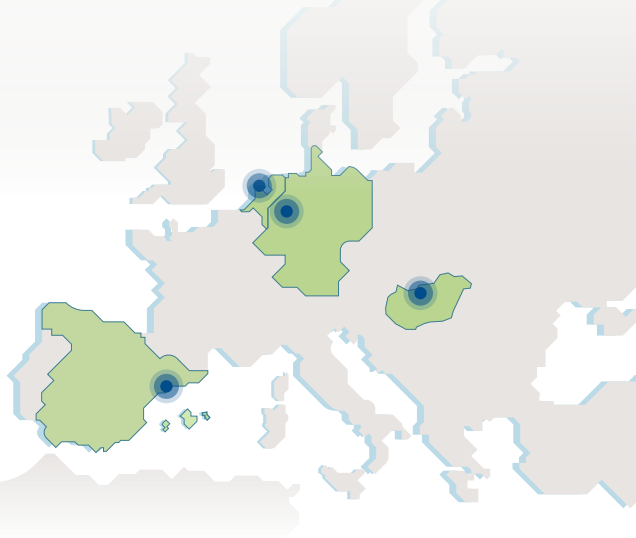


El proyecto

Alrededor de 88 millones de toneladas de alimentos se desperdician cada año en la UE. Esto se traduce en pérdidas económicas de casi 143,000 millones de euros, además de conllevar importantes impactos ambientales y sociales.

El proyecto europeo **REFRESH** surge de la necesidad de reducir estos desperdicios y residuos generados a lo largo de la cadena alimentaria. Para ello, apuesta por la creación de plataformas colaborativas basadas en acuerdos voluntarios entre diferentes actores clave a lo largo de la cadena: instituciones, asociaciones, empresas privadas y ONG's.



Para probar su eficacia se analizó el desarrollo en paralelo de cuatro Plataformas de Acción en **España, Alemania, Hungría y Países Bajos.**

La finalidad de estos análisis era aportar ejemplos prácticos y recomendaciones para la creación de nuevas plataformas en el futuro.

Refresh



This publication is a result of the research project REFRESH which has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 641933.

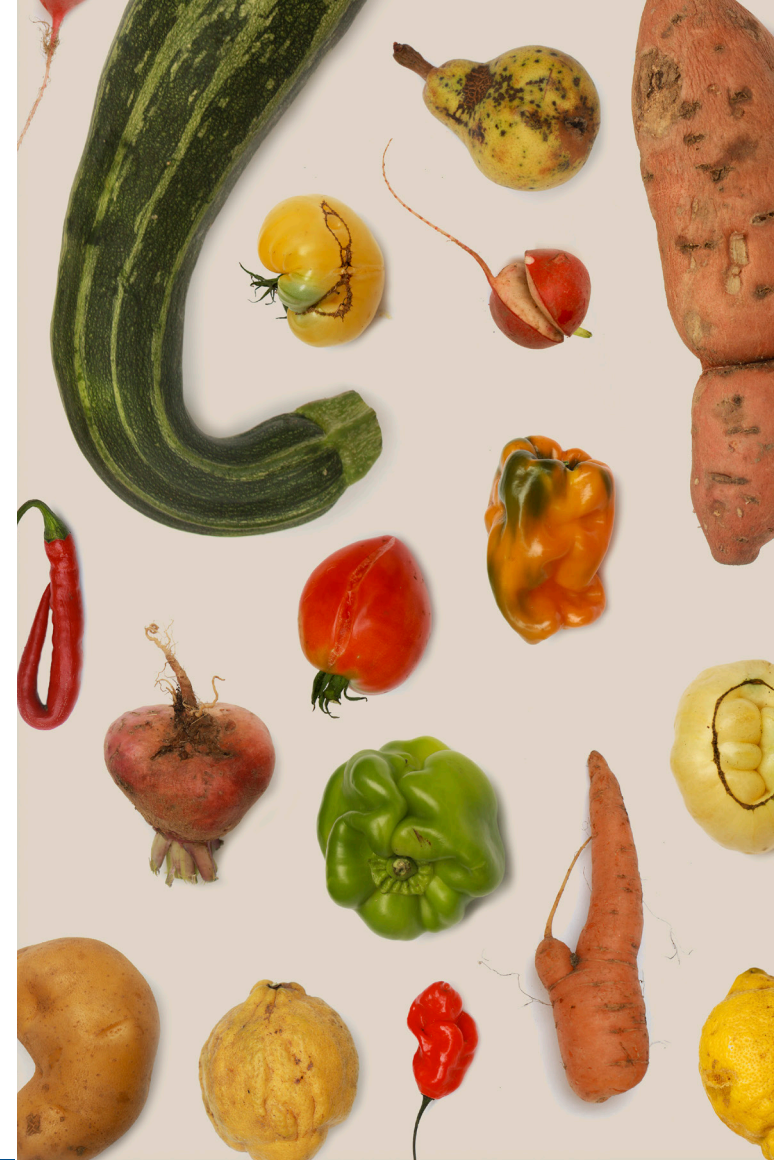
Detalles de contacto:

