



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

PLAN DE ACTUACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR

1. INTRODUCCIÓN.

En el marco de la Estrategia “*Más alimento, menos desperdicio*”, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha en 2014 el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares**, que proporciona información detallada de las cantidades de alimentos desperdiciados en los hogares españoles dividida en dos grupos: alimentos sin utilizar (tal cual se compraron) y recetas (desechados después de haber sido cocinados o usados en algún tipo de elaboración).

Según el **Informe sobre el desperdicio alimentario en los hogares 2022**, “*los hogares españoles desperdiciaron durante el año 2022 un total de 1.170,45 millones de kilos o litros, lo que supone un 6,1 % menos que el año anterior, y un 13,5 % menos respecto del año 2019... En términos absolutos, se han tirado 75,41 millones de kg-l menos que en 2021 y 182 millones menos que en 2019, reducción equivalente al desperdicio de 2 meses respecto de antes de la pandemia*”.

Como conclusión, se consolida la senda de decrecimiento del desperdicio doméstico, fruto de una mayor concienciación por parte de los hogares, con un 6,1 % menos de volumen de desperdicio respecto de 2021 y más de un 13,5 % respecto a la época previa a la pandemia, si bien se observa un margen de mejora en las recetas, para lo que hará falta hacer hincapié en concienciar a los hogares sobre sus hábitos y la planificación de las ocasiones dentro y fuera del hogar para evitar echar a perder alimentos, especialmente los cocinados.

Como mejora del mencionado Panel, en 2020 se incorpora la **cuantificación del desperdicio alimentario fuera del hogar de los individuos**, desglosada en alimentos, bebidas y aperitivos. A lo largo del 2022 los españoles aumentaron su consumo fuera del hogar en un 6,1 % respecto del año anterior, pero la cantidad total desperdiciada se vio reducida en más de 4 millones de kilos o litros respecto del 2021, lo que supone una disminución del 11,3 %. Parece que hay una mayor concienciación en aprovechar los consumos, apoyada por las políticas del gobierno de España como la posibilidad de llevarse los alimentos no consumidos en contenedores a casa, y en un contexto donde el aumento de los precios en la hostelería no ha frenado el consumo, pero sí lo hace más responsable.

En cuanto al **comercio**, la FAO estima que se pierde o desperdicia 1/3 de la producción mundial, o sea, 1300 millones de toneladas al año de alimentos. La Unión Europea cuantifica 89 millones de toneladas anuales, 7,7 millones de ellas desperdiciadas al año en España. La FAO estima que la **distribución** es responsable de un **5%** del desperdicio



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

de alimentos de consumo humano que acaban en la basura. Por su parte, la Comisión Europea estimó en más de 1,2 millones de toneladas el desperdicio alimentario procedente de la distribución mayorista y minorista en España en el año 2006.

Existen dos factores fundamentales que influyen en la generación del desperdicio de productos frescos: en primer lugar, el tiempo transcurrido entre su producción y la exposición en tienda, y, en segundo lugar, cómo se trata el producto, ya que muchos productos frescos son altamente sensibles a una manipulación inadecuada.

Los minoristas han hecho grandes progresos, pero todavía pueden hacer más para contribuir a minimizar el desperdicio de alimentos, como una mejor previsión, decisiones más cuidadosas al elegir los productos y más disciplina en torno a las fechas de caducidad. También pueden ayudar a los proveedores a reducir el derroche de alimentos a través de una colaboración más estrecha en la planificación y en la toma de decisiones de calidad. Además, los minoristas pueden ayudar a los clientes a reducir la cantidad de los alimentos no consumidos en el hogar dándoles consejos sobre cómo conservar, congelar o reutilizar.

En cuanto a la **restauración** se estima que en la Unión Europea es responsable del **14%** de los alimentos desperdiciados, lo que equivale a 12,3 Mt de alimentos al año. En España, según un estudio de Unilever Food Solutions en base a restaurantes de menú que sirven 100 comidas de media diarias, se calcula que un restaurante tira 3.000€ a la basura de media al año. En la restauración comercial y colectiva el desperdicio supera el 13% del volumen total comercializado. Las mayores cantidades se producen en los platos elaborados, con un 20% , y en frutas y verduras con un 15%. Los restos en el plato, responsabilidad en parte del comensal, alcanzan el 30%. Según investigaciones llevadas a cabo en el Reino Unido por el WRAP (* Waste and Resource Action Programme; www.wrap.org.uk/content/overview-waste-hospitality-and-food-service-sector) **el 75% del desperdicio generado en restauración es evitable**. Teniendo en cuenta que los costes de compra de la comida y de la mano de obra para procesarla equivalen a casi el 90% del coste total, reducir el desperdicio de alimentos supone un importante ahorro y una mejora de la rentabilidad económica del negocio.

2. JUSTIFICACIÓN. ENTORNO REGULATORIO.

La **ley 7/2022** de residuos y suelos contaminados para una economía circular es la norma que traspone la **Directiva Europea (UE) 2018/851** sobre residuos.

