

# ESPECIAL SOLIDARIDAD ALIMENTARIA



ENTREVISTA  
**JORDI PEIX**

Fundació Banc dels Aliments:  
“La gestión de los alimentos se debe aprender en la escuela”

LA VANGUARDIA



El Gran Recapte 2012 de la Fundació Banc dels Aliments superó con creces los objetivos fijados y empresas y particulares donaron más de 2.700 toneladas de alimentos básicos JORDI PLAY

## Con la comida no se juega

Cada año los catalanes tiran cerca de 262.500 toneladas de alimentos. El 58% del despilfarro alimentario se produce en los hogares con una pérdida de 112 euros por persona y año, 841 millones en Catalunya

Gemma Martí

**C**ada catalán despilfarra 35 kg de comida al año, lo que representa 262.471 toneladas de alimentos sumando lo que se tira en el hogar, restaurantes y comercios, con una pérdida económica de 112 euros por persona y año, 841 millones de euros en toda Catalunya, según el estudio *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*, elaborado por la Universitat Autònoma de Barcelona por encargo de la Agència de Residus de Catalunya (ARC). “El despilfarro alimentario es un

hecho real que tiene lugar en los hogares, durante el proceso de fabricación, distribución, etc., y estas cifras no han hecho más que corroborarlo”, remarca Antoni Sansalvadó, presidente de la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona. “Se trata de un problema que afecta a todos los países desarrollados y debemos formar a la sociedad para evitar este despilfarro”.

Según un estudio publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el 33% de los alimentos que se producen en el mundo para el consumo humano se pierden o

tiran a lo largo de toda la cadena alimentaria. En su informe *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo*, este organismo cifra en 1.300 millones de toneladas los alimentos que no llegan al consumidor final.

El vicepresidente del Banc dels Aliments, Jordi Peix, añade: “El coste de tirar estos alimentos es muy alto en términos ambientales. Hoy, la lucha contra el despilfarro es una prioridad europea”. Cuando se tira comida, también se están perdiendo los recursos destinados a su producción –suelo, agua, energía– y se

► Continúa en la página siguiente



La cita solidaria contó con la participación de más de 13.000 voluntarios J. P.

# Una llamada urgente para acabar con el despilfarro de comida

◀ Viene de la página anterior

contribuye de forma indirecta al incremento de emisiones de CO<sub>2</sub> a la atmósfera.

El estudio de la ARC destaca que familias, restaurantes y comercios tiran el 7% de los productos alimentarios que adquieren y que podrían aprovecharse, "cifra que equivale a tirar la comida para alimentar a más de medio millón de personas", remarca Josep Maria Tost, director de la Agència de Residus de Catalunya. Más de la mitad de este despilfarro (el 58%) se produce en los hogares, seguidos de los supermercados (16%), hoste-

**El 86% de lo que se tira es aquello que se queda en el plato; el 63% son productos mal conservados**

lería (12%), comercio minorista (9%), catering (4%) y mercados municipales (1%).

## LAS CAUSAS

Se tira aquello que queda en el plato (86%), productos mal conservados (63%), restos olvidados (45%), alimentos caducados (28%), alimentos que se encuentran fuera de la fecha de consumo preferente (21%) y comida cocinada en exceso (18%), según el último Panel de Consumo Alimentario de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (Hispacoop).

En el ámbito doméstico, los principales factores que influyen en el despilfarro son la pérdida de conciencia sobre la importancia de lo que se tira, la poca planificación de las compras, las actitudes culturales que no valoran el aprovechamiento de los restos de comida, la falta de conocimiento sobre las técnicas de almacenamiento, la confusión sobre las fechas de caducidad y de consumo preferente, y los formatos de las raciones que se pueden adquirir en los supermercados. "Falta una buena dosis de sentido común y racionalidad económica, -remarca Tost- y hemos perdido la conciencia del aprovechamiento; ya no sabemos hacer croquetas con el pollo del día anterior".

