



I PLAN DE ACTUACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR.

**AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN
2025-2028**



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

ÍNDICE.

1. JUSTIFICACIÓN.

a. Contexto nacional e internacional-----	3
b. Entorno regulatorio-----	5

2. MISIÓN, VISIÓN Y PRINCIPIOS RECTORES DEL PLAN.

a. Misión. -----	6
b. Visión. -----	6
c. Valores. -----	6

3. OBJETIVOS DEL PLAN-----7

4. ACTUACIONES DEL PLAN.

a. Ejecución y desarrollo-----	8
b. Metodología-----	8
c. Ámbito temporal-----	10

5. INFORME DE RESULTADOS 1: CADENAS DE DISTRIBUCIÓN ----- 11

6. RESULTADOS INFORME 2: SECTOR RESTAURACIÓN----- 14

7. RESULTADOS INFORME 3: SECTOR COMERCIO MINORISTA----- 19

8. SELLO DE CALIDAD “ALCORCÓN, ¡PARA COMÉRSELO!”----- 24

ANEXOS-----26



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

1. JUSTIFICACIÓN DEL PLAN DE ACTUACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR.

a. Contexto nacional e internacional.

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.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

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.

Según datos de la FAO (Food and Agriculture Organization), en Europa un 12% de los alimentos se pierde o se desperdicia en la etapa de manipulación y almacenamiento previa a la transformación, un 5% en la etapa de procesamiento y un 9% en la etapa de distribución y comercialización. 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.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

b. 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 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.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

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.

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.**

2. MISIÓN, VISIÓN Y VALORES DEL PLAN.

a. Misión.

Sentar los principios de una economía circular y contribuir a la lucha contra el cambio climático y proteger el medio marino mediante la reducción del desperdicio alimentario en la población de Alcorcón.

b. Visión.

Promover que los vecinos y vecinas de Alcorcón tengan recursos personales y colectivos para disminuir el desperdicio alimentario, reduciendo el impacto medioambiental del mismo y contribuyendo a la instauración de una economía circular.

c. Valores.

- **Igualdad de condiciones y no discriminación**, prestando especial atención a la población más vulnerable.
- **Coordinación y cooperación** con otras concejalías, instituciones públicas, organizaciones sociales e instituciones privadas.
- **Compromiso ético**, aplicando los principios éticos de humanidad, autonomía, justicia, inocuidad y respeto a los Derechos Humanos.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

- **Atención a las nuevas necesidades emergentes** para ofrecer respuestas adaptadas, a través de la monitorización de los cambios sociales que se produzcan en el campo de la Reducción, Reutilización y Reciclaje.
- Mejora continua, eficacia y efectividad, basando las actuaciones en la **evidencia científica**.
- Realizar actuaciones incluyendo la **perspectiva de género**, atendiendo a las características y necesidades diferenciadas de las distintas identidades de género existentes.

3. OBJETIVOS DEL PLAN.

- Conocer si en las cadenas de distribución de alimentos, en la restauración y en el comercio minorista tienen implementado un 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 desperdicio 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
- Contribuir a 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.
- 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.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

- 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.
- Prevenir el desperdicio de alimentos proporcionando un cambio real de actitudes y procedimientos de trabajo para reducir la presión ambiental y contribuir a un modelo de producción y consumo más sostenible.

4. ACTUACIONES DEL PLAN.

El I Plan de actuación sobre el desperdicio alimentario para una economía circular en el municipio de Alcorcón, consta de varias fases:

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 (recogida y valoración del residuo)

a. 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.
2. **Análisis** de la información.
3. **Elaboración de documentos** de recomendaciones por sectores de actividad y población.
4. **Difusión** directa a los destinatarios (en el acto de inspección).
5. **Evaluación** del grado de implementación en los sectores y de impacto en los usos de la población.



b. Metodología.

➤ **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. (ver Anexo 1)

➤ **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.

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.

➤ **Elaboración de documentos de recomendaciones por sectores de actividad y población**

Estos documentos recogerán las recomendaciones para cada sector de actividad extraídas del análisis de la literatura existente más reciente. Las fuentes de información utilizadas han sido 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.

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.

Los materiales elaborados se incluyen como Anexo 2

➤ **Campaña de difusión.**

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, página web...

➤ **Evaluación del grado de implementación de las medidas propuestas en los distintos sectores y de impacto en los usos de la población.**



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

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, así como una recogida selectiva con valoración directa del residuo generado tras la intervención.

En el caso de los consumidores la medición del impacto no podría realizarse desde este departamento.

c. Ámbito temporal

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

En cuanto a la duración de las fases que abajo se reflejan hay que tener en cuenta que es orientativa por los siguientes motivos:

- Los recursos humanos disponibles están ya limitados con las cargas actuales, teniendo en cuenta que se aplican a las tareas asignadas de inspección, atención al consumidor, tramitación de expedientes, mercadillos así como otras que puedan sobrevenir.
- Estos recursos están afectados por los días de libranza y posibles bajas.

El cronograma previsto sería:

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																	■										
Evaluación	Difusión																	■	■	■	■	■	■					
	Segunda campaña de inspección																											
	Informe																										■	
Simbolos	Realizado	■																										
	Pendiente	■																										



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

5. INFORME DE RESULTADOS 1: CADENAS DE DISTRIBUCIÓN.

Una vez finalizada la recogida de datos de esta campaña informativa sobre el desperdicio alimentario en las cadenas de distribución de alimentos que operan en el municipio de Alcorcón, se ha procedido a redactar el presente informe.

Estas empresas cuentan con un alto porcentaje de la cuota de mercado de la distribución de alimentos del municipio. Por tanto, son las grandes proveedoras de alimentos para el consumidor final y alguna de estas empresas lo son también para el sector de la restauración.

La recogida de datos, en este sector de actividad se ha realizado durante el periodo comprendido entre el 16 de febrero y el 15 de marzo de 2024.

