

CERTIFICACIÓN: “DESPERDICIO ALIMENTARIO 0”

En un mundo donde la sostenibilidad y la responsabilidad social son cada vez más valoradas, poner en el punto de mira el desperdicio alimentario se presenta como una **oportunidad clave** para las empresas pertenecientes a la industria alimentaria. Según informe de 2023 del Ministerio de Agricultura sobre desperdicio alimentario, **sólo España desperdicia aproximadamente 1'2 millones de toneladas de alimento al año**, que equivale a 1'5 millones de toneladas de CO2 emitidas al año por el proceso de producción de estos alimentos no consumidos.

La certificación **Desperdicio Alimentario 0 de Applus+**, reconoce a todas las organizaciones que priorizan y fomentan programas y medidas para la reducción de los excedentes alimentarios, evidenciando su compromiso con la sostenibilidad, la reducción de residuos y el respeto por los recursos naturales.

Beneficios

1. Compromiso con la Sostenibilidad

- Reduce el impacto ambiental y social al disminuir la cantidad de alimentos desperdiciados.
- Contribuye a la lucha contra el cambio climático al disminuir la huella de carbono asociada con la producción y el desperdicio de alimentos.

2. Ahorro Económico

- Minimiza los costes operativos si se implantan programas de optimización de compras, almacenamiento y uso de los alimentos.
- Mejora la eficiencia en la gestión de recursos, generando ahorros a largo plazo.

3. Ventaja Competitiva

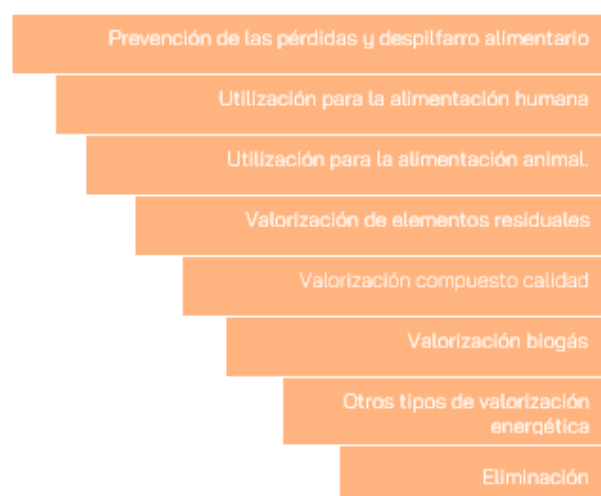
- Posiciona a la empresa como líder en sostenibilidad en su sector.
- Atrae a consumidores y clientes que valoran prácticas responsables y éticas.

4. Cumplimiento Normativo

- Ayuda a cumplir con regulaciones y estándares relacionados con la sostenibilidad y la gestión de residuos.

5. Mejora de la Reputación

- Refuerza la imagen de marca al mostrar un compromiso tangible con la reducción del desperdicio alimentario.
- Genera confianza entre consumidores, socios y la comunidad.



Proceso de Certificación

Análisis del contexto

La organización debe:

- Determinar el alcance y los límites.
- Definir un mapa de procesos identificando los procesos claves relacionados con el manejo de alimentos y los susceptibles en los que se puedan producir desperdicio alimentario.
- Identificar las necesidades de partes

Estrategia de reducción

- 1) Definir una política o compromiso responsable firmada por la Alta Dirección con el compromiso de reducción del desperdicio alimentario.
- 2) Identificar los Riesgos y Oportunidades en toda la cadena de suministro y definir un Plan de Acción.
- 3) Identificar los requisitos legales.
- 4) Definir objetivos y medidas de prevención que sean coherentes con el compromiso de reducción, medibles y que puedan ser objeto de seguimiento.
- 5) Redactar un Plan de Prevención de pérdidas y despilfarro alimentario.
- 6) Definir un Plan de Buenas Prácticas para la prevención del desperdicio.

Requisitos legales

- 1) Determinar y tener acceso a los requisitos legales y otros requisitos aplicables.
- 2) Garantizar su cumplimiento.

Los requisitos legales a valorar son:

- Ley de residuos y suelos contaminados (Ley 7/2022): Fomenta la reducción de residuos, promoviendo de esta manera la prevención y reutilización de productos.
- Normativas europeas: Tienen como meta reducir a la mitad el desperdicio alimentario para el año 2030, mediante monitoreos y reporte de datos.
- Normativas autonómicas: como en Cataluña, con la Ley 3/2020 para la prevención del desperdicio alimentario.

Competencia

Establecer dentro del sistema:

- Roles, responsabilidades y autoridades.
- Plan de Competencia y toma de conciencia.
- Las necesidades de formación asociadas.

Plan de comunicación

- La organización deberá definir un plan de Plan de Comunicación interna y externa.
- Comunicación de la política a las partes interesadas, comunicación de alianzas y compromisos.
- Velar por una comunicación transparente

Control operacional

Definir un control operacional y prácticas de prevención del Desperdicio.

Asegurar que el SGDA radica en acciones de nivel:

- 1) Recepción y almacenamiento: Revisar cantidad de productos y aplicar rotaciones para evitar desperdicios.
- 2) Producción: Estandarizar porciones, capacitar al personal en técnicas de manipulación y planificar la producción.
- 3) Distribución: Monitorear las fechas de consumo y optimizar las rutas de distribución para minimizar el tiempo de almacenamiento.
- 4) Gestión de sobrantes: Clasificación de residuos, reutilización o donación de alimentos en buen estado, colaborando así con bancos de alimentos.
- 5) Monitoreo y auditorías: Llevar un registro de los puntos críticos de desperdicio y realizar auditorías periódicas para evaluar y mejorar las técnicas de control.

Plan de Mantenimiento

Definir un Plan de Mantenimiento de las instalaciones y equipamientos, realizando un seguimiento y control del mismo.

Auditoría interna

Se llevarán a cabo auditorías internas a intervalos planificados para asegurar que los requisitos son conformes.

Mejora continua

Se analizará la satisfacción cliente y partes interesadas.

La organización implantará un sistema de detección, registro y corrección de desviaciones de los requisitos establecidos.

Es fundamental para mantener y optimizar los esfuerzos hacia el objetivo de desperdicio cero. Implica una revisión constante y ajustes que permitan reducir aún más los restos alimenticios mediante:

- Monitoreo y evaluación constante
- Análisis de datos y retroalimentación
- Implementación de Nuevas Tecnologías
- Auditorías y revisiones externas
- Fijación de nuevos objetivos

Al elegir certificarte, no solo estás cumpliendo con una responsabilidad social, sino también impulsando el crecimiento sostenible de tu negocio, posicionando la empresa como referente en la lucha contra el desperdicio alimentario, contribuyendo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible: **erradicar la pobreza**, al asegurar que los recursos se utilizan de manera eficiente, **una minimización de pérdidas alimentarias** y se realiza un **consumo más responsable** fomentando así la lucha **contra el cambio climático**.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Contáctanos

www.apluscertification.com | info@apluscertification.com

Arplus+ Certification, comprometidos con un mundo más sostenible

Follow us 

