



D5.5 Climate Commitment Booklet - 2026 – Compiled Spanish version

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk





D5.5 Folleto sobre el compromiso climático – Finlandia 2026 – versión en español

Nivel de difusión: Público



Tiimiakatemia
by jamk



Información del documento

Publicado por	Petra Koskinen y Sampo Räsänen
Fecha de publicación	05/05/2026

Historial del documento

Versión	Fecha	Modificaciones realizadas por
01	05/05/2026	Petra Koskinen y Sampo Räsänen
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Autores

Versión	Fecha	Nombre completo (Organización)
01	05/06/2026	Petra Koskinen y Sampo Räsänen

Revisores

Versión	Fecha	Nombre completo (Organización)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Aviso de derechos de autor

Este contenido ha sido reproducido y compartido contigo por el proyecto TEAMIT+ (ID: 10111560) o en su nombre, de conformidad con la legislación aplicable en materia de derechos de autor.

El contenido al que se hace referencia en el presente documento puede estar protegido por las leyes de derechos de autor. Cualquier reproducción o comunicación posterior de este material por su parte puede estar sujeta a la protección de los derechos de autor en virtud de la legislación pertinente.

No elimine este aviso.

El proyecto TEAMIT+ (ID: 10111560) se compromete a respetar y cumplir las leyes y normativas sobre derechos de autor.

Índice

Información del documento	2
Historial del documento	2
Autores	2
Revisores	2
Introducción	4
Preguntas de investigación	4
Evento «24H»	5
¿Por qué el desperdicio alimentario?	5
s del desperdicio alimentario	6
El papel de los hogares en la generación de desperdicio alimentario	6
Cantidad de desperdicio alimentario en Finlandia	7
Los alimentos que más se desperdician	7
El desperdicio de alimentos en una comparación internacional	8
Formas de reducir el desperdicio de alimentos en los hogares	8
Recopilación de datos y entrevistas a expertos	9
Fuentes	10



Introducción

Formamos parte del programa Teamit+, participamos en el evento “24H de Innovación” celebrado en Francia, Bidart. Durante el evento decidimos, junto con otros participantes de diferentes países, investigar el desperdicio alimentario en Europa.

Por «desperdicio alimentario» se entiende la comida que, en un principio, era apta para el consumo y acaba convirtiéndose en residuo. El desperdicio alimentario se produce en todas las etapas de la cadena alimentaria, sin embargo, una parte significativa tiene lugar en los hogares. En Finlandia, la reducción del desperdicio alimentario es una parte importante de los objetivos de desarrollo sostenible, ya que está relacionada tanto con el impacto medioambiental como con las pérdidas económicas.

En los hogares finlandeses se generan cada año más de 100 millones de kilos de desperdicio alimentario. De media, cada finlandés tira unos 20-25 kilos de comida al año. Esto supone comida valorada en unos cien euros por persona.

A pesar de que la concienciación sobre el desperdicio alimentario ha aumentado en los últimos años, sigue generándose una gran cantidad. A menudo, el desperdicio alimentario se debe a hábitos de consumo cotidianos, como comprar en exceso, conservar mal los alimentos o que sobre comida previamente preparada.

Preguntas de investigación

- ⊕ ¿Cuánto desperdicio alimentario se genera en los hogares finlandeses?
- ⊕ ¿Cuáles son las causas más comunes del desperdicio de alimentos en el hogar?
- ⊕ ¿Qué alimentos se tiran con más frecuencia en los hogares y por qué?
- ⊕ ¿En qué medida comprenden los consumidores las fechas de caducidad de los alimentos?
- ⊕ ¿Qué medidas prácticas pueden adoptar los hogares para reducir el desperdicio de alimentos?

Evento «24H»

El programa TEAMIT+ reunió a estudiantes de diferentes países europeos los días 4 y 5 de diciembre en el evento «24 Hours of Innovation», celebrado en Bidart. Durante 24 horas, los participantes tuvieron que identificar un reto climático y desarrollar una solución para abordarlo. El ritmo de trabajo les llevó a colaborar, generar ideas y tomar decisiones con rapidez. Las conversaciones con estudiantes de distintos países pusieron de manifiesto que los problemas climáticos suelen manifestarse en prácticas cotidianas que pasan desapercibidas. A partir de este intercambio, elegimos el desperdicio alimentario como tema de estudio.

¿Por qué el desperdicio alimentario?

En la UE se generan cada año unos 58 millones de toneladas de desperdicio alimentario, lo que supone unos 130 kilos por persona. Una parte significativa de este desperdicio se produce en los servicios de hostelería como los comedores de colegios y universidades. Este problema nos afectaba a todos por igual, por lo que decidimos optar por el reto.

El desperdicio alimentario no se debe únicamente a los individuos, sino a todo el sistema. La producción de alimentos consume una gran cantidad de recursos, como agua, energía y mano de obra, y el desperdicio supone un uso innecesario de estos recursos. Además, la descomposición de los residuos orgánicos aumenta las emisiones de gases de efecto invernadero.

De hecho, reducir el desperdicio de alimentos es una forma eficaz de influir en el clima.



Impactos medioambientales del desperdicio alimentario

Cuando se tira la comida, también se desperdician todos los recursos utilizados para su producción. La producción de alimentos requiere, entre otras cosas, agua, energía, tierras agrícolas y transporte. Por eso, el desperdicio de alimentos aumenta innecesariamente la presión sobre el medio ambiente.

Los efectos del desperdicio de alimentos sobre el clima son significativos. Se estima que la huella de carbono del desperdicio de alimentos de los hogares finlandeses equivale a las emisiones anuales de gases de efecto invernadero de unos 139 000 turistas.

Además, el desperdicio de alimentos aumenta la cantidad de residuos y genera emisiones de metano en los residuos orgánicos, lo que acelera el cambio climático. De hecho, reducir el desperdicio de alimentos es una de las formas más eficaces de disminuir el impacto medioambiental del consumo de alimentos.

El papel de los hogares en la generación de desperdicio alimentario

Los hogares son la mayor fuente individual de desperdicio alimentario en Finlandia. Según las estimaciones, en los hogares se generan entre 107 y 137 millones de kilos de desperdicio alimentario al año.

El desperdicio alimentario suele producirse en pequeñas situaciones cotidianas. Las causas más comunes para tirar la comida son:

- ⊕ Los alimentos se echen a perder antes de consumirlos
- ⊕ La interpretación errónea de las fechas de caducidad
- ⊕ La preparación de raciones demasiado grandes
- ⊕ Olvidarse los alimentos en la nevera y no aprovechar las sobras

El tamaño del hogar también influye en la cantidad de desperdicio. Según los estudios, en los hogares unipersonales suele generarse más desperdicio de alimentos por persona que en los hogares más grandes.

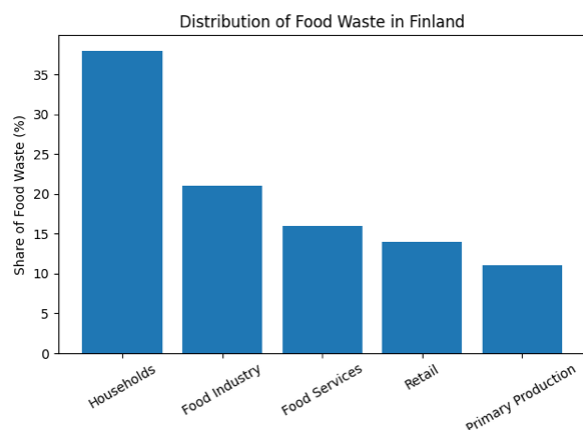
Sin embargo, los hogares también tienen una gran oportunidad de reducir el desperdicio de alimentos. Planificar la compra, conservar correctamente los alimentos y aprovechar las sobras pueden reducir el desperdicio de forma significativa.

Cantidad de desperdicio alimentario en Finlandia

En Finlandia se generan anualmente unos 360 millones de kilos de desperdicio alimentario a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El desperdicio alimentario se distribuye entre las distintas etapas de la cadena alimentaria de la siguiente manera:

- ⊕ Hogares: alrededor del 38 % (155 millones de kg)
- ⊕ Industria alimentaria: alrededor del 21 %
- ⊕ Servicios de alimentación: alrededor del 16 %
- ⊕ Comercio minorista: alrededor del 14 %
- ⊕ Producción primaria: alrededor del 11 %



Por lo tanto, los hogares representan la mayor parte individual del desperdicio de alimentos en Finlandia. Esto convierte a los hogares en un objetivo clave para reducir el desperdicio de alimentos.

Las fuentes más comunes de desperdicio alimentario

Según los estudios, el mayor desperdicio se produce en los siguientes grupos de alimentos:

- ⊕ verduras y tubérculos
- ⊕ frutas y bayas
- ⊕ pan y productos de cereales
- ⊕ comidas preparadas y sobras

Los productos frescos, en particular, se estropean fácilmente si se compran en exceso o se conservan de forma inadecuada.

El desperdicio alimentario en una comparación internacional

El desperdicio alimentario es un problema mundial. En la Unión Europea se generan, de media, unos 131 kilos de desperdicio alimentario por persona al año, teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria. En Finlandia, el desperdicio alimentario de los hogares es, de media, de unos 20-25 kilos por persona al año, lo que supone una cifra ligeramente inferior a la de muchos otros países europeos. A pesar de ello, la reducción del desperdicio alimentario es una parte importante de los objetivos de desarrollo sostenible.

Formas de reducir el desperdicio alimentario en los hogares

El desperdicio alimentario se puede reducir a través de medidas sencillas pero eficaces en el día a día. Incluso pequeños cambios en los hábitos personales pueden reducir el desperdicio de forma significativa.

⊕ Planificar las compras con antelación:

Elaborar un menú semanal y hacer una lista de la compra ayuda a comprar solo la cantidad necesaria de alimentos. De este modo, se evitan las compras impulsivas y que se echen a perder los productos sobrantes.

⊕ Revisar el contenido de la nevera y los armarios:

Antes de ir al supermercado, conviene comprobar qué hay ya en casa. Esto evita comprar de nuevo el mismo producto y ayuda a consumir primero los productos más antiguos.

⊕ Conservación adecuada de los alimentos:

Las temperaturas y métodos de conservación adecuados prolongan la vida útil de los alimentos. Por ejemplo, las verduras, los productos lácteos y la carne se conservan mejor cuando se guardan en las condiciones adecuadas.

⊕ Aprovechamiento de las sobras:

La comida sobrante se puede utilizar como ingrediente para preparar nuevas comidas, como sopas, guisos o platos al horno. De esta forma, no hay que tirar la comida.

⊕ Comprender las fechas de caducidad:

Es importante distinguir entre «consumir preferentemente antes de» y «fecha de caducidad». «*Consumir preferentemente antes de*» significa que la calidad del producto (por ejemplo, el sabor o la textura) puede deteriorarse después de esa fecha, pero el producto suele seguir siendo apto para el consumo. La «*fecha de caducidad*», por el contrario, está relacionada con la seguridad, y no se recomienda consumir el producto después de esa fecha.

Además, el desperdicio de alimentos se puede reducir, por ejemplo, congelando la comida sobrante, calculando bien el tamaño de las raciones y manteniendo el frigorífico ordenado de manera que los productos más antiguos se consuman primero.

Recopilación de material y entrevistas a expertos

Como base para nuestro trabajo, también nos familiarizamos con el tema hablando con expertos que investigan el desperdicio de alimentos. Nos pusimos en contacto con varios investigadores del Centro de Recursos Naturales de Finlandia que han estudiado el origen del desperdicio de alimentos en Finlandia. Les planteamos nuestras preguntas de investigación y debatimos sobre ellas. En estas conversaciones obtuvimos información más detallada, especialmente sobre la cantidad de desperdicio alimentario en los hogares, las causas subyacentes y las formas de reducirlo en el día a día.

Según los expertos, el desperdicio alimentario suele deberse a pequeñas decisiones cotidianas, pero tiene un impacto global significativo en el medio ambiente y la economía. Destacaron especialmente el papel de los consumidores en la reducción del desperdicio alimentario, así como el hecho de que la concienciación sobre, por ejemplo, las fechas de caducidad y la conservación adecuada de los alimentos es fundamental para reducir el desperdicio. Los debates con los expertos respaldaron la información obtenida de las fuentes bibliográficas y ayudaron a comprender el tema también desde un punto de vista práctico.

No aprendimos prácticamente nada nuevo, ya que las respuestas a las preguntas ya se podían encontrar de forma exhaustiva en Internet.