Las encuestas han sido respondidas por las personas responsables de los establecimientos con la colaboración del equipo del departamento de Consumo de la Concejalía y con las visitas, por parte de los inspectores de consumo, a los establecimientos que a continuación se relacionan:

- HIPERUSERA
- MERCADONA
- SUPECO
- ALONSO HIPERCASH
- ALDI
- CARREFOUR EXPRESS
- HIPERCOR
- LIDL
- ALCAMPO

a. Información General.

Todos los establecimientos encuestados **tienen un Plan** para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Dos de los encuestados manifiestan que tienen desde sus centrales esos planes acordes a lo establecido en la Ley y forman parte de planes de control y calidad más amplios.

El **100%** de los establecimientos tienen designado por centro **una persona o equipo** responsable de ese Plan que forman parte, en la mayoría de los casos, de los departamentos de sostenibilidad de las empresas.

El **80%** de las empresas, incluyen en sus planes, **acuerdos de donación** de alimentos, el 78% con agentes sociales (Banco de Alimentos), el 22% con comedores sociales y el 22% con otros organismos o empresas.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

En aquellos establecimientos que sí tienen un acuerdo de donación, el **56%** de las empresas contemplan los cuatro criterios de **trazabilidad**: Recogida, Transporte, Almacenamiento y Temperatura.

La frecuencia en la donación de alimentos se distribuye prácticamente uniforme entre la periodicidad diaria, varias veces por semana, quincenal y mensual.

Casi en el **88%** de los establecimientos prevén en sus planes la **redistribución** de alimentos. En 3 casos el destino es la alimentación humana, en 5 lo trasladan a la alimentación animal, 2 de las empresas al compost y 2 a biocombustibles. Este reparto no es exclusivo por destino ya que hay establecimientos que reparten entre dos o más destinos.

Sobre el destino de los alimentos **desechados**, el **56%** de los establecimientos los transportan a **centros de tratamiento de residuos** y el **44%** los depositan en contenedores situados en la zona pública próximos al establecimiento.

ESMASA recoge los residuos generados en el **88%** de las empresas encuestadas.

➤ Zona de compra.

El **80%** de las empresas, tienen a disposición del consumidor **líneas de venta de “productos feos”, “imperfectos” o “poco estéticos”**. De estas, el 71% anuncian esos productos y los hacen fácilmente identificables al consumidor. El medio para **incentivar su consumo** consiste en **rebajar su precio** directamente o **aplicando descuentos** que publican o publicitan.

El **90%** de los establecimientos disponen de **productos de temporada** a la venta y los anuncian para que el consumidor los pueda identificar.

El **90%** de los establecimientos incentivan el consumo de productos con **fecha de caducidad o consumo preferente próximas a finalizar**, todos con una etiqueta diferenciadora. Seis de las empresas encuestadas los ubican en un stand diferente a los de su misma gama.

El **22%** de los establecimientos han implementado un **sistema de aplicación digital** para ofrecer al consumidor productos con fecha de consumo próxima a finalizar, a un mejor precio.

El **destino** de aquellos **percederos** que no son vendidos al final del día es: el **22%** de las empresas **priorizan** en la **donación** siempre que los alimentos estén en condiciones de ser consumidos, el **33%** los **dona** o los **deposita en contenedores** y **44%** los depositan en los **contenedores**.

La mayor parte de los establecimientos encuestados, **un 80%**, disponen de un área igual o mayor del 20% destinada a productos sin embalaje primario.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

El **44%** de las empresas comercializan productos de **plástico de un solo uso** y lo gravan con un impuesto **informando** al consumidor en el **justificante de la compra**, el 33% no informa de ello y el 22% no los comercializa.

El **55%** de los establecimientos en donde se venden productos frescos para su inmediato consumo, informan que el **consumidor puede llevar** sus propios **envases reutilizables**.

b. Conclusiones.

Los resultados de la encuesta reflejan un alto nivel de implicación de los establecimientos de distribución, en cuanto a disminuir el desperdicio alimentario.

Son conscientes del impacto económico, medioambiental y social que representa el desperdicio alimentario y por tanto de lo importante que es prevenirlo y disminuirlo.

Aproximadamente el 90% de las empresas participantes disponen de una estrategia definida o una política interna destinada para luchar contra el desperdicio alimentario y el nivel de concienciación para minimizarlo es muy elevado.

Esto facilita la prevención en cuanto a la generación de desperdicios de alimentos y el aprovechamiento de los productos comercializados, teniendo en cuenta la **jerarquía de los residuos que en las empresas encuestadas se distribuye**:

- **Prevención**, preparación para su **reutilización o Redistribución** priorizando en la alimentación humana (33% de las empresas) alimentación a animal (56%)
- **Reciclaje** para transformar los residuos en otros productos, la **valorización** como es la obtención de energía (22%)
- **Disposición en vertederos** (44%) para el resto de los residuos que no pueden aprovecharse.

Todos estos procesos contribuyen a mejorar la economía circular.

Se observa una adecuada política para reducir los residuos en los productos perecederos, controlando los pedidos a proveedores en función de las previsiones de venta y la donación de los mismos en beneficio de los más necesitados.

Los aspectos susceptibles de mejora estarían en completar las buenas prácticas en los establecimientos de menor dimensión entre los encuestados. Para ello se propone el envío individualizado a los responsables de estos establecimientos de las recomendaciones recogidas en el “Informe del desperdicio alimentario en la Industria y distribución en España” realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Otro punto donde el nivel de incorporación de recomendaciones podría ser mejorable estaría en la implementación de aplicaciones digitales para la oferta a los consumidores de productos con la fecha de consumo próxima a caducar, a mejor precio. A estos



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

efectos se podría implantar espacios de información e las apps existentes, páginas dedicadas en las webs o en la newsletters que ya se utilizan.

Sería recomendable que las grandes cadenas de distribución de alimentos fomentaran la comunicación con el consumidor para ofrecerles información sobre, como conservar los alimentos en el hogar, recetas de aprovechamiento y en definitiva como sacar el mayor partido a los alimentos que se compran en sus establecimientos, siendo en estos casos de gran utilidad, las herramientas electrónicas que se han mencionado. Solo desde la colaboración se podrá minimizar el problema del desperdicio alimentario.