Esta directiva señala que los estados miembros deberán tomar medidas para *“reducir la generación de residuos alimentarios en la producción primaria, en la transformación y la fabricación, la venta minorista y otros tipos de distribución de alimentos, en restaurantes, y servicios alimentarios, así como en los hogares como contribución a los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas para reducir en un 50% los residuos alimentarios per cápita a escala mundial en el plano de la venta minorista y de*



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro para 2030”.

La **ley 7/2022** tiene por objeto “sentar los principios de una economía circular y contribuir a la lucha contra el cambio climático y proteger el medio marino”. Se pretende contribuir así al cumplimiento de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible**, incluidos en la **Agenda 2030** y en particular a los objetivos 12 (producción y consumo sostenible), 13 (acción por el clima), y 14 (vida submarina).

La **ley 7/2022** establece que “*todos los agentes de la cadena alimentaria deben disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio*”. El objetivo es que las empresas de la cadena hagan un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen donde se producen las pérdidas de alimentos, fijen medidas para minimizarlas y se destinen a otros usos, para los que fija una jerarquía de prioridades.

Esta jerarquía de prioridades es un aspecto esencial de la **Ley 7/2022** y establece que destino deberán dar los agentes a los alimentos para evitar el desperdicio. La prioridad máxima será siempre el consumo humano, a través de la donación o redistribución de alimentos, llevando a cabo la suscripción de convenios de colaboración con empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. Estos acuerdos deberán de recoger de forma expresa las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos. Los receptores deberán de garantizar en todo momento la trazabilidad de los alimentos donados.

Cuando los alimentos no sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será la alimentación animal y fabricación de piensos, el uso de subproductos en otra industria ya como residuo, y la obtención de compost o biocombustibles.

En cuanto a las empresas de hostelería, tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido, salvo en los de tipo bufé libre o similares.

La **Ley 7/2022** dispone de medidas de buenas prácticas para la administración y las empresas, como por ejemplo que estas dispongan de líneas de venta de “*productos feos o imperfectos o poco estéticos, promover productos de temporada, de proximidad o ecológicos*”. Apela a incentivar la venta de productos con fecha de caducidad o consumo preferente próximo, de acuerdo a jerarquía de prioridades de uso.

Para que la **Ley 7/2022** tenga éxito en la consecución de sus objetivos, necesita de la implicación del conjunto de la cadena alimentaria y de la sociedad en general para reducir drásticamente el volumen de pérdidas y desperdicio alimentario y de este modo contribuir y mejorar la economía circular.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

Esta Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal quiere asumir los objetivos de la **Ley 7/2022** según lo arriba explicado y para ello pone en marcha este **Plan de actuación sobre el desperdicio alimentario para una economía circular en el municipio de Alcorcón**, que consta de:

1. Una fase prospectiva, mediante encuestas dirigidas a tres niveles (comercio de alimentación -tanto de cadenas de distribución como minoristas-, y restauración).
2. Campañas informativas a los tres niveles y a la población general.
3. Una valoración post-intervención, tanto cualitativa (encuesta de satisfacción) como cuantitativa (uso del contenedor marrón, cuantificación del residuo)

3. OBJETIVOS GENERALES.

- Conocer si en las cadenas de distribución de alimentos, en la restauración y en el comercio minorista del municipio tienen implementado el plan de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario.
- Identificar en las cadenas de distribución el conjunto de buenas prácticas que podrán ser potencialmente trasladables al comercio minorista.
- Comprobar que la información de los productos puestos a disposición del consumidor sea la adecuada para evitar el despilfarro alimentario.
- Elaborar un argumentario que ponga en valor la aplicación de estas prácticas con los consiguientes beneficios para las empresas: reducción de costes, aumento de ventas en productos que están próximas a caducar, mejorar la imagen social y difundir a los sectores implicados el argumentario con las buenas prácticas identificadas.
- Dar a conocer la jerarquía de prioridades para el destino de los residuos de origen alimentario:
 - Consumo humano
 - Consumo animal
 - Compost
 - Bio combustible
- Prevenir el desperdicio de alimentos proporcionando un cambio real de actitudes y procedimientos de trabajo reduciendo las presiones ambientales y contribuyendo a un modelo de producción y consumo más sostenible
- Contribuir en la conservación de los recursos disminuyendo el desperdicio alimentario.
- Colaborar en la adquisición de hábitos de consumo que se sustenten en criterios éticos, saludables y racionales.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

- Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías que contribuyan a mejorar la vida útil de los alimentos, satisfacer las necesidades del consumidor y reducir las pérdidas.
- Facilitar información al consumidor para incentivar un comportamiento responsable para intentar reducir el desperdicio alimentario y el abandono de basura dispersa (tapones de envases, envoltorios, envases de un solo uso, etc.) en la población en general y en los jóvenes en particular.