Fuentes

- ⊕ <https://www.saasyoda.fi/ruokahavikki-suomessa>
- ⊕ <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki>
- ⊕ <https://yle.fi/a/74-20113259>
- ⊕ <https://www.sttinfo.fi/tiedote/71468914/kotitalouksien-ruokahavikki-suomessa-on-vuodessa-yli-100-miljoona-kiloa-picadelin-huipputeknologia-vahentaa-havikkia-kotona-ja-kaupoissa>

TEAMIT+: COOPERATIVAS DE INNOVACIÓN DE IMPACTO MULTICULTURAL Y EMPRENDEDOR



Acerca del proyecto TEAMIT+

TEAMIT+ tiene como objetivo desarrollar un programa educativo innovador que aplique una metodología pedagógica basada en el enfoque de «aprender creando». Esta metodología pedagógica específica se aplicará a estudiantes de formación profesional, de educación superior, así como a jóvenes inmigrantes, refugiados y desempleados de diferentes disciplinas académicas. El objetivo es capacitarlos para que se conviertan en futuros «teampreneurs» que influyan en la sociedad al comprender la importancia de la transición hacia una economía más verde, basada en competencias ecológicas, digitales y de resiliencia climática.



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea (acuerdo de subvención n.º 101111560). No obstante, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de los mismos.



D5.5 Folleto sobre el compromiso climático - Francia 2026 - Versión en español

Nivel de difusión: Público



Tiimiakatemia
by jamk



Información del documento

Publicado por	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
Fecha de publicación	05/05/2026

Historial del documento

Versión	Fecha	Modificaciones realizadas por
01	05/05/2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
02	26/05/2026	Iniciativa para el Desarrollo – Margaux Bonneau

Autores

Versión	Fecha	Nombre completo (Organización)
01	05/05/2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M

Revisores

Versión	Fecha	Nombre completo (Organización)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Aviso de derechos de autor

Este contenido ha sido reproducido y compartido contigo por el proyecto TEAMIT+ (ID: 101111560) o en su nombre, de conformidad con la legislación aplicable en materia de derechos de autor.

El contenido al que se hace referencia en el presente documento puede estar protegido por las leyes de derechos de autor. Cualquier reproducción o comunicación posterior de este material por su parte puede estar sujeta a la protección de los derechos de autor en virtud de la legislación pertinente.

No elimine este aviso.

El proyecto TEAMIT+ (ID: 101111560) se compromete a respetar y cumplir las leyes y normativas sobre derechos de autor.



Índice

Información del documento	2
Historial del documento	2
Autores	2
Revisores	2
DEL PLATO AL PLANETA Hacia una restauración colectiva más sostenible y solidaria	5
Introducción: Una toma de conciencia colectiva	5
Comprometerse para actuar: un encuentro, 24 horas, una toma de conciencia	5
El desperdicio alimentario: un reto global	6
¿Por qué se desperdicia la comida?	6
Centrarse en la restauración colectiva	7
Los comedores y restaurantes colectivos: una palanca de acción	7
Nuestra campaña: un vídeo de sensibilización	8
¿Por qué se ha elegido el formato de vídeo?	8
Público objetivo	8
Mensaje central y posicionamiento	9
Una iniciativa de defensa a nivel local	9
Los agentes con los que nos hemos reunido: perspectivas sobre el terreno y realidades institucionales	9
Actores identificados y contactados	9
Metodología y preguntas formuladas	10



Principales conclusiones extraídas de los intercambios	11
Restricciones institucionales y limitaciones identificadas	11
Aceptación y percepción de la campaña	12
Pasar de la constatación a la acción: nuestras recomendaciones	13
Recomendaciones para las universidades, los comedores y los CROUS.....	13
Recomendaciones para la sensibilización y el acompañamiento	13
Creación de un centro solidario territorial	14
Crear un centro estudiantil contra el desperdicio	14
Conclusión: actuar a nivel local para lograr un impacto sostenible.....	16
Resumen de los retos.....	16
La restauración colectiva como palanca estratégica.....	16
Hacia una transformación de las prácticas colectivas	16
Anexos	17
Guion del vídeo	17
Datos y fuentes de campo	21
Elementos visuales de la campaña y recomendaciones	26
Palabras finales del equipo de Francia	29

DEL PLATO AL PLANETA Hacia una restauración colectiva más sostenible y solidaria

Introducción: Una toma de conciencia colectiva

Comprometerse para actuar: un encuentro, 24 horas, una toma de conciencia

El programa TEAMIT+ reunió, del 4 al 5 de diciembre, a estudiantes de varios países europeos en el marco de las «24 horas de la innovación», organizadas en ESTIA, Biarritz. Entre ellos se encontraban dos estudiantes francesas que no se conocían antes de este evento. Una era de Biarritz y la otra, de Burdeos. Dos trayectorias diferentes, unidas en torno a un mismo compromiso medioambiental.

Durante veinticuatro horas seguidas, de jueves a viernes, el objetivo era identificar un problema climático prioritario y proponer una respuesta concreta. El tiempo era escaso, las decisiones debían tomarse con rapidez y la cooperación debía ser inmediata. Había que aprender a trabajar juntos en tan solo unas horas, contrastar ideas y construir un proyecto sólido y coherente.

Los intercambios con las delegaciones procedentes de España, Grecia y Finlandia permitieron comparar diferentes realidades nacionales. A pesar de la diversidad de contextos, una constatación se repetía con frecuencia: los retos climáticos se manifiestan a menudo en gestos cotidianos que ya no nos planteamos.

En este contexto, un momento sencillo marcó un punto de inflexión. Al final de una comida organizada durante el evento, se tiró una gran fuente de paella, casi intacta. A continuación, se tiraron otros alimentos que no se habían consumido. La escena se desarrolló rápidamente, sin ninguna reacción especial. Parecía algo habitual.

Sin embargo, provocó un desajuste.

En un espacio dedicado a la innovación y a la transición ecológica, ver cómo se tiraba una cantidad importante de comida puso de manifiesto una contradicción concreta. El desperdicio alimentario ya no era un dato abstracto. Se convertía en una realidad inmediata.

Esta situación tuvo un impacto aún mayor dado que las participantes son estudiantes que se enfrentan a limitaciones presupuestarias en su día a día. El contraste entre la comida que se tira y la realidad que viven hizo que fuera imposible ignorar el desperdicio. El tema se impuso entonces por sí solo.

El desperdicio alimentario: un problema global

¿Por qué se desperdicia la comida?

El desperdicio observado durante las 24 horas de la innovación no es un caso aislado. Forma parte de una realidad europea mucho más amplia.

Cada año se desperdician en la Unión Europea alrededor de 58 millones de toneladas de alimentos, lo que supone cerca de 130 kilogramos por persona. El sector de la restauración y los servicios alimentarios, que incluye, entre otros, los comedores, representa una parte significativa de estas pérdidas.

Estas cifras reflejan un fallo estructural. El desperdicio alimentario no se limita a los comportamientos individuales. Se produce en diferentes etapas de la cadena, desde la producción hasta la distribución, pasando por la restauración colectiva.

Cada alimento que se desecha moviliza recursos considerables. Requiere tierras agrícolas, agua, energía, transporte y mano de obra. Cuando se desperdicia, también se desperdician todos esos recursos. Además, la descomposición de los residuos alimentarios contribuye a las emisiones de gases de efecto invernadero, especialmente en forma de metano.

Reducir el desperdicio alimentario representa, por tanto, una medida concreta para combatir el cambio climático. Se trata de un ámbito en el que los ajustes organizativos pueden producir efectos medibles y rápidos.

En este contexto, la restauración colectiva se perfila como un ámbito estratégico. A diferencia de los hábitos domésticos, se basa en decisiones institucionales y marcos normativos. Esto significa que puede evolucionar a través de decisiones políticas, organizativas y educativas.

Más allá de la dimensión medioambiental, la restauración colectiva plantea también una cuestión de ejemplo. Los centros públicos y las estructuras de restauración colectiva desempeñan un papel fundamental en la sociedad. Las prácticas que adoptan influyen en los comportamientos, moldean los hábitos y contribuyen a la construcción de una cultura común. Actuar en estos ámbitos supone influir tanto en el impacto ecológico como en la sensibilización de las generaciones futuras. A partir de este análisis, la atención se ha ido centrando progresivamente en un ámbito concreto y familiar



Centrarse en la restauración colectiva

Los comedores y restaurantes colectivos: una palanca de acción

Los comedores universitarios franceses ocupan un lugar central en la vida estudiantil. Cada día se preparan y sirven en ellos miles de comidas. Estas estructuras cumplen una misión esencial: permitir que todos los estudiantes tengan acceso a una alimentación equilibrada y asequible.

Sin embargo, detrás de esta función social indispensable, persiste una realidad. Una parte de los alimentos preparados no se consume.

El desperdicio observado en la restauración universitaria no se debe a una falta de interés por las cuestiones medioambientales. Forma parte de un funcionamiento estructurado. Las raciones suelen estar estandarizadas. Los menús se definen con antelación para responder a limitaciones logísticas y presupuestarias. Las normas sanitarias limitan las posibilidades de redistribuir los excedentes.

Estos mecanismos garantizan el buen funcionamiento del servicio, pero pueden generar pérdidas alimentarias que se han vuelto casi invisibles. La comida no consumida se recoge y se desecha sin que los volúmenes reales se comuniquen o midan siempre públicamente. El impacto medioambiental de estas pérdidas dista mucho de ser insignificante. Cada alimento desperdiciado representa recursos movilizados en fases anteriores: tierras agrícolas, agua, energía, transporte. Reducir estas pérdidas significa reducir indirectamente la huella de carbono asociada a toda la cadena alimentaria. Pero lo que está en juego no se limita al clima.

En un contexto en el que la precariedad alimentaria sigue siendo una realidad en Francia, la coexistencia de la comida desperdiciada y las dificultades para acceder a una alimentación suficiente pone de manifiesto una contradicción difícil de ignorar. Las estructuras de restauración colectiva se encuentran así en la encrucijada de varias responsabilidades: medioambiental, social y educativa. Es precisamente esta posición estratégica la que las convierte en una palanca de acción relevante.

Como actores públicos o semipúblicos, estas estructuras cuentan con capacidad de adaptación organizativa. Los ajustes en la gestión de las raciones, la medición de los residuos o la consulta a los usuarios pueden producir efectos concretos. Actuar en estos ámbitos no se reduce únicamente a una optimización logística. Se trata de situar la transición ecológica en el centro de las prácticas cotidianas.

Nuestra campaña: un vídeo de sensibilización

¿Por qué se ha elegido el formato de vídeo?

La elección del formato de vídeo se impuso como algo evidente. El desperdicio alimentario afecta en gran medida a un público joven, acostumbrado a consumir la información de forma visual y digital. Un vídeo permite transmitir un mensaje de manera accesible, directa y emotiva. A diferencia de un informe escrito, el vídeo permite ver. Hace tangible lo que a menudo se ignora. Permite captar la atención, suscitar una reacción y fomentar la reflexión. En este contexto, este formato ofrece además la posibilidad de una rápida difusión, especialmente a través de las redes sociales y las plataformas estudiantiles. Así, la campaña ha adoptado la forma de un vídeo de unos tres minutos, elaborado a partir de un guion estructurado y bien argumentado. Este formato breve impone una selección rigurosa de los mensajes y refuerza el impacto del contenido.

La campaña persigue tres objetivos principales:

- ⊕ Dar visibilidad a un fenómeno que a menudo se da por sentado. El desperdicio alimentario es algo cotidiano, pero rara vez se cuestiona.
- ⊕ Relacionar el desperdicio alimentario con los retos climáticos. Cada alimento que se tira representa recursos movilizados innecesariamente y emisiones evitables.
- ⊕ Fomentar el diálogo. El vídeo no pretende señalar a los responsables, sino abrir un espacio de reflexión compartida entre usuarios, profesionales y responsables políticos.

Público objetivo

La campaña se dirige prioritariamente a los usuarios, directamente afectados por la restauración colectiva. Su objetivo es fomentar la concienciación y suscitar una participación activa en la reflexión.

También se dirige a los responsables de comedores y a los gestores institucionales. El objetivo es demostrar que es posible realizar ajustes organizativos.

Por último, el vídeo puede llamar la atención de los responsables políticos, al destacar que la restauración colectiva constituye una palanca de acción en las políticas climáticas y sociales.

Mensaje central y posicionamiento

El mensaje central de la campaña es sencillo: el desperdicio alimentario en la restauración colectiva no es algo inevitable.

No se trata de un problema individual, sino de un mecanismo colectivo que puede transformarse. Al actuar sobre la organización de los servicios, la gestión de las raciones y la sensibilización, es posible reducir significativamente las pérdidas.

El vídeo adopta un enfoque constructivo. No pretende culpar, sino fomentar la responsabilidad. Invita a replantearse las prácticas existentes y a plantearse soluciones concretas.

Una iniciativa de defensa a nivel local

Más allá de la sensibilización, esta campaña se inscribe en una lógica de defensa de causas. Su objetivo es demostrar que la transición ecológica también pasa por ajustes en los ámbitos de la vida cotidiana.

