

Certificación de Desperdicio Alimentario Cero



¿Qué es la Certificación de Desperdicio Alimentario Cero?

Entre el 25% y el 30% de alimentos producidos en el mundo se pierde o se desperdicia, según el panel de expertos de la ONU en cambio climático. La **certificación de Desperdicio Alimentario Cero de Applus+ Certification** es un reconocimiento independiente que **acredita el compromiso de las empresas con la reducción y gestión eficiente del desperdicio de alimentos** en todas las etapas de la cadena de valor.

Este sello avala que la organización implementa medidas para minimizar la generación de residuos alimentarios, **colaborando con la ley 7/2022 para una economía circular**, promoviendo el aprovechamiento responsable de los recursos, [reduciendo las emisiones](#), y [contribuyendo a la sostenibilidad](#).

Alineada con las mejores prácticas internacionales, esta certificación está **diseñada para ayudar a las empresas a optimizar sus procesos**, mejorar su reputación y contribuir de manera activa a la lucha contra el desperdicio de alimentos.

¿Qué beneficios tiene la Certificación de Desperdicio Alimentario Cero?

La certificación tiene los siguientes beneficios para las empresas:

- **Disminución de la cantidad de residuos enviados a vertederos**, reduciendo así las emisiones de gases de efecto invernadero y otros impactos negativos en el entorno.
- **Implementar estrategias de reducción de desperdicio alimentario** para maximizar el uso de materias primas y minimizar las pérdidas económicas derivadas del mal aprovechamiento de alimentos.

- **Asegura que las empresas cumplan con la normativa vigente** en materia de gestión de residuos y sostenibilidad, evitando sanciones y mejorando el control de los procesos.
- **Fomenta una cultura corporativa** de responsabilidad que mejora el compromiso y la motivación de los empleados.
- **Contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible**, en concreto: Objetivo 2 (Hambre Cero) y Objetivo 12 (Producción y Consumo Responsables).
- **Promueve prácticas** que maximizan el aprovechamiento de los recursos y minimizan el impacto ambiental, contribuyendo a un modelo de economía circular y sostenible.

¿A quién le puede interesar la Certificación de Desperdicio Alimentario Cero?

Esta certificación está dirigida a las siguientes empresas:

- **Productores, procesadores y distribuidores de alimentos** del sector agroalimentario interesados en gestionar de manera eficiente los residuos y reducir el desperdicio a lo largo de la cadena de suministro.
- **Supermercados y comercios minoristas** que desean optimizar la gestión de excedentes y reducir pérdidas en la venta de productos alimentarios.
- **Empresas del sector HoReCa** que buscan minimizar los desperdicios generados durante la preparación y el servicio de alimentos.
- **Empresas que desean mejorar la eficiencia de producción** y maximizar el aprovechamiento de materias primas.

¿Por qué elegir Applus+ Certification?

Applus+ Certification es una entidad independiente y de reconocido prestigio que tiene por objetivo ayudar a las organizaciones a alcanzar su compromiso de mejora continua. Nuestra compañía proporciona un **aval sólido** que asegura que las organizaciones cumplen con los **más altos estándares** en gestión de residuos y sostenibilidad.

Certificarse con Applus+ en Desperdicio Alimentario Cero garantiza a las empresas un **reconocimiento de calidad y fiabilidad** que les permite posicionarse como **referentes en la gestión eficiente de recursos y la sostenibilidad**.