Finalmente, se propone el envío de una carta a las cadenas de distribución que han participado en la campaña, con el agradecimiento por su colaboración, reconocimiento de su labor positiva en este ámbito, subrayando la necesidad de seguir trabajando en acciones de sensibilización que permitan contrastar que el desperdicio no es un problema individual de cada empresa, sino que hay que trabajar en su prevención desde una visión global de toda la cadena.

6. RESULTADOS INFORME 2: SECTOR RESTAURACIÓN.

Se ha finalizado, la recogida de datos de la “campaña informativa sobre el desperdicio alimentario” en 50 restaurantes que ejercen su actividad en la ciudad de Alcorcón.

La recogida de datos en este sector de actividad se ha realizado durante el periodo comprendido entre los meses de abril y junio de 2024 y en los establecimientos que a continuación se relacionan:

NOMBRE	DIRECCIÓN
LA TAGLIATTELA	Tres Aguas
RTE SANTA CRUZ	Paque La Ribota
LA PIKARA DE RETAMAS	C/Pinos
INGAZU	Av Portugal c/v Pº Castilla
BAR LAS FRAGUAS 5	Avda. Retamas
CHARO POP	Pza. del Sol
PICKUP REVOLUTION	Avda. Retamas ,67
YUKATÁN	Avda. Retamas,65
HOLY POKE	Avda. Retamas, 65
NATIVO URBAN	Vicente Aleixandre, 6
XOLGARU SIDRERIA ASTURIANA	Avda. Retamas,29
VILLANUEVA DE AVILA	Avda de las Retamas,15
PLANET FOOD EXPRESS	Avda. Retamas 3



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

RAÚL ÁVILA	Avda. Retamas 16
ANDALLEGO	Avda. Retamas /Los Lilos 6
DAFA	Los Lilos 6
LA FORTUNA	Avda. Retamas 26
LANCELOT	Avda. Retamas 52
DRAGON KITCHEN	Avda. Retamas 78
PIZZERÍA CARLOS	Avda. Retamas 78
EL PSICO	Avda. Retamas 78
PIZZERIA TOTALE	AV. Retamas, 69
EL ALFAR	C/ Higuera
100 MONTADITOS	Avda. Retamas,78
TWISTER ROCK&FOOD	c/Higuera, 80.
LAS ENCINAS	Avda. Retamas 80
EL FERMÍN	Sierra de la Estrella, 8
MESÓN LOS CANTOS	Alcalde Aranda, 1
KASIBA	Islas Cíes, 7
FENG	Islas Cíes, 3
CON SAZÓN	Islas Cíes,
GROSSO NAPOLITANO	Avda. Libertad 2
O'PULPIÑO	Carballino, 29
LA LEYENDA	Carballino, 29
VAGALUME	Avda. Libertad 15
GOIKO	Avda. Libertad
A'LALEIRA	Porto Lagos c/v Principe D.Juan Carlos , 7
EL CHARRITO	Av. Retamas, 72
BÁLAMO	C/ Cooperación, 11
COCONUT COFFEE	Sierra de la Estrella, 24
EL TRASGU	Venus, 1
MESÓN D'JUAN	Cabo San Vicente 4
VIP'S TRES AGUAS	CC Tres Aguas
VALLADOURO	Carballino, 21
CARLS JR	C.Co X Madrid
TROPICOOOL	C.Co X Madrid
WILLIAMS BURG & BEER	C.Co X Madrid
DONNER GARDEN	C.Co X Madrid
HAMBURGUESA NOSTRA	C.Co X Madrid
LE COQ	C.Co X Madrid



a. Resultados.

Los resultados obtenidos han sido los siguientes:

➤ Información General

Todos los restaurantes encuestados **planifican las compras**.

El **84%** de los restaurantes planifican los menús de tal manera que puedan aprovechar la comida no consumida y transformarla en otro plato diferente o en una tapa.

El **68%** de los restaurantes encuestados aplican las nuevas tecnologías para realizar menús y gestionar mejor los stocks del restaurante

El **98%** de los de los restaurantes ofrecen a sus clientes poder llevarse la sobra de las comidas o cenas que no se han podido terminar en la sala, proporcionando el **86%** de estos, a sus clientes, envases reutilizables o fácilmente reciclables para llevar los alimentos.

El **80%** utiliza las redes sociales para promocionar su restaurante, hacer reservas y/o dar a conocer sus políticas de sostenibilidad

El **74%** de los restaurantes encuestados utiliza el sistema FIFO para el control de los stocks.

Solamente el **12%** de los restaurantes tienen implementado algún sistema de control o auditoria del desperdicio.

Siguiendo la jerarquía de los residuos estos pueden ser: Reutilizados, Redistribuidos o Reciclados

➤ Reutilizar

El **44%** de los restaurantes encuestado elabora otros platos con los alimentos elaborados, debidamente conservados que no se demandaron por los clientes en las comidas o cenas

El **50%** de los restaurantes tiene acuerdos con sus proveedores para retórnales los envases.

El **62%** de los restaurantes utiliza en la cocina envases reutilizables.

Redistribuir

El **24%** de los restaurantes colabora con entidades benéficas del municipio o personas físicas en la donación de alimentos que no han sido consumidos.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

Solo el **10%** de los restaurantes utiliza plataformas para ofrecer alimentos que no se han consumido en el restaurante y tienen una fecha de consumo próxima a caducar.

➤ Reciclar

El **28%** de los restaurantes dispone de un lugar para hacer compost con los restos orgánicos (frutas, verduras y restos de comidas preparadas).

En el **92%** de los restaurantes, los aceites usados, son recogidos por una empresa que los utiliza en la generación de energía (Biodiesel)

De los restaurantes visitados el **26%** dispone de compactadores para reducir el volumen de los materiales reciclables como el cartón y el plástico.

