

CÓMO SE PRODUCE EL EXCEDENTE ALIMENTARIO

1. Propuesta de menús con opción de mayor aprovechamiento:

Debido a la falta de información y sensibilización del malbaratamiento alimentario, los clientes finales todavía no son exigentes en la contratación de servicios de catering que ofrezcan una opción de menú que sea más fácil para el aprovechamiento alimentario, como por ejemplo fruta como postre, platos sin ingredientes como el huevo, la nata... que favorezcan el aprovechamiento alimentario y ser además, más saludables y nutritivos.

2. Cálculo incorrecto de la cantidad de comida:

En ocasiones, los organizadores pueden estimar mal la cantidad de comida necesaria y preparar más de lo necesario.

3. Cancelación de los asistentes:

Si hay cancelaciones de último momento por parte de los asistentes, puede resultar en un excedente de comida preparada.

4. Cambios en la programación del evento:

Si se realizan cambios en el programa del evento, como modificaciones en los horarios de las comidas, es posible que se haya preparado comida adicional que ya no es necesaria. Acortar los tiempos de servicio también puede producir este efecto.

5. Excesos de momentos de comida en un evento:

Basar la satisfacción de los invitados por la cantidad de comida de un evento genera excedentes.

6. Restricciones dietéticas y preferencias individuales:

A veces, los organizadores pueden preparar una variedad de opciones para acomodar diferentes necesidades dietéticas y preferencias individuales. Sin embargo, no todos los asistentes optan por estas opciones, lo que puede resultar en un excedente de comida. Sucede lo mismo si se informa de un número contrastado de intolerantes o con alergias alimentarias para los que se hace un menú específico y luego no asisten.

7. Sobras de alimentos sin utilizar:

En algunos casos, puede existir ingredientes o alimentos sin utilizar después de la preparación de los platos principales (mermas) lo que contribuye al excedente alimentario.

8. Falta de información y sensibilización en toda la cadena de valor:

Falta de información desde los productores, distribuidores, transformadores, catering, organizadores y consumidores.

CÓMO EVITAR EL EXCEDENTE ALIMENTARIO

Evitar el excedente alimentario en eventos es fundamental para reducir el desperdicio de alimentos y promover la sostenibilidad. Algunas estrategias que se pueden implementar son:

- 1. Planificación adecuada:**
Realizar una estimación precisa de la cantidad de comida necesaria para el evento. Ten en cuenta el número de invitados, sus preferencias alimentarias y el tiempo de duración del evento.
- 2. Comunicación con los invitados:**
Solicitar confirmación de asistencia a los invitados para poder ajustar la cantidad de alimentos a preparar. También puedes preguntar sobre restricciones dietéticas para evitar servir platos que no serán consumidos.
- 3. Diseño de menús con mayor aprovechamiento:**
Diseñar menús menos perecederos, sin ingredientes como el huevo, la nata... Esto permitirá satisfacer las necesidades de diferentes personas y reducir el riesgo de excedente alimentario.
- 4. Proporciones adecuadas:**
Servir porciones controladas para evitar que los invitados se sirvan más comida de la necesaria. Considera ofrecer opciones de tamaño pequeño para que cada persona pueda elegir la cantidad que desea. Evita los Buffets.
- 5. Valora el tipo de comida en cada momento del día:**
No es lo mismo ofrecer un cocktail a las 7 de la tarde que a las 9 de la noche. Tampoco es necesario servir un coffee cada hora ni dar una cena de Gala con 4 platos. Déjate asesorar por tu proveedor de catering habitual en este aspecto.
- 6. Concienciación:**
Informar a los asistentes en el mismo evento mediante carteles en los bufets informando que se irá reponiendo según se vaya consumiendo. Para evitar que se sirva comida que no se vaya a consumir.
- 7. Tener cuanta más información sobre el programa del evento completo:**
A qué hora llegan los invitados y desde dónde, cuándo han comido/desayunado y el qué. No es lo mismo ofrecer un almuerzo ligero tras una jornada de congreso con un coffee liquido o tras un coffee con variedad de referencias salados/dulces o un brunch.
- 8. Contrato:**
Disponer de una cláusula obligatoria de aprovechamiento alimentario, donde se describe en un anexo el procedimiento de malbaratamiento y los costes asociados para ser facturados.
- 9. Formación:**
Disponer de un curso homologado para todo el personal de la cadena de valor, productores, distribuidores, cocina, camareros, logística, almacenaje y etiquetaje, organizaciones y entidades del tercer sector... un módulo para cada participante en la

cadena de valor que forme a todas las personas respecto la nueva ley de malbaratamiento, seguridad alimentaria “que alimentos son aprovechables para cada prioridad”, logística “transporte, etiquetaje, almacenamiento en frío, entrega a organización, documentación...”, cocina “aprovechamiento de la merma en el proceso de cocina”, emplatado y servicio “emplatar y servir según se va consumiendo, no romper cadena de frío de lo no emplatado, que alimentos se pueden aprovechar para cada prioridad y como envasarlos para almacenarlos, etiquetarlos, almacenarlos y entregarlos”, comercial “entender la necesidad del aprovechamiento, saber presentar las opciones y como describirlo para transportar dicha información al resto de participantes”... Es decir, formación específica para cada uno de los participantes en la cadena de valor.

