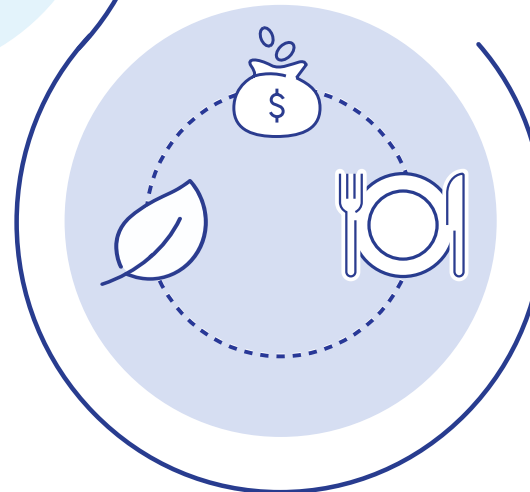
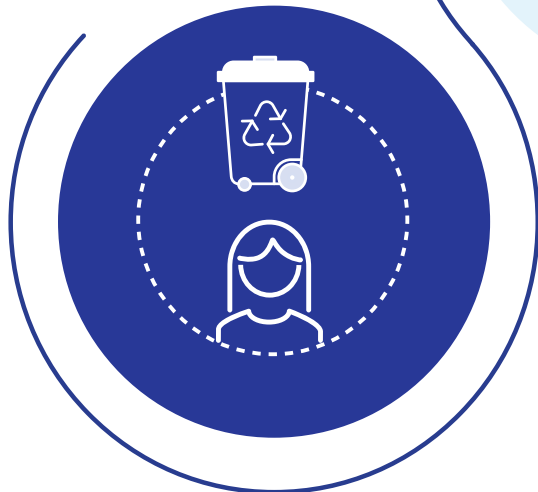
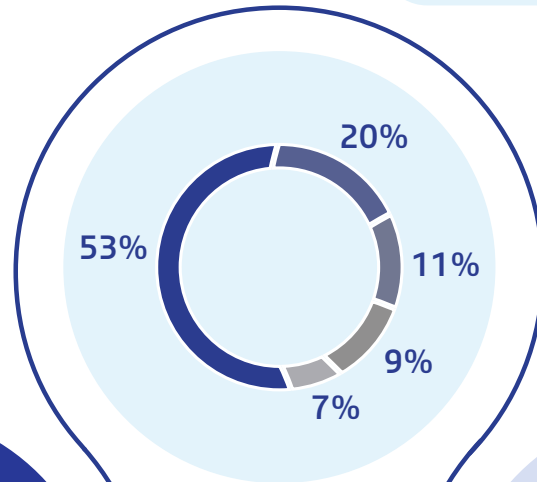
Dónde:

- 53% Hogares
- 20% Transformación
- 11% Producción
- 9% Restaurantes
- 7% Minorista y distribución

Cuánto:

59 millones de toneladas desperdiciadas cada año

Son 131 kg por persona



Triple impacto

1. SOCIAL

33 millones de personas en la UE no pueden permitirse una comida completa cada dos días.

2. ECONÓMICO

132.000 millones de euros de pérdidas al año.

3. MEDIOAMBIENTAL

El desperdicio alimentario es responsable del **16% del total de las emisiones** de gases de efecto invernadero del sistema alimentario de la UE



Mouna Fassi
Presidenta de Stop Hunger

“Mientras el 40% de los alimentos producidos no se consumen, 828 millones de personas sufren inseguridad alimentaria. Y por si fuera poco, la pérdida y el desperdicio de alimentos, generan cada año cerca del 10% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero causadas por el hombre, lo que daña el medioambiente y la biodiversidad. Se trata de una responsabilidad individual y colectiva, y todos tenemos que dar un paso al frente, ahora”.



03

La ambición de Sodexo

Líderes en restauración sostenible y experiencias de valor



sodexo

Nuestra ambición es ser líderes en **restauración sostenible** y **experiencias de valor** en todas las etapas de la vida.



En Sodexo tenemos el compromiso de seguir los principios de la economía circular a través del **abastecimiento sostenible**, el **consumo responsable** y el **reciclaje**.

Contamos con una sólida **estrategia de Responsabilidad Social Corporativa** para abordar los desafíos globales que se nos presentan. Y nuestras fortalezas respaldan nuestra ambición de ser líder mundial en restauración sostenible.

