

Ruta para reducir el desperdicio de alimentos en Estados Unidos

Presentación por:
Eva Goulbourne, ReFED



ReFED

Rethink Food Waste
Through Economics & Data

¿En qué consiste la ruta propuesta por ReFED?

ReFED es una asociación de colaboración sin fines de lucro creada en 2015, en la que se agrupan más de 30 empresas, organizaciones de la sociedad civil, fundaciones y líderes gubernamentales comprometidos con la reducción del desperdicio de alimentos en Estados Unidos.

En 2016, ReFED publicó una guía para reducir en 20% el desperdicio de alimentos en Estados Unidos: *A Roadmap to Reduce U.S. Food Waste by 20 Percent*. Se trata del primer estudio económico y plan de acción emprendido por un grupo multisectorial con el propósito de hacer frente a la problemática de la pérdida y el desperdicio de alimentos a escala nacional.

En 2017, ReFED trabaja arduamente a fin de superar las dificultades de financiamiento que la aquejan y atraer capitales que le permitan fomentar procesos innovadores con miras a reducir el desperdicio de alimentos.



CONCIENCIA

- Cantidad de alimentos desperdiciados
- Causas del desperdicio
- Impacto ambiental y económico



ACCIÓN

- Reducción y prevención
- Recuperación
- Reúso y reciclaje

Integrantes del comité directivo, el consejo asesor y el equipo a cargo del mapa de ruta de ReFED



Atticus Trust



The Overbrook Foundation

New York City



City of Phoenix



WORLD RESOURCES INSTITUTE



Ahearn Family Foundation




HENRY P. KENDALL FOUNDATION



newventurefund

LA PROBLEMÁTICA DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

A top-down view of various fresh vegetables scattered on a white surface. The vegetables include several orange carrots of different sizes and shapes, a few green and red bell peppers, a yellow squash, a red apple, a green apple, a white onion, and a sweet potato. The lighting is bright, casting soft shadows.

Cada año, consumidores, empresas, agricultores y ganaderos estadounidenses gastan \$EU218,000 millones (casi 1.3% del PIB) en alimentos que nunca se consumen.

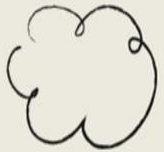
Este desperdicio representa 18% del valor de las tierras de cultivo, 19% de los fertilizantes, 21% del agua dulce y 5% de las emisiones de GEI.



314

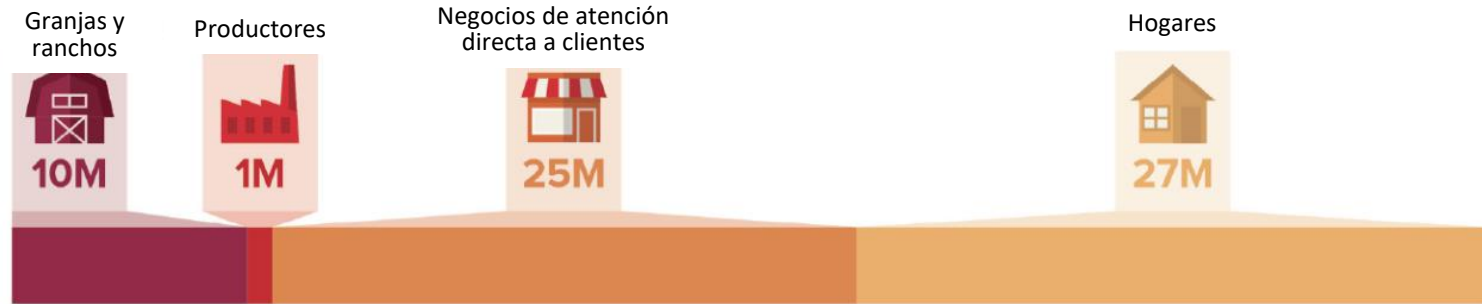
OF

CALIFORNIA



Casi 85% del desperdicio total de alimentos tiene lugar en los hogares o en negocios que atienden directamente a la clientela (restaurantes, tiendas y almacenes de venta al menudeo, cafeterías institucionales)

Desperdicio de alimentos por peso: 63 millones de toneladas



Valor del desperdicio de alimentos: \$EU218,000 millones

El costo financiero del desperdicio de alimentos acaba siendo mucho mayor para el consumidor debido a la gran diferencia entre el precio de menudeo y el precio al por mayor que pagan los negocios.