DONACIÓN DEL EXCEDENTE ALIMENTARIO

Cuando deseas donar el excedente alimentario en eventos, es esencial tener en cuenta algunos detalles y pautas para garantizar la seguridad y eficacia de la donación. Detalles de cómo puedes hacerlo:

1. Donación de alimentos:

Establecer una colaboración con organizaciones benéficas locales para donar los excedentes de comida. Asegúrate de cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y coordinar la logística de la recogida y/o entrega.

2. Comunícate con organizaciones benéficas:

Ponte en contacto con organizaciones locales que se dediquen a la distribución de alimentos a personas necesitadas, como bancos de alimentos, comedores sociales o instituciones de caridad. Infórmate sobre sus políticas de donación y coordina con ellos la entrega de los alimentos. Incluye en el contrato cláusulas de aprovechamiento alimentario, con las fechas deadline de información de número de asistentes, acuerdos y procedimientos de donación...

3. Alimentos aptos para donar:

Algunos alimentos son más aptos para donar que otros. Los alimentos no perecederos, como latas de conservas, paquetes de arroz, pasta, legumbres secas, pueden ser donados sin problemas. También se pueden donar alimentos perecederos, como frutas, verduras, pan y platos preparados, siempre y cuando se hayan mantenido en condiciones adecuadas de temperatura y manipulación durante el evento.

4. Alimentos no aptos para consumo humano para donar:

Hay algunos alimentos que no son aptos para donar como consumo humano debido a su naturaleza perecedera o a las normas de seguridad alimentaria. Estos pueden incluir carne cruda, productos lácteos no pasteurizados, alimentos abiertos o sin envasar, alimentos que hayan estado expuestos a la contaminación o que hayan pasado su fecha de caducidad.

Estos alimentos se deben tener en cuenta en la jerarquía de prioridades para donar:

- Consumo humano según legislación.
- Alimentación animal y la fabricación de piensos según marco regulatorio.
- Subproductos en otra industria.
- Última instancia, aplicar la economía circular como residuos orgánicos para la obtención de compost, valorización energética obteniendo biogás o biocombustibles.

5. Seguridad alimentaria:

Es fundamental asegurarse de que los alimentos donados sean seguros para el consumo. Mantén una buena higiene durante la manipulación y el almacenamiento de los alimentos en el evento y en el transporte hacia la organización benéfica o almacenes frigoríficos propios hasta la recogida de la organización. Siempre sigue las pautas de seguridad alimentaria y cumple con las regulaciones locales en cuanto a la manipulación y donación de alimentos. Será necesario etiquetar debidamente el alimento donado.

6. Documentación y registros:

Lleva un registro de los alimentos donados, incluyendo la cantidad, la descripción y la fecha de donación. Esto puede ser útil para fines de seguimiento y para demostrar la contribución del evento a la comunidad y el justificante fiscal.

7. Compostaje:

Si no es posible donar los alimentos sobrantes, considera implementar un sistema de compostaje basado en economía circular para reducir el impacto ambiental. Puedes contactar con empresas o instituciones que se dediquen al compostaje para solicitar su colaboración.

Recuerda que cada organización benéfica puede tener sus propios requisitos y políticas de donación, por lo que es recomendable comunicarse con ellos con anticipación y seguir sus instrucciones para garantizar una donación exitosa, útil y sobre todo segura.

ODS Vinculados

- **ODS 2 – Hambre cero**
 - ✓ Al evitar el desperdicio alimentario, se puede redirigir excedentes a organizaciones sociales, ayudando a combatir el hambre
- **ODS 3 – Salud y Bienestar**
 - ✓ Diseñar menús más saludables y sostenibles mejora la nutrición de los asistentes.
- **ODS 4 – Educación de Calidad**
 - ✓ La formación a toda la cadena de valor promueve la concienciación y buenas prácticas.
- **ODS 12 – Producción y Consumo responsable**
 - ✓ Es el eje principal: planificación de la oferta alimentaria, reducción del desperdicio, reutilización de excedentes
- **ODS 13 – Acción por el Clima**
 - ✓ Al reducir el desperdicio se reduce también la huella de carbono de los eventos.
- **ODS 17 – Alianzas para lograr los objetivos**

- ✓ Colaboración entre organizaciones, caterings, ONGs, proveedores y participantes para evitar el desperdicio alimentario.

Para ejemplificar alguna meta y KPIs de medición asociados, tomaremos el ODS 2, trabajo decente y crecimiento económico:

Meta 2.1 – Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año

KPI:

- % de excedente donado a organizaciones sociales.

→ **Compromiso en la lucha contra el Desperdicio alimentario ¿Cómo lo comunicamos?**

Abordar la comunicación adecuada en sostenibilidad, en este caso abarcando sostenibilidad social y medioambiental, es imprescindible.

Por llevar a cabo buenas prácticas en la lucha contra el desperdicio alimentario en nuestro evento **no** estaremos incidiendo en los todos los ODS aquí mencionados, sino que para cada evento será necesaria hacer una valoración específica para su posterior comunicación.

Medición

Sería interesante establecer un baremo mínimo al cual, desde la industria de eventos, nos podamos comprometer. Ejemplo:

- ✓ Siempre que en un evento sea de más de 50 pax, a partir del 15% de desperdicio alimentario, dicho excedente deberá ser reutilizado, donado, etc. Nunca desechado, hasta lograr el desperdicio cero.
- ✓ Informar a todas las empresas de la jerarquía a aplicar en la gestión del desperdicio alimentario:
 1. Donación para consumo humano.
 2. Después alimentación animal.
 3. Subproductos industriales.
 4. compostaje o valorización energética.

Pretenderemos mostrar nuestro compromiso para que sirva de inspiración.