La totalidad de los restaurantes encuestados utilizan los contenedores de plásticos, cartón y productos orgánicos para depositar cada tipo de residuo, que son recogidos, en el 94% de los establecimientos, por la empresa ESMASA.

b. Conclusiones.

Los resultados de la encuesta reflejan **aspectos positivos** tales como:

- La planificación de las compras y el uso del sistema FIFO.
- La oferta a sus clientes de la posibilidad de llevarse los alimentos no consumidos en la comida o cena utilizando envases reutilizables o fácilmente reciclables.
- La recogida por empresas especializadas de los aceites usados para transformarlos en Biodiesel.
- La utilización de contenedores adecuados según tipología del residuo.

Los **aspectos mejorables** identificados en la encuesta más significativos, serían:

- Fomento de las donaciones de los platos elaborados y no consumidos o de los productos que no han sido utilizados y están próximos a la fecha de su consumo a entidades sociales o a particulares
- Colaboración con otras empresas de alimentación, distribución y logística para aprovechar y reducir los residuos.
- Fomento, desarrollo y aplicación de las nuevas tecnologías para la gestión integral del restaurante que contribuya a mejorar la vida útil de los alimentos y a reducir las pérdidas, así como para ofrecer al consumidor a mejor precio, platos elaborados que no han sido consumidos en el día para su consumo en casa.
- Aprovechamiento de los productos al máximo, reduciendo las mermas en la medida de lo posible y, en aquellos casos que sea inevitable, reutilizar dichos restos para otras elaboraciones.
- Variar el menú del día para facilitar la reutilización de alimentos.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

- Realizar una auditoría de los desperdicios alimentarios que se generan para conocer con mayor detalle en qué partes del proceso se originan y cuáles son sus principales causas para poderlas corregir.
- Formar e informar periódicamente al personal sobre las medidas que el establecimiento adopte para reducir el desperdicio alimentario para contribuir a su correcta implementación.
- Dar visibilidad a las buenas prácticas introducidas y hacerlas llegar al consumidor para que pueda elegir locales con políticas de sostenibilidad y sensibilización sobre el desperdicio alimentario.

c. Plan de Actuación

Para lograr una mayor concienciación en el sector de la restauración sobre el desperdicio alimentario, cambio climático y desarrollo sostenible se proponen una serie de actuaciones, como son:

- Comunicación, mediante un folleto informativo, de las medidas que pueden adoptar para mejorar la gestión, reducir los residuos y hacer su negocio más rentable y sostenible (Hostelería por el clima ECODES).
- Realizar un cuestionario y comprobar si las medidas recomendadas han sido implementadas con la periodicidad que se estime necesario.
- Solicitar la colaboración de la empresa municipal s de servicios (ESMASA) para comprobar si los residuos han disminuido y/o a mejorado la evacuación de los mismos en los distintos contenedores para su recogida selectiva, realizando mediciones.
- Otorgar sellos de calidad “Alcorcón, ¡Para Comérselo!” a las empresas de restauración que cumplan unos parámetros en cuanto a la reducción de los residuos teniendo en cuenta el orden de preferencia de acciones para disminuirlos y gestionarlos: “Jerarquía de los residuos”.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

7. RESULTADOS INFORME 3: SECTOR COMERCIO MINORISTA.

Se ha finalizado la recogida de datos de la “campaña informativa sobre el desperdicio alimentario” en 39 comercios minoristas que ejercen su actividad en la ciudad de Alcorcón.

La recogida de datos en este sector de actividad se ha realizado durante el periodo comprendido entre los meses de septiembre y octubre de 2024 en los establecimientos que a continuación se relacionan:

NOMBRE	DIRECCIÓN
FRUTASNADOR	FUENLABRADA, 6
I LOVE FRUTAS	DE LA HUERTA, 6
FRUTERIA EL PRINCIPE	DE LA HUERTA, ESQ. POLVORANCA
LA HUERTA DE TOLEDO	C/ESPADA, 24
FRUTERIA EXTREMADURA	COLON, 14
FRUTERIA	REFERENDUM VINAGRANDE, 6
FRUTERIA LOS ABUELOS	CARABANCHELES, 2
FRUTAS AZAHARA	ESCUELAS, 2
FRUTERIA SAN VICENTE	OSLO, 5
SABOR A FRUTA	TIMANFAYA, 24
FRUTAS LOS PRIMOS	TIMANFAYA, 18
FRUTAS LOS PRIMOS	FRAGUAS, 6
FRUTERIA CAMPO DE TOLEDO	VALLADOLID, 2
GOLD FRUTAS	RIO SEGRE, 1
LOS PRIMOS	PLZ DE ONDARRETA, 5
LA FAVORITA	VALLADOLID, 21
FRUTERIA SABORES	JAPON, 15
FRUTERIA TAREK	ALAVA, 1
SABOR DE LO NUESTRO	MAYOR, 62
EL BARACA	SAN JOSE, 9
LA PERITA EN DULCE	AVDA DE LISBOA 6 POSTERIOR
FRUTERIAS MELHAY	PORTO CIRISTO, 4 BJ
FRUTAS YOLI	URANO, 10 LOCAL 2
FRUTAS Y VERDURAS	URANO, 4
LA FRUTA	PORTO CRISTO, 8 POST
FRUTAS Y VERDURAS RETAMAS	RETAMAS, 16
FRUTAS Y VERDURAS VICEDO	VICEDO, 5
CAMPOS DE TOLEDO	JAPON, 19
DISFRUTA FRUTERIA	PLZ DE LA CONSTITUCION, 16
FRUTAS EL PRINCIPE	RIBADEO 2 LOCAL 2
LOS PRIMOS PARQUE DE LISBOA	PRINCESA DONA SOFIA, 5
CARNICERIA SANCHEZ MERINO	PLZ SOL, 13
CARNICERIA MARIAM	BADAJOS, 2
CARNICERIA/CHARCUTERIA MARIO	RECODOS, 6
CARNICERIA Y EMBUTIDOS PACO	VICEDO, 7
PESCADERIA GABRIEL PRIETO	ESPADA, 25 LOCAL 12 (G.A. VERACRUZ)
PESCADERIA RAFA	GALERIA COLON PUESTO 6
CRISLY	PLZ SANTO DOMINGO, 10
ALMA ECOLÓGICA	AV. OESTE, 27