En la distribución, los problemas se detectan en la demanda creciente de los productos refrigerados, las restricciones

## ESTRATEGIAS

para reducir el derroche de alimentos en el hogar

- **Planificar la compra:** pensar el menú semanal y elaborar la lista de la compra
- **Fijarse en las etiquetas,** diferenciando entre fecha de caducidad (día a partir del cual el consumo del producto puede representar un peligro inmediato para la salud del consumidor) y fecha de consumo preferente (fecha de consumo recomendada; una vez superada esta fecha el producto también puede consumirse si se observa que está en buenas condiciones)
- **Guardar y conservar correctamente los alimentos** para evitar que pierdan propiedades nutricionales, reducir la posibilidad que se estropeen y el riesgo de intoxicaciones
- **Cocinar y servir raciones justas**
- **Elaborar conservas en casa:** escabeche, mermelada, a la sal, en vinagre, en aceite, confitado...
- **Con las sobras,** practicar la cocina de aprovechamiento

naturales -estacionalidad de la demanda, duración de los productos frescos- y los tipos de gestión. En cuanto a los servicios de restauración y de catering, éstos podrían aprovechar mejor los alimentos dimensionando las raciones adecuándolas a las demandas reales de los clientes, mejorando la planificación de los servicios, y favoreciendo el cambio en los hábitos y actitudes de los ciudadanos para extender la práctica de llevarse la comida que han dejado en el plato.

## CÓMO EVITARLO

La guía *Un consum + responsable dels aliments* -elaborada a partir del *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*-, ofrece propuestas para prevenir

## El despilfarro por sectores



Los alimentos donados fueron trasladados y clasificados en el Banc dels Aliments. J. PLAY



Dos voluntarios se encargan de ordenar y clasificar los productos en la sede del Banc dels Aliments, en la calle Motors de Barcelona. B. A.

y evitar el despilfarro de alimentos. Entre éstas destacan el recuperar el valor de los alimentos, "conociendo la importancia económica, social y ambiental que implica su obtención", explica el director de la Agència de Residus de Catalunya.

También apunta la necesidad de crear clubs ambientales de negocios para la reducción de residuos, la formación de los trabajadores, la mejora de la gestión

**Contra el despilfarro: lista de la compra, revisar la despensa, cocinar con medida y aprovechar las sobras**

de los productos en los supermercados, el cambio de hábitos en la gestión de productos con fecha de caducidad próxima al vencimiento, una buena segregación en origen de los residuos alimentarios o la adecuación de las raciones a la demanda en el sector de la restauración. Otras medidas son el consumo de productos locales y de temporada o el cambio de hábitos de compra y de consumo.

Jordi Peix también destaca la necesidad de reducir los excedentes alimentarios e informar a la ciudadanía sobre cómo gestionar los alimentos en los hogares y el significado de las fechas de caducidad y consumo preferente. Para Tost es imprescindible "hacer la lista de la compra, mirar que tenemos en la despensa, cocinar con medida y practicar la cocina del aprovechamiento".

# “Somos lo que tiramos”

Barcelona impulsa una campaña para concienciar a la ciudadanía enmarcada en el Año Europeo del Despilfarro de Alimentos (2014)

J. Martínez

La Universitat de Barcelona y la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona, conscientes de los graves problemas de la sociedad catalana en tiempos de crisis, unen esfuerzos y ponen en marcha la campaña “Somos lo que tiramos”, una iniciativa que pretende abrir un debate sobre el despilfarro alimentario y la necesidad de encontrar una solución a este problema. La campaña, que se impulsará en el período 2013-2014, se enmarca en el Año Europeo contra el Despilfarro de Alimentos, que se celebrará en 2014.

los excedentes en la producción, transformación y distribución de alimentos y en la restauración. “La mejor opción es disponer de sistemas de control de calidad que disminuyan los residuos de la producción”, explicó Antoni Sansalvadó, presidente de la Fundació Banc dels Aliments durante la presentación de la campaña en el Campus Alimentari de la Universitat de Barcelona. Para Sansalvadó, “en los casos de productos ‘consumibles pero no vendibles’ la mejor opción llevarlos al Banc dels Aliments para redistribuirlos a los más necesitados”.

Otro de los objetivos de la campaña es reducir el despilfa-

existen menos posibilidades para llevarlo a cabo”, subraya Jordi Peix, vicepresidente del Banc dels Aliments.

