

Campaña de donación de alimentos



Esta acción va dirigida a **alimentos no vendidos de supermercados, comercios y tiendas pequeñas**, así como a **alimentos sobrantes** de escuelas o **cafeterías y restaurantes comerciales**.

Pese a los dueños de establecimientos y tiendas tratan de adquirir la cantidad justa de comida para su reventa, sigue tirándose una gran cantidad de alimentos cuando ya no pueden venderse. Dado que la mayoría de estos alimentos siguen siendo comestibles, se produce un desperdicio sustancial de alimentos y recursos. Puede encontrar más información acerca de las [fechas de caducidad y otras etiquetas aquí](#).

Lo mismo ocurre en cafeterías y restaurantes: Aunque los propietarios y los empleados de escuelas suelen tener mucha experiencia en el cálculo de la cantidad de comida necesaria para un número específico de comensales, suele sobrar bastante comida en ollas y sartenes al cabo del día. En algunas gerentes cafeterías se intenta volver a procesar estas sobras para el día siguiente, pero la mayoría se acaba tirando. Este es el objetivo de la campaña de donación de comida: tomar estos alimentos cocinados¹ al final del día o recoger alimentos no vendidos de supermercados, comercios y tiendas pequeñas² y dedicarlas a un nuevo fin: **¡Alimentar a más personas y no al cubo de basura!** Para ello, los participantes recogen la comida sobrante y la redistribuyen a uno o varios bancos de alimentos locales y comedores para personas desfavorecidas. Además, los participantes se conciencian acerca del desperdicio de alimentos y reciben consejos sobre cómo reducirlo en su vida diaria.

Recuerde que la donación de comida es solo la segunda mejor alternativa para la prevención del desperdicio de alimentos ([ver aquí](#)): antes de donar sobras y alimentos no vendidos, las tiendas, restaurantes y cafeterías deberán hacer lo posible para prevenir las sobras y los alimentos no vendidos. En el caso de los restaurantes y cafeterías, la donación de alimentos deberá combinarse con una “acción de restaurante ecológico” para reducir sustancialmente la cantidad de comida desperdiciada en los mismos. Para supermercados, comercios y tiendas pequeñas, eche un vistazo a la ficha “reducción de desperdicios en supermercados”, que forma parte del conjunto de herramientas de comunicación destinado a empresas.

Objetivos

- ▶ Concienciar a los ciudadanos europeos de que las medidas para reducir el desperdicio de alimentos pueden adoptarse a diario e informar acerca de aquellos sectores de la sociedad que no pueden permitirse una alimentación decente y, por tanto, dependen de bancos de alimentos
- ▶ Aumentar la concienciación entre el público acerca de los buenos hábitos para la reducción de residuos de alimentos
- ▶ Concienciar a propietarios tiendas, empleados, restaurantes, cafeterías y consumidores acerca de la cantidad de comida que se desperdicia a diario
- ▶ Aumentar la concienciación entre los participantes acerca de las opciones sencillas donde llevar comida y alimentos sobrantes
- ▶ Establecer relaciones entre los donantes y los bancos de alimentos o comedores para personas desfavorecidas y promover la colaboración continuada

¹ Recuerde que las **sobras de platos no pueden donarse bajo ningún concepto** por cuestiones de seguridad alimenticia

² Dependiendo del lugar donde viva, es posible que algunos establecimientos ya participen en actividades de este tipo. Deberá tratar de buscar siempre un supermercado o establecimiento que no haya adoptado aún estas medidas.



Lo que se necesita

- ▶ Un establecimiento (supermercado, propietario de tienda o gerente de comercio), cafetería o restaurante que estén dispuestos a participar en esta acción
- ▶ Un **banco de alimentos** local (o comedores para personas desfavorecidas) donde puede llevar la comida recogida (u organice su propio “[evento feeding the 5k](#)”)
- ▶ Un **transportista** para el día del evento, que cumpla las condiciones de almacenamiento y higiene adecuadas
- ▶ **Material de comunicación e información:** Publicite su acción de donación de alimentos mediante la colocación de carteles promocionales en puntos estratégicos o a través de otros medios de comunicación. Ponga al corriente al grupo objetivo acerca de la acción entregando información sobre el [desperdicio de alimentos y sobre cómo evitarlo](#) antes del evento.

Preparación de la acción

Antes de la SERR (al menos un mes antes)

- ▶ Decida cuál va a ser su público objetivo: ¿A quién desea llegar con esta acción? ¿Y a quién desea dirigirse como donante de alimentos? ¿Supermercados, tiendas pequeñas, puestos de mercado, restaurantes o una cafetería?
- ▶ Prepare un cartel para anunciar su campaña de donación de alimentos o utilice los carteles de la SERR ([descargar aquí](#))
- ▶ Envíe la información sobre su acción, así como información general acerca del desperdicio de alimentos y cómo evitarlo por correo a su grupo objetivo o imprímala para entregársela en mano
- ▶ **Realice una revisión de basura de residuos de alimentos** ([food waste calculator de la SERR](#)) para calcular la cantidad de desperdicio de alimentos producido en un día normal en ese establecimiento, restaurante, comercio o cafetería
- ▶ Invite al público objetivo para que participe en su evento
- ▶ Involucre al personal en la acción
- ▶ Consulte a las autoridades locales si pueden prestar apoyo a este tipo de iniciativas, como servicios gratuitos de recogida (para el transporte de las sobras a los bancos de alimentos o los comedores para personas desfavorecidas) o recipientes reutilizables para estos transportes

