Desperdicio de comida en restaurantes y supermercados

Grupo 24CTC-02

Laura Veiga Mendoza
Íñigo Valeiras Landín
Iria Muiña Iglesia
Jorge Campos Fernández
Lucia Rodriguez Fernández
Vicente Agulló De La Fuente

PROBLEMA

Impacto del desperdicio

- Afecta a la económica, medio ambiente y sociedad
- En todos los niveles de la cadena de suministro
- Impacto ambiental. Recursos malgastados y gases de efecto invernadero.
- 2 puntos críticos: Restaurantes y supermercados

RESTAURANTES
SOBREPRODUCCIÓN
Se cocina más de lo necesario
MALA GESTIÓN DEL INENTARIO
Caducidad y almacenamiento inadecuado
PORCIONES MUY GRANDES
Los clientes no suelen terminar sus platos
SUPERMERCADO
CRITERIOS ESTÉTICOS
Descarte de productos en buen estado
FECHA DE VENCIMIENTO
Se retiran antes de tiempo.
EXCESO DE STOCK
Se compra más de lo que se vende

La Tercera

Las medidas de los supermercados para reducir el desperdicio alimentario: en 2023 se donaron más de 2 mil toneladas para consumo humano

Desde la Asociación de Supermercados de Chile cuantificaron por primera vez cuántas toneladas de alimentos donan los supermercados,...

4 jun 2024

Faro de Vigo

El comedor social La Sal de la Tierra en Vigo comienza a recibir alimentos de Mercadona

El Español

Fabricantes, bares y restaurantes tendrán que donar a bancos de alimentos los productos que no vendan

7 jun 2022

Cadena SER

Evitar el desperdicio de comida desde las fábricas: la mitad de los alimentos que se tiran a la basura no llegan ni al plato

Madrid. Un tercio de la comida producida a nivel global se tira a la basura. En España, desperdiciamos al año, por persona, unos 90 kilos de...

14 jul 2024

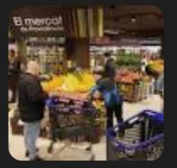
Vigo al minuto

El Banco de Alimentos de Vigo superó los 325.000 kilos de comida durante su Gran Recogida

17 dic 2024

20Minutos

El Gobierno retoma la ley que multa con entre 60.000 y 500.000 euros a restaurantes y supermercados que tiren comida



9 ene 2024

El Español

Cada segundo se desechan 250 kg de comida: esta es la cruda realidad del desperdicio alimentario en España

En el Día Internacional de la Conciencia sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, ENCLAVE ODS analiza la situación de la sociedad...

29 sept 2024

20Minutos

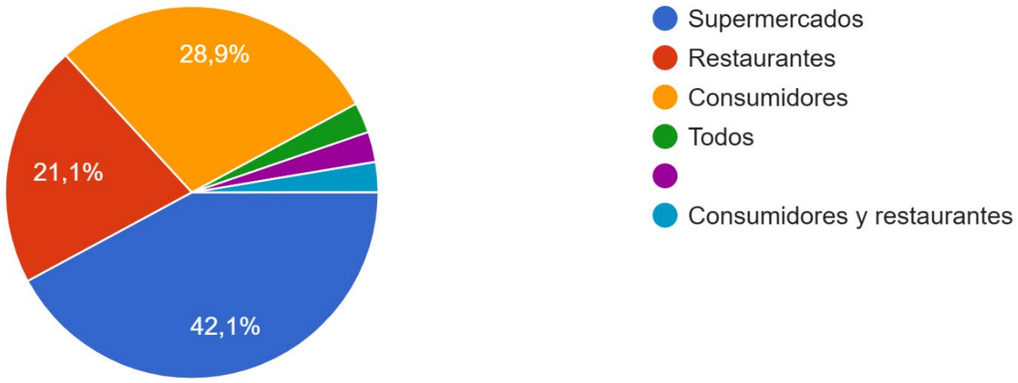
Los súper tiran a la basura 50.000 toneladas de comida fresca al año porque no pueden donarla

Más de 50.000 toneladas de comida fresca de los supermercados acaban cada año en la basura porque Sanidad prohíbe que se done a las...

