

---

# IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PARA MEJORAR LOS CIRCUITOS DE APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

## Justificación

---

Cada año se desperdician en España 7,7 millones de toneladas de comida<sup>1</sup>, un 14% de las cuales se generan en la hostelería<sup>2</sup>. Teniendo en cuenta que los costes de compra de la comida y de la mano de obra para procesarla suponen la mayor parte de los gastos totales de los restaurantes, reducir el desperdicio de alimentos no solo contribuiría a reducir el impacto ambiental de la restauración, sino que implicaría una mejora en la rentabilidad de los establecimientos.

Asimismo, a la vertiente económica y ambiental se suma también una demanda social relacionada con el apoyo a los colectivos vulnerables, cuya seguridad alimentaria se ha visto amenazada por la crisis económica provocada por el Covid-19. A modo de ejemplo, entre 2019 y 2020 el Banco de alimentos de Barcelona ha incrementado en un 40% el número de personas atendidas.

## Descripción

---

Para optimizar los circuitos de aprovechamiento de excedentes alimentarios en la restauración es fundamental caracterizar el desperdicio, determinar los factores que lo motivan y tener en cuenta las dos clases de desperdicio que se produce en el sector: los productos y materias primas que no han llegado al consumidor y las sobras.

En el caso de los productos que no han llegado al consumidor, es necesario establecer canales de reaprovechamiento ágiles y cortos, de manera que aquellos alimentos cercanos a su fecha de caducidad pasen a su destinatario final y sean consumidos en la mayor brevedad posible. En este sentido, cabe destacar la importancia de conservar de manera adecuada los alimentos y respetar las cadenas de frío, lo que permite alargar su vida útil y evitar el desperdicio.

---

<sup>1</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2016.

<sup>2</sup> Comisión Europea, 2010.



---

Respecto a las sobras, se deben facilitar opciones al consumidor para que pueda llevárselos a casa, e informarle adecuadamente sobre esta posibilidad. En esta clase de desperdicio, al no haber intermediarios, los canales son intrínsecamente cortos, por lo que no es necesario poner el foco en el transporte y conservación de los alimentos.

Asimismo, los entes locales deberían colaborar y promover las sinergias entre los establecimientos que generan excedentes alimentarios y el sector social, así como promover entre la ciudadanía y el sector hostelero el uso de envases para llevar a casa comida sobrante. De esta manera, se podría optimizar los circuitos de reaprovechamiento de excedentes alimentarios, dando lugar a un impacto ambiental, económico y social positivo.

## Medios necesarios

---

En función del tipo de excedente alimentario son necesarios unos medios u otros.

- **Sobras:** la reducción de estos excedentes depende, en gran medida, del consumidor, por lo que los agentes locales deberían promover que los establecimientos dispongan de los medios para que los consumidores se puedan llevar la comida sobrante a casa; así como promocionar esta opción entre los consumidores mediante campañas de sensibilización.
- **Productos que no han llegado al consumidor:** por un lado, se pueden establecer y promocionar mecanismos para que los establecimientos puedan comercializar, a un precio menor, alimentos cercanos a su fecha de caducidad. Por otro, es necesario establecer acuerdos de colaboración con el sector hostelero y las entidades sociales para redistribuir a los colectivos más vulnerables los alimentos no comercializables.

## Zona de implementación recomendada

---

La actuación se puede desarrollar en cualquier clase de municipio, especialmente en aquellos con una cantidad destacable de establecimientos hosteleros y potenciales destinatarios de los excedentes alimentarios: comedores sociales, fundaciones, etc.



---

## Beneficios y resultados

---

La implementación de medidas para mejorar los circuitos de aprovechamiento de excedentes alimentarios en establecimientos de restauración supone un beneficio para todos los actores implicados.

Los restaurantes pueden reducir costes, posicionarse como establecimientos comprometidos con la lucha contra el desperdicio alimentario, dar salida a productos que no podrían comercializar y reducir los residuos que generan. Las entidades sociales obtienen una mayor cantidad de alimentos en buen estado, lo que facilita distribuirlos adecuadamente entre la población vulnerable y cubrir la demanda existente. Los consumidores pueden llevarse las sobras a casa, ahorrando tiempo y dinero.

## Amenazas

---

Los circuitos de reaprovechamiento de alimentos se enfrentan principalmente a dos retos: por un lado, es imprescindible velar por la seguridad alimentaria y mantener las cadenas de frío para que los alimentos lleguen en buen estado a sus destinatarios finales. Cabe destacar el riesgo de que una mala gestión de los excedentes alimentarios ponga en duda los circuitos de reaprovechamiento.

Por otro, cualquier medida en este sentido debe contar con el apoyo del sector de la restauración, el cual debe estar comprometido con la lucha contra el desperdicio alimentario y verla como una oportunidad.

## Costes

---

Los costes asociados a la implementación de esta actuación dependerán, en gran medida, de la estrategia y medidas empleadas. A modo de ejemplo, el programa de gestión alimentaria de Reus (104.373 habitantes<sup>3</sup>), enfocado en la redistribución de alimentos frescos para destinarlos a personas en situación de vulnerabilidad, tiene un coste promedio mensual de 5.161 euros, suponiendo 0,295 euros cada kilogramo de alimento recuperado.

---

<sup>3</sup> Instituto Nacional de Estadística, 2019.



---

## Fuentes de financiación

---

La principal fuente de financiación de esta clase de iniciativas son los recursos propios de los ayuntamientos. Sin embargo, cabe destacar que, en mayo de 2017, el Parlamento Europeo aprobó la “Iniciativa sobre el uso eficiente de los recursos: reducir el desperdicio alimentario y garantizar la seguridad alimentaria” . En ella se plantean diversas medidas económicas que pueden ayudar en la reducción del desperdicio, como las ayudas y subvenciones a campañas de sensibilización, por lo que en un futuro es posible que se aprueben subvenciones de la UE para esta cuestión.

## Indicadores

---

- Cantidad total de alimentos aprovechados fruto de las acciones implantadas (unidades: toneladas).
- Número de clientes que han llevado a su hogar las sobras de la comida (unidades: número de clientes).
- Cantidad de alimentos entregados a entidades sociales (unidades: toneladas).
- Evolución de la recogida selectiva de FORM en los restaurantes (unidades: toneladas/año).

## Municipios donde se ha implementado la actuación

---

Esta actuación se ha implementado en varios municipios españoles, como por ejemplo Sabadell (213.644 habitantes<sup>3</sup>), Calvià (50.559 habitantes<sup>3</sup>) o Talavera de la Reina (83.417 habitantes<sup>3</sup>). Asimismo, destaca el caso de diversos municipios que han repartido gratuitamente envases a los establecimientos hosteleros para promover que los clientes se lleven las sobras a casa como Pamplona (201.653 habitantes<sup>3</sup>), A Coruña (245.711 habitantes<sup>3</sup>) o Alcalá la Real (21.605 habitantes<sup>3</sup>).