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

De estos comercios encuestados e inspeccionados, 31 se corresponden con fruterías, lo que supone el 80%, dado que es el tipo de comercio más frecuente en el municipio. De estas fruterías, 6 tienen también un pequeño supermercado incorporado, 4 son carnicerías, lo que representa un 10%, 2 son pescaderías, lo supone un 5% ,1 panadería pastelería y un pequeño supermercado de productos bio, que entre las dos suponen el 5% restante de la muestra.

a. Resultados

Los resultados obtenidos han sido los siguientes

➤ Información General

En el 74% de los establecimientos la venta se realiza en régimen de autoservicio.

Los establecimientos visitados no pertenecen a ninguna cooperativa o asociación que se encargue de la gestión de compra.

El 64% de las empresas compran directamente en el mercado mayorista y solo un 3% compra en productores de proximidad.

En el **97% de las empresas** cuentan con **una persona encargada de planificar la compra** para evitar excedentes, analizando el comportamiento de las ventas, pedidos e inventario.

Todos los establecimientos planifican las compras en función de la época del año.

El **100%** de los establecimientos aplican el **sistema FIFO**: “lo primero en entrar, es lo primero en salir”.

El **97% de los empleados** de los establecimientos **reciben información sobre manipulación de alimentos**. Sin embargo, no reciben información sobre etiquetado ni el transporte de alimentos.

Solo el 3% de los establecimientos utiliza las nuevas tecnologías en la gestión de la empresa.

➤ En el interior del establecimiento

En el 79% de los establecimientos los alimentos expuestos para la venta no están en contacto con el suelo o paredes.

En el 62% de los establecimientos que venden frutas y verduras los productos que producen gran cantidad de etileno **están alejados de los que son sensibles a este gas**, evitando de este modo que maduren antes.

El 69% de los establecimientos cuentan con cámaras frigoríficas donde guardar los alimentos frescos.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

El **95%** de los establecimientos realizan un **seguimiento del inventario** para no comprar alimentos en exceso.

Al comienzo de la campaña, **más del 64% de los establecimientos no disponían de certificado de la DDD en vigor.**

Como consecuencia de la campaña y fecha de cierre de este informe **solo el 23% de los establecimientos no disponen de este certificado puesto al día.** La inspección sigue requiriendo este documento a las empresas que todavía no lo han presentado.

➤ Consumidor

El **87% de los establecimientos** tienen expuestos a la venta productos envasados y/o a granel provistos de **una etiqueta que permiten dar información** al consumidor del producto que va comprar.

El 67% de los establecimientos aplican descuentos en los productos “feos” próximos a caducar.

El 97% de los establecimientos proporciona a sus clientes consejos sobre cómo conservar, congelar o reutilizar los alimentos para reducir el desperdicio alimentario en los hogares.

➤ Al finalizar las ventas

El 41% de los establecimientos cuenta con un Plan de Prevención para reducir el desperdicio alimentario.

Solo el 13% de las empresas pertenecen a una cooperativa o asociación, tipo AECOC o FESBAL, que gestiona los alimentos que no son aptos para la venta.

El 15% de los establecimientos realiza donaciones a comedores sociales y a particulares.

El **100% de los establecimientos separa la basura** por tipo de residuo.

Todos los establecimientos depositan la basura generada por tipo de residuo en el **contenedor correspondiente.**

Solo 18% de los establecimientos utiliza el contenedor marrón que proporciona el Ayuntamiento para depositar la materia orgánica.

Únicamente el 10% de los establecimientos utiliza las tecnologías de la información y comunicación (TIC) para ofrecer al consumidor los productos próximos a caducar o perecer a mejores precios.

El **100% de los establecimientos** no utiliza ninguna técnica que les permita tomar decisiones sobre la reducción y revalorización de los residuos.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

b. Conclusiones.

Los resultados de la encuesta reflejan **aspectos positivos** tales como:

- Tener a una persona encargada de realizar las compras para evitar excedentes analizando el comportamiento de las ventas teniendo en cuenta la estación del año, los festivos y épocas vacacionales, los pedidos y el inventario.
- Aplicar el sistema FIFO lo que supone reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario al evitar que los alimentos se deterioren.
- Realizar un seguimiento del inventario que redundará en reducir el desperdicio alimentario
- Los empleados han recibido información sobre manipulación de alimentos, tal y como exige la normativa.
- Disponer de etiquetado en los productos que están expuestos para la venta, tal y como marca la normativa. El etiquetado contribuye en la decisión de compra del consumidor.
- Proporcionar a los clientes consejos para conservar o reutilizar mejor los alimentos.
- Separar la basura generada por tipo de producto y depositarla en el contenedor adecuado.

Los **aspectos mejorables** identificados en la encuesta más significativos, serían:

- Comprar a productores locales.
- Formar a los empleados en los distintos aspectos del etiquetado de los productos puestos a la venta para mejorar la información a suministrar al consumidor.
- Fomentar la utilización de las nuevas tecnologías para la gestión de la empresa.
- Conseguir que en todos los establecimientos la disposición de los productos puestos a la venta, no estén en contacto con paredes y suelo para impedir el contacto con posibles vectores y evitar el deterioro de los alimentos.
- Contratar con una empresa autorizada para mantener en vigor el certificado de la DDD.
- Reforzar las actuaciones inspectoras para asegurar que el 100% de las empresas obtengan el certificado DDD.
- Reforzar la inspección de sanidad para un mayor control sobre aspectos sanitarios en los establecimientos.
- Asegurar que los comercios dispongan de contenedores de residuos adecuados en su proximidad.
- Proveer desde el Ayuntamiento tarjetas para el acceso de los comerciantes a los contenedores marrones más próximos a su establecimiento.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

c. Plan de actuación

Para lograr una mayor concienciación en el sector del pequeño comercio sobre el desperdicio alimentario, cambio climático y desarrollo sostenible se proponen una serie de actuaciones, como son:

