



Ante los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030



Agenda 2030



Meta 12.3: Desperdicio de alimentos

▼50% 2015 a 2030

Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro



ODS 2: Hambre Cero

Mejora de la alimentación a través del acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente y la erradicación de todas las formas de malnutrición. La reducción del desperdicio promueve la reducción del hambre por un mejor uso de los alimentos.

1/3

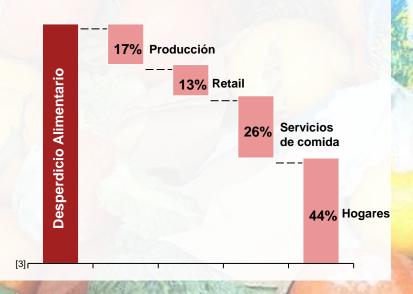
Proporción de alimentos desaprovechados del total producidos

250 km³ H₂O

Cantidad de agua desperdiciada anualmente en comida desechada [1]

176 kg/año

Cantidad de comida desperdiciada per cápita en España [1]





Aprobación Proyecto Ley en el primer Consejo de Ministros de la legislatura.

Aprobación texto definitivo en el Congreso de los Diputados.

Aprobación de la Ley en el Senado (2 Q3-24 meses desde aprobación en la Cámara Baja).

Entrada en vigor de la nueva ley de desperdicio alimentario.

...y nuevo marco legislativo con nuevas medidas contra el desperdicio en toda la cadena alimentaria...

Ley de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario



I. Medición del desperdicio generado

Se exige la medición del desperdicio generado por la empresa, facilitando los datos a la administración para la realización del informe anual del desperdicio.

II. Disponer de acuerdos de donación de excedente alimentario

Se exige disponer de un acuerdo contractual con entidades sin ánimo de lucro para la donación del excedente alimentario y se establecen las bases mínimas de dichos contratos.

A III. Cumplir la jerarquía de priorización alimentaria

El desperdicio debe gestionarse bajo un sistema de propiedades de uso que sigue el siguiente orden de priorización:

- 1. Donación a entidades sociales
- 2.Consumo humano
- 3.Consumo animal
- 4. Subproductos de otras industrias
- 5. Reciclado, obtención de compost, valorización energética

IV. Disponer de un plan de acción para mitigar el desperdicio

Disponer de un plan de acción elaborado para reducir la cantidad de alimentos desperdiciados durante su uso y elaboración (causas del desperdicio, justificación de la jerarquía, iniciativas y hoja de ruta).

Adicionalmente, en 2022 entró en vigor la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular que regula la generación y gestión de residuos, incluyendo los alimentarios, el uso de plásticos de un solo uso y el cumplimiento de una jerarquía de reutilización de residuos.





...en Aramark hemos realizado un diagnóstico de situación y estamos implantando iniciativas para adelantarnos a los requerimientos de la normativa y la agenda 2030, mejorando nuestro impacto ambiental, reduciendo la huella de carbono que generamos.



Realizar un diagnóstico sobre la situación actual

En el Q2 de 2023 Aramark analizó su situación en cuanto al desperdicio alimentario y la adecuación a la nueva lev.

Durante el diagnóstico se realizó un proyecto piloto de medición del desperdicio en 4 centros, dado que es un requerimiento de la ley.

Documento Ingistativo	Medidas	Infracción	Valoración
Ley de desperdicio	Plan de prevención y jeranquia de despercicio	No aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquia de prioridades o no justificar debidamente porque no se aplica	Potencial Infraccio
	Donación de alimentos	No llevar a cabo la donación de los alimentos no vendidos y que siguen siendo aptos para el consumo humanomediante acuerdo o convenio	Potencial infraccio
	Donación de alimentos	Impedir expresemente mediante estipulación contractual la donación de alimentos	Sin infracción
	Medición del despendicio	No colaborar con las Administraciones públicas para la cuantificación de los residuos alimentarios	Potencial Infraccia
	Donación de alimentos	Discriminar en el acceso al reparto de los alimentos	Sin infracción
	Plan de prevención y jeranquia de despendicio	No contar con un plan de prevención de las pérdidas y el despendicio alimentario	Potencial Infraccio
	Excedente seneto no consumido	Facilitar al cliente que puede lleverse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido	Sin infracción
	Excedente servido no consumido	informar al cliente de la posibilidad de llevarse los alimentos que no haya consumido de forma clara y visible en el propio establecimiento	Potencial infracci
Ley 7/2022	Excedente senado no coesumido	Utilizar envases aptos para el uso alimentario, reutilizables o fácilmente reciclables	Siminfracción
	Excedente servido no consumido	Cobrar los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso tanto para los servicios de take- away como para el excedente de comida	Potencial Infracci
	Segregación de residuos	No separar en origen tos residuos	Potencial Infracci
	Excedento senedo no consumido	No aceptar recipientes reutilizables proporcionados por el consumidor	Sminhacolds
	Segregación de residuos	No utilizar bolses compostables pera la seperación y recogida de biorresiduos	Sin infracción
	Segregación de residuos	No disponer de zons con condiciones adecuadas para el almacenamiento de residuos	Sin infracción
	Segregación de residuos	Superar el periodo máximo de almacenamiento de residuos	Sin infracción
	Agua no envesada	Ofrecer siempre a los consumidores la posibilidad de ague no emasada de manera gratulta y complementaria a la oferta del miarno establecimiento	Sin infracción