Resultados de las encuestas

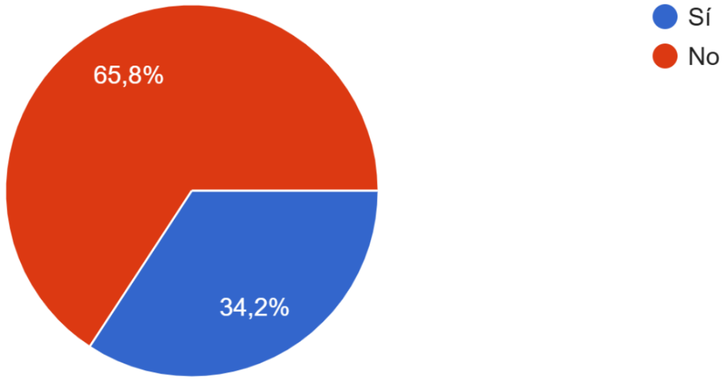
En tu opinión, ¿quién es más responsable del desperdicio de comida?

38 respuestas



¿Has notado iniciativas en tu ciudad para reducir el desperdicio de alimentos?

38 respuestas



Resultados de las encuestas

En caso de haber notado iniciativas. Cuales?

Too Good To Go

Cáritas

¿Qué medidas propondrías para reducir el desperdicio de alimentos en supermercados y restaurantes?

¿Qué podemos hacer nosotros?

1. Recolección eficiente de excedentes.
2. Colaboración con supermercados y restaurantes.
3. Distribución a comedores sociales.
4. Garantía de seguridad alimentaria.
5. Concienciación y sostenibilidad.

FINANCIACIÓN

Colaboraciones

-Otras empresas comprometidas con la causa
-Fundaciones y ONG

Subvenciones y ayudas públicas

Fondos para proyectos sostenibles y de impacto social por parte del Ayuntamiento de Vigo y la Xunta.

OBJETIVO

Sostenibilidad económica para cubrir todos nuestros costes.