Al optar por centrarse en la restauración colectiva en Francia, el proyecto articula la acción local con el reto europeo. Reducir el desperdicio alimentario en estas estructuras contribuye a objetivos climáticos más amplios y forma parte de una transformación progresiva de las prácticas colectivas.

Los agentes con los que nos hemos reunido: perspectivas sobre el terreno y realidades institucionales

Actores identificados y contactados

Con el fin de contrastar el análisis teórico con las realidades sobre el terreno, se identificaron y se contactó con varias categorías de actores implicados en la restauración colectiva.

La investigación se centró en primer lugar en los agentes directamente implicados en el funcionamiento diario de los comedores, en particular el personal de restauración de centros escolares y universitarios. Este enfoque permitió recabar observaciones concretas sobre los momentos en que se produce el desperdicio, los comportamientos de los usuarios y las prácticas ya implantadas.

También se prestó especial atención a los agentes institucionales que intervienen a escala territorial. En este sentido, se mantuvieron conversaciones con la responsable de Economía Circular y Prevención de Residuos de la Mancomunidad de Saintes, cuya función en la recogida y el seguimiento de los residuos orgánicos permite tener una visión más global del fenómeno.

Por último, también se ha recurrido al servicio de restauración colectiva de la aglomeración para completar el análisis con una visión organizativa y estratégica de las prácticas de reducción del desperdicio.

Actores con los que se ha contactado

Los intercambios permitieron cruzar varios niveles de análisis complementarios.

En lo que respecta a la restauración universitaria, se recabó información sobre la situación real en un comedor universitario, lo que aportó datos valiosos sobre la adaptación de las raciones, la gestión al final del servicio y las herramientas digitales de seguimiento del desperdicio.

En el ámbito de los comedores escolares, se recabaron varios comentarios de los agentes implicados en el funcionamiento de las escuelas de primaria. Estas respuestas pusieron de relieve las prácticas de pesaje periódico, el trabajo sobre los gramajes y la importancia de acompañar a los niños durante la comida.

Por último, el intercambio con la Sra. Fanny Lammin, responsable de Economía Circular y Prevención de Residuos, permitió incorporar una dimensión territorial más amplia. Su aportación incluye, en particular, una cifra especialmente significativa: 27 640 kg de residuos orgánicos recogidos en cinco meses en 40 comedores de primaria, lo que supone cerca de 700 kg por comedor.



Metodología y preguntas formuladas

La investigación de campo se estructuró en torno a un cuestionario semidirigido, que permitió recabar tanto datos concretos como comentarios más cualitativos basados en la experiencia. Las preguntas se organizaron en torno a varios ejes: la medición del desperdicio alimentario, las causas identificadas, las limitaciones organizativas, las medidas ya implantadas y las vías de mejora consideradas realistas por los agentes implicados.

Esta metodología permitió comparar las prácticas entre diferentes tipos de estructuras de restauración colectiva, cruzando las observaciones procedentes de los comedores escolares, el restaurante universitario y los servicios territoriales encargados de la recogida de residuos orgánicos. El objetivo no era únicamente cuantificar el desperdicio, sino también comprender los mecanismos que lo producen y los márgenes de actuación existentes.

Principales conclusiones extraídas de los intercambios

Los intercambios mantenidos con los distintos actores han puesto de manifiesto varias conclusiones convergentes.

La primera se refiere a la importancia de la gestión de las raciones. Tanto en los comedores escolares como en el restaurante universitario, la inadecuada adaptación de las cantidades servidas parece ser una de las principales causas del desperdicio. Por el contrario, los establecimientos que ofrecen raciones modulables o medias raciones parecen limitar mejor las pérdidas.

Una segunda conclusión importante se refiere al momento del servicio. En la mayoría de los centros encuestados, el desperdicio se concentra principalmente al final del servicio, cuando algunos platos no se han consumido por completo o cuando hay un gran número de bandejas devueltas.

Los responsables también destacan el impacto del comportamiento de los usuarios. En el ámbito universitario, algunos estudiantes eligen alimentos por curiosidad sin terminárselos. En los comedores escolares, el acompañamiento según el gusto y la presentación de los platos desempeñan un papel determinante en la aceptación de las comidas.

Por último, se han identificado varias medidas interesantes: pesajes periódicos, escaneo digital de las bandejas, trabajo sobre los pesos, medidores de desperdicio de pan, escuelas del gusto y acciones de sensibilización. Estas iniciativas demuestran que es posible reducir el desperdicio cuando el enfoque combina el seguimiento de los datos, la organización del servicio y la sensibilización de los usuarios.

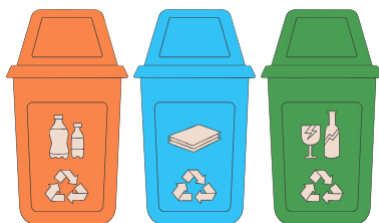
Restricciones institucionales y límites identificados

Más allá de las iniciativas ya puestas en marcha, los intercambios también han permitido poner de manifiesto varias limitaciones estructurales que frenan la reducción del desperdicio alimentario.

La primera limitación se refiere a la falta de datos detallados y armonizados. Aunque algunas estructuras realizan pesajes periódicos o disponen de herramientas de seguimiento, los resultados a veces resultan difíciles de aprovechar, ya sea porque no se comunican con precisión o porque son puntuales.

Los agentes entrevistados también han destacado varias limitaciones organizativas, especialmente al final del servicio. La gestión del tiempo, la logística y la previsión de las cantidades siguen siendo retos importantes. El presupuesto constituye otra limitación importante. Algunas medidas de mejora, como la adquisición de balanzas adicionales, el desarrollo de herramientas de seguimiento o una mayor formación de los equipos, requieren recursos financieros que a veces resultan difíciles de movilizar.

Por último, los testimonios muestran que la reducción del desperdicio no puede recaer únicamente en el personal de restauración. Supone una coordinación más amplia entre equipos, instituciones, familias y usuarios.



Recepción y percepción de la campaña

Los intercambios sobre el terreno han confirmado la pertinencia del mensaje transmitido por la campaña en vídeo. Los agentes con los que se ha contactado comparten la constatación de que el desperdicio alimentario no es responsabilidad exclusiva de la producción o del servicio, sino que también depende de los comportamientos de los usuarios y del nivel de sensibilización. Las opiniones recabadas coinciden directamente con la orientación de la campaña: actuar sobre la concienciación, fomentar una mejor adaptación de las raciones y reforzar la sensibilización a largo plazo.

En el ámbito escolar, varios agentes han insistido en la necesidad de una labor educativa continua, en la que participen toda la comunidad educativa y las familias. En el ámbito de la restauración universitaria, la necesidad de sensibilizar a los estudiantes también se perfila como una vía que aún no se ha aprovechado lo suficiente.

Estos comentarios confirman que el vídeo se inscribe en un enfoque realista y complementario a las acciones ya llevadas a cabo sobre el terreno. Constituye una herramienta de mediación entre instituciones, personal de restauración y usuarios, al dar visibilidad a un problema que a menudo se trivializa.

Pasar del diagnóstico a la acción: nuestras recomendaciones

Recomendaciones para las universidades, los comedores y los CROUS

A partir de las conclusiones extraídas de la encuesta sobre el terreno, se pueden formular varias recomendaciones concretas con el fin de reducir de forma sostenible el desperdicio alimentario en la restauración colectiva.

- ⊕ Generalizar las raciones modulables y las medias raciones, que ya se han demostrado eficaces en varios centros.

Esta sencilla adaptación permite responder mejor a las necesidades reales de los usuarios y limitar las sobras en los platos.

- ⊕ Ajustar los menús en función del desperdicio observado. Algunos platos equilibrados, pero poco apreciados, generan pérdidas importantes.

Algunos platos equilibrados, pero poco apreciados, generan pérdidas importantes. Por lo tanto, resulta esencial conciliar las exigencias nutricionales con las preferencias de los usuarios.

- ⊕ Cuidar la presentación de los platos y la organización del servicio.

Los datos recabados sobre el terreno muestran que un plato mejor presentado, el pan servido a petición o una mejor gestión del final del servicio pueden reducir significativamente las pérdidas.

- ⊕ Generalizar el uso de herramientas de medición y seguimiento, como pesajes periódicos, escaneo de bandejas o seguimientos anuales, con el fin de objetivar la evolución y orientar las acciones.

Recomendaciones para la sensibilización y el acompañamiento

Los intercambios mantenidos con los agentes con los que nos hemos reunido también han puesto de manifiesto que la reducción del desperdicio no puede basarse únicamente en la organización del servicio.

- ⊕ Resulta indispensable una sensibilización continua de los usuarios. El apoyo en materia de gustos, la comprensión de los impactos climáticos y la promoción de los buenos hábitos deben ser una labor a largo plazo.

La campaña en vídeo realizada en el marco del proyecto puede constituir un primer recurso de sensibilización, que se difundirá en los comedores universitarios, en las redes sociales de los estudiantes o en los espacios comunes de los centros.

- ⊕ Realizar encuestas periódicas sobre las preferencias alimentarias, con el fin de implicar a los usuarios en la mejora de los menús y anticipar mejor las opciones que generan más desperdicio.
- ⊕ Fomentar el intercambio de buenas prácticas entre centros, con el fin de que las estructuras más eficaces puedan difundir sus métodos de organización, servicio y sensibilización.

Esta iniciativa de sensibilización se inscribe directamente en la continuidad de la campaña de vídeos desarrollada en el marco del proyecto.

Creación de un centro solidario territorial

A escala de las ciudades y las comunidades, esta lógica podría ampliarse a un centro solidario territorial para la redistribución de los excedentes alimentarios.

En una ciudad como Saintes, este sistema podría conectar los comedores escolares, los restaurantes universitarios, las residencias de ancianos y otras estructuras de restauración colectiva con el fin de poner en común los excedentes aún aptos para el consumo.

Estos productos podrían redistribuirse a asociaciones, a personas en situación de precariedad o incorporarse a puntos de recogida solidarios. Siguiendo una lógica de economía circular y de ayuda mutua local, los beneficiarios o las asociaciones colaboradoras podrían, de forma voluntaria, participar en acciones de sensibilización, clasificación, compostaje o valorización de los residuos orgánicos.

Esta recomendación permite vincular el desafío climático, la justicia social y la solidaridad territorial, dotando a la lucha contra el desperdicio de una dimensión humana y colectiva.

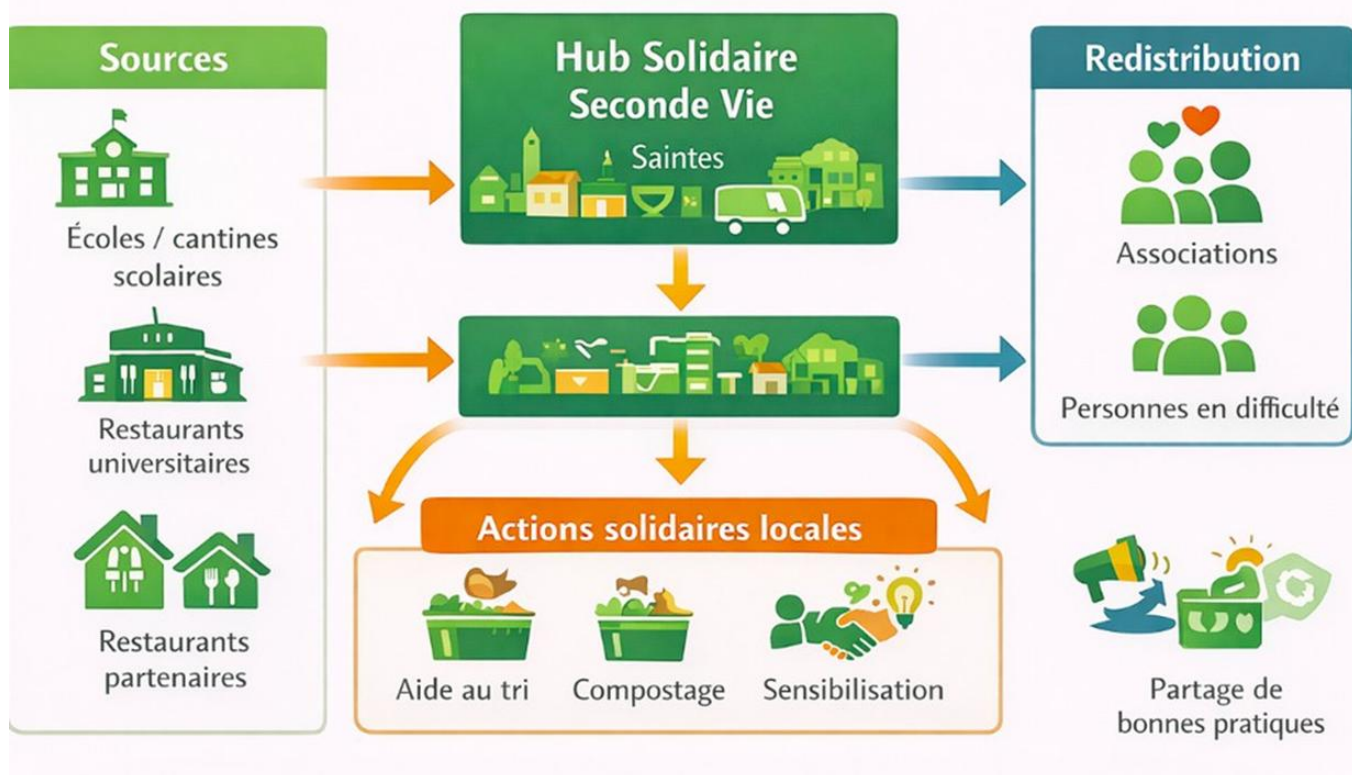
Crear un centro estudiantil contra el desperdicio

En los comedores universitarios, una recomendación especialmente innovadora consiste en crear un centro estudiantil contra el desperdicio al final del servicio.