Implantar las iniciativas necesarias para la adecuación a la ley

Durante el 2024 se están implantando las medidas necesarias en Aramark para cumplir todos los requerimientos de la nueva ley del desperdicio.

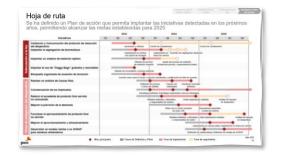
Una de las líneas de trabajo clave es la implantación de un sistema de medición del desperdicio lo más ágil posible y que requiere los mínimos esfuerzos a nivel operativo.





Implantar el resto de iniciativas de alto impacto

Durante los próximos años. Aramark implantará progresivamente iniciativas para la reducción del desperdicio en todas las líneas de negocio y en todos los eslabones de la cadena de valor, priorizándolas de acuerdo a su criticidad e impacto.











2030







Para ello, y conjuntamente con PWC, se ha desarrollado una metodología que comenzará esta transformación.



FASE I: Medición del desperdicio

FASE 2: Definición de iniciativas

FASE 3: Implantación de medidas

FASE 1: Periodo de medición. Abril y Mayo de 2024



Medición de los residuos por servicio en 3 puntos diferentes

El personal de Aramark en el centro pesará en básculas industriales los **residuos alimentarios generados tras cada servicio**.

De cara a **cumplir con la ley** y obtener información del desperdicio que permita **detectar sus causas y mitigarlo eficientemente**, se establecerán **3 puntos diferentes** de pesado.





Registro de los residuos en formulario de Aramark

El personal de Aramark en el centro dispondrá de un aplicativo web para registrar las mediciones del desperdicio realizadas.

Tras cada servicio, se accederá al aplicativo y se cumplimentará el formulario del desperdicio con los datos obtenidos.





Análisis y extrapolación de los datos

Aramark ha desarrollado un modelo analítico del desperdicio alimentario que permitirá cuantificar el desperdicio anual de cada centro en base a las muestras de cada clúster.

Aramark realizará un **seguimiento** del desperdicio generado y sus causas de cara a **implantar iniciativas específicas** para cada clúster que permitan mitigarlo.









En la primera fase, se han establecido 3 puntos diferentes de medición en 300 centros para detectar diferentes causas y categorías del desperdicio alimentario.

Detalle de los puntos de medición

Planificación del menú y pedido de materia prima

Aprovisionamiento y almacenado

Cocinado

Preparación de bandejas de servicio

Racionalización y emplatado

Consumo

Desbarase, segregación y lavado



P.M 1

Excedente en la elaboración

Medición de los residuos alimentarios generados en cocina o previamente en el almacén. Incluyen partes no aprovechables en el cocinado, lotes de producto final no aptos por incidencias, etc.





P.M 2

Excedente de producto final no servido

Medición del excedente de producto final que queda en las bandejas de servicio y se desecha al finalizar el turno por no ser apto para su reutilización. Incluye también cualquier otro biorresiduo generado en el emplatado.





Excedente de producto final servido no consumido

Medición del excedente alimentario dejado en los platos y/o bandejas de los comensales que corresponde a producto final servido que el comensal no ha comido.











Gracias

© 2024 PricewaterhouseCoopers Asesores de Negocios, S.L. Todos los derechos reservados. PwC se refiere a PricewaterhouseCoopers Asesores de Negocios, S.L.



Para más información:

sosteniblidad@aramark.es

www.pwc.com