



DIGITALIZACIÓN E INNOVACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Palma de Mallorca / 2 de octubre / Casa Esment

Mesa de trabajo 4º



Contenido del reporte:

01. Antecedentes

02. Visión del líder

03. Desarrollo de la jornada: bloque 1

04. Desarrollo de la jornada: bloque 2

05. Conclusiones de la jornada



Antecedentes:

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que se desperdicia aproximadamente el 30% de los alimentos que se producen en el mundo, lo que equivale a unos **1.300 millones de toneladas anuales**, y que casi la mitad de este despilfarro se produce en la fase de postcosecha y venta minorista. En Baleares, según datos de la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición**, se desperdician aproximadamente **250.000 toneladas de alimentos al año**, un dato alarmante si se tiene en cuenta que el 13,5% de los hogares del archipiélago se encuentra en una situación de emergencia alimentaria.

Paralelamente, el Gobierno ha aprobado un anteproyecto de Ley sobre el **desperdicio alimentario**, que previsiblemente será aprobado el próximo año, y que obligará a las empresas a presentar un **Plan de Desperdicio cuantificando los excedentes y presentando objetivos anuales de mejora**.

El objetivo de la mesa sobre **Digitalización e Innovación del Desperdicio Alimentario** será la presentación del proyecto **Zero Food Waste**, una iniciativa innovadora liderada por Herbusa, que tiene como objetivo reducir el desperdicio alimentario en el sector HORECA de la isla, así como **sensibilizar y ofrecer soluciones prácticas** aplicables tanto para negocios como para ciudadanos. Se presentarán los tres pilares sobre los que se sustenta el proyecto, la sensibilización, a través de campañas de concienciación, la formación, imprescindible para mejorar los resultados, y las diferentes **soluciones tecnológicas** para cuantificar el desperdicio.

Se buscará la máxima participación de la mesa para encontrar **propuestas de colaboración** que supongan la mejora del proyecto, así como **nuevos proyectos de colaboración** relacionados con la temática a tratar.



En Baleares, según datos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, se desperdician aproximadamente **250.000 toneladas de alimentos al año...**

Visión del líder:

Desde el Grupo de empresas Herbusa, como gestores del 80% de los residuos sólidos urbanos en la isla de Ibiza, vemos cómo cada día llegan kilos de desperdicio alimentario a las plantas de tratamiento. Nuestra posición dentro de la administración pública y nuestro expertise en gestión de residuos nos posiciona preferentemente para

impulsar un proyecto para la reducción del desperdicio que involucre tanto a administración pública, como a las empresas de restauración y ciudadanos como agentes del cambio. En una primera fase, el objetivo es posicionar el proyecto en la isla de Ibiza, pero a corto-medio plazo la idea es extenderlo a todas las Islas Baleares.

Desarrollo jornada: bloque 1

Miguel Turón, de Aenor en Baleares, son pioneros en desarrollar una certificación de desperdicio alimentario con Riu como cliente principal. Sus proyectos están basados en la normativa y habla de la importancia de la comunicación exterior mediante el certificado.

Sandra Benveniste, responsable de Sostenibilidad en Anabella Hotels, cuenta que están haciendo estrategia para la reducción del desperdicio y quieren saber el reto para hoteles de lujo sin buffet.

Joan Campins, de Lladopol, presenta a su empresa como distribuidores y fabricantes de productos de higiene. Puede aportar ideas por su trabajo con cadenas y hoteles.

Laura, de la Cámara de Comercio de Mallorca, técnica en Innovación, cuenta que disponen de un programa sobre certificación en innovación y sostenibilidad.

Matías Burgos tiene formación en alimentación para el sector HORECA, pero para ellos no es una prioridad. Quieren buscar cómo inspirar para que empiece a ser prioritario y ve muy importante que el equipo humano pueda transmitirlo. Alfonso Carreira trabaja con Matías, pero está más centrado en la seguridad alimentaria. Visita hoteles y restaurantes y busca ayudar a sus clientes con el desperdicio.

Casimir de Dalmau es director de operaciones en Fazla, una empresa que ofrece soluciones tecnológicas para la reducción del desperdicio, con un sistema de balanzas inteligente y un sistema de donaciones que trabaja para cadenas de distribución.