ANÁLISIS ECONÓMICO Y SOLUCIONES

27 soluciones evaluadas

SOLUCIONES PREVENTIVAS

Valor económico anual: \$EU7,700 M

Embalaje, productos y porciones	Etiquetado con fechas de conservación estandarizadas
	Ajustes a embalaje y envases
	Embalaje para prevenir la descomposición de los alimentos
	Especificaciones de productos (productos con imperfecciones)
	Porciones menores
	Eliminación de charolas en comedores institucionales
Eficacia operativa y de la cadena de suministro	Rastreo y análisis del desperdicio
	Gestión de cadenas de frío
	Manejo mejorado de inventarios
	Revendedores secundarios
	Optimización de la línea de producción
Educación del consumidor	Campañas educativas y de concientización

SOLUCIONES DE RECUPERACIÓN

Valor económico anual: \$EU2,400 M

Infraestructura de donación	Software para la asignación de alimentos recuperados y donados
	Almacenamiento y manejo de alimentos donados
	Transporte de alimentos donados
	Procesamiento con valor agregado
Políticas de donación	Educación sobre las responsabilidades u obligaciones que entrañan las donaciones
	Reglamentación estandarizada en materia de donaciones
	Incentivos fiscales para donaciones

SOLUCIONES DE RECICLAJE

Valor económico anual: \$EU121 M

Energía y digestores	Digestión anaerobia centralizada
	Plantas de tratamiento de aguas residuales con digestión anaerobia
Soluciones de procesamiento <i>in situ</i>	Compostaje en condiciones cerradas y controladas
	Aguas grises comerciales
Productos agrícolas	Compostaje comunitario
	Compostaje centralizado
	Alimentación de ganado y otros animales
	Compostaje doméstico