Este dispositivo adoptaría la forma de un punto de recogida dedicado a los excedentes aún consumibles: platos que no se han servido, pan sin tocar, fruta o postres que aún cumplen los requisitos. Los estudiantes podrían acudir a recoger estos productos al final del servicio, a ser posible con sus propios recipientes, siguiendo un sistema sencillo y supervisado.

Este punto de recogida permitiría transformar los excedentes en un recurso, al tiempo que sensibilizaría a los estudiantes sobre el valor de la alimentación y la responsabilidad colectiva.

Redistribution solidaire des surplus alimentaires



Conclusión: actuar a nivel local para lograr un impacto sostenible

Resumen de los retos

Este proyecto ha permitido poner de relieve una realidad que a menudo se pasa por alto: el desperdicio alimentario en la restauración colectiva sigue siendo un reto tanto medioambiental como social y organizativo.

Los intercambios mantenidos con los distintos actores con los que nos hemos reunido han confirmado que este fenómeno no se debe a una única causa. Es el resultado de la combinación de raciones inadecuadas, la organización del servicio, las preferencias de los usuarios, las restricciones presupuestarias y la falta de sensibilización a largo plazo.

La investigación de campo, llevada a cabo tanto en el comedor universitario como en los comedores escolares de Saintes y en los servicios municipales, ha permitido basar el análisis en realidades concretas y cuantificables.

La restauración colectiva como palanca estratégica

Más allá de esta constatación, la restauración colectiva se perfila como una palanca de acción especialmente estratégica. Estos espacios concentran cada día importantes flujos de alimentos, prácticas repetidas y una gran diversidad de usuarios. Por lo tanto, constituyen lugares privilegiados para experimentar soluciones concretas, medir su impacto y difundir nuevos hábitos.

Los resultados obtenidos muestran que acciones sencillas, como las raciones modulables, el seguimiento de los residuos, el trabajo en los menús o la sensibilización continua, ya pueden producir efectos positivos. Las recomendaciones formuladas en este folleto, y en particular la creación de centros de redistribución a escala estudiantil y territorial, allanan el camino hacia un enfoque más integrado, que vincule la transición ecológica, la innovación social y la solidaridad local.

Hacia una transformación de las prácticas colectivas

Más allá de la mera reducción de residuos, este proyecto invita a replantearse la relación colectiva con la alimentación. Cada comida servida, consumida o desperdiciada refleja decisiones organizativas, educativas y culturales. Actuar sobre estas prácticas cotidianas es actuar de forma concreta en favor de la transición ecológica.

Por lo tanto, el reto no consiste únicamente en tirar menos, sino en construir sistemas más inteligentes, más solidarios y más adaptados a las necesidades reales de los territorios y de los usuarios. A través de este proyecto, la lucha contra el desperdicio alimentario se presenta como una oportunidad de transformación sostenible, capaz de unir a los centros educativos, los comedores

universitarios, las administraciones locales y los ciudadanos en torno a una misma dinámica de acción.

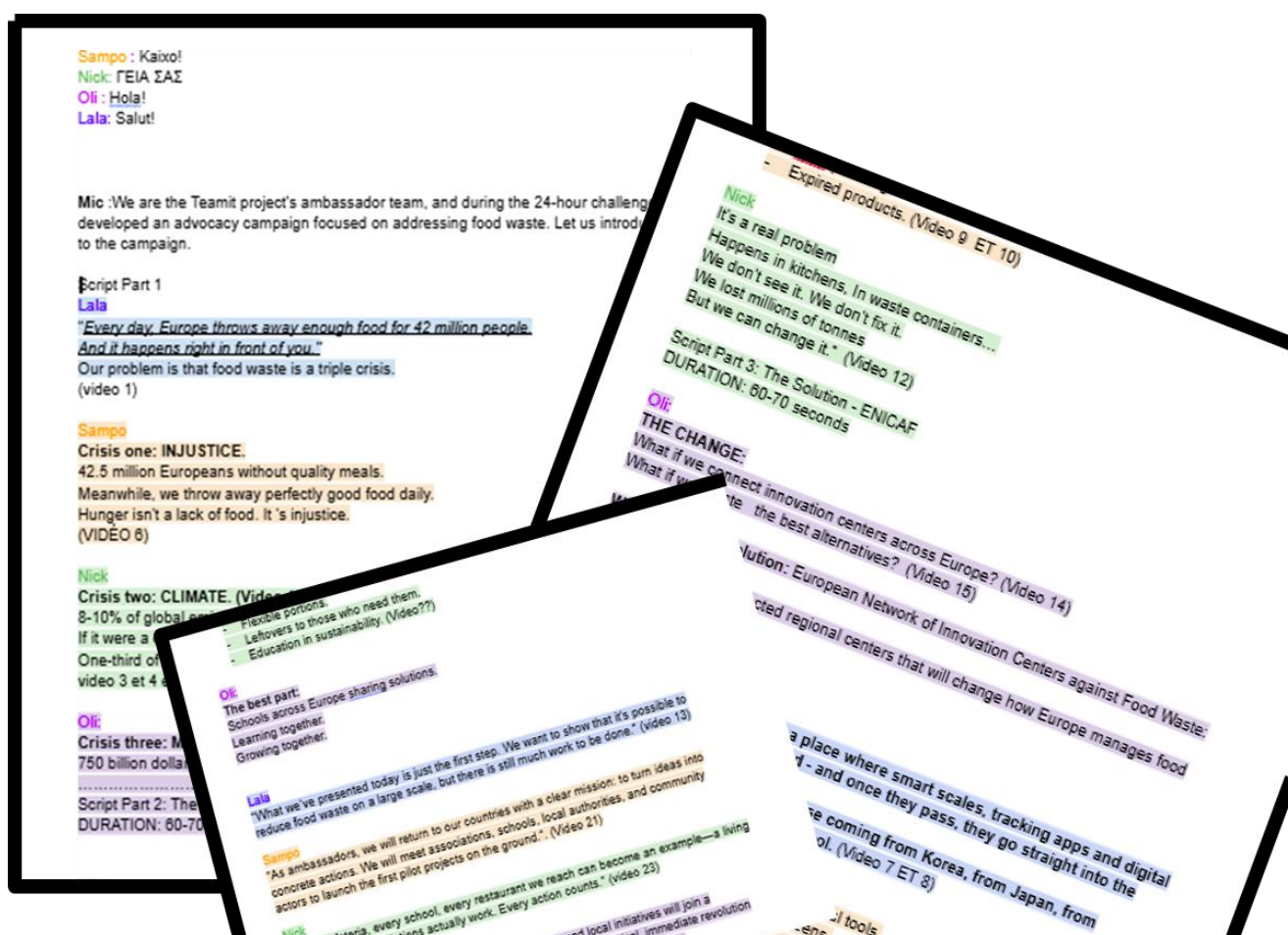
Anexos

Guion del vídeo

Este anexo recoge el guion completo del vídeo de sensibilización realizado en el marco del proyecto.

El contenido de este vídeo sigue una progresión lógica, que va desde una visión general del desperdicio alimentario a escala europea hasta una perspectiva más local, centrada en la restauración colectiva. Se presta especial atención a los comedores universitarios y escolares, identificados como espacios clave de actuación.

El vídeo tiene como objetivo dar visibilidad a un fenómeno a menudo subestimado, poniendo de relieve los impactos medioambientales, sociales y organizativos del desperdicio alimentario. Además, propone un enfoque accesible y pedagógico, con el fin de sensibilizar a los usuarios y fomentar cambios de comportamiento.



Lala, Sampo, Nick, Oli

Script Part 1: The Global Crisis

DURATION: 50-60 seconds

Sampo : Kaixo!

Nick: ΓΕΙΑ ΣΑΣ

Oli : Hola!

Lala: Salut!

Mic :We are the Teamit project's ambassador team, and during the 24-hour challenge we developed an advocacy campaign focused on addressing food waste. Let us introduce you to the campaign.

Script Part 1

Lala

"Every day, Europe throws away enough food for 42 million people.

And it happens right in front of you."

Our problem is that food waste is a triple crisis.

(video 1)

Sampo

Crisis one: INJUSTICE.

42.5 million Europeans without quality meals.

Meanwhile, we throw away perfectly good food daily.

Hunger isn't a lack of food. It 's injustice.

(VIDEO 6)

Nick

Crisis two: CLIMATE. (Video 18)

8-10% of global emissions come from uneaten food.

If it were a country, it'd be the third-largest polluter in the world.

One-third of farmland grows food that goes to trash.

video 3 et 4 et 5

Oli:

Crisis three: MONEY.

750 billion dollars. Lost. Every year. (Video 11)

Script Part 2: The Hidden Culprit

DURATION: 60-70 seconds

Lala

We will focus on the waste generated by restaurants and food services, for example in schools.

(vidéo 2)

Sampo

IN SCHOOLS up to 25% of food served goes to trash.

Where is it lost?

- Portions too large.
- Food children reject.
- Poor planning.
- Expired products. (Video 9 ET 10)

Nick

It's a real problem

Happens in kitchens, In waste containers...

We don't see it. We don't fix it.

We lost millions of tonnes

But we can change it." (Video 12)

Script Part 3: The Solution - ENICAF

DURATION: 60-70 seconds

Oli:

THE CHANGE:

What if we connect innovation centers across Europe? (Video 14)

What if we create the best alternatives? (Video 15)

We bring a new solution: European Network of Innovation Centers against Food Waste:
(Video 16)

A network of interconnected regional centers that will change how Europe manages food waste. (Video 19)

Lala

Here is what it brings.

A technology hub: let's imagine a place where smart scales, tracking apps and digital tools are tested, validated, certified - and once they pass, they go straight into the field.

And then, knowledge transfer: expertise coming from Korea, from Japan, from France... brought directly into your school. (Video 7 ET 8)

Sampo

- **Training:** Chefs, managers, students. Real tools.
- **Real laboratory:** We test in real canteens.
- **European database:** Best practices. Success stories. All shared. (Video 17)

Nick

One of the Immediate pilots:

ZERO WASTE CANTEENS: European certification that rewards schools for taking action.

Imagine your canteen with:

- A Software predicting exact needs.
- Reservation system for zero waste.
- Flexible portions.
- Leftovers to those who need them.
- Education in sustainability. (Video??)

Oli:

The best part:

Schools across Europe sharing solutions.

Learning together.

Growing together.

Lala

"What we've presented today is just the first step. We want to show that it's possible to reduce food waste on a large scale, but there is still much work to be done." (video 13)

Sampo

"As ambassadors, we will return to our countries with a clear mission: to turn ideas into concrete actions. We will meet associations, schools, local authorities, and community actors to launch the first pilot projects on the ground." (Video 21)

Nick

"Every cafeteria, every school, every restaurant we reach can become an example—a living laboratory where solutions actually work. Every action counts." (video 23)

Oli:

"And you can be part of it. Your engagement, ideas, and local initiatives will join a European-wide movement. This isn't just a concept: it's a practical, immediate revolution against food waste. Together, we can make a difference. Join us." (Video)

Datos y fuentes de campo

Este anexo recoge los principales elementos extraídos de la encuesta de campo realizada en el marco del proyecto.

Los datos recopilados proceden de diferentes tipos de actores del sector de la restauración colectiva, lo que permite cruzar varios niveles de análisis: operativo, organizativo y territorial.

Entre los resultados más destacados, los intercambios con los servicios de la Mancomunidad de Saintes han permitido poner de manifiesto la recogida de 27 640 kg de residuos orgánicos en cinco meses en 40 comedores escolares, lo que supone cerca de 700 kg por comedor. Esta cifra ilustra la magnitud del fenómeno a escala local.