- Desde nuestros orígenes en 1966, en Sodexo hemos sido **pioneros en RSC** por nuestro **liderazgo e innovación** en esta materia.
- Contamos con **objetivos y compromisos ambiciosos** y cuantificables, siempre centrándonos en **las personas y el planeta**.

Como empresa socialmente responsable y **líder en restauración sostenible**, tenemos un importante papel en la gestión de los recursos y la prevención del desperdicio alimentario.

Este compromiso se materializa en nuestra forma de trabajar y de ofrecer servicios de restauración, así como en la manera de relacionarnos y colaborar con nuestros clientes y proveedores. Actuamos de forma transversal para incidir en todas las etapas y fases de la cadena de valor.

03 LA AMBICIÓN DE SODEXO

Como proveedor de servicios de restauración en España, una de nuestras máximas es la de **salvar comida a través de la prevención y la reducción** del desperdicio alimentario. Ya sea durante el proceso de pedido, almacenamiento, producción o servicio, en Sodexo trabajamos con nuestros equipos para **evitar el desperdicio** en todos los centros donde operamos.

Hemos creado un **modelo de restauración sostenible, Sodexo Ingreen**, que busca generar un **impacto positivo en las personas, las organizaciones, la sociedad y el medioambiente**, mejorando la vida de las personas, apoyando los objetivos de sostenibilidad de las empresas, fomentando el desarrollo responsable del entorno y **cuidando del futuro del planeta**. Uno de los pilares clave de este modelo es la gestión de los recursos y la prevención y gestión del desperdicio de alimentos.

También hemos diseñado un proyecto de comedor ecosostenible para impulsar la concienciación desde los colegios. Y estamos orgullosos de ser **la primera empresa del sector** en vincular nuestra financiación a nuestras acciones para combatir el desperdicio de alimentos.





Daniel Lois
Director de Sostenibilidad y
RSC de Sodexo en España

“La comida se come, la comida no se tira. Una idea sencilla que recoge algo enormemente complejo como la lucha contra el desperdicio alimentario. Se trata de un reto mayúsculo que solo se puede afrontar desde el convencimiento, con acciones que actúen de forma conjunta en toda la cadena de valor, a través de una gestión minuciosa y retadora para lograr el objetivo de acabar con el desperdicio de comida”.



Carina Cabezas
Directora General de
Sodexo en España

“Como proveedores de servicios de restauración sostenible, sabemos que cada plato que servimos es una oportunidad para alcanzar nuestros compromisos de sostenibilidad. Porque cada plato, cada sobra, cuenta. Y cada gesto puede marcar la diferencia”.

¿Cómo lo hacemos?

Nuestro **programa de reducción del desperdicio alimentario, WasteWatch**, basándose en una metodología de análisis de datos, nos ayuda a reducir, de media, casi un **50%** el desperdicio de comida en aquellos centros donde se ha implantado. Solo en 2023, en España, se ha logrado evitar el desperdicio de más de **500.000 kilos de alimentos**. Esto ha supuesto ahorrar el equivalente a 12 millones y medio de baños de agua, así como ayudar a evitar 3600 toneladas métricas de CO2.

También trabajamos con nuestros proveedores para aplicar estos principios en **toda la cadena de suministro**. Involucramos a clientes y consumidores a través de **campañas de concienciación y acciones para salvar comida**. Y hemos establecido **alianzas y partenariados para donar excedentes de comida** a comedores sociales y entidades que trabajan con personas en situación de vulnerabilidad.



Desde su implantación en España, el programa WasteWatch de Sodexo ha ayudado a evitar*:



780.000 kg
de desperdicio



5400
toneladas métricas de CO2



19 millones de
baños de agua

*Datos desde el inicio del programa (2019) hasta finales de 2023.





Es hora de **actuar...** **NO MORE TIME TO WASTE**

Nuestro propósito es **mejorar el día a día de las personas para crear una vida mejor para todos.**

Estamos convencidos del impacto que las pequeñas acciones cotidianas tienen en las personas, en las comunidades y en el planeta.

Porque sabemos que **todo empieza en el día a día. Y que cada acción cuenta.**

¿Por qué un decálogo?