- Repetir periódicamente la comunicación de las medidas que pueden adoptar para mejorar la gestión, reducir los residuos y hacer su negocio más rentable y sostenible.
- Realizar de nuevo un pequeño cuestionario para comprobar si las medidas recomendadas han sido implementadas.
- Solicitar la colaboración de la empresa ESMASA para comprobar si los residuos han disminuido y/o a mejorado la evacuación de los mismos en los distintos contenedores para su recogida selectiva.
- Otorgar sellos de calidad “Alcorcón, ¡Para Comérselo!” a las empresas que cumplan unos parámetros en cuanto a la reducción de los residuos teniendo en cuenta el orden de preferencia de acciones para disminuirlos y gestionarlos: “Jerarquía de los residuos”.
- Asegurar el suministro por parte de ESMASA de contenedores para depositar los distintos tipos residuos en la mayor proximidad de los establecimientos.
- Proporcionar tarjetas para el acceso a los contenedores marrones ya instalados a aquellos establecimientos que no disponen de ella.
- Diseñar una campaña informativa con los posibles productores de proximidad para que den a conocer sus productos y fomentar su venta.
- Programar desde el IMEPE cursos de formación dirigidos a estos empresarios sobre nuevas tecnologías para la gestión de su negocio.
- Reforzar la inspección para un mayor control de los aspectos sanitarios que redundará en la mejora del desperdicio alimentario.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

8. SELLO DE CALIDAD “ALCORCÓN, ¡PARA COMÉRSELO!”

“Alcorcón, ¡Para comérselo!” es una iniciativa impulsada por la Unidad de Consumo de la Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal, 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.

“Alcorcón, ¡Para comérselo!” también es un **sistema de reconocimiento a establecimientos que apliquen buenas prácticas en la lucha contra el desperdicio de alimentos**.

Los establecimientos que cumplan los requisitos recibirán un sello de calidad emitido por el Ayuntamiento que podrán colocar en sus establecimientos y podrán también ser nombrados en la web de la Unidad de Consumo del Ayuntamiento y en publicaciones y trabajos de la concejalía de salud Pública, Consumo y Bienestar Animal.

En este año de inicio (2024), los distintivos se otorgarán según criterio de los Inspectores de la Unidad de Consumo del Ayuntamiento.

A partir de este momento, si un **establecimiento de venta minorista u hostelería** desea obtener el reconocimiento “Alcorcón, ¡Para Comérselo!” deberá aplicar las siguientes medidas y comunicarlas a la Unidad de Atención al Consumidor del Ayuntamiento de Alcorcón (omic@ayto-alcorcon.es) desde donde se comprobará dicha circunstancia mediante inspección de Consumo.

1. Aplicar al menos dos medidas de prevención del desperdicio, siendo obligatoria una de las tres siguientes:
 - o Destinar un área a productos de “último minuto”.
 - o Vender excedentes mediante aplicaciones móviles.
 - o Donar los excedentes.
2. Separar correctamente todas las fracciones de residuos, incluyendo residuos orgánicos.
3. Formar e informar al personal sobre las medidas de prevención adoptadas.

Todos los distintivos se renovarán al cabo de dos años.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



Sello de Calidad "Alcorcón, ¡Para comérsele!"



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

ANEXO 1: CUESTIONARIOS

➤ Cadenas de Distribución

Información General

- 1.- La empresa tiene implementado un plan para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- 2.- Hay una persona o equipo de trabajo responsable del plan.
- 3.- El plan prevé acuerdos de donación mediante convenios con:
 - Agentes sociales (Banco de alimentos)
 - Comedores sociales
 - Otros organismos o empresas
- 4.- El plan prevé la redistribución de alimentos para:
 - Alimentación humana (Zumos, mermeladas,,)
 - Alimentación animal (Piensos...)
 - Compost
 - Biocombustibles
- 5.- Si existen acuerdos de donación, se recogen los elementos de trazabilidad:
 - Recogida
 - Transporte
 - Almacenamiento
 - Temperatura
- 6.- Cada cuanto tiempo se produce la recogida de alimentos:
 - Diariamente
 - Cada quince días
 - Una vez al mes
- 7.- Como se gestionan los alimentos desechados:
 - Son transportados a un centro de tratamiento de residuos urbanos
 - Son depositados en contenedores situados en la vía pública próximos al establecimiento

Zona de compra

- 1.- Existen a disposición del consumidor líneas de venta de "productos feos", "imperfectos" o "poco estéticos".
- 2.- Estos productos se anuncian y son fácilmente identificables por el consumidor.
- 3.- ¿Se incentiva la compra de estos productos? ¿Cómo?
- 4.- Hay disponibles productos de temporada para la venta anunciados para que el consumidor los pueda identificar.
- 5.- Se incentiva el consumo de productos con fecha de caducidad o consumo preferente próximas a finalizar:
 - Con una etiqueta diferenciadora
 - En un stand diferente a su misma categoría
- 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.
- 7.- Los perecederos que no son vendidos al final del día son:
 - Donados
 - Depositados en contenedores de basura
- 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.
- 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.
- 10.- En los establecimientos donde se venden productos frescos para su uso inmediato, se informa que el consumidor puede llevar sus propios envases reutilizables.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

➤ Sector Restauración

Información General

- 1 Planifica las compras
- 2 Planifica los menús de tal manera que pueda reciclar el sobrante
- 3 Aplica nuevas tecnologías para realizar menús y gestionar mejor su restaurante (stock)
Ofrece a sus clientes la posibilidad de llevarse las sobras de una comida o cena que no se han podido terminar ("doggy bag")
- 4
- 5 Los envases utilizados para llevar alimentos son reutilizables o fácilmente reciclables
Utiliza las redes sociales para promocionar su restaurante, tramitar reservas y dar a conocer tu política de sostenibilidad, entre otras posibilidades
- 6