Este anexo incluye también:

- ⊕ Las conclusiones extraídas de un restaurante universitario
- ⊕ Las prácticas de pesaje llevadas a cabo en los comedores escolares
- ⊕ Las observaciones relacionadas con el seguimiento de las bandejas y las devoluciones al finalizar el servicio
- ⊕ Las principales líneas de actuación identificadas
- ⊕ Las limitaciones organizativas e institucionales encontradas

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, déchets de poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnes de l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette thématique. Nous avons expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette thématique. Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées et de les valoriser. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté en octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par semaine.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types d'établissements (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématiquement mis en début de chaîne, plats mal présentés, menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants. Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnes des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles. En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ?

pesées par an (une au minimum)

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ?

non, aucune différence

3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ?

portions, accompagnement des enfants pour goûter

4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages

5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ?

difficile à mesurer

6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

l'accompagnement renforcé

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de services sont adaptées, avec des demi-portion proposées afin de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage

2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise

3. Il est constaté à la fin de service

4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité

5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies

6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage

7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place

8. On constate néanmoins une amélioration progressive

9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)

10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, restes de viandes, poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de cantine. En parallèle, nous avons expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, maisons de retraite, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette filière, qui valorise les biodéchets en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées chaque semaine dans chaque structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg depuis le 1er octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantines en 5 mois.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types d'établissements (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences de gaspillage entre les cantines. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas préparés par d'autres et acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
mets mal présenté

menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants

Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territoriale et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de servies sont adaptées, avec des demi-portions proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage
2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise
3. Il est constaté à la fin de service
4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité
5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies
6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage
7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place
8. On constate néanmoins une amélioration progressive
9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)
10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

Je me permets de vous contacter sur recommandation de Madame Fanny Lammin, dans le cadre d'un projet étudiant mené au sein du programme européen TEAMIT+, coordonné par l'ONG Initiative Développement.

Avec une autre étudiante, nous réalisons actuellement un booklet consacré au gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Après une première prise de contact avec Madame Lammin, qui nous a apporté des éléments très utiles sur la collecte des biodéchets, il nous a été conseillé de nous rapprocher de votre service afin d'obtenir une vision plus complète sur le fonctionnement des cantines scolaires.

Dans ce cadre, nous souhaiterions recueillir votre expertise sur les pratiques de gestion du gaspillage alimentaire au sein du service Restauration Collective de l'Agglomération.

Si vous en avez la possibilité, accepteriez-vous de répondre à quelques questions ci-dessous ? Même des réponses synthétiques nous seraient très précieuses pour enrichir notre étude.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **oui nous réalisons 2 pesées par an (une au minimum)**
2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **non, aucune différence**
3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**
4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**
5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**
6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**



Causes principales du gaspillage :

Catégorie	Causes identifiées
Organisation du service	Mauvaise gestion de fin de service, plats non consommés
Portions	Portions trop importantes ou mal adaptées
Comportement des usagers	Non-consommation complète, curiosité alimentaire
Présentation des plats	Mets peu attractifs visuellement
Menus	Plats équilibrés mais peu appréciés
Pain	Distribution systématique ou en début de chaîne

Impact local du gaspillage :

Indicateur	Valeur
Nombre de cantines étudiées	40
Biodéchets collectés (5 mois)	27 640 kg
Moyenne par cantine	~700 kg
Fréquence de suivi (RU)	2 fois/semaine
Fréquence de pesée (écoles)	2 fois/an

Leviers d'amélioration :

Axe d'amélioration	Action recommandée
Portions	Généraliser les demi-portions
Sensibilisation	Campagnes + actions sur la durée
Menus	Adapter selon préférences et gaspillage
Organisation	Améliorer gestion de fin de service
Données	Généraliser les outils de suivi
Collaboration	Partage des bonnes pratiques

Ejemplo de preguntas formuladas:

Este anexo presenta el cuestionario semidirigido utilizado para estructurar los intercambios con los distintos agentes con los que se mantuvieron entrevistas.

Las preguntas se diseñaron con el fin de recabar tanto información objetiva como experiencias prácticas, y se estructuraron en torno a varios temas:

- ⊕ La medición y el seguimiento del desperdicio alimentario
- ⊕ Las principales causas identificadas
- ⊕ Las prácticas y medidas ya implantadas
- ⊕ Las dificultades a las que se enfrentan las entidades
- ⊕ Las vías de mejora previstas

Esta guía ha permitido garantizar la coherencia en las entrevistas, al tiempo que ha dejado margen para respuestas abiertas y observaciones cualitativas.

1. Comprendre la situation actuelle

1.1 Estimez-vous qu'il existe un problème de gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

1.2 Mesurez-vous la quantité de nourriture jetée quotidiennement ou hebdomadairement ?

1.3 À quel moment du service le gaspillage est-il le plus important ?

2. Identifier les causes

2.1 Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage alimentaire ?

2.2 Les portions sont-elles modulables ou standardisées ?

2.3 Les préférences des étudiants/élèves sont-elles prises en compte dans la conception des menus ?

3. Contraintes et limites

3.1 Quelles contraintes réglementaires ou sanitaires limitent la redistribution des excédents ?

3.2 Les contraintes budgétaires influencent-elles la gestion des quantités produites ?

3.3 Disposez-vous des moyens humains et matériels nécessaires pour mettre en place des actions de réduction du gaspillage ?

4. Solutions et initiatives existantes

4.1 Des mesures ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?

4.2 Avez-vous observé des résultats concrets suite à ces actions ?

4.3 Seriez-vous favorable à l'introduction de portions modulables ou de systèmes de récupération des excédents ?

5. Réaction à votre campagne

5.1 Que pensez-vous de l'idée de sensibiliser les étudiants via une vidéo sur le gaspillage alimentaire ?

5.2 Pensez-vous que la sensibilisation peut réellement influencer les comportements des étudiants ?

5.3 Selon vous, quelles actions seraient les plus réalistes et efficaces à court terme ?

Elementos visuales de la campaña y recomendaciones

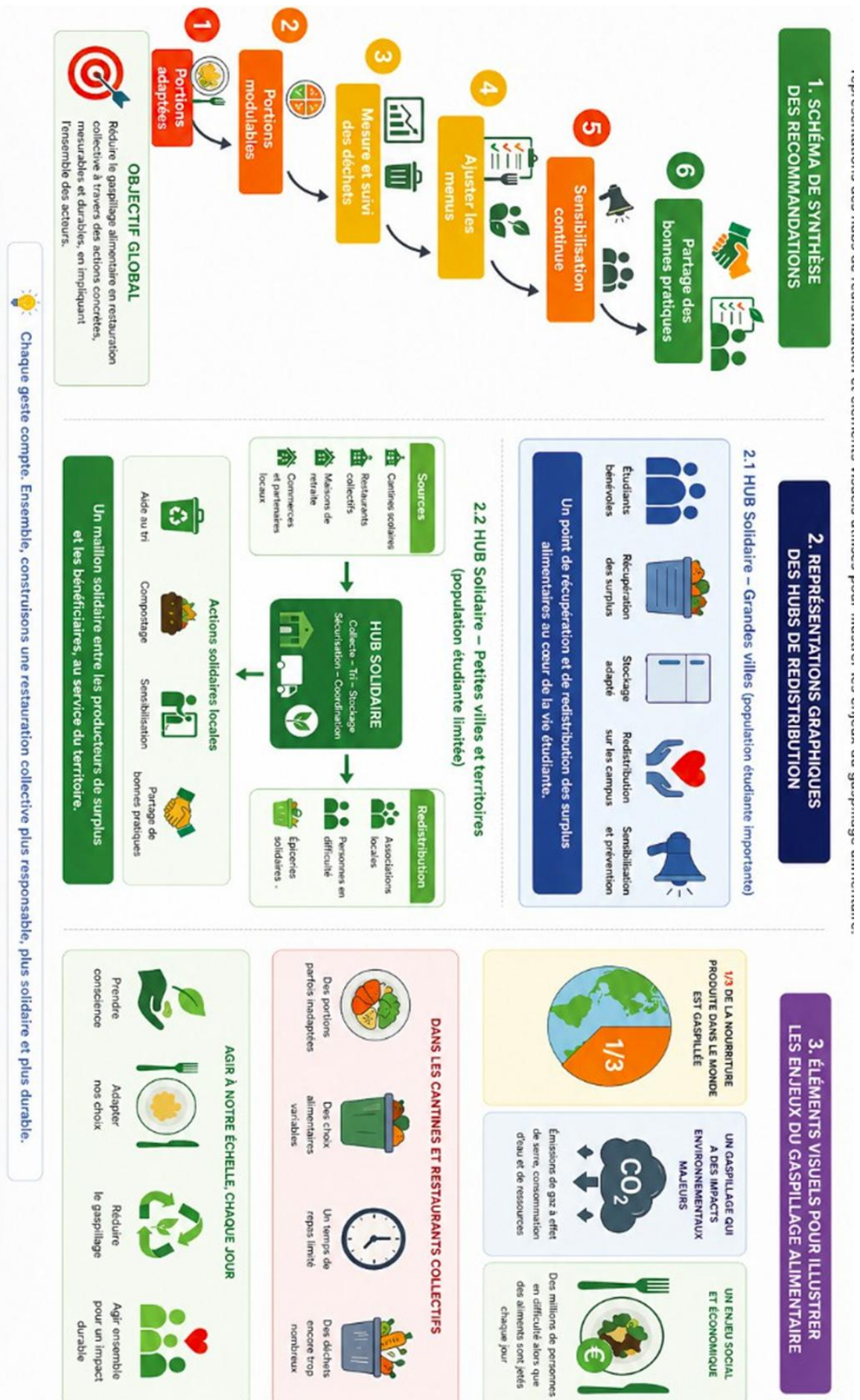
Este anexo recoge el conjunto de materiales visuales elaborados en el marco del proyecto. Incluye, en particular:

- ⊕ Fragmentos o capturas del vídeo de sensibilización
- ⊕ El esquema resumen de las recomendaciones
- ⊕ Las representaciones gráficas de los centros solidarios (estudiantiles y territoriales)
- ⊕ Los elementos visuales utilizados para ilustrar los retos del desperdicio alimentario

Estos materiales permiten poner de relieve la coherencia global del proyecto, al vincular el análisis, la campaña de sensibilización y las propuestas concretas formuladas.







Palabras finales del equipo de Francia

Este proyecto ha sido mucho más que un simple trabajo académico. Ha supuesto una experiencia humana, colectiva y profundamente enriquecedora.

El equipo francés, formado por Laowen Piaugeard y Lorea Saint-Val, desea expresar su más sincero agradecimiento a todo el programa TEAMIT+. Participar en este proyecto ha sido una oportunidad única para comprometernos de forma concreta con los retos actuales y dar sentido a nuestro trabajo. También queremos dar las gracias de todo corazón a nuestros compañeros de otros países. A pesar de las diferencias culturales y lingüísticas, se ha creado una auténtica dinámica de colaboración. La barrera del idioma nunca ha sido un obstáculo, sino todo lo contrario: una riqueza que ha hecho que esta experiencia sea aún más memorable e inspiradora.

También damos las gracias a todas las personas con las que nos hemos reunido en el marco de nuestra investigación de campo, que aceptaron responder a nuestras preguntas y compartir su experiencia. Sus aportaciones han sido fundamentales para basar nuestra reflexión en realidades concretas.

Queremos expresar nuestro agradecimiento especial a la ONG Initiative Développement, que nos ha formado en los retos de la sensibilización y gracias a la cual hemos tenido la suerte de ser seleccionadas para participar en este proyecto. Agradecemos especialmente a Margaux Bonneau y Morgane Bouger su apoyo, su atención y su compromiso a lo largo de toda esta experiencia.

Por último, queremos expresar nuestro agradecimiento a los organizadores de las 24 horas de la innovación, que han hecho posible que surgiera esta reflexión y este trabajo colectivo en un entorno estimulante y comprometido.

Esta experiencia será memorable, tanto a nivel personal como colectivo, y constituye un primer paso en una reflexión más amplia sobre nuestro papel ante los retos medioambientales y sociales actuales.

TEAMIT+: TEAMPRENEUR, IMPACTO MULTICULTURAL, INNOVACIÓN Y COOPERATIVAS



Acerca del proyecto TEAMIT+

TEAMIT+ tiene como objetivo desarrollar un programa educativo innovador que aplique una metodología pedagógica basada en el enfoque de «aprender creando». Esta metodología pedagógica específica se aplicará a estudiantes de formación profesional, de educación superior, así como a jóvenes inmigrantes, refugiados y desempleados de diferentes disciplinas académicas. El objetivo es capacitarlos para que se conviertan en futuros «teampreneurs» que influyan en la sociedad al comprender la importancia de la transición hacia una economía más verde, basada en competencias ecológicas, digitales y de resiliencia climática.



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea (acuerdo de subvención n.º 101111560). No obstante, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de los mismos.