Criterios para la selección

Datos disponibles

Costo-eficientes

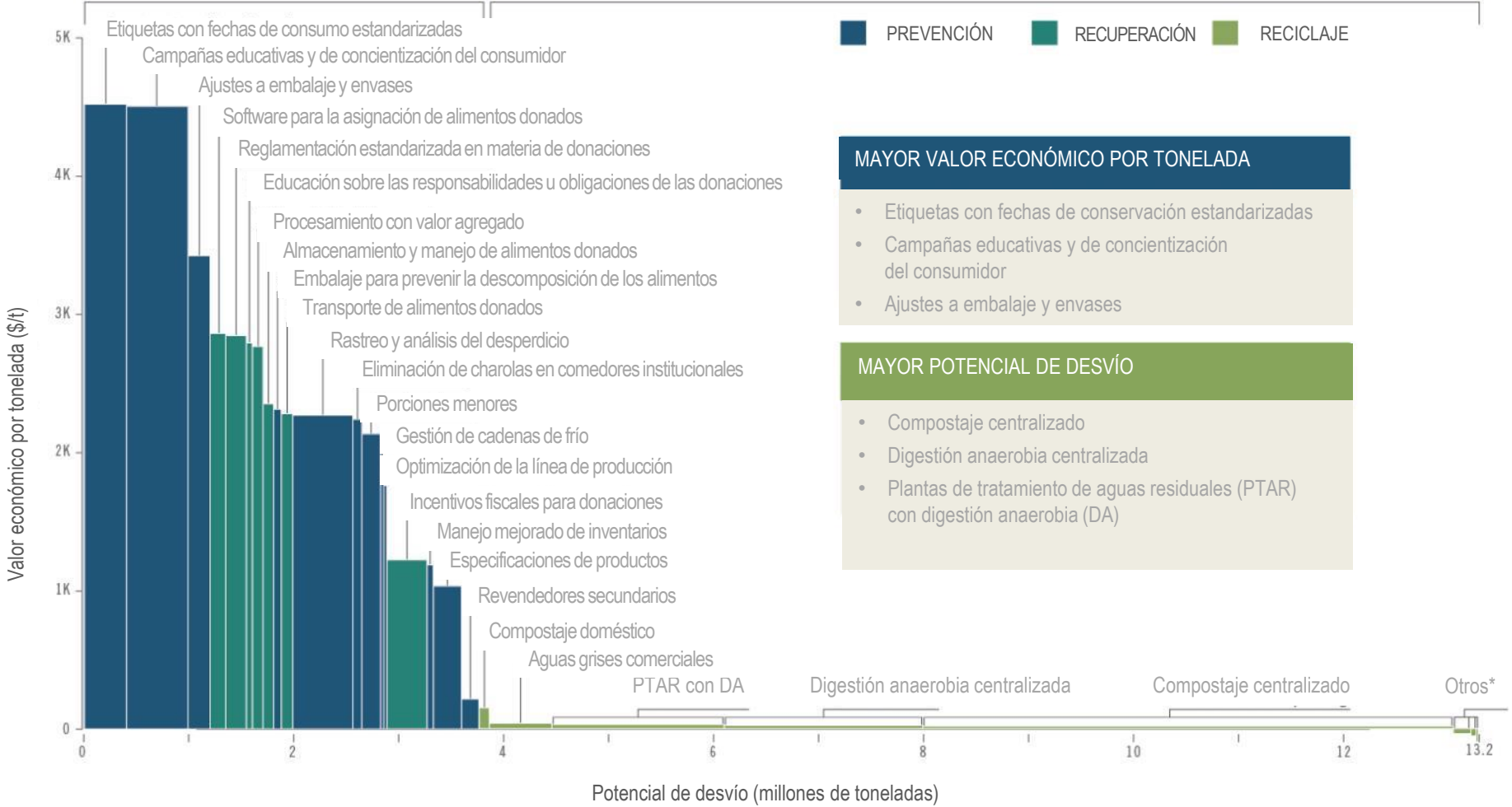
Viables

Escalables

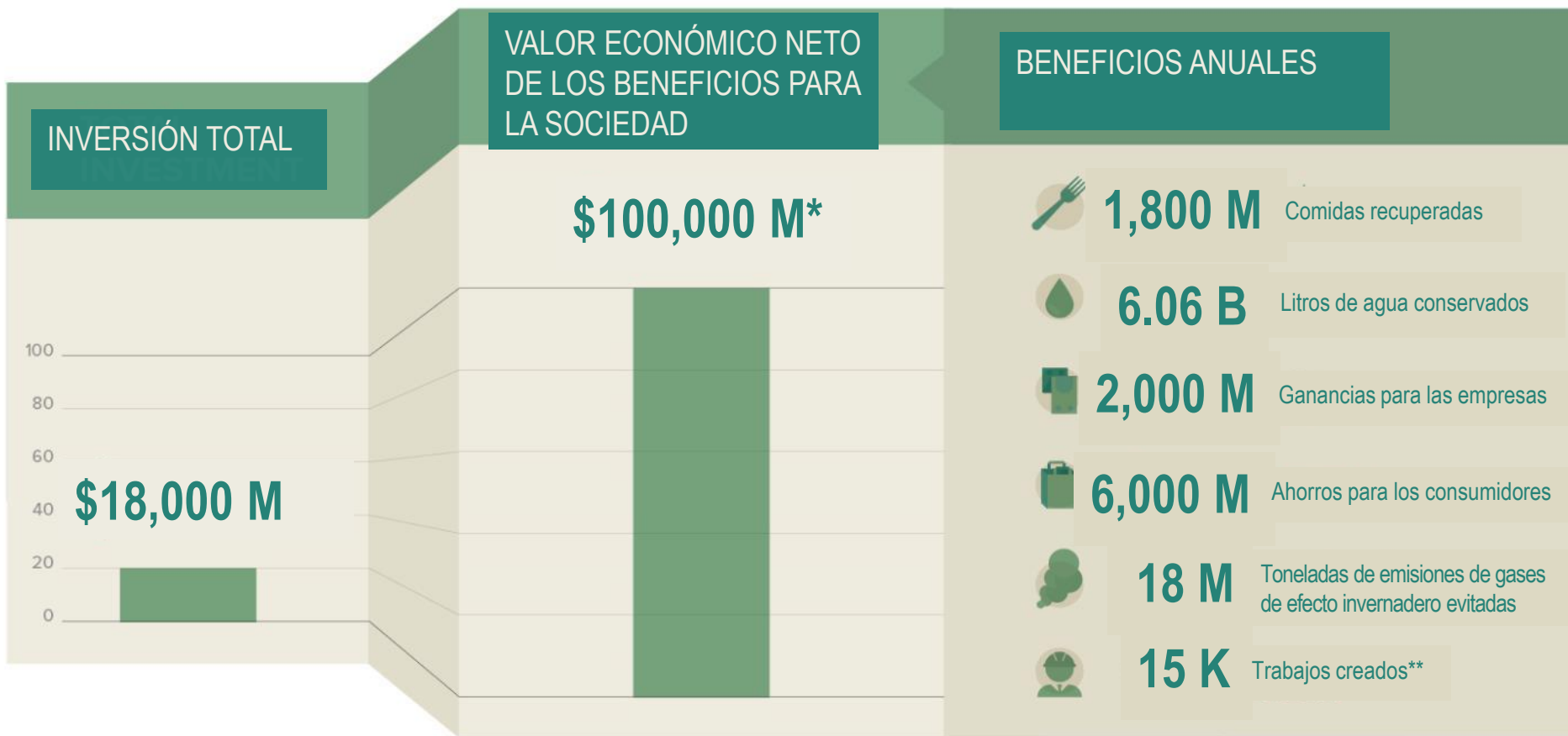
CURVA DE COSTOS DE LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