Reutilizar

- 1 Elabora otros platos con las sobras que han sido conservadas correctamente
- 2 Solicita la posible devolución de envases a sus proveedores
- 3 Utiliza envases reutilizables

Redistribuir

- 1 Colabora con entidades benéficas del Municipio o con personas a nivel individual para donar los productos que previsiblemente no vas a utilizar

Reciclar

- 1 Dispone de un lugar para hacer compost con los restos orgánicos, frutas y verduras y sobras de comidas preparadas
- 2 Los aceites usados son recogidos por una empresa que mediante tratamientos posterior generan energía (biodiesel)
- 3 Dispone de un compactador para reducir el volumen de los materiales reciclables (cartón, plástico...)
- 4 Utiliza para depositar la basura (imposible de aprovechar) los contenedores adecuados (vidrio, orgánico, plástico, cartón..)
- 5 Quién le recoge la basura, ¿el Ayuntamiento?
- 6 Quién le recoge la basura, ¿empresa especializada?
- 7 Tiene implementado algún sistema de Control o auditoría del desperdicio (Metodología Lean Path, Sistema Winnows)
- 8 Utiliza el sistema FIFO para el Control de Stock "lo primero en entrar lo primero en salir"
- 9 Utiliza alguna plataforma para ofrecer alimentos o platos que no se consuman con fecha de consumo próximas a caducar.
- 10 Utiliza la etiqueta + alimento - desperdicio



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

➤ Comercio Minorista

Información General

- 1 La venta se realiza en régimen de autoservicio.
- 2 Pertenece a alguna cooperativa o asociación que se encargue de la gestión de la compra.
- 3 La compra se realiza:
 - * A través de plataformas logísticas.
 - * En el mercado mayorista de frutas y verduras directamente.
 - * En canales cortos de comercialización
 - * En productores de proximidad
- 4 Hay una persona encargada de planificar la compra para evitar excedentes
- 5 Para planificar la compra analiza el comportamiento de las ventas, pedidos e inventario
- 6 Se planifican las compras en función de la época del año.
- 7 El establecimiento aplica el sistema FIFO: “Lo primero en entrar, lo primero en salir”.
- 8 El personal de la tienda recibe formación sobre:
 - * Manipulación de alimentos
 - * Almacenamiento
 - * Etiquetado
 - * El transporte de alimentos
- 9 El establecimiento utiliza las nuevas tecnologías en la gestión (compras, control de stock, ventas...)

En el interior del establecimiento

- 10 Los alimentos están expuestos para la venta en contacto con paredes o suelos.
- 11 El establecimiento reúne las condiciones de temperatura, humedad y luz adecuado a los productos que vende.
- 12 En el caso de establecimientos de frutas y verduras están próximos los productos que producen gran cantidad de etileno con los que son más sensibles a este gas.
- 13 El establecimiento cuenta con cámara frigorífica donde guardar los alimentos frescos
- 14 Se realiza un seguimiento del inventario para no comprar alimentos en exceso

Consumidor

- 15 Los alimentos expuestos para la venta, envasados o a granel, están provistos de una etiqueta que permite conocer al consumidor lo que compra
- 16 El establecimiento aplica descuentos en los productos “feos” o próximos a caducar o perecer
- 17 El establecimiento proporciona a sus clientes consejos sobre cómo conservar, congelar o reutilizar los alimentos para reducir el desperdicio alimentario.
- 18 Dispone de certificado de la DDD en vigor



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

PREGUNTAS

Al finalizar las ventas

- 19 El establecimiento cuenta con una Plan de Prevención para reducir el desperdicio alimentario
- 20 Pertenece a alguna cooperativa o asociación que se encargue de la gestión de los alimentos que se retiran de la venta (desperdicio alimentario) pero que son aptos para el consumo (AECOC y FESBAL).
- 21 El establecimiento realiza donaciones a:
 - * Comedores sociales
 - * Particulares
 - * Otros
- 22 El establecimiento separa la basura generada por tipo de residuo
- 23 El establecimiento deposita la basura generada por tipo de residuo en el contenedor correspondiente
- 24 El establecimiento utiliza el contenedor marrón que proporciona el Ayuntamiento para materia orgánica
- 25 El establecimiento utiliza las tecnologías información y comunicación (TIC) para ofrecer al consumidor productos próximos a caducar o perecer a mejores precios
- 26 En opinión del inspector el establecimiento aplica la regla de las 4R
 - * Reducir (buen control de las compras)
 - * Reutilizar (otros alimentos)
 - * Redistribuir (donaciones)
 - * Reciclar (contenedores adecuados o para generar compost, energía,..)
- 27 El establecimiento utiliza alguna técnica de medición que permita tomar decisiones de reducción y revalorización
- 28 Conoce la organización Oreka circular



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

ANEXO 2: MATERIALES DE DIVULGACIÓN

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.

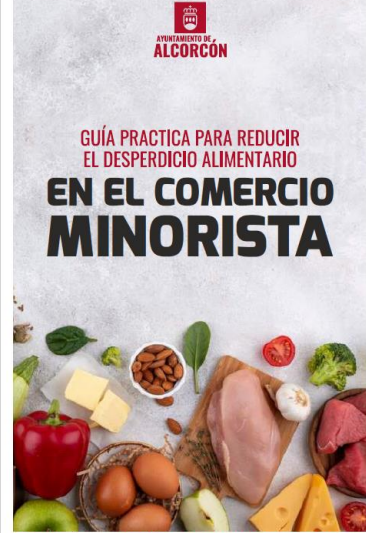
mediante la adopción de prácticas sencillas, viables y útiles, tanto en su aprovechamiento como en el correcto depósito del residuo final.