El desperdicio alimentario es un desafío global. Salvar comida es una responsabilidad que todos compartimos. Por eso hemos elaborado este decálogo con acciones (realistas, eficaces y fácilmente replicables en el sector de la restauración y fuera de él) que impactan en diferentes fases de la cadena de producción.

El resultado es un documento breve y práctico, pionero y único en el sector de la restauración, que recoge algunas de **las mejores y más efectivas prácticas que desarrollamos en Sodexo para salvar comida**, así como recomendaciones que clientes y consumidores pueden llevar a la práctica en el ámbito privado para contribuir a minimizar el desperdicio también en los hogares. Acciones que se centran en la correcta gestión de los recursos, la planificación y la ingeniería de menús para evitar, prevenir o reducir el desperdicio de alimentos. Pero también prácticas que apelan a la responsabilidad de los consumidores, impulsan la concienciación y el compromiso individual.

Compartiendo nuestro conocimiento y experiencia, y poniendo a disposición de empresas y consumidores nuestros avances, podemos aumentar el alcance de nuestras acciones y contribuir en mayor medida a la lucha contra el desperdicio. Y eso es **bueno para el sector, para las personas y para el planeta.**

El desperdicio alimentario es un desafío global. **Salvar comida** es responsabilidad de todos.



Acciones para salvar comida

Decálogo de iniciativas para evitar y/o reducir el desperdicio de alimentos en el sector de la restauración, y fuera de él





Objetivo: Zero Waste

El objetivo de Sodexo es evitar que se genere desperdicio de alimentos. Es decir, **prevenir**.

Las iniciativas que se exponen a continuación actúan en los diferentes momentos del servicio. Esto incluye la gestión de excedentes o la donación de alimentos preparados como acciones adicionales para **evitar que la comida acabe en la basura**. Pero el enfoque y los esfuerzos de Sodexo en materia de gestión del desperdicio alimentario se centran en la prevención para que ese desperdicio no tenga lugar. Por eso, **nuestra estrategia se basa en la planificación, la optimización y la correcta gestión** de los menús.

La selección de iniciativas recogidas en este documento incluye **acciones reales testadas por Sodexo**, con eficacia probada, que permiten prevenir, evitar, reducir o gestionar de forma eficiente el desperdicio de comida derivado de nuestra actividad como proveedores de servicios de restauración sostenible. También se recogen propuestas que pueden llevarse a cabo en los hogares o servir de inspiración para desarrollar nuevas medidas.

Desde nuestro rol de proveedores de servicios de restauración sostenible, estas acciones **se agrupan en tres bloques, en función del momento del servicio en el que impacten** (antes, durante o después del servicio).

Acciones para impactar antes, durante y después del servicio








ACCIÓN 1

Planificación

La planificación es un primer paso clave para evitar el desperdicio. A través del análisis de datos históricos y la planificación se pueden ajustar volúmenes y cantidades.

Analizar el consumo histórico de cada plato nos permite tener información muy valiosa sobre las tendencias de consumo y realizar previsiones para ajustar la producción lo máximo posible. Sin una buena planificación, el resto de acciones solo servirán para mitigar el impacto pero no para prevenir o evitar el desperdicio.

IMPACTO POSITIVO

-  Sostenibilidad
-  Eficiencia
-  Mejora de la gestión



Más del 70% de los hogares tira a la basura productos sin elaborar.*

70%

*Fuente: Datos Desperdicio Alimentario en los Hogares 2022. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.




ACCIÓN 2

Restos... que no lo son

En cocina en ocasiones nos encontramos con partes de productos que no sirven para la receta que se está preparando, pero que son perfectamente válidos y comestibles para otras elaboraciones. Esos restos de ingredientes (como tallos u hojas...) en lugar de convertirse en desechos, pueden utilizarse como ingredientes para otros platos como cremas o compotas.

IMPACTO POSITIVO

 Sostenibilidad

 Eficiencia



Algunos recortes vegetales pueden utilizarse para preparar chips o tempura de verduras, reduciendo así los desechos y el desperdicio generado.





ACCIÓN 3

Pieles comestibles

Uno de los desechos de comida más habituales son las cáscaras, pieles o corazones de frutas y verduras. Muchos de ellos, son comestibles. Y pueden utilizarse, a través del proceso adecuado, para preparar productos diferentes como mermeladas, zumos o batidos detox. Una forma original de reciclar restos que, en muchos casos, tienen un gran aporte de fibra y nutrientes.