Además, se trabajará para divulgar la problemática del derroche de alimentos y hacer que la población tome conciencia de ella. Con tal propósito se organizarán conferencias técnicas y científicas en que se tratarán los puntos de especial actuación sin olvidar que es necesario mantener un sistema de vida y unos hábitos alimentarios definidos en la llamada dieta mediterránea. También se trabajará para promover la reducción de los residuos orgánicos, así como los excedentes en la producción, transforma-



Presentación de la campaña presidida por Misericòrdia Garcia, comisionada para el Desarrollo Social y Envejecimiento de la UB

“El objetivo es responsabilizar a todos los ciudadanos y a los actores implicados en la cadena alimentaria para que mejoren su gestión de los alimentos y reduzcan el despilfarro”, destaca Misericòrdia Garcia, comisionada para el Desarrollo Social y Envejecimiento de la Universitat de Barcelona, “y para ello debemos dar pautas a la sociedad y lograr un cambio de hábitos”, unas pautas que las personas mayores tienen interiorizadas y que dejan entrever en frases como “el pan no se tira” o “todo lo que hay en el plato es para comer”.

Entre los objetivos de la iniciativa destaca la reducción de

**“Ciudadanos y empresas deben responsabilizarse de mejorar su gestión de los alimentos”**

rro de alimentos en los hogares; para lograrlo, la iniciativa hace un llamamiento a todos los ciudadanos para que participen en esta lucha contra el derroche.

Y un tercer objetivo es la promoción del compostaje de residuos, “aunque somos conscientes que en las ciudades compactas como Barcelona

ción y distribución de alimentos, con el fin de disminuir la huella ecológica producida por transportes innecesarios. Como remarca Màrius Rubiralta, director del campus de la Alimentación de Torribera, “el mejor modo de hacerlo es recuperando alimentos mediante acciones de proximidad, potenciando las redes solidarias que luchan contra la pobreza y enviando los alimentos consumibles pero no comercializables a los bancos de alimentos”.

A su vez, la campaña quiere denunciar las consecuencias que comporta el despilfarro alimentario en relación con la pobreza y el medio ambiente.



## El agua. Nuestra razón de ser

Líderes en el desarrollo de soluciones integradas del agua. Referentes mundiales en su gestión.

Aportamos conocimiento, experiencia y compromiso para garantizar el acceso al agua y mejorar su calidad.

Impulsamos la investigación para responder a los retos de la sociedad y del medio ambiente.

Innovamos para resolver las necesidades de las personas y las empresas.

Trabajamos, con eficiencia y responsabilidad, al servicio de millones de ciudadanos: de Nueva York a Santiago de Chile, de Bristol a São Paulo, en Barcelona o Cartagena de Indias, de Lima a Alicante, en Orán o Granada...

**Cerca de ti. Tan lejos como el agua nos lleve**



**Agbar**

[www.agbar.es](http://www.agbar.es)

# La caducidad de los alimentos

## Abel Mariné

Profesor emérito de Nutrición y Bromatología  
Facultad de Farmacia  
Campus de la Alimentación  
Universitat de Barcelona



La Bromatología o ciencia de los alimentos se ocupa de productos biológicos muertos o, mejor dicho, que, en cierto modo, se están muriendo. También trata con materiales inertes o minerales como la sal, que es estable y ayuda a conservar los alimentos, o el agua, que si no está contaminada es prácticamente inalterable. Salvo estas excepciones, los alimentos proceden de seres vivos, por recolección de los vegetales, o por sacrificio del ganado o captura del pescado en el caso de los de origen animal. La obtención de la leche o de los huevos no deja de ser una forma de “recolección”.

Al matar un animal para obtener su carne, al coger la fruta de un árbol o al segar un cereal, dejan de ser productos agrícolas o ganaderos y pasan a ser alimentos directamente (un bistec, una manzana) o materia prima de alimentos elaborados (trigo para hacer harina o pan).

La carne, la pieza de fruta o el grano de cereal no son materia “muerta del todo”, sino que siguen teniendo actividades biológicas que evolucionarán con el tiempo, en función del medio en que se encuentren (temperatura, contacto o no con el aire, presencia de humedad, presencia de microorganismos). Lo que ha variado es que el músculo del animal que proporciona la carne, mientras formaba parte de un ser vivo completo, estaba sometido a procesos biológicos regulados, y lo mismo el fruto en el árbol o el cereal en el campo sin ser cortado por la siega. Uno de los objetivos de la ciencia

la tecnología de los alimentos es conocer y controlar estos materiales “desregulados” para garantizar que lleguen en condiciones al consumidor, y saber a partir de cuándo y hasta cuándo mantendrán un valor nutritivo correcto y serán seguros. El ejemplo de la carne es ilustrativo de que esta evolución es compleja. Una carne recién sacrificada no es la mejor para ser ingerida, debe “madurar”, pero si el proceso se prolonga se deteriorará. Una fruta mantendrá sus mejores características un cierto tiempo, pero luego las perderá, mucho antes de que esto se dé en el grano de cereal.