4. EJECUCIÓN Y DESARROLLO

Los sectores de actividad sobre los que se va a ejecutar la campaña de inspección son:

- Grandes cadenas de distribución presentes en el municipio
- Restauración
- Comercio minorista de alimentación

La primera campaña actuará sobre las **grandes cadenas de distribución**.

La campaña se va a desarrollar en las siguientes fases:

1. Recogida de información y datos de valoración directa del residuo generado antes de la intervención.
2. Análisis de la información.
3. Elaboración de documentos de recomendaciones por sectores de actividad y población.
4. Difusión directa a los destinatarios
5. Evaluar el grado de implementación en los sectores y de impacto en los usos de la población.

Metodología

1. Recogida de información y datos.

Para esta fase, se elaborará un cuestionario que recoja las cuestiones más relevantes de la normativa vigente en materia de reducción de residuos alimentarios, en los sectores de actividad donde se va actuar, que sirva de guion a los inspectores y les facilite la mecánica de las actuaciones. Una vez finalizada la recogida de datos se procederá a su análisis.

2. Análisis de la información.

Este análisis se realizará estadísticamente identificando las prácticas, el número de establecimientos que aplican cada una de ellas y el número de prácticas que la ley recoge y no se aplican.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

Adicionalmente se hará un análisis cualitativo en el que se tratará de identificar los motivos expuestos por los sectores para la no aplicación de las prácticas.

3. Elaboración de documentos de recomendaciones por sectores de actividad y población

Estos documentos recogerán las recomendaciones para cada sector de actividad extraídas de los análisis cuantitativos y cualitativos.

Para la población se elaborará un documento que recoja recomendaciones basadas en la información recogida en la distribución, comercio minorista y restauración, así como otros consejos basados en la ley y en hábitos sostenibles de consumo.

4. Campaña de difusión por los medios que se elijan, también de acuerdo a los destinatarios.

Se determinará el medio idóneo de comunicación acorde a las características de los sectores y comunicación, por ejemplo, reuniones divulgativas, mailing o campañas en medios, charlas informativas...

5. Elaboración de una metodología que permita evaluar el grado de implementación en los sectores y de impacto en los usos de la población.

Se estudiará la oportunidad de diseñar una metodología a través de la inspección para evaluar el impacto en el grado de cumplimiento de las recomendaciones recogidas en los documentos.

Ámbito temporal

El comienzo de la primera campaña será mediados de enero de 2024, sujeto a la disponibilidad del personal inspector.

El cronograma previsto sería:



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

Actividad	Tarea	Semanas																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
Planificación	Elección de establecimientos de distribución	■																										
	Motivación de la campaña		■																									
	Elaboración del cuestionario de distribución		■																									
	Aprobación por parte del Concejal			■																								
	Cierre del calendario de encuestas distribución			■																								
Ejecución	Inspección a la distribución				■	■	■	■	■	■																		
	Tratamiento de los datos recogidos en distribución									■	■	■	■	■	■													
	Informe de conclusiones										■	■	■	■	■													
	Elaboración de un documento de difusión														■	■												
	Aprobación por parte del Concejal															■												
	Elección de los medios de difusión																■											
	Difusión																	■	■	■	■	■	■					
Evaluación	Segunda campaña de inspección																						■	■	■	■		
	Informe																									■	■	
Simbolos	Realizado	■																										
	Pendiente	■																										

ANEXO: Tabla resumen Distribución

	SI	NO	%
Información General			
1.- La empresa tiene implementado un plan para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario.	9		100%
2.- Hay una persona o equipo de trabajo responsable del plan.	9		100%
3.- El plan prevé acuerdos de donación mediante convenios con:			
Zona de compra			
1.- Existen a disposición del consumidor líneas de venta de "productos feos", "imperfectos" o "poco estéticos".	7	2	78%
2.- Estos productos se anuncian y son fácilmente identificables por el consumidor.	5	4	56%
3.- ¿Se incentiva la compra de estos productos? ¿Cómo?	5	4	56%
4.- Hay disponibles productos de temporada para la venta anunciados para que el consumidor los pueda identificar.	8	1	89%
5.- Se incentiva el consumo de productos con fecha de caducidad o consumo preferente próximas a finalizar:	8	1	89%
Con una etiqueta diferenciadora	8	1	89%
En un stand diferente a su misma categoría	6	3	67%
6.- El establecimiento tiene implementado algún sistema de aplicación digital para ofrecer al consumidor productos con fecha de consumo próxima a finalizar, a mejor precio.	2	7	22%
7.- Los perecederos que no son vendidos al final del día son:			
Donados	4	5	44%
Depositados en contenedores de basura	7	2	78%
8.- Los establecimientos con una superficie mayor o igual a 400 metros cuadrados disponen de un área igual o mayor del 20% destinada a productos sin embalaje primario.	7	2	78%
9.- Los productos de plástico de un solo uso no reutilizables se gravan con un impuesto informado en la etiqueta o en el justificante de compra.	4	5	44%
10.- En los establecimientos donde se venden productos frescos para su uso inmediato, se informa que el consumidor puede llevar sus propios envases reutilizables.	5	4	56%