Previo a la SERR (una o dos semanas antes)

- ▶ Fomente la publicidad de su evento, recuérdesele a la gente e invítelos de nuevo a participar
- ▶ Involucre al propietario, el gerente y el personal del establecimiento o el restaurante en la acción
- ▶ Aclare los detalles de la acción con el
 - gerente de la cafetería/tienda: ¿cuándo pasará a recoger la comida sobrante/no vendida? ¿Puede utilizar sus materiales (ollas, envases, embalajes) para el transporte o necesita llevar su propio material?
 - Banco de alimentos/comedor para personas desfavorecidas: Asegúrese de que estén disponibles para recibir los alimentos cuando usted llegue y de que puedan utilizarlos; si no es así, busque otro banco de alimentos.
- ▶ Imprima material de información para distribuirlo durante el evento, donde se informe al personal y los participantes acerca del desperdicio de alimentos y de las medidas para evitarlo

Implementación de la acción = ¡día de la acción!

- ▶ Implemente su campaña de donación de alimentos
- ▶ Aproveche el evento para informar acerca de la problemática de los residuos de alimentos y dé consejos y trucos



Con el respaldo financiero de la Comisión Europea



Generalitat de Catalunya
Departament de Territori
i Sostenibilitat



brussels
environnement
environnement
brussels
environnement
brussels

OHÜ
HISTÓRIAS
DE LA RESPONSABILIDAD
CORPORATIVA

A.i.c.a.
Asociación Española
de Instituciones de
Consumidores y Usuarios





a los participantes para reducirlos en la vida diaria, y distribuya material de información

- ▶ Tome fotografías y grabe vídeos
- ▶ **Realice una revisión de basura de residuos de alimentos** ([food waste calculator de la SERR](#)) para calcular la cantidad de alimentos sobrantes redistribuida a bancos de alimentos. De este modo, podrá calcular la cantidad de desperdicio evitado
- ▶ Comunique los resultados de la revisión de residuos de alimentos a los participantes
- ▶ Involucre al personal en la acción para establecer una relación a largo plazo entre el establecimiento/restaurante/cafetería, por una parte, y los bancos de alimentos/comedores para personas desfavorecidas por la otra

Evaluación y feedback

Después de la SERR

- ▶ Entregue el feedback a su coordinador: número de participantes, cantidad de residuos evitados, etc.
- ▶ Envíe imágenes y vídeos de su acción a su coordinador de la SERR
- ▶ **Realice otra revisión de basura de residuos de alimentos** ([food waste calculator de la SERR](#)) para calcular la cantidad de comida desechada (y no donada/redistribuida) en un día normal en el establecimiento/restaurante/cafetería unas dos semanas después de la acción de redistribución para comprobar si se sigue donando
- ▶ Ayude a establecer una colaboración continua entre el establecimiento/restaurante/cafetería y el banco de alimentos: Convenza al gerente para que esta colaboración sea continua y consulte si el personal podría llevar los alimentos no vendidos o sobrantes a bancos de alimentos y comedores para personas desfavorecidas en su horario de trabajo, o bien llevarla voluntariamente después de trabajar; de lo contrario, intente buscar voluntarios externos

Más información

- ▶ Material de información
 - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- ▶ Ejemplos de acciones
 - Allwin (SE):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Sweden.pdf
 - Dinnertime (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Others_Oxfordshire.pdf Community Action Group Project
 - Feeding the 5000 (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_London-UK.pdf
 - Food waste donation and reuse of fruit and vegetables boxes (ES):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Asturias.pdf
 - Launch of the "Eco - Management" action for the itinerant market (FR):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf
 - The Bread That Combines - IL PANE CHE UNISCE: Selezione rifiuti e recupero materiali provenienti dalla GDO (media e grande distribuzione) con destinazione a scopo sociale (IT):



Con el respaldo financiero de la Comisión Europea





www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Other_Italy.pdf

- Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources (ES): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Waste Watchers Cookoff (UK): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf

- ▶ Contacto/sitio Web del coordinador de la SERR: www.ewwr.eu/list-organisers
- ▶ Semana europea para la reducción de residuos: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

- ▶ Partes implicadas relevantes:
 - [European Federation of Food Banks](#) (FEBA)
 - [Belgian Food Banks Federation](#) (BE)
 - [Best Before Project](#) (UK)
 - [Fareshare](#) (UK)
 - [Food AWARE](#) (UK)
 - [FoodCycle](#) (UK)
 - [Foodwe](#) (BE)
 - [Italian Federation of Food Bank](#) (IT)
 - [Last Minute Market](#) (IT)
 - [Plan Zheroes](#) (UK)
 - [Spanish Food Banks Federation](#) (ES)

- ▶ Enlaces de interés
 - European Commission: [Stop Food Waste](#)
 - [European Environment Agency](#) (EEA)
 - [European Environmental Bureau](#) (EEB)
 - [Every Crumb Counts](#)
 - [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
 - IGD: [Food redistribution](#)
 - [Love Food Hate Waste](#)
 - Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
 - OECD [Food Chain Network](#)
 - [SAVE FOOD initiative](#)
 - [Slow Food Movement](#)
 - [Think.Eat.Save.](#)

- ▶ Publicaciones
 - BIO by Deloitte / European Economic and Social Committee: [Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation. Executive summary.](#) June 2014.
 - Brussels Environment (IBGE-BIM) / Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaires (FdSS-FdSSB): [Benchmarking- Invendus & Aide alimentaire.](#) Octobre 2013