Macarena Franco, responsable de Marketing y Comunicación en el grupo Herbusa, explica qué es Herbusa y la motivación para desarrollar un proyecto como Zero Food Waste a raíz de ver la cantidad de excedentes de comida que entran en las plantas de tratamiento de la isla de Ibiza. El objetivo principal es reducir el desperdicio de alimentos, haciendo hincapié en la prevención, y preparar a las empresas antes de que llegue la Ley. Su estrecha colaboración con la administración pública en Ibiza es fundamental para llegar también a los ciudadanos, comedores o pequeños restauradores. Quieren convertir a los municipios en Municipios Zero.

Presentación del proyecto Zero Food Waste:

El proyecto se apoya en tres pilares: sensibilización y concienciación, formación y tecnología para la cuantificación. Además, cuenta con diferentes soluciones tecnológicas, ajustándose a las necesidades. Desde la integración de una calculadora para hacer estimaciones en su plataforma, hasta el uso de básculas con óptico con Inteligencia Artificial.

Una vez abierto el debate, **Miguel Turón** explica que es necesario analizar dónde estamos y a dónde queremos llegar, ver la realidad de los clientes, dando importancia a la prevención y a la parte fiscal porque muchos lo hacen por el ahorro que suponen las donaciones. Establecer medidas concretas basadas en por qué lo hago. La consultora ayuda y Aenor certifica.

- Importancia de estar dentro de las empresas y hablar con los chefs y analizar los comedores de los trabajadores.
- Importancia de concienciar a los trabajadores, incorporándolos a la cultura corporativa.

Suele haber recelos con este tema porque los trabajadores lo ven como un problema. **Casimir de Dalmau** explica que hay que acelerar a los clientes antes de que llegue la Ley y basar los discursos en cuánto van a ganar por las deducciones fiscales y el ahorro en gestión de residuos. Concienciar y formar como paso previo es fundamental. Si usan la tecnología, podrán cuantificar y, por tanto, prevenir. Como ejemplo, habla de una plataforma para donaciones que se integra con el sistema del supermercado. Cuando un producto se caduca en 2/3 días se aparta, se escanean y van directos a la plataforma, conectada con los bancos de alimentos.

En cuanto a hotelería, **Casimir de Dalmau** explica que en cocina tienen una balanza que ofrece informes detallados a final de mes. **Sandra Benbeniste**, por su parte, habla de la problemática de no poder hacer nada con lo que ya ha salido en buffet (ni reutilizar ni donar). **Miguel Turón** propone realizar un estudio sobre los hábitos de consumo por horarios, épocas del año y momento vacacional. Propone que los jefes de partida, cocina y compras diseñen una estrategia conjunta, y que el marketing trabaje en un modelo de comunicación para concienciar a los clientes.

Añadiendo **Anna Carbonell** su experiencia en Hyatt y la importancia de estudiar los datos para ver dónde tenemos que reducir. Es importante definir la estrategia y disponer de un buen sistema de gestión.

Propuestas:

- **Joan Campins** insiste en la importancia de realizar un estudio sobre lo que suelen comer las personas por tipología.
- **Sandra Benbeniste** habla del miedo a hacer cambios en el sector lujo por el hecho de poder generar frustración. El cliente de lujo lo quiere todo, no quiere que le pongan límites.
- **Macarena Franco** insiste en que hay que crear conciencia poco a poco. A nadie se le pasaba por la cabeza hace unos años pedir la reutilización de toallas. Ahora el cliente lo exige porque se siente parte de algo importante.

Nuevo debate: la comida de las cantinas

Mucha de la comida de la cantina se tira porque no es de calidad y los empleados no la comen. **Matías Burgos** cuenta que tuvieron un caso de índices de desperdicio de alimentos en un hotel y resulta que la comida era muy mala, a la gente no le gustaba y se tiraba. Por otro lado, propone premiar al personal que no tire su comida.

Es importante **equilibrar el liderazgo** con lo que hacemos, sentirse parte de la visión y del proyecto. Macarena Franco añade habla de la importancia de meterse en la cocina para trabajar con las personas, captar la necesidad y buscar las soluciones conjuntamente. Es la única forma de conseguir su implicación.



Desarrollo jornada: bloque 2

¿Qué esperamos de la mesa y qué podemos ofrecer?

El proyecto Zero Food Waste ofrece adherirse a una iniciativa pionera en las islas Baleares para la reducción del desperdicio alimentario, colaborando para enriquecer el proyecto, técnicas o tecnológicas.