D5.5 Folleto sobre el compromiso climático de Grecia para 2026 - Versión en español

Nvel de difusión: Público



Información del documento

Publicado por	Alexandros Loizou, Christina Dilma y Nikolaos Liolios
Fecha de publicación	31/05/2026

Historial del documento

Versión	Fecha	Modificaciones realizadas por
01	05/05/2026	Alexandros Loizou, Christina Dilma y Nikolaos Liolios
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Autores

Versión	Fecha	Nombre completo (Organización)
01	05/05/2026	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios

Revisores

Versión	Fecha	Nombre completo
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Aviso de derechos de autor

Este contenido ha sido reproducido y compartido contigo por el proyecto TEAMIT+ (ID: 101111560) o en su nombre, de conformidad con la legislación aplicable en materia de derechos de autor.

El contenido al que se hace referencia en el presente documento puede estar protegido por las leyes de derechos de autor. Cualquier reproducción o comunicación posterior de este material por su parte puede estar sujeta a la protección de los derechos de autor en virtud de la legislación pertinente.

No elimine este aviso.

El proyecto TEAMIT+ (ID: 101111560) se compromete a respetar y cumplir las leyes y normativas en materia de derechos de autor.



Índice

Información del documento	2
Historial del documento	2
Autores	2
Revisores	2
Introducción.....	4
La campaña: durante las 24 horas Objetivos de la campaña	4
Público objetivo.....	6
Mensaje principal y posicionamiento.....	6
Un enfoque local.....	6
El resultado.....	7
El proceso.....	7
El desperdicio de alimentos en Grecia y su relación con el cambio climático.....	9
Metodología de investigación y análisis de las partes interesadas en relación con el desperdicio de alimentos	11
Análisis e interpretación de los resultados relativos al desperdicio de alimentos.....	13
Servicios de alimentación.....	15
Supermercados.....	19
Comida rápida.....	22
Conclusiones y perspectivas para hacer frente al desperdicio de alimentos.....	24



Introducción

TEAMIT+ es un programa educativo que aplica una metodología pedagógica innovadora basada en el emprendimiento en equipo (Teampreneurship). Se fundamenta en el enfoque del «aprendizaje a través de la acción» (learning by doing) y tiene como objetivo ayudar a los futuros emprendedores a desarrollar resiliencia, así como competencias digitales y de sostenibilidad.

Entre las instituciones organizadoras se encuentran la Universidad Pública de Navarra y Mondragon Unibertsitatea, de la que también formo parte como representante del País Vasco en el grupo de embajadores. Asimismo, participan la Universidad de Macedonia Occidental (Grecia), Tiimiakatemia (Finlandia) y ESTIA (Francia). Cada una de estas instituciones cuenta con, al menos, un representante en el grupo de embajadores.

El 4 de diciembre de 2025 nos reunimos en ESTIA, en Bidart, junto con los participantes de la segunda edición del programa y representantes de todas las entidades organizadoras. Durante 24 horas colaboramos en el diseño de soluciones innovadoras y prácticas, teniendo en cuenta los principios de la sostenibilidad y los conocimientos adquiridos en el Módulo 1. En este módulo, a través de talleres interactivos y actividades de juego de roles, exploramos la complejidad de los retos medioambientales globales, la importancia de la acción colectiva y las estrategias para avanzar hacia un futuro más sostenible.

A diferencia de los participantes, el equipo de embajadores se enfrentó a un reto adicional, ya que no se nos planteó un problema específico sobre el que trabajar. En su lugar, disponíamos de un objetivo claramente definido: desarrollar una campaña de promoción del programa TEAMIT+, lo que nos permitió orientar el proceso de trabajo hacia la creación de una propuesta de comunicación con impacto.

La campaña: durante las 24 horas Objetivos de la campaña

El primer objetivo es demostrar, mediante datos, que el desperdicio alimentario constituye un problema real y generalizado que afecta a toda Europa. Asimismo, se pretende sensibilizar sobre un fenómeno que, con frecuencia, se percibe como algo normalizado.

El desperdicio de alimentos en los comedores universitarios y escolares se produce a diario, pero rara vez se cuestiona. Por ello, el objetivo es visibilizar esta realidad y poner de manifiesto la necesidad de abordarla.



El segundo objetivo consiste en establecer la relación entre el desperdicio de alimentos y la crisis climática.

Cada alimento que se desecha representa recursos empleados innecesariamente y emisiones que podrían haberse evitado. Sin embargo, esta relación no siempre resulta evidente, lo que pone de manifiesto la necesidad de comunicarla de forma más clara y accesible.

Por último, el tercer objetivo es presentar la propuesta desarrollada y explicar su relevancia, fomentando la implicación de los distintos agentes en la búsqueda de soluciones. Promover la innovación colectiva, en lugar de actuaciones aisladas, resulta fundamental, ya que numerosas comunidades se enfrentan al mismo desafío. El intercambio de conocimientos y soluciones permite optimizar los recursos destinados a la investigación y a la implementación de iniciativas, reduciendo tanto los costes como el tiempo necesarios para su desarrollo.

El relato sigue una secuencia lógica: en primer lugar, expone la magnitud del desperdicio alimentario en Europa; a continuación, se centra en un contexto específico, los comedores universitarios y escolares; y, por último, presenta una posible vía de actuación mediante la creación de un centro de innovación orientado a impulsar soluciones colaborativas.



Público objetivo

La campaña se dirige a diferentes organizaciones y perfiles que podrían convertirse en usuarios o colaboradores de la iniciativa. No se plantea un enfoque completamente predeterminado; por el contrario, se pretende que los elementos de la propuesta favorezcan los intereses y fomenten la participación de los distintos agentes implicados.

Por un lado, se contempla la participación de la ciudadanía como un actor clave. Asimismo, se busca implicar a universidades y centros de investigación, especialmente a aquellos interesados en desarrollar proyectos colaborativos y optimizar recursos mediante iniciativas conjuntas, en lugar de trabajar de forma aislada. Del mismo modo, resulta fundamental incorporar a las comunidades que conviven diariamente con esta problemática, ya que pueden aportar información de primera mano, contribuir a la validación de las soluciones propuestas y favorecer el desarrollo de resultados aplicables.

Mensaje principal y posicionamiento

El mensaje central de la campaña es claro: nos enfrentamos a un problema común e importante y, si abordamos la búsqueda de soluciones de forma colectiva, podemos lograr resultados más eficaces.

La campaña adopta un enfoque constructivo y orientado a las soluciones. No pretende generar culpa, sino más bien fomentar la responsabilidad compartida. Invita al público a replantearse las prácticas actuales y a participar activamente en la iniciativa.

Un enfoque local

Más allá de la sensibilización, esta campaña forma parte de un enfoque de promoción. Su objetivo es mostrar que la transición ecológica también requiere cambios en el entorno cotidiano.

Al abordar cuestiones concretas en distintos países europeos, el proyecto vincula la acción local con un reto europeo más amplio. La reducción del desperdicio de alimentos en este contexto contribuye a los objetivos climáticos y favorece una transformación gradual de las prácticas colectivas.



El resultado

Tras 24 horas de trabajo, presentamos el vídeo que habíamos creado a todos los participantes del Modelo 2.

El proceso

Las 24 horas de trabajo fueron una experiencia exigente. Durante las primeras fases del proceso nos resultó difícil coordinarnos como equipo, integrar las diferentes perspectivas y comunicarnos de forma fluida y eficaz. No obstante, los momentos de descanso y las distintas actividades facilitaron la creación de vínculos entre los participantes y favorecieron una dinámica de trabajo cada vez más cohesionada, lo que permitió que el proceso evolucionara de manera más natural.

Dormimos muy poco y, al finalizar el evento, todo el equipo visitó conjuntamente la escultura Miarritzeko Itsasargia (conocida como «Mindar»). En un primer momento parecía difícil alcanzar un consenso; sin embargo, tal y como plantea la metodología del emprendimiento en equipo, confiar en el proceso resultó fundamental. Finalmente, el equipo alcanzó un acuerdo y todos los integrantes quedaron satisfechos con el resultado obtenidos.

La investigación que estamos planificando se centra en el tema del desperdicio de alimentos en Grecia, abordándolo desde la perspectiva de la crisis climática.

El desperdicio de alimentos no es solo un problema social o económico, sino que está directamente relacionado con graves repercusiones medioambientales, lo que lo convierte en un tema especialmente relevante para una campaña en defensa del clima.

Un gran porcentaje de los alimentos que se producen a nivel mundial nunca se consume y acaba convirtiéndose en residuo, lo que contribuye de manera significativa a las emisiones de gases de efecto invernadero. Cuando los alimentos se descomponen en los vertederos, producen metano, un gas mucho más perjudicial para el clima que el dióxido de carbono.

Elegimos este tema porque afecta directamente a la vida cotidiana de los ciudadanos y constituye un problema que puede abordarse mediante cambios de comportamiento y de mentalidad. En Grecia, el desperdicio de alimentos se observa a todos los niveles: desde los hogares hasta los sectores de la restauración y el turismo. Al mismo tiempo, nuestro país se enfrenta a retos relacionados con el cambio climático, como el aumento de las temperaturas, las sequías y la presión sobre los recursos naturales. La reducción



del desperdicio de alimentos puede contribuir de manera significativa a aliviar estas presiones, ahorrando recursos valiosos como el agua y la energía.

El objetivo de la campaña es poner de relieve la relación entre el desperdicio de alimentos y el cambio climático, y animar a los ciudadanos a adoptar prácticas más responsables y sostenibles en su vida cotidiana.

Creemos que incluso los pequeños cambios pueden tener un impacto significativo cuando se adoptan de forma colectiva, contribuyendo así a un futuro más sostenible.



El desperdicio de alimentos en Grecia y su relación con el cambio climático

Se trata de un reto con importantes implicaciones sociales, económicas y medioambientales que, a pesar de su gravedad, a menudo se subestima o pasa desapercibida en la vida cotidiana de la ciudadanía. Hemos elegido centrarnos en esta temática porque el desperdicio de alimentos constituye un problema cada vez más relevante en nuestro país.

Cada día se desechan grandes cantidades de alimentos procedentes de los hogares, los establecimientos de restauración, los supermercados y los hoteles. Esta situación resulta especialmente preocupante si se tiene en cuenta que, al mismo tiempo, existen colectivos que sufren inseguridad alimentaria y tienen dificultades para cubrir sus necesidades básicas de alimentación.

Esta contradicción pone en valor la necesidad de gestionar mejor los recursos y de fomentar la sensibilización social.

Además, el desperdicio de alimentos está directamente relacionado con el impacto medioambiental.

La producción de alimentos requiere importantes recursos naturales, como agua, energía y tierra. Cuando se tiran los alimentos, todos estos recursos se desperdician inútilmente, al tiempo que aumentan las emisiones de gases de efecto invernadero debido a la descomposición de los residuos orgánicos.

En una época en la que el cambio climático constituye uno de los mayores retos mundiales, reducir el desperdicio de alimentos supone un paso esencial hacia una sociedad más sostenible.

Otra razón por la que hemos elegido este tema es que está directamente relacionado con el comportamiento cotidiano de los ciudadanos y, por lo tanto, puede modificarse mediante la información y la sensibilización. Pequeños cambios, como planificar bien las compras, aprovechar las sobras y comprender la diferencia entre las fechas de «consumir antes de» y «según las condiciones de conservación», pueden tener un impacto significativo. Esto convierte el tema en ideal para una campaña de sensibilización, ya que permite la participación activa del público y la aplicación inmediata de soluciones prácticas.



Por último, creemos que Grecia, como país con una sólida tradición gastronómica y una cultura que gira en torno a la comida, tiene el potencial de convertirse en un ejemplo de buenas prácticas.

A través de nuestra campaña, queremos no solo poner de relieve el problema, sino también promover una nueva cultura de responsabilidad y respeto hacia la comida.

En definitiva, hemos elegido el desperdicio de alimentos porque se trata de una cuestión multidimensional que afecta a la sociedad, al medio ambiente y a la economía, al tiempo que ofrece numerosas oportunidades para una intervención significativa y un cambio positivo a través de la información y la acción.

Es fácil captar la atención y animar al público a reflexionar y actuar. A través de imágenes dinámicas y de corta duración, el mensaje resulta más directo y comprensible, especialmente para los más jóvenes.

En general, la elección del vídeo como medio principal para nuestra campaña está relacionada con la necesidad de una comunicación inmediata emocional y eficaz.

La experiencia del concurso en Mindar contribuyó al rápido pero sustancial desarrollo de nuestra idea, lo que condujo a un resultado que tiene como objetivo no solo informar, sino también movilizar al público contra el problema del desperdicio de alimentos.