IMPACTO POSITIVO

-  Sostenibilidad
-  Mejora experiencia del cliente



¿Sabías que...?

La piel de frutas y verduras es rica en fibra y contribuye a la eliminación de toxinas.






ACCIÓN 4

Nos gusta la “UGLY FOOD”

La fruta expuesta en piezas puede, en ocasiones, tener mala apariencia, a pesar de ser apta para el consumo. Como el consumidor muchas veces evita esas piezas de fruta, estas pueden acabar pudriéndose o estropeándose. Por ello, antes de que eso ocurra, lo mejor es aprovecharlas para preparar salsas, postres o batidos. Una vez más, anticiparse para prevenir el desperdicio.

IMPACTO POSITIVO

-  Sostenibilidad
-  Mejora experiencia del cliente
-  Eficiencia








Ajustes de producción

Aquellas elaboraciones que se preparan o terminan de preparar durante el servicio, nos permiten ajustar la producción a la demanda real. De esta manera minimizamos el excedente de platos preparados y, con ello, el desperdicio.

IMPACTO POSITIVO

-  Sostenibilidad
-  Mejora de la gestión
-  Eficiencia








Cocina de aprovechamiento

Crear recetas a partir de excedentes de producción es una forma de reducir el desperdicio. Desde verdura preparada que puede servir como base para una crema de verduras, hasta elaboraciones de carne o pescado que se pueden utilizar para nuevas recetas como lasañas o pimientos rellenos. Una práctica que puede reducir considerablemente el desperdicio, muy especialmente en los hogares. Es lo que se conoce como cocina de aprovechamiento. Y el resultado es menos desperdicio y más comida salvada.

IMPACTO POSITIVO

-  Sostenibilidad
-  Mejora de la gestión
-  Eficiencia



**El objetivo de una buena
cocina de aprovechamiento
es lograr el desperdicio**

cero






Salvar el pan

El pan que no se consume durante el servicio puede aprovecharse para nuevas elaboraciones como picatostes o toppings para cremas o caldos.

Además, para reducir la cantidad de pan que se tira (porque los comensales se lo sirven pero no lo consumen), se puede optar por ofrecer porciones más pequeñas.

IMPACTO POSITIVO

-  Sostenibilidad
-  Mejora de la gestión
-  Eficiencia



10%
del desperdicio
en restaurantes
corresponde al pan



Concienciación del consumidor

Lanzar campañas de concienciación dirigidas a los consumidores contribuirá a evitar que mucha comida acabe en la basura. Desde campañas de concienciación para que los comensales se sirvan (o pidan) solamente aquello que se van a comer, hasta acciones informativas para impulsar el consumo de “ugly food”.

El objetivo es sensibilizar a las personas del impacto que sus decisiones tienen en el desperdicio alimentario.

IMPACTO POSITIVO



Sostenibilidad



Concienciación y compromiso



Caso de éxito

La campaña Zero Waste de Sodexo, que mostraba diariamente en los restaurantes corporativos el pan desperdiciado tras cada servicio, logró reducir 4000 kilos de desechos de comida en un mes.






ACCIÓN 9

Salvemos comida

Ya sea mediante la venta directa a empleados en los restaurantes corporativos, a través de convenios con entidades externas u otros mecanismos, poner a la venta los platos preparados sobrantes reducirá el desperdicio, siempre que se garantice el correcto seguimiento normativo y de calidad, y con todas las garantías de seguridad alimentaria.

IMPACTO POSITIVO

-  Concienciación
-  Impacto social
-  Eficiencia



Caso de éxito

Con esta acción, en un mes hemos logrado evitar que 1000 platos de comida se convirtiesen en desperdicio.



ACCIÓN 10

Donaciones

La comida preparada sobrante se puede donar a comedores sociales y otras entidades que atienden a personas en riesgo de exclusión, siempre que se cumplan los requisitos sanitarios y de calidad exigidos, y se respete toda la normativa y regulación existente en esta materia.

IMPACTO POSITIVO

- Concienciación
- Impacto social
- Eficiencia



42.000
comidas donadas en un año

es.sodexo.com



Entra y descubre todo lo que estamos haciendo en Sodexo
para salvar comida y luchar contra el desperdicio.