Miguel Tuñón ofrece acompañamiento, explicar a un cliente el proceso y auditoría para obtener el certificado. Formaciones, mesas redondas, charlas. Certificación en desperdicio alimentario y restauración sostenible.

Sandra Benbeniste de Arabella pregunta si tendrán que certificarse, a lo que Anna Carbonell aclara que solo será obligatorio disponer del Plan de Desperdicio Alimentario. Además, Sandra Benbeniste expone que le gustaría intercambiar más experiencias con otras prácticas, grupos de trabajo (faltan hoteles en la mesa).

Joan Campins dice que hay que apoyarse en las nuevas tecnologías para hacer control del desperdicio, cuantificar, diseño de nuevas apps. Está todo un poco verde, hay que apoyarse en la formación y la educación.

Matías Burgos, además de comentar que la mayoría de los legisladores no tienen experiencia en restaurantes, también indica que es básico el Big Data a través de la IA.

Debate por Anna Carbonell: ¿cómo podríamos usar IA en desperdicio?

Sandra Benbeniste expone que trabajaron con Winnow en Iberostart, pero que la logística obligaba a introducir los datos, lo que suponía contratar a alguien para que manejara el programa. Además, pone de manifiesto otra herramienta de IA en Canarias que cuenta hasta las personas que entran en el comedor.

Anna Carbonell explica que el problema es contar todas las entradas y salidas, y que sería mejor involucrar a los clientes, calcular la huella de carbono y premiarlo, con el objetivo de informarlo. Como ejemplo, están los buffets en los que pagas por lo que dejas.

Propuestas:

- **Sandra Benbeniste** propone seguir trabajando para aprender sobre estas tecnologías, canalizando la información en un solo espacio.
- **Miguel Tuñón.** Utilizar la IA para el pre, una comunidad entre todos los afectados, ver de qué manera se pueden compartir vínculos. Con formación conjunta y herramientas comunes, una comunidad en canal HORECA. Crear una filosofía de trabajo y economía de colaboración. Por ejemplo, sistema de transporte común para contratar servicio de transporte para donaciones.

Identificación del reto:

Falta de información y conocimiento aplicado para el desperdicio alimentario. Desarrollar una Alianza para Zero Food Waste para el intercambio de conocimiento.

Objetivo del reto:

- Sistematizar procesos a través de la digitalización y la Inteligencia Artificial.
- Involucrar a la administración para crear normativa juntamente a través de un espacio de escucha.
- Compartir buenas prácticas.
- Servir de comunicación, de altavoz.

Plan de acción:

1. Desde Nest ESG nos ayudan a impulsar el proyecto.
2. Definición del impulsor y el articulador, para dar seguimiento (Una especie de Project Manager).
3. Buscar financiación para este Project Manager.
4. Ampliar el grupo a más empresas hoteleras y de restauración.
5. Involucrar a distintos agente público-privados, universidades, etc.

Conclusiones de la jornada:

Es un tema muy importante que nos involucra a todos, por lo que ahora es el momento de actuar. Además, la digitalización es clave para poder cuantificar el desperdicio alimentario, al mismo tiempo que es importante sensibilizar, formar e implicar a todo el personal.

Desde Nest ESG necesitamos ayuda para impulsar el proyecto, realizando contactos con los distintos organismos y administraciones públicas.

Agradecemos profundamente a Nest ESG Mallorca y a todo el equipo de colaboradores la invitación a participar en este NestWorkingDay y darnos oportunidad de presentar el proyecto Zero Food Waste en Mallorca.





EL PRIMER PASO PARA **MEJORAR MALLORCA**
ES **CREER** QUE ES POSIBLE. EL SEGUNDO, PREGUNTA
QUÉ PODEMOS HACER PARA CONSEGUIRLO

EMPIEZA POR
DEJAR DE
QUEJARTE.

ACTÚATE

TOMA COMO GUÍA LOS 17 OBJETIVOS DE
DESARROLLO SOSTENIBLE
Y AYUDA A CONSEGUIRLOS

LUCHA CON EL **CORAZÓN** POR TODO AQUELLO QUE
Y RECUERDA QUE **LA SOSTENIBILIDAD** NO ES UN OBJETIVO, ES EL

TODOS LOS DESTINOS TIENEN LUGARES,
TRADICIONES Y CULTURAS MARAVILLOSAS

RESPECTA

COMO SI FUERAN TUYAS.

CUIDEMOS NUESTRO

ENTORNO

CUERPO Y MENTE

AYUDA Y DÉJATE AYUDAR