✉ info@eu-refresh.org

🌐 www.eu-refresh.org

📱 @EUrefresh

📘 www.facebook.com/eurefresh



Refresh ESPAÑA

Una plataforma colaborativa para evitar el desperdicio alimentario



Plataforma REFRESH España

Dentro de la **plataforma REFRESH España** hemos analizado la cadena alimentaria a nivel nacional, identificando los principales actores involucrados y los puntos críticos en los que es preciso actuar.

Durante el proyecto se llevaron a cabo más de **160 iniciativas anti-desperdicio** y **tres pilotos** en puntos diferentes de la cadena: producción primaria, sector del *catering* y consumidores.

Proyectos piloto

1| Cadena de suministro de melocotones y nectarinas

Colaboración con: Agencia Catalana de Residuos.

Objetivos:

- Cuantificar los desperdicios alimentarios y residuos generados (producción - mayoristas).
- Presentar recomendaciones y fijar objetivos específicos para su reducción.

Acciones:

- Analizar las causas de los desperdicios: la **sobreproducción** y la **saturación del mercado**.

Resultados:

- Los datos recogidos sirvieron para **concienciar** sobre los desperdicios generados.
- Además, se llevaron a cabo **recomendaciones** para favorecer la transparencia y la trazabilidad de dichos desperdicios.

2| Desperdicio de comida en ferias y eventos corporativos

Colaboración con: Gastrofira (empresa de *catering*) y la Agencia Catalana de Residuos.

Objetivos:

- Cuantificar los niveles base de desperdicios alimentarios y llevar a cabo medidas para su reducción.
- Medir el impacto de las acciones llevadas a cabo.

Acciones:

- Reducir el número de platos del menú y un 5% el margen de seguridad de stock.
- Digitalizar el servicio de pedidos a cocina y ajustar los métodos de cocción de los alimentos.
- Añadir mensajes de concienciación en las mesas y repartir folletos informativos.

Resultados:

- **Reducciones** significativas en el desperdicio alimentario. Además, el estudio permitió **crear un protocolo** para este tipo de cuantificaciones.

3| Percepción de los consumidores sobre alimentos valorizados

Colaboración con: Consejo Regional del Vallès Oriental.

Objetivos:

- Analizar las opiniones que tienen los padres sobre introducir en los menús escolares diferentes alternativas de desperdicios alimentarios.

Acciones:

- Charlas informativas a un grupo de 24 padres sobre los **alimentos valorizados**.
- Darles a elegir entre menús hipotéticos que incluían alimentos valorizados de cuatro procesos diferentes.

Resultados:

- Los resultados mostraron que las **estrategias informativas** pueden contribuir a una mejor aceptación de los productos valorizados.

Creación de la Plataforma

Iniciación y puesta en marcha

Seleccionar a los participantes e identificar un coordinador

Fijar las metas y objetivos

Analizar la situación y acordar objetivos con los miembros de la Plataforma



Plataforma REFRESH España

Coordinadores: CREDA-UPC-IRTA

Número de integrantes: 17 organizaciones de diferentes sectores

Objetivos: Reducir un 50% los desperdicios alimentarios