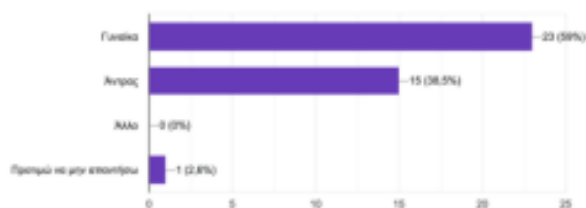
Metodología de investigación y análisis de las partes interesadas en relación con el desperdicio de alimentos

En el marco de nuestra investigación, con el objetivo de comprender el nivel de información y sensibilización del público sobre el fenómeno del desperdicio de alimentos, en un primer momento diseñamos y distribuimos un cuestionario, que se presenta a continuación. A través de él, pretendíamos investigar qué saben las personas sobre el desperdicio de alimentos, en qué medida les preocupa este tema y hasta qué punto aplican prácticas para reducirlo en su vida cotidiana.

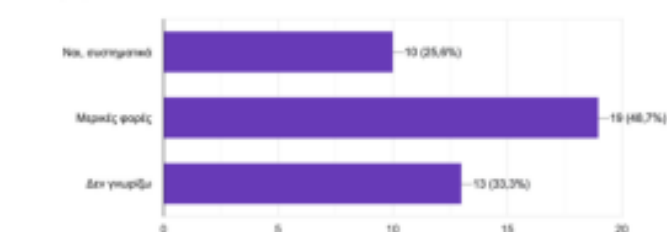
Los resultados de este cuestionario sirvieron de base para las siguientes fases de nuestra investigación, ya que nos ayudaron a identificar lagunas en la información y a comprender la actitud general del público.

A continuación, procedimos a identificar a las principales partes interesadas (entidades) relacionadas directamente con la producción y la distribución de alimentos. En concreto, dividimos a estos actores en tres categorías: restaurantes, establecimientos de comida rápida y servicios de catering. Para cada categoría, formulamos preguntas específicas adaptadas a las características concretas y a los métodos de funcionamiento de cada negocio. Las siguientes secciones de este trabajo presentan, en primer lugar, el cuestionario y sus principales conclusiones, seguidas del análisis de las respuestas que recopilamos de los profesionales del sector de la restauración.

Φύλλο
39 απαντήσεις



Πραγματοποιούνται δωρεές τροφίμων από τις επιχειρήσεις σε κοινωνικές δομές;
39 απαντήσεις



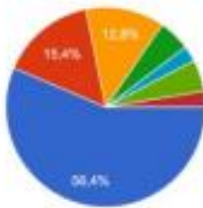
Πιστεύετε ότι η επιβολή προστίμων στις επιχειρήσεις που πετούν τρόφιμα θα έλυσε το πρόβλημα;
39 απαντήσεις



Πόσο μεγάλο θεωρείτε ότι είναι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στα supermarket στην Ελλάδα σήμερα;
39 απαντήσεις

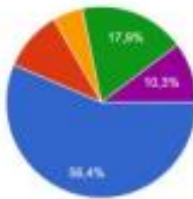


Επάγγελμα / Ιδιότητα
39 απαντήσεις



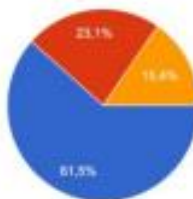
- Φοιτητής / Σπουδαστής
- Ιδιωτικός Υπάλληλος
- Δημόσιος Υπάλληλος
- Ελεύθερος Επαγγελματίας / Επιχειρηματίας
- Απασχολούμενος στον κλάδο της Εστ...
- Άνεργος
- Συνταξιούχος
- Οικιακός
- Μισθωτός

Ηλικιακή ομάδα
39 απαντήσεις



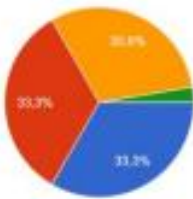
- 18 - 24
- 25 - 34
- 35 - 44
- 45 - 54
- 55 - 64
- 65+

Ποια προϊόντα πιστεύετε ότι πετιούνται συχνότερα;
39 απαντήσεις



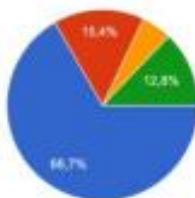
- Φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμί κ.λπ.)
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Συσκευασμένα τρόφιμα (κονσέρβες κ.λπ.)

Ποια πρακτική λύση θα βοηθούσε άμεσα στη μείωση της σπατάλης στα supermarket;
39 απαντήσεις



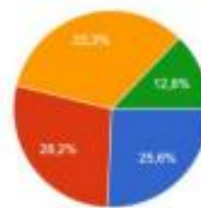
- Μεγάλες εκπτώσεις σε προϊόντα κοντά στη λήξη
- Δωρεά όλων των παρασκευασμένων τροφίμων
- Καλύτερη διαχείριση αποβλήτων
- Ενημέρωση των καταναλωτών κατά τον καταρτισμό

Ποιος είναι ο κυριότερος λόγος που τα νοικοκυριά πετούν τρόφιμα;
39 απαντήσεις



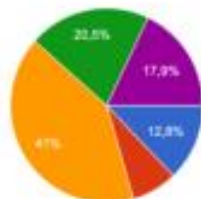
- Κακή οργάνωση αγορών (αγοράζουμε περισσότερο από όσα χρειαζόμαστε)
- Ανεπαρκής κατανόηση των ημερομηνιών λήξης
- Μεγάλες συσκευασίες στα supermarket
- Έλλειψη ενημέρωσης για τη σωστή αποθήκευση

Ποιο είναι το μεγαλύτερο εμπόδιο για τις δωρεές τροφίμων από επιχειρήσεις;
39 απαντήσεις



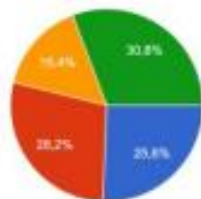
- Νομικός τυφώνας σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων
- Κόστος μεταφοράς και αποθήκευσης των δωρεών
- Έλλειψη κινήτρων από το κράτος
- Δύσκολη επικοινωνία με κοινωνικούς φορείς

Σε ποιο στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας πιστεύετε ότι δημιουργείται το μεγαλύτερο ποσοστό σπατάλης;
39 απαντήσεις



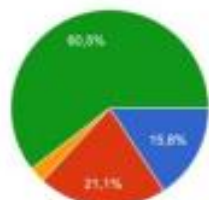
- Επεξεργασία και μεταποίηση τροφίμων
- Πρωτογενής παραγωγή
- Επίσημη (καταπορία, ξυνοδοχείο)
- Λανσκή εμπόριο και διανομή
- Νοικοκυριά

Ποιο μέσο τεχνολογίας θα χρησιμοποιούσατε για να μειώσετε τη δική σας σπατάλη;
39 απαντήσεις



- Εφαρμογή (App) που οδηγεί για τη λήξη των προϊόντων στο ψυγείο
- Οπτική πλατφόρμα με εκπαιδευτικές "παρασκευασμένες" φαγητό εστιατορίων
- Εξέλιξη συσκευής κουζίνας
- Καρίνα, τροπιά την παραδοσιακή οργάνωση

Τι θα σας παρακινούσε περισσότερο να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων;
38 απαντήσεις



- Η εξοικονόμηση χρημάτων (Οικονομική)
- Η βοήθεια προς ανθρώπους που έχουν ανάγκη (Κοινωνική)
- Η προστασία του περιβάλλοντος και του κλίματος (Περιβαλλοντική)
- Όλα τα παραπάνω εξίσου

Análisis e interpretación de los resultados relativos al desperdicio de alimentos

Del análisis de las 39 respuestas al cuestionario se desprende que la mayoría de los participantes son jóvenes de entre 18 y 24 años, principalmente estudiantes. Esto indica que la muestra está compuesta por una población joven, potencialmente más sensibilizada con las cuestiones relacionadas con el consumo y con un contacto cotidiano con los hábitos de compra y alimentación.

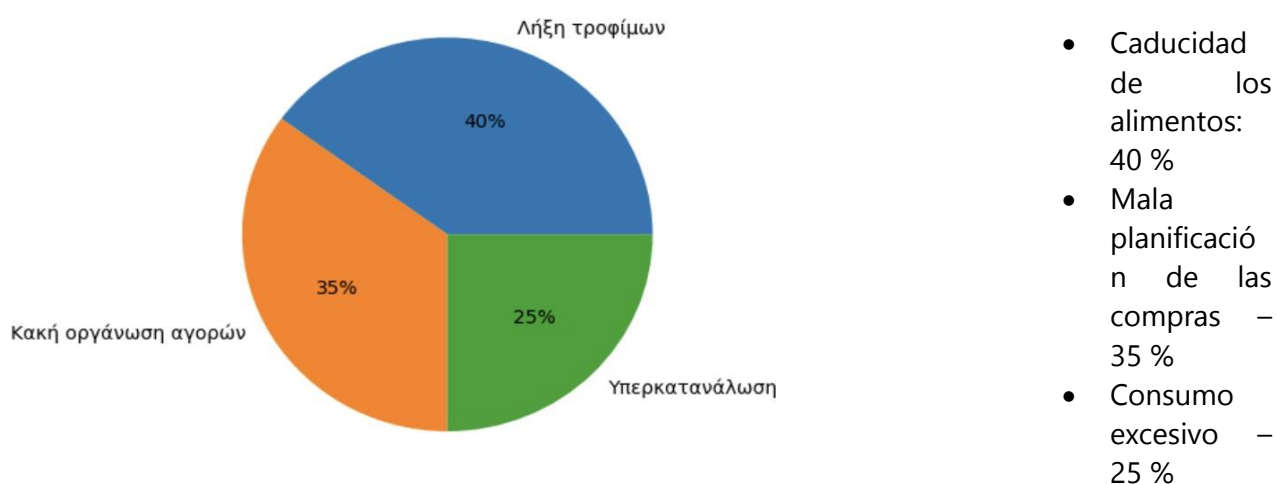
En relación con el desperdicio de alimentos, la mayoría de los participantes lo considera un problema grave tanto en Chipre como a escala internacional. Un elevado porcentaje califica esta cuestión como bastante o muy importante. Asimismo, los participantes identifican los hogares y los supermercados como las principales fuentes de desperdicio alimentario, especialmente durante la fase de consumo y como consecuencia de la compra excesiva de alimentos.

Entre las causas principales se mencionan la caducidad de los alimentos, la mala organización de las compras y el consumo excesivo. Las soluciones propuestas incluyen una mejor gestión de los alimentos en el hogar, la sensibilización de los consumidores y la reducción de los precios de los productos que se acercan a su fecha de caducidad.

Además, un porcentaje significativo cree que las empresas realizan donaciones de alimentos a entidades sociales, pero no en un grado satisfactorio, lo que sugiere que hay margen de mejora en la vinculación de las empresas con la contribución social.

En general, los resultados ponen de manifiesto una gran sensibilización respecto al problema del desperdicio de alimentos, así como la necesidad de adoptar prácticas de prevención más organizadas, tanto a nivel doméstico como empresarial.

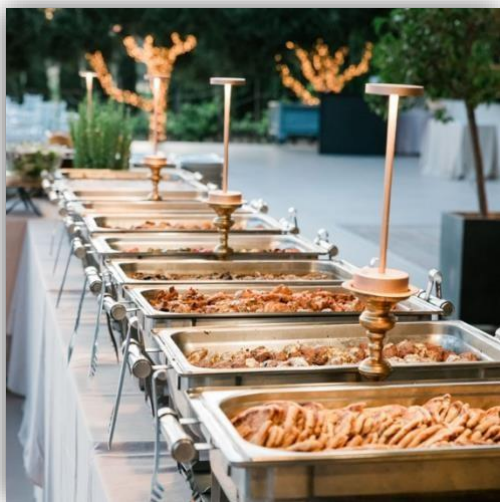
El siguiente gráfico muestra las causas más importantes del desperdicio de alimentos.



Tras la investigación general sobre el desperdicio de alimentos y el análisis del cuestionario, pasamos a realizar un estudio más específico sobre tres categorías concretas. En concreto, nos centramos en el sector de la comida rápida, los supermercados y el sector de la restauración.

El objetivo de este enfoque era obtener una comprensión más profunda de las prácticas y los problemas relacionados con el desperdicio de alimentos en cada categoría por separado. Cabe destacar que todas las encuestas se realizaron de forma anónima, con el consentimiento y la participación voluntaria de cada empresa.

Las preguntas formuladas en cada sector, así como las respuestas recibidas, se presentan a continuación de forma detallada, con el fin de extraer conclusiones más concretas.



Servicios de alimentación

El desperdicio de alimentos es un fenómeno especialmente grave en el sector de los servicios de alimentación colectiva, sobre todo en los servicios de catering que prestan servicio en eventos. En las universidades, donde a menudo se celebran eventos, congresos y actividades sociales, la producción de grandes cantidades de alimentos en un breve periodo de tiempo aumenta la probabilidad de que queden sobras. En el marco de esta investigación, visitamos el servicio de restauración de nuestra universidad para comprender las prácticas que se aplican para gestionar el desperdicio de alimentos e investigar el nivel de concienciación en torno a este tema.