### FECHAS DIFÍCILES DE CONCRETAR

Fijar unos plazos razonables que permitan saber hasta cuando un alimento es comestible y seguro es difícil de concretar en una fecha “cerrada”, porque estos procesos son más o menos lentos y graduales y dependen de muchos factores como los antes mencionados. Ante todo hay que dejar muy claro que el concepto fecha de caducidad, de expiración o límite de consumo, que suele ser el más empleado, no es el mayoritario en los alimentos, y solo tiene sentido en pocos productos, en general los que se encuentran en los lineales de refrigerados. Se trata de alimentos muy perecederos y hay

líquida y una sólida, colores extraños o cualquier otra anomalía.

La fecha que figura en la mayoría de los alimentos es la de consumo preferente, de duración mínima u óptima para el consumo, que indica el tiempo garantizado en que el alimento mantiene todas sus propiedades sensoriales (aroma, sabor), nutricionales y de seguridad. El margen es amplio, meses e incluso años, según el tipo de alimento, y más allá de esta fecha sigue siendo satisfactorio y comestible un cierto tiempo, siempre que haya sido mantenido en las debidas condiciones.

**La fecha que figura en la mayoría de alimentos es la de consumo preferente, que indica el tiempo en que el producto mantiene todas sus propiedades**

**Los consumidores deben exigir y buscar información, pero la decisión última de si toman o no un alimento es suya**

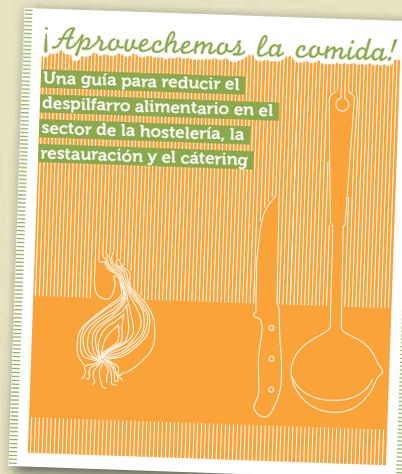


En determinados alimentos envasados la fecha de caducidad es orientativa SÍLVIA VALLS

que indicar una fecha concreta (día y mes). Pero aún y así, no deja de ser un encorsetamiento excesivo. Si pensamos en un yogurt, esto no significa que a las doce en punto de la noche del día marcado aquel producto, como si de la Cenicienta se tratara, pasa a perder todas sus virtudes y deja de ser seguro. Es evidente que el margen es de unos días más, por lo menos. Eso sí, si se ha mantenido en las debidas condiciones en la cadena del frío, porque si ésta ha fallado, por más que el producto esté en el margen de fecha indicado, ya puede estar deteriorado. En definitiva, el diagnóstico final lo debe hacer el consumidor, que verá si aquel yogurt está muy agrio, tiene una importante separación entre una fase

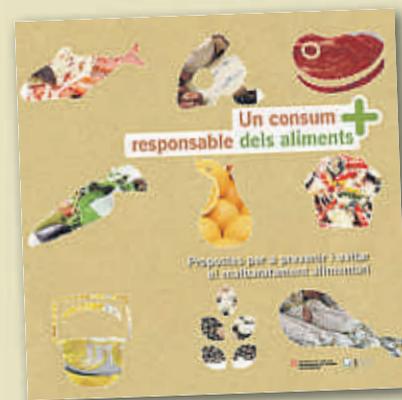
Las fechas de duración preferente y de caducidad aportan una información indicativa de la estabilidad de los alimentos y facilitan una razonable rotación de los lotes de productos, pero no está justificado que por una interpretación demasiado rígida de estas fechas se desechen alimentos, a veces incluso antes de la fecha indicada o poco tiempo después, lo cual, además, está dando lugar a despilfarros de alimentos, injustificados científicamente y en muchos casos irresponsables socialmente y ecológicamente, y más en tiempos de crisis. En este tema, como en tantas cosas, los consumidores deben exigir y buscar información, pero la decisión última de si se toma o no un alimento es suya.