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



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:



<p>RECEPCIÓN DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 procedencia y de temporada: menor impacto ambiental, vida útil mayor, punto óptimo, mejor precio 	<p>ALMACÉN</p> <ul style="list-style-type: none"> Separar aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración. ¡Revisa tu cámara a diario! Reorganizar los apiladores para evitar la descomposición por etileno (gas que emiten los productos vegetales al madurar) <p>EVITAR EL ENLÓ AL MADURAR</p> <p>SENSIBLES AL ETILENO</p> <p>Ajo, brócoli, coliflor, beteluga, espinaca, zanahoria, zanahoria, apio, chirimoya</p> <ul style="list-style-type: none"> Controla el grado de humedad y aireación de las instalaciones de almacenamiento. 	<p>EXPOSICIÓN Y VENTA</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 (media manzana, media barra, media ración) Revisa la presentación y reposición en estanterías: más 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 días. ¡Reduce residuo y recupera inversión! Aprovecha los productos al máximo. Reutiliza No expongas productos frescos al sol. Realiza varias horneadas. Pon hora tope para última hornada. Ofrece información sobre el punto de maduración y el consumo óptimo. No vender frutas y verduras peladas y/o envasadas. 	<p>PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Separa residuo orgánico, vidrio, envases ligeros, papel y cartón. Evita la generación de residuos de envases: no envases superfluos, venta a grande 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. 	<p>OTRAS BUENAS PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 tienda 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 Fruta de "Alcorcón, para comérselo" 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 húmedos 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 técnicas proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en: www.inagrama.gob.es
--	---	--	---	--



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

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 Comerse!**" 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.



CONCEJALÍA DE SALUD PÚBLICA, CONSUMO Y BIENESTAR ANIMAL

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

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

Las medidas se han estructurado por:

PROCESOS:

- RECEPCIÓN DE ALIMENTOS
- ALMACÉN
- EN LA COCINA
- EN EL COMEDOR
- PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS
- OTRAS MEDIDAS

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Adaptar las provisiones a las reservas y previsiones de venta. **Evitar acumular.** **Aumentar** la frecuencia de recepción de alimentos perecederos. **Abrir espacio de almacenamiento y energía!**

Gestionar inmediatamente los alimentos según sus características (* congelados)

Haz porciones de **tamaño correcto** para los productos congelados.

Limpia y deshuesa los alimentos antes de almacenarlos.

No rechaces los productos por su forma o apariencia estética

Trabaja productos de cercanía y de temporada: menor impacto ambiental, vida del mayor, punto óptimo, mejor precio...

ALMACÉN

Prepara el espacio de almacenamiento.

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

Aplica el principio "primero en llegar, primero en salir"

Optimiza el tamaño de los envases: muy grandes, riesgo de caducar. Muy pequeños, mayor costo y más residuos.

Etiqueta y prioriza alimentos con mayor riesgo de estropearse.

Optimiza la apertura de las cámaras de frío y frigoríficos: no rompas cadena del frío, y reduce el gasto en energía.

Separa aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración. Valora elaboradas.

EN LA COCINA

Aprovecha los productos al máximo: reduce las mermas y reutiliza los restos.

Varía el menú del día para facilitar la reutilización de alimentos.

Ajusta las cantidades a las reservas o demanda prevista.

Analiza los platos más solicitados por temporadas, días y horas de la semana.

Realiza secuencias de platos: bolones-tortitas: cocido-espavajo

Capacita al personal en técnicas adecuadas de preparación y cocción.

EN EL COMEDOR

Promueve calidad frente a cantidad: evita guarniciones innecesarias o copiosas.

Disminuye el número de platos de la carta: reduce productos repetidos al desperdicio.

Ofrece activamente a la clientela la posibilidad de llevarse las raciones sobrantes.

Ofrece menú infantil.

Ofrece medio menú, medio bocata, porciones, medias raciones...

Ofrece ofertas de última hora.

Assora sobre el tamaño de las raciones y ofrece la posibilidad de compartirlas.

Reduce el desperdicio de pan, ajustando cantidad, al modo en que se ofrece y en el que se repone. Sustituye los bollos por robanadas. Autoservicio de pan.

Realiza el pan sobrante a través de elaboración de otros alimentos, como terrajas, pan rallado, sopa, pasapacho, tostadas, bizcochos, puddings...

Utiliza recipientes y cubiertos compostables para llevarse las raciones sobrantes y para el servicio a domicilio.

Sirve los platos de "cuchara" (sopas, purés, legumbres...) en sopera para que el/la cliente se sirva lo que desea y poder reutilizar el resto de la sopera.

Carta o Menú del día con **productos locales y de temporada.**

PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS

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

Evita la generación de residuos de envases: no envases superfluos, envases de varios usos, envases compostables...

Utiliza mantelillo de tela o de material reciclado.

Utiliza bolsas reutilizables o compostables.

Reutiliza tarros de conservas y otros envases de cristal o cerámica para almacenar alimentos o como recipientes para postres.

Evita la utilización de bolsas de plástico de un solo uso.

Evita usar artículos desechables (platos, vasos, cubiertos...)

Prioriza bebidas con envases retornables o reciclables.

Evita utilizar productos monodosis (café, aceite, café, chocolate en polvo...)

OTRAS BUENAS PRÁCTICAS

Forma e informa al personal para reducir el desperdicio.

Realiza auditorías periódicas del desperdicio de alimentos.

Dona los alimentos que no vas a utilizar antes de que caduquen.

Utiliza productos de limpieza ecológicos

Infórma y sensibiliza a tus clientes.

Haz pedidos **acordes** a la necesidad de las ventas.

Nombra una persona responsable de programar pedidos.

Ofrece agua del grifo en jarras de cristal.

Ten en cuenta la estación del año: en verano mayor cantidad de frutas y hortalizas. Con frío, platos calientes (sopas, purés, guisos).

Aplica la jerarquía de prioridades para la revalorización del desperdicio:

1. Donación.
2. Transformación
3. Subproductos.
4. Compost

Hazte de "Alcorcón, para comerse!"