Durante nuestra visita, planteamos una serie de preguntas sobre el funcionamiento y la gestión de los alimentos antes, durante y después de los eventos. Una pregunta fundamental se refería al porcentaje de la producción total que acaba convirtiéndose en residuos. Aunque no obtuvimos datos cuantitativos concretos, se estima que una parte importante de los alimentos no consumidos acaba siendo desechada, principalmente debido a restricciones relacionadas con la seguridad alimentaria.

Las principales causas del desperdicio parecen estar relacionadas con la incertidumbre sobre el número de participantes, las cancelaciones de última hora y la tendencia a la sobreproducción para evitar la escasez. En eventos de gran repercusión, los organizadores prefieren tener un excedente de alimentos antes que una escasez, lo que a menudo da lugar a un aumento de los restos.

Una de las cuestiones más importantes se refiere a la gestión de los alimentos que sobran y no se han servido. En algunos casos, estos pueden almacenarse temporalmente en condiciones adecuadas; sin embargo, a menudo se desechan debido a estrictas normas de higiene. La posibilidad de donar estos alimentos constituye un ámbito de investigación fundamental. Planteamos la cuestión de si existe colaboración con organizaciones como «Boroume» u otras estructuras de servicios sociales; sin embargo, no se obtuvo una respuesta clara sobre si dichas colaboraciones son activas o sistemáticas.

Entre los principales obstáculos para la donación de alimentos se encuentran las responsabilidades legales en caso de deterioro de los alimentos, los trámites burocráticos y la falta de una infraestructura adecuada para el transporte y el almacenamiento de los alimentos. Estos factores suelen disuadir a las empresas de realizar donaciones, incluso cuando existe la intención de hacerlo.

Otra cuestión se refería al uso de la tecnología para prever las cantidades necesarias. El uso de software de gestión puede contribuir de manera significativa a reducir los



residuos, permitiendo realizar estimaciones más precisas basadas en datos históricos. Sin embargo, no está claro en qué medida se utilizan dichos sistemas en este servicio de catering concreto.

La formación del personal también es un factor crucial. La gestión adecuada de las materias primas, el aprovechamiento de los restos y la prevención de errores durante la preparación pueden reducir considerablemente los residuos. Preguntamos si existe una formación organizada sobre estas cuestiones, así como si se aplican prácticas como la reutilización de ingredientes (cuando esté permitido).

Además, se analizó la gestión de los residuos orgánicos, como las cáscaras y los restos de comida. El compostaje constituye una solución sostenible; sin embargo, requiere infraestructuras y colaboración con las autoridades locales. No quedó claro si se aplica dicha práctica, lo que apunta a un posible ámbito de mejora.

Por último, analizamos en qué medida los clientes se interesan por la sostenibilidad de sus eventos. El concepto de eventos «sin residuos» está ganando terreno a nivel internacional, y la sensibilización de los clientes puede servir de incentivo para que las empresas adopten prácticas más responsables. En este mismo contexto, hemos añadido otras preguntas, como si se ofrecen opciones de raciones más pequeñas o si se da a los organizadores la posibilidad de adaptar el menú con el objetivo de reducir los restos.

Otra cuestión importante se refiere al impacto de los residuos en los costes económicos. El desperdicio de alimentos supone una pérdida de recursos y un aumento de los costes operativos, que pueden repercutir en los clientes. Por lo tanto, la reducción de los residuos también podría contribuir a reducir el coste de los servicios.



A continuación se detallan las preguntas formuladas y las respuestas del responsable:

¿Qué porcentaje de la producción total acaba en la basura?

No siempre disponemos de datos estadísticos precisos, pero estimamos que, dependiendo del evento, entre el 10 % y el 20 % de la producción total podría no consumirse.

¿Cuáles son las principales causas de los residuos?

Las razones principales son una estimación errónea del número de participantes, las cancelaciones de última hora y la sobreproducción por motivos de seguridad, con el fin de garantizar que no haya escasez.

¿Cómo gestionar las sobras de comida?

Los alimentos que no se han servido y se conservan en condiciones adecuadas pueden almacenarse temporalmente; sin embargo, en la mayoría de los casos, no se reutilizan para eventos posteriores debido a la normativa sobre seguridad alimentaria.

¿Colaboración con ONG o bancos de alimentos?

Existe interés y se está debatiendo la posibilidad de establecer colaboraciones; sin embargo, aún no existe un sistema de donaciones estable o plenamente organizado que funcione de forma regular.

¿Existen obstáculos para la donación de alimentos?

Los principales son la responsabilidad legal, las estrictas normas sanitarias y la falta de una infraestructura organizada para el transporte y la entrega inmediatos de alimentos.

¿Qué porcentaje de la producción total acaba en la basura?

Existe interés y se están manteniendo conversaciones sobre posibles colaboraciones, pero aún no hay un sistema de donaciones estable o totalmente organizado que funcione de forma regular.

¿Se utiliza software de previsión de cantidades?

Se utilizan herramientas básicas de gestión de pedidos y datos empíricos, pero no siempre sistemas especializados de previsión artificial.

¿Formación del personal?



Se imparte formación interna sobre la gestión adecuada de las materias primas, el control de las raciones y las mejores prácticas para evitar el desperdicio, principalmente a través de la experiencia y las instrucciones.



Supermercados

El desperdicio de alimentos es uno de los problemas más graves de nuestro tiempo, con importantes repercusiones tanto en el medio ambiente como en la sociedad. La producción de alimentos requiere recursos como el agua, la energía y la mano de obra. Cuando estos alimentos acaban en la basura, dichos recursos se desperdician innecesariamente. Al mismo tiempo, el desperdicio está directamente relacionado con el problema del hambre y la distribución desigual de los alimentos.

En el marco del presente estudio, nos pusimos en contacto con un gran supermercado de Grecia para comprender mejor las prácticas que se aplican en materia de gestión de los alimentos no vendidos. Sin embargo, no recibimos ninguna respuesta, lo que limita la posibilidad de extraer conclusiones concretas y, al mismo tiempo, pone de relieve la necesidad de una mayor transparencia en el sector.

Las preguntas formuladas abarcaban los pilares fundamentales del problema. En primer lugar, investigamos qué categorías de productos presentan los niveles más altos de desperdicio. En general, se acepta que los productos frescos, como las frutas y las verduras, así como los productos lácteos de corta duración, son más vulnerables debido a su naturaleza perecedera.

Además, los productos cuyo envase está dañado suelen retirarse del mercado, aunque su contenido siga siendo apto para el consumo.

Otra cuestión importante se refiere a la eficacia de las rebajas en los productos que se acercan a su fecha de caducidad. Los descuentos del orden del 30 % o del 50 % pueden animar a los consumidores a comprar este tipo de productos, reduciendo así los residuos. Sin embargo, el éxito de esta medida depende de una adecuada sensibilización de los consumidores y de la aplicación oportuna de los descuentos.

Además, se ha estudiado si existe un procedimiento de distribución de productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para el consumo. En muchos casos a nivel internacional, estos productos se distribuyen entre el personal o se donan a organizaciones sociales. En Grecia, organizaciones como «Boroume» y el «Banco de Alimentos» contribuyen de manera significativa a la recuperación de alimentos; sin embargo, la colaboración con las empresas no siempre es sistemática.

Una cuestión fundamental se refiere a los criterios en función de los cuales se decide el destino de un producto. Factores como la fecha de caducidad, el estado del envase y las normas de higiene desempeñan un papel decisivo. Sin embargo, productos que aún podrían aprovecharse suelen acabar en la basura debido a normativas estrictas o al temor a las consecuencias legales.



Además, entre los principales obstáculos para la donación de alimentos se encuentran la burocracia, la falta de infraestructuras de transporte y almacenamiento, así como las preocupaciones sobre la responsabilidad en caso de problemas de seguridad alimentaria. Al mismo tiempo, el uso de sistemas digitales de gestión de existencias podría suponer una ayuda sustancial, al permitir identificar a tiempo los productos que no se han vendido y tomar medidas antes de que caduquen.

Por último, la gestión de las frutas y hortalizas que no cumplen los criterios estéticos constituye un tema particular. Aunque son totalmente seguras, a menudo se desechan. En algunos casos, podrían utilizarse para la elaboración de comidas preparadas u otros productos, reduciendo así los residuos.

En conclusión, el desperdicio de alimentos en los supermercados constituye un problema multifacético que requiere una acción coordinada. El refuerzo de la transparencia, la mejora de los procesos de gestión y la colaboración con los agentes sociales pueden contribuir de manera significativa a su reducción. Al mismo tiempo, la sensibilización de los consumidores y la formación del personal son factores clave para un enfoque más sostenible en la gestión de los alimentos.

A continuación se detallan las preguntas planteadas:

- ¿Qué categorías de productos presentan los mayores índices de desperdicio (por ejemplo, productos frescos, productos lácteos a punto de caducar o envases dañados)?
- ¿Hasta qué punto resulta eficaz el uso de un etiquetado específico y de descuentos (por ejemplo, del 30 % o del 50 %) para los productos que se acercan a su fecha de caducidad? ¿Existe un procedimiento oficial para que los productos destinados a ser retirados (pero que siguen siendo seguros) se pongan a disposición de los empleados de la empresa de forma gratuita o a un precio simbólico?
- ¿Colabora la tienda con ONG (como «Boroume» o el «Banco de Alimentos») para donar productos a personas necesitadas? En caso afirmativo, ¿con qué frecuencia ocurre esto? ¿Qué criterios estrictos se aplican para decidir si un producto se donará, se entregará al personal o, finalmente, se desechará?
- ¿Cuáles son los principales obstáculos a los que se enfrenta en lo que respecta a la donación de alimentos (por ejemplo, responsabilidades legales complejas en caso de problemas, falta de medios de transporte por parte de las organizaciones, trámites burocráticos)?
- ¿Utilizan un sistema digital de seguimiento de existencias que proporcione alertas oportunas sobre los productos de baja rotación, para evitar que caduquen?



- ¿Qué ocurre con las frutas y verduras que son comestibles pero «poco atractivas» a la vista? ¿Acaban en la basura o se reutilizan (por ejemplo, para la elaboración de platos preparados o ensaladas del supermercado)?
- ¿Existe formación para el personal de los almacenes y de las estanterías sobre la manipulación adecuada de los productos, con el fin de minimizar los daños y el deterioro?
- ¿Cree que la reducción del desperdicio de alimentos y las donaciones a colectivos vulnerables mejoran la imagen de la empresa ante los consumidores?



Comida rápida

El desperdicio de alimentos no se limita a los supermercados; también es un problema importante en el sector de la restauración, especialmente en los establecimientos de comida rápida. Estos establecimientos se caracterizan por unos ritmos de producción rápidos, productos estandarizados y una gran demanda, factores que a menudo conducen a una sobreproducción de alimentos y, en consecuencia, a mayores niveles de desperdicio. La necesidad de atender a los clientes de forma inmediata suele llevar a la preparación de los productos, sin que siempre exista la garantía de que vayan a consumirse.

En el marco de la investigación de este fenómeno, visitamos un establecimiento de comida rápida para recabar información sobre las prácticas que se aplican para gestionar el desperdicio de alimentos. Los responsables del establecimiento nos pidieron que enviáramos nuestras preguntas por correo electrónico; sin embargo, nunca recibimos respuesta. Este hecho pone de relieve, una vez más, la falta de transparencia que suele observarse en torno a esta cuestión.

Las preguntas formuladas tenían por objeto comprender los procedimientos internos que se siguen en la tienda. En primer lugar, se planteó una pregunta sobre la política de gestión de los productos que ya se han elaborado pero que no se han vendido en un plazo determinado, como las patatas fritas o las hamburguesas. En muchos casos, estos productos se desechan por motivos de calidad y seguridad, ya que ya no cumplen las normas establecidas por la empresa, aunque, en teoría, sigan siendo seguros para el consumo.

Otra cuestión importante es el control de las existencias. La inspección periódica de las materias primas es fundamental para evitar que los productos caduquen y reducir los residuos. En las empresas de comida rápida bien organizadas, estas inspecciones se llevan a cabo con frecuencia y se basan en protocolos específicos; sin embargo, no está claro en qué medida esto se aplica en todos los establecimientos.

El uso de sistemas automatizados que vinculan los pedidos con la producción constituye una práctica moderna que puede reducir significativamente los excedentes. Gracias a estos sistemas, la producción se adapta en tiempo real en función de la demanda, lo que reduce la necesidad de preparar grandes cantidades por adelantado. La gestión del aceite de fritura también reviste especial interés. Si el aceite usado no se desecha correctamente, puede provocar graves repercusiones medioambientales. En algunos casos, se recoge y se transforma en biodiésel, contribuyendo así a la economía circular