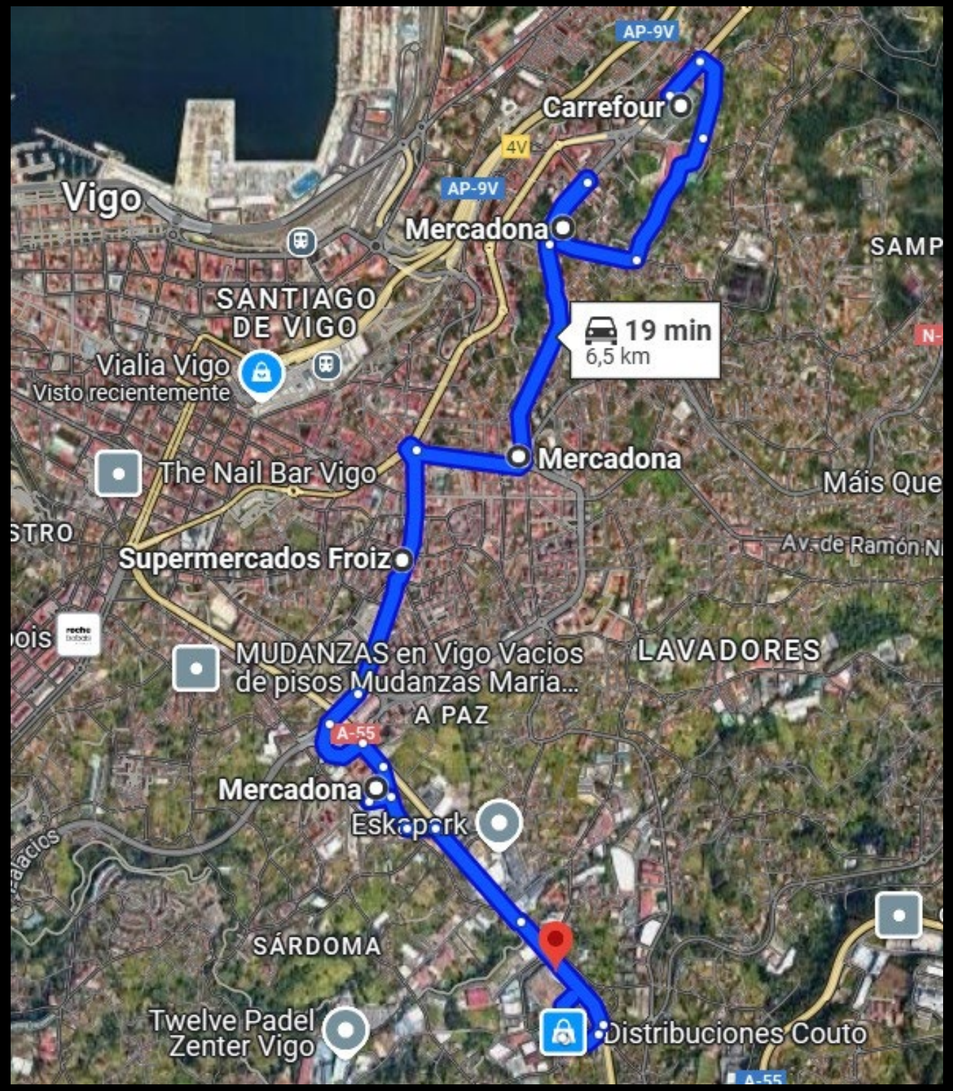
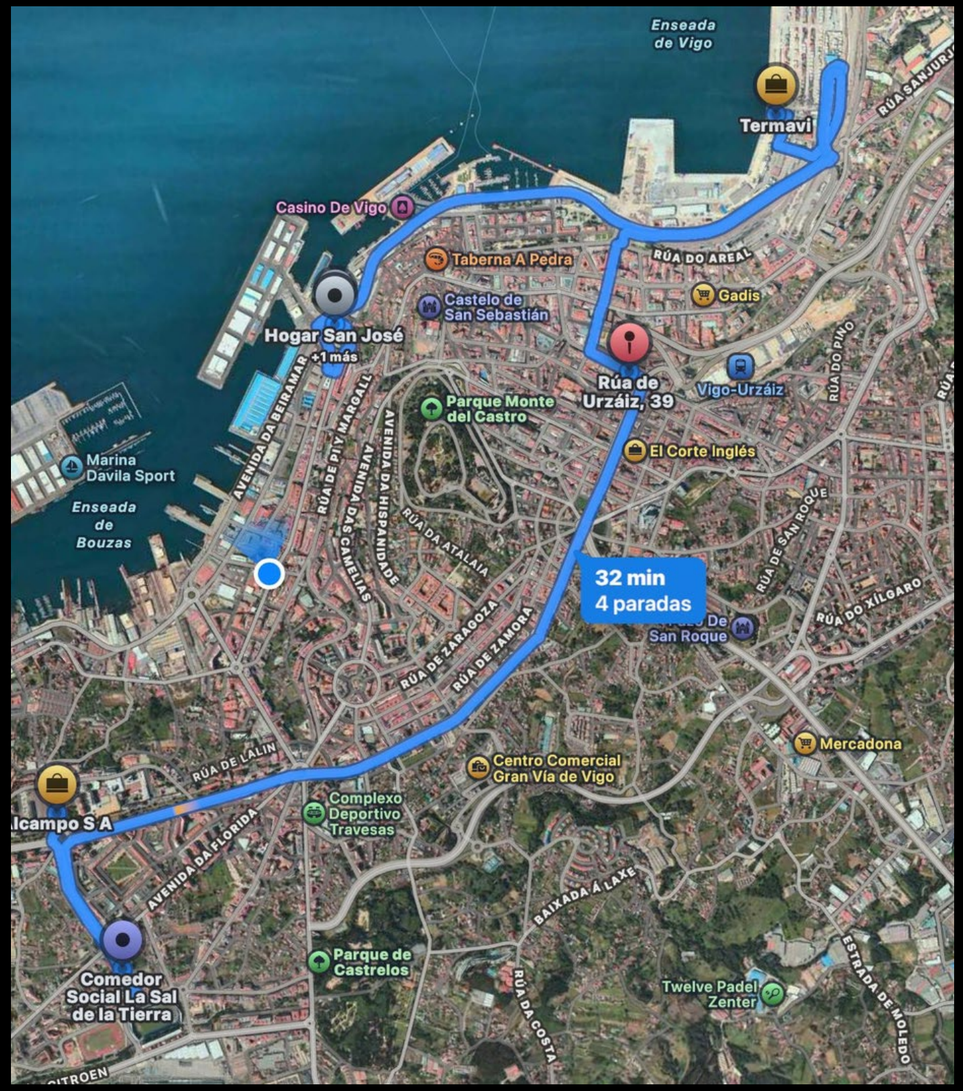
LOGÍSTICA DE NUESTRA PROPUESTA

01 Contacto diario vía WhatsApp

02 Algoritmo para la planificación de Rutas

03 Recogida y transportes seguros

04 Almacenamiento

05 Distribución eficiente a lugares benéficos

EJEMPLO PRÁCTICO