

La principal fracción en peso en la bolsa de residuos domésticos es el **residuo orgánico**, y dentro de esta fracción, el **desperdicio de alimentos**.

La lucha contra el desperdicio de alimentos es una cuestión ética, social, económica y ambiental, incluida como elemento prioritario en los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 de Naciones Unidas (ODS 12, Consumo y producción sostenibles), y en el paquete de Economía Circular de la Unión Europea.

Alcorcón lleva años apostando por proyectos innovadores que permitan abordar la mejora ambiental del municipio implicando a diversos sectores.

“Alcorcón, para Comérselo” es una iniciativa impulsada por la Unidad de Consumo de la Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal en colaboración con ESMASA, cuyo objetivo es abordar el desperdicio de alimentos en diversos sectores de la ciudad.

mediante la adopción de prácticas sencillas, viables y útiles, tanto en su aprovechamiento como en el correcto depósito del residuo final.

Queremos propiciar un cambio de actitudes y procedimientos, reduciendo al máximo el desperdicio alimentario y aumentando la fracción reciclable, para disminuir la presión ambiental y contribuir a un modelo de producción y consumo más sostenible y favorecer la economía circular.

Las fuentes de estos materiales son la “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista” del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Secretaría General Técnica Centro de Publicaciones, dentro de la estrategia **“Más alimento, menos desperdicio”** y la **“Guía para establecimientos de alimentación”** realizada por la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián en Enero de 2020.



Ayuntamiento de Alcorcón
Concejalía de Salud Pública, Consumo
y Bienestar Animal



ESMASA
Empresa de Servicios Municipales de Alcorcón, S.A.U



GUÍA PRACTICA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL COMERCIO MINORISTA



CONCEJALÍA DE SALUD PÚBLICA, CONSUMO Y BIENESTAR ANIMAL

BUENAS PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

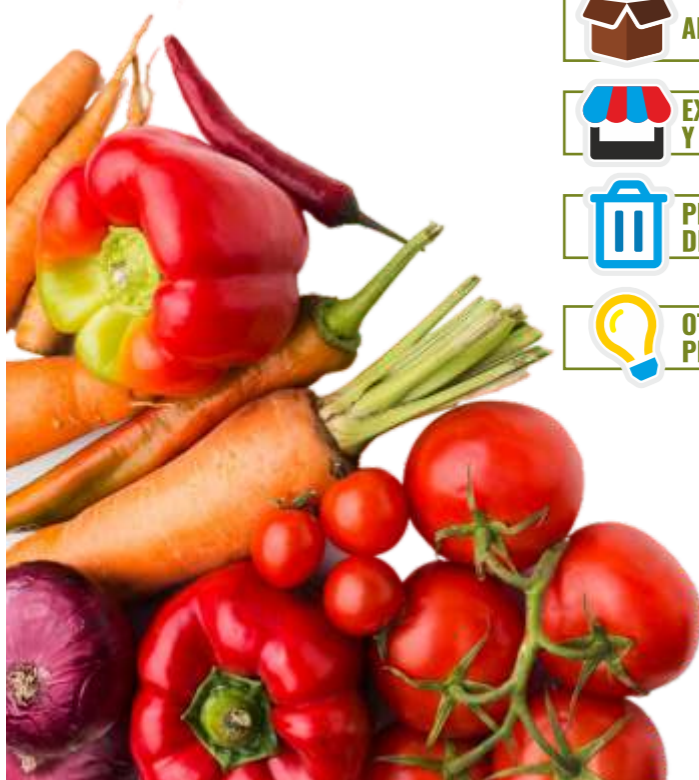
En este documento se muestra un catálogo de medidas para reducir el desperdicio de alimentos en establecimientos de alimentación.

Las medidas se han estructurado por:

TIPOS DE ESTABLECIMIENTO



PROCESOS:



RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Adaptar las provisiones a las reservas y previsiones de venta. **Evitar acumular.**

Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos. **¡Ahorra espacio de almacenamiento y energía!**

Gestionar inmediatamente los alimentos según sus características (1º congelados)

No rechazar los productos por su forma o apariencia estética

Trabajar productos de cercanía y de temporada: menor impacto ambiental; vida útil mayor, punto óptimo, mejor precio

ALMACÉN

Separar aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración: **¡Revisa tu cámara a diario!**

Reorganizar los expositores para evitar la descomposición por etileno (gas que emiten los productos vegetales al madurar)

EMITEN ETILENO AL MADURAR	SENSIBLES AL ETILENO (SE ESTROPEAN)
Plátanos, pera, manzana, melón, albaricoque, kiwi, aguacate, nectarina, chirimoya	Ajo, brócoli, coliflor, lechuga, espinaca, sandía, zanahoria, pepino, berenjena, ciruela

Controla el grado de humedad y aireación de las instalaciones de almacenamiento.



EXPOSICIÓN Y VENTA

Aplicar el principio “primero en llegar, primero en salir”

No cargar excesivamente las bandejas de producto: **¡Evita deformación y aplastamiento!**

Ofrecer formas reducidas de producto (medio melón, media barra, media ración)

Revisa la presentación y reposición en estanterías: mas accesibles las de menor fecha caducidad si esta es razonable.

Oferta los alimentos que no se hayan vendido en ofertas de último minuto o en Apps: **¡Reduce residuo y recupera inversión!**

Aprovecha los productos al máximo: **Reutiliza**

No espongas productos frescos al sol

Realiza varias horneadas. **Pon hora tope** para última horneada

Ofrecer información sobre el punto de maduración y el consumo óptimo.

No vender frutas y verduras peladas y/o sobre envasadas.

PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS

Separa residuo orgánico, vidrio, envases ligeros, papel y cartón.

Evita la generación de residuos de envases: no envases superfluos, **venta a granel si es posible**, envases de varios usos si es necesario

Realiza una auditoría del desperdicio de alimentos permite saber dónde mejorar

Utiliza bolsas reutilizables o compostables.

OTRAS BUENAS PRACTICAS

Forma e informa al personal para reducir el desperdicio.

Utiliza productos de limpieza ecológicos

Informa y sensibiliza a tus clientes sobre lo que pueden hacer para reducir su residuo

Haz pedidos acordes a la necesidad de las ventas. ¡Mejora tu rentabilidad y la satisfacción del cliente por la variedad y calidad de los productos disponibles!

Nombra una persona responsable de programar pedidos.

Elabora un inventario en la trastienda y en el producto expuesto.

Analiza el comportamiento de las ventas, pedidos e inventarios. Considera la existencia de futuros días festivos en los que no se puede realizar venta.

Dona el excedente mientras siga siendo apto para el consumo, bien sea al Banco de Alimentos o a asociaciones de barrio

Hazte de **“Alcorcón, para comérsele”**

Ten en cuenta la estación del año: en verano los clientes consumen mayor cantidad de frutas, hortalizas de hojas y zumos naturales. Los días fríos y lluviosos inducen al consumo de platos calientes (sopas, purés, guisos).

Recuerda que las **frutas y verduras de temporada** tienen mejores cualidades para su conservación y una vida útil mayor.

Consulta la información publicada sobre las tendencias de oferta y demanda, precios, calidad, nuevos productos y recomendaciones básicas proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en: www.magrama.gob.es