LAS SOLUCIONES DE PREVENCIÓN Y RECUPERACIÓN SON LAS DE MAYOR COSTOEFECTIVIDAD

LAS SOLUCIONES DE RECICLAJE SON LAS MÁS ESCALABLES



UNA INVERSIÓN DE \$EU18,000 MILLONES EN 27 SOLUCIONES PARA REDUCIR EN 20% EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN ESTADOS UNIDOS SE TRADUCIRÁ EN BENEFICIOS PARA LA SOCIEDAD CON UN VALOR DE \$EU100,000 MILLONES A LO LARGO DE UNA DÉCADA



* Beneficios ambientales y de creación de empleos no incluidos en el cálculo de \$EU100,000 millones

** Los empleos creados corresponden al total durante toda la década, y no al número de nuevos empleos cada año

LA RUTA A SEGUIR PARA EMPRENDER ACCIONES

Palancas para impulsar la acción entre todos los interesados directos

Cuatro acciones transversales requeridas para rápidamente reducir en 20% el desperdicio y poner a Estados Unidos de vuelta en la vía para lograr una todavía mayor reducción de 50% en dicho desperdicio hacia 2030.



POLÍTICAS

Ajustes de sentido común que den lugar a políticas nacionales estandarizadas



FINANCIAMIENTO

Nuevo capital catalizador e impactos no financieros cuantificados



INNOVACIÓN

Cinco áreas de atención e incubadoras y redes de innovación



EDUCACIÓN

Campañas entre consumidores y empleados a escala nacional

Base de datos de innovadores de ReFED



Rastrea 300+ innovadores comerciales y sin fines de lucro en materia de desperdicio de alimentos

RECICLAJE: PRINCIPALES CATEGORÍAS

Productos agrícolas



Energía y digestores



Reciclaje con valor agregado



RECUPERACIÓN: PRINCIPALES CATEGORÍAS

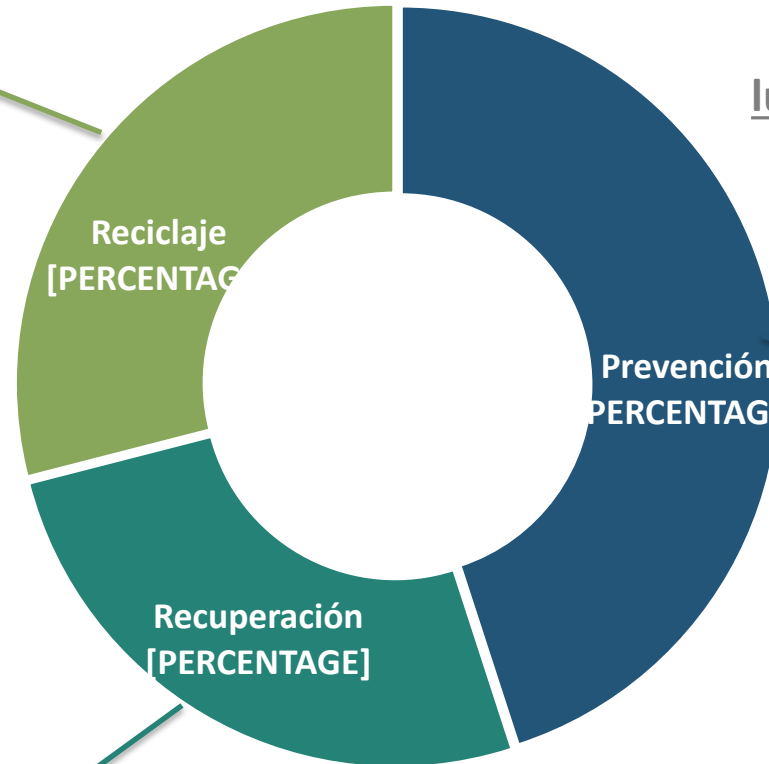
Plataformas de asignación de alimentos donados