## Publicaciones



### UNA GUÍA PARA REDUCIR EL DERROCHE DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES

La Fundació Alcía y la Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona editan la guía *¡Aprovechemos la comida!* para ayudar al sector de la hostelería, la restauración y el catering a reducir el despilfarro alimentario. Como explica Toni Massanés, director de la Fundació Alcía, en la presentación de la guía “saber controlar de principio a fin los alimentos ahorra dolores de cabeza, espacio, tiempo y dinero”. La guía subraya especialmente los aspectos económicos y el análisis de los costes porque, en un contexto de contención del gasto de los consumidores, la mejora de la cuenta de resultados de las empresas tiene que venir a través de un uso racional de los recursos. A su vez, el manual pretende abrir la mente de los actores del sector Horeca mostrándoles ejemplos para inspirar cambios en las cartas, en las cocinas, en los almacenes y en las compras. “Cada caso es único, pero los problemas por resolver son comunes”, remarca Massanés



### PROPUESTAS PARA UN CONSUMO MÁS RESPONSABLE

La guía *Un consum + responsable dels aliments* engloba un conjunto de propuestas para prevenir y evitar el derroche alimentario. Éstas pasan por la creación de clubs ambientales de negocios para la reducción de residuos, la formación de los trabajadores, la mejora de la gestión de los productos en los supermercados, el cambio de hábitos en la gestión de los productos con fecha de caducidad a punto de vencer, fomentar el consumo de productos locales y de temporada o recuperar el valor de los alimentos, entre otros. La guía es un resumen del *Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*, elaborado por la Universitat Autònoma de Barcelona por encargo de la Agència de Residus de Catalunya, y contiene un apartado dedicado a las experiencias desarrolladas

PÁGINA ESPECIAL

# Gallina Blanca está comprometida con la solidaridad alimentaria

La multinacional colabora con el Banco de Alimentos y ha donado más de 4.500.000 kilos de alimentos equivalentes a 40.500.000 platos de comida

La historia de Gallina Blanca nace hace 75 años con una gran innovación: los cubitos de caldo concentrado que años más tarde darían origen a Avecrem, el popular caldo en pastilla. Desde entonces, la multinacional ha formado parte de las cocinas españolas facilitando con sus productos la vida diaria de millones de consumidores. Hoy, gracias a sus caldos, sopas, salsas y platos preparados, Gallina Blanca está presente en el 70% de los hogares españoles.

Durante todos estos años, Gallina Blanca ha hecho que la innovación, la calidad y el compromiso con la salud de sus consumidores sean las señas de identidad de la compañía. Por eso, no ha dejado de innovar en el sector de la alimentación, incorporando la I+D+i en todas sus actividades, hasta convertirla en el pilar fundamental de todos sus productos.

La innovación es por tanto parte del ADN de Gallina Blanca y por esa razón se ha aplicado también en todos los procesos productivos de la multinacional, con el objetivo de aprovechar al máximo toda la materia prima utilizada durante la fabricación. Gallina Blanca tiene cuatro fábricas en España: Ballobar y Alcañiz en Aragón, Miajadas en Extremadura, y Rubí en Cataluña, y todas cuentan con unos sistemas y protocolos de fabricación que permiten que a lo largo de toda la cadena productiva no se genere ningún tipo de desperdicio alimentario, reforzando así el compromiso que tiene la compañía con la solidaridad alimentaria. Conscientes de la implicación que una empresa dedicada al sector de la alimentación debe tener con la sociedad, y más en momentos adversos como los actuales, la multinacional presta especial atención a que se cumplan los objetivos marcados para no generar ningún tipo de derroche de alimentos durante la cadena de producción.

## Colaboración constante

El compromiso de Gallina Blanca con la solidaridad alimentaria va más allá del proceso de producción. La compañía mantiene una colaboración constante y regular con los Bancos



Con su gama de productos, la firma facilita el día a día a millones de consumidores

...  
**Sus fábricas cuentan con unos sistemas y protocolos de fabricación que permiten que a lo largo de toda la cadena productiva no se genere ningún desperdicio alimentario**  
 ...



Los cubitos de caldo concentrado dieron origen a la marca Avecrem

de Alimentos de toda España. En sus procesos logísticos está estandarizado que cualquier excedente de stock de producto acabado que se genere, se envíe directamente al Banco de Alimentos. Este procedimiento está contemplado para los productos más conocidos por los consumidores como sopas, caldos, platos preparados, salsas... y también para los productos Gallina Blanca de Food Service que son aquellos dirigidos a restaurantes, hoteles, escuelas, centros residenciales y hospitales. La gama Food Service incluye también postres y pasta, y al ser formatos especiales para elaborar grandes cantidades son muy adecuados para distribuir entre las asociaciones que recurren al Banco de los Alimentos.

Esta cooperación nació hace 25 años con la fundación del Banco de Alimentos, desde entonces Gallina Blanca colabora con diferentes Bancos de Alimentos de toda España habiendo donado más de 4.500.000 kilos de alimentos equivalentes a 40.500.000 platos de comida. •

## Hábitos saludables

Otro de los compromisos de Gallina Blanca con sus consumidores es su apuesta por la nutrición óptima a través de la alimentación diaria de la que forman parte todos sus productos. En 2006, y gracias a la Plataforma de Nutrición y Salud, inició un proceso de mejora continuada de los perfiles nutricionales de todos sus productos que supuso la elimi-

nación total de las grasas hidrogenadas (210 toneladas) y la reducción del 25% de media de sodio, equivalentes a 300 toneladas de sal de los productos de Gallina Blanca.

Además, en el marco del compromiso con la salud de los consumidores, la compañía se ha adherido al Plan Havis, un plan de fomento de hábitos de vida saludables en la

población española, liderado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) y la Fundación Alimentum. Una campaña que fomenta los hábitos de vida saludables entre la población española fomentando la alimentación equilibrada, variada y moderada, y que también promueve la práctica regular de actividad física. •

# Fabricantes y distribuidores SOLIDARIOS

Más de doscientas empresas se suman a la campaña “La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala” impulsada por la Aecoc para evitar el despilfarro de comida

Gemma Martí

**E**

l desperdicio alimentario se ha convertido en un problema global que demanda respuestas concretas ya que supone importantes costes económicos, medioambientales, sociales y de reputación para las compañías. Ante esta realidad, la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores (Aecoc) impulsa una campaña pionera en Europa que trata de frenar este problema que afecta a toda la cadena de valor. La iniciativa “La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala” aúna los esfuerzos de empresas y administraciones vinculadas a la alimentación para evitar el despilfarro de comida y optimizar al máximo el aprovechamiento de excedente que, de manera inevitable, se va a seguir



Los operadores logísticos colaboran en la campaña impulsada por la Aecoc BANC DELS ALIMENTS

produciendo en los distintos eslabones de la cadena de valor.

La campaña cuenta con la colaboración de más de doscientas compañías entre grandes empresas y pymes de los sectores de gran consumo, Horeca y logística y transporte, apoyadas por las

asociaciones que las representan, las administraciones y la Federación Española de Bancos de Alimentos, “con la que Aecoc ha firmado un acuerdo de colaboración para optimizar e incrementar la redistribución de cualquier alimento apto para el consumo”,

## La implicación de los operadores logísticos

Los operadores logísticos han firmado un acuerdo con Aecoc, en el marco de la campaña “La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala”, por el que se comprometen a prestar sus servicios de transporte de los productos donados a los bancos de alimentos sin coste económico para estos, operaciones que se articularán optimizando el servicio regular que las compañías llevan a cabo para sus clientes. Asimismo, los operadores también cederán espacios gratuitos de almacenaje a los bancos de alimentos y, en la medida de lo posible, cámaras de frío.

explica Nuria de Pedraza, directora de comunicación de Aecoc, asociación que agrupa a cerca de 25.000 compañías.

Las empresas adheridas al proyecto se comprometen a impulsar en sus organizaciones un decálogo de buenas prácticas para reducir el desperdicio, “y Aecoc, por su parte, se compromete a realizar el seguimiento de las iniciativas desarrolladas en el marco del proyecto”, explica Nuria de Pedraza.

Además del impulso de buenas prácticas destinadas a la prevención y reducción de los

**Las empresas adheridas al proyecto se comprometen a impulsar un decálogo de buenas prácticas**

desperdicios alimentarios en los eslabones de la cadena de valor (intercambio de información, recomendaciones logísticas y de transporte, de la relación entre fabricante y distribuidor...), otro de los objetivos es incrementar la redistribución de alimentos (donaciones a bancos de alimentos, co-productos...), así como la mejora de las condiciones en las que éstas se llevan a cabo y garantizando en todo momento la seguridad alimentaria.

ESPECIAL

## Grupo Panrico y su compromiso hacia el desperdicio cero

Grupo Panrico, en su compromiso con las iniciativas sociales, está llevando a cabo múltiples acciones para reducir el desperdicio alimentario, planificando exhaustivamente la cadena de suministro e impulsando prácticas de eficiencia con el fin de aprovechar al 100% el excedente que generan sus fábricas

Panrico ha desarrollado un plan estratégico para ajustar la producción a la demanda real de producto que es absorbido por el mercado. Además, ha impulsado un decálogo de buenas prácticas enfocado a la eficiencia en el consumo de materiales y al reciclaje de cualquier tipo de desperdicio en todas sus plantas de producción.

Así, durante el periodo 2009-2012, se ha disminuido el desperdicio en más de un 50%, y la parte que no se consigue eliminar se gestiona a través de canales especializados con el fin de ser utilizado como materia prima para la elaboración de pienso animal, reduciendo de esta forma a casi un 0% los restos que se desechan.

Grupo Panrico se unió a finales del año pasado a la campaña “La alimentación no tiene desperdicio” liderada por la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores (Aecoc) con el objetivo de frenar esta problemática mediante la prevención y el impulso de prácticas de eficiencia.

“La demanda de alimentos se ha multiplicado y el desperdicio alimentario se ha convertido en un problema global que requiere respuestas concretas” –recuerda Mili García, directora de Comunicación de Panrico– “como compañía somos conscientes de ello y contribuimos con todos nuestros esfuerzos a paliar esta situación reduciendo al máximo este desperdicio”.

Panrico colabora también de manera cons-



Una de las plantas de producción de Donuts® de Panrico

tante y desinteresada en la lucha contra el hambre, donando asiduamente sus productos a bancos de alimentos, organizaciones no gubernamentales y entidades benéficas de todo el país.

Un ejemplo de todo ello, es la colaboración periódica que realiza con la Fundació Banc

dels Aliments de Barcelona desde sus inicios, hace más de 25 años. Concretamente, en los últimos cuatro años Panrico ha donado más de 91.000 kilos de sus productos a esta entidad que han sido distribuidos a más de 130.000 beneficiarios de más de 300 entidades benéficas. •

*¡Lo hemos conseguido!  
Hemos hecho la llonganissa perfecta:  
la Llonganissa Extra Reserva Exentis.  
Suave, en su punto justo de sal, elaborada sólo  
con carne de cerdo de pura raza Duroc  
y con ingredientes naturales.  
Pero lo mejor es lo que no tiene. Gracias a un  
proceso de elaboración exclusivo de Can Duran,  
hemos conseguido hacer una llonganissa  
sin gluten, lactosa, derivados lácticos,  
sulfitos, soja y colorantes.  
Queríamos que todo el mundo,  
absolutamente todo el mundo pudiera disfrutar  
de nuestro inimitable sabor.*

**CAN  
DURAN**



[www.canduran.com](http://www.canduran.com)



*Natural del Montseny*

*Sin gluten  
sin lactosa  
sin sulfitos  
sin soja  
sin colorantes  
100% natural  
y con todo el sabor*



# “El despilfarro es un escándalo, y en tiempos de crisis una provocación”

## Entrevista a

**Jordi Peix,**  
vicepresidente de la Fundació  
Banc dels Aliments

Gemma Martí

**C**ómo se explica que, en pleno siglo XXI y con la crisis actual, se despilfarren al año 35 kg de comida per cápita?

■ El despilfarro siempre es un escándalo, pero en tiempos de crisis es una provocación. Y lo peor es que el 58% se genera en los propios hogares, donde se desaprovechan 20 kg por persona y año. La gestión de los alimentos se debe aprender en la escuela. Es por ello que el Banc dels Aliments cada año acude a más de 200 escuelas no solo para despertar un sentimiento solidario sino también para incentivar actitudes positivas de los jóvenes para evitar el derroche de alimentos, un elemento de primera necesidad.

**¿Cree que el ciudadano es consciente de esta situación y del impacto económico y medioambiental que supone?**

■ Las diferentes encuestas que se han publicado últimamente detectan una respuesta cada vez mejor ante el despilfarro, no solamente como respuesta inmediata ante la crisis, sino también como una cada vez mejor concienciación ante los problemas ambientales. Los estatutos del Banc dels Aliments reflejan la preocupación de los ciudadanos. El primer punto es la lucha contra el despilfarro, el segundo define el destino de los alimentos hacia los más necesitados y el tercero es la consiguiente defensa del medio ambiente por el ahorro que implica de miles de toneladas que se evitan vayan al vertedero.

**¿A qué es debido, principalmente, este derroche?**

■ La primera causa del despilfarro

es la falta de formación para la gestión de los alimentos, tanto en la compra, como en la conservación y en su gestión en la cocina. Asimismo es necesaria una mejor información sobre su manejo y una adecuada diferenciación de las fechas de caducidad y consumo preferente.

### Formación y gestión.

■ Sí, y es por ello que el Banc dels Aliments, conjuntamente con la Universitat de Barcelona y en colaboración con las administraciones, ha iniciado la campaña que hemos denominado “Somos aquello que tiramos”, para la prevención del despilfarro. Como bien resume la guía de educación ambiental

**“La causa del despilfarro es la falta de formación para la gestión de los alimentos, y ésta debería aprenderse en la escuela”**

**“Falta información sobre el manejo de los alimentos y saber diferenciar la fecha de caducidad y la de consumo preferente”**

tal de Barcelona para el Medio Ambiente es necesario, por este orden: Pensar, comprar, cocinar y, finalmente, comer.

**¿Deberían recuperarse las costumbres de las abuelas, que lo aprovechaban todo?**

■ No solamente se deben recuperar, sino que se están recuperando. Ellas vivieron la guerra o lo que fue peor la larga posguerra. Su experiencia vital se debe



Jordi Peix en los almacenes del Banc dels Aliments, situados en la calle Motors de Barcelona. FREDERIC CAMALLONGA

convertir no en un recuerdo, sino en una consigna de comportamiento ante los tiempos que vivimos.

**¿Las empresas están por la labor de evitar este despilfarro de alimentos?**

■ En Barcelona ya son 320 empresas las que, no solamente participan en la lucha contra el despilfarro, sino que se han convertido en los mejores suministradores de la Fundació Banc dels Aliments. En este último año debemos destacar especialmente la labor de la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores (Aecoc), que está liderando acciones conjuntas no solo con las industrias alimentarias, sino también con la distribución, las plataformas logísticas y en el de transporte de alimentos.

**Además de luchar contra el despilfarro, el Banc dels Aliments se encarga de recibir alimentos y repartirlos entre las entidades que los distribuyen a las personas necesitadas. ¿Qué volumen de alimentos recaudan anualmente?**

■ El año pasado se distribuyeron gratuitamente más de 10 millones de kilos de alimentos entre 311 entidades benéficas homologadas que, por su relación directa con las personas más necesitadas, aseguran el buen destino de las ayudas.

**¿De dónde proceden los alimentos que distribuyen?**

■ La procedencia es múltiple y variada: de los agricultores, de las industrias alimentarias, de las plataformas logísticas, de Mercabarna, de la importante ayuda comunitaria, de las co-

lectas, de las donaciones, de la restauración, de los mercados municipales, de la lonja de pescadores de Barcelona y de la distribución. Es de destacar que en los últimos años se ha realizado un gran esfuerzo en la distribución, donde acudimos a cerca de 400 supermercados.

**¿A cuántas personas llegan?**

■ Actualmente se distribuye entre 124.000 personas, de acuerdo con sus necesidades (niños, ancianos, adultos, enfermos...) pero lamentablemente la demanda va creciendo. Pero cuando nos faltan alimentos para cubrir la demanda, entonces es toda la sociedad catalana la que se moviliza para conseguir en un solo día 2.400 toneladas. La lucha contra el despilfarro demuestra que la solidaridad es la alternativa para conseguir los objetivos.