Transporte de alimentos recuperados y donados



Almacenamiento y manejo de alimentos donados



Innovadores sin fines de lucro (porcentaje del total)

Prevenición: 12%
 Recuperación: 86%
 Reciclaje: 5%

PREVENCIÓN: PRINCIPALES CATEGORÍAS

Reúso de restos de alimentos aún comestibles



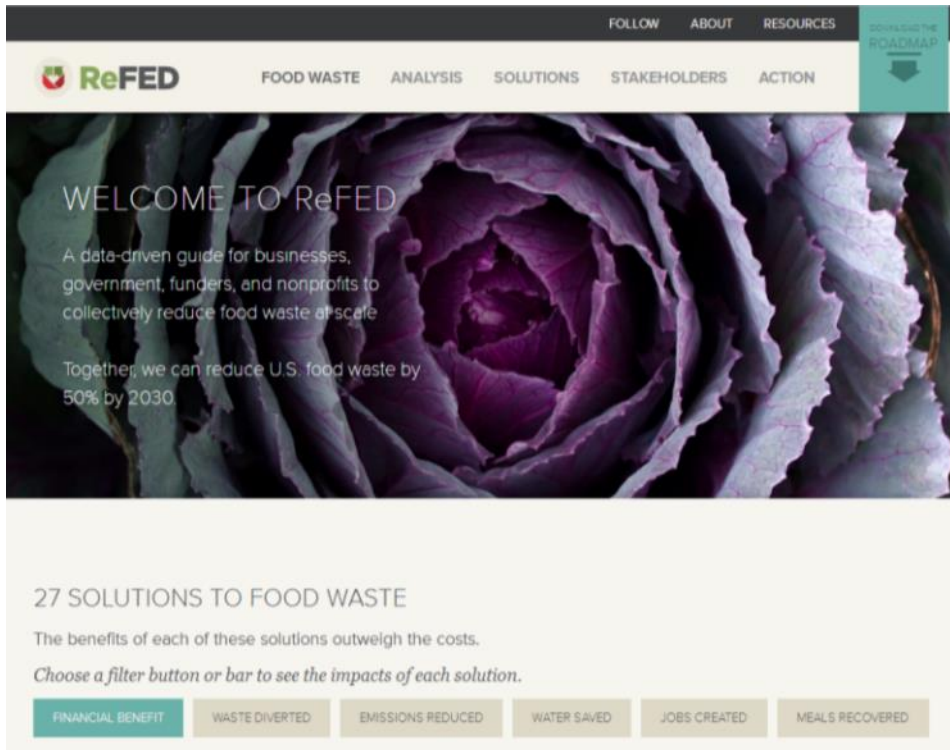
Eficacia operativa y de la cadena de suministro



Mercados secundarios en línea



¿Cómo participar? Visite: refed.com



FOLLOW ABOUT RESOURCES

ReFED

FOOD WASTE ANALYSIS SOLUTIONS STAKEHOLDERS ACTION

DOWNLOAD THE ROADMAP

WELCOME TO ReFED

A data-driven guide for businesses, government, funders, and nonprofits to collectively reduce food waste at scale

Together, we can reduce U.S. food waste by 50% by 2030

27 SOLUTIONS TO FOOD WASTE

The benefits of each of these solutions outweigh the costs.

Choose a filter button or bar to see the impacts of each solution.

FINANCIAL BENEFIT WASTE DIVERTED EMISSIONS REDUCED WATER SAVED JOBS CREATED MEALS RECOVERED

Nuestra aplicación interactiva de curva de costos clasifica las soluciones en función de su valor económico, escalabilidad y beneficios ambientales y sociales.

Descargue y comparta el informe completo de la guía Ruta ReFED (disponible sólo en inglés, 96 pp), un documentos con algunas ideas fundamentales (5 pp) y un apéndice técnico.

Vea el video ReFED y suscríbese al boletín de prensa de la organización.

**Si tiene preguntas adicionales, comuníquese con nosotros a:
egoulbourne@refed.com**

APÉNDICE

Prevención



Etiquetas con fechas de conservación estandarizadas



Rastreo y análisis del desperdicio



Campañas educativas y de concientización del consumidor

Las soluciones tienden a requerir poca inversión de capital y, más bien, entrañan cambios en el comportamiento mediante modificaciones en el envasado, en el software empleado y en aspectos de mercadotecnia.

El mayor beneficio ambiental neto se logra al evitar el desperdicio de recursos en la agricultura: el doble de emisiones de GEI evitadas por cada tonelada menos de alimentos desperdiciados gracias al reciclaje.

DISTRIBUCIÓN AL POR MENOR: Oportunidad de evitar el desperdicio en etapas iniciales de la cadena de abasto (por ejemplo, con la compraventa de productos con imperfecciones) y también en etapas posteriores (gracias a campañas educativas dirigidas al consumidor).

CIUDADES: ¡Oportunidad de apoyar todos estos esfuerzos e iniciativas!

Principales obstáculos:

- Falta de licencia social
- Lagunas en la información y efecto “silo” (fragmentación) en las estructuras organizativas
- Desfase (asimetría) entre costos y beneficios

Recuperación



Software para la asignación de alimentos donados

Tres pilares para aumentar el volumen de alimentos recuperados:

1. Puesta en marcha de políticas que incentiven financieramente las donaciones de empresas con normas estandarizadas (por ejemplo, la ley que protege a los estadounidenses de los aumentos fiscales [*PATH Act*, en inglés] de diciembre de 2015).
2. Educación a empresas sobre prácticas de manipulación segura de alimentos y protecciones para los donantes contra responsabilidades penales.
3. Logística e infraestructura para el transporte, procesamiento y distribución de excedentes de alimentos.

La mitad del nuevo potencial de recuperación proviene de los excedentes de producción en granjas y ranchos, así como en almacenes de envasado o embalaje.

- Oportunidades para adquirir productos “recogidos” o “rescatados”
- Crecimiento de mercados secundarios para los excedentes de producción

PRÓXIMAMENTE: Herramientas de política de ReFED en línea



Reciclaje



Compostaje centralizado



Digestión anaerobia centralizada



Plantas de tratamiento de aguas residuales con digestión anaerobia

El reciclaje representa casi tres cuartas partes del potencial total de desvío de la Ruta ReFED.

Las regiones noreste, noroeste y centro de Estados Unidos dan cuenta de los mayores valores económicos por tonelada de reciclaje de alimentos gracias a las elevadas tarifas de la eliminación o disposición en tiraderos y rellenos sanitarios, y los elevados costos del compostaje y de la energía.

FACTORES A CONSIDERAR RESPECTO DE LA GENERACIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS:

- ¿Cuenta usted con un reconocimiento como “Campeón del Reciclaje”?
- ¿Ha llevado a cabo una auditoría en materia de desperdicio de alimentos?
- ¿Cuáles son las opciones de procesamiento local?
- ¿Dispone de espacio adecuado para almacenar materiales de recolección?
- ¿Cuenta con un plan de educación o capacitación? ¿Planes de reeducación?
- ¿Tiene un plan para monitorear y evaluar el éxito alcanzado?

Educación

Educación a los consumidores

- De entre las 27 soluciones propuestas, ésta es una de las de mayor beneficio y menor costo.
- Estimula la demanda por parte del consumidor de mejores opciones de oferta minorista, por ejemplo: etiquetas con fechas de conservación estandarizadas, envases para evitar el deterioro, productos con imperfecciones, eliminación de charolas en comedores institucionales.
- Las actitudes actualmente prevalentes entre los consumidores **propician el desperdicio de alimentos** en los establecimientos agrícolas y ganaderos y de comercio al por menor.
- “Salvemos los alimentos”: primera campaña pública generalizada que promueve una concientización en torno al desperdicio de alimentos, impulsada por el Consejo para la Defensa de los Recursos Naturales (*Natural Resources Defense Council, NRDC*) y el Consejo de Publicidad (*Ad Council*).
 - *Objetivo*: madres de familia y miembros de la generación del milenio (*Generación Y*)

Educación entre empleados

- Los empleados del sector de servicios alimentarios desempeñan un papel clave en la reducción del desperdicio de alimentos (al evitar el retiro innecesario de productos y separar los desechos en forma adecuada, en función de su fuente).
- La certificación en desperdicio de alimentos (*Food Waste Certification*) es la vía más rápida para una capacitación de empleados generalizada, como parte de la capacitación en materia de seguridad alimentaria.

SAVETHEFOOD.COM



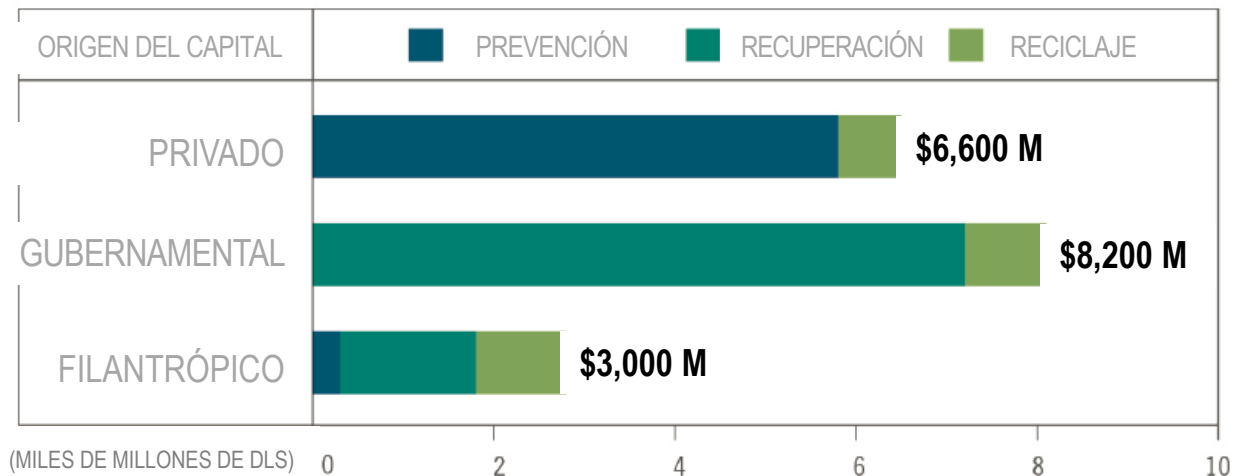
Sapient Nitro™

Financiamiento

La ruta propuesta por ReFED requerirá una inversión de 18,000 millones de dólares, lo que significa menos de una quinta parte de un centavo invertido por cada kilogramo de alimentos desperdiciados que se reduce o evita.

Se requieren \$3,000 millones en subvenciones e inversiones de impacto para cubrir la brecha entre fuentes privadas y gubernamentales, mediante el apoyo a actividades fundamentales de investigación y a la formulación de innovaciones y nuevas soluciones.

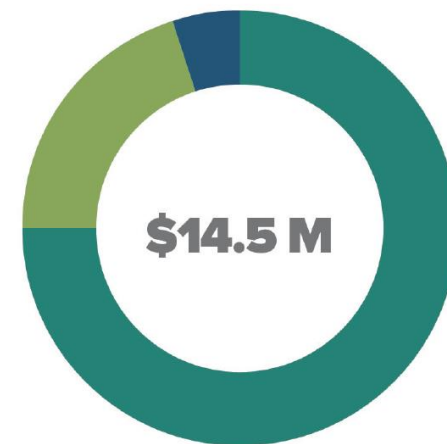
NECESIDADES DE FINANCIAMIENTO PARA ALCANZAR, EN UNA DÉCADA, UNA REDUCCIÓN DE 20% EN EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Evaluación del financiamiento

- Se calcula que entre 2012 y 2014 alrededor de 14.5 millones de dólares (~\$5M/año) se destinaron a iniciativas relacionadas con gestión del desperdicio de alimentos.
- Monto promedio de las subvenciones: <30,000 dólares.
- <5% del financiamiento asignado a soluciones preventivas, aun si la prevención es la opción más efectiva en función de los costos y la de mayor beneficio para el medio ambiente.
- En el periodo 2015-2016, el otorgamiento de apoyos económicos se triplicó, hasta alcanzar un orden de 15-20 millones de dólares.

14.5 millones de dólares destinados a iniciativas relacionadas con el desperdicio de alimentos (2012-2014)



- 75% para **recuperación**
- 20% para **reciclaje**
- <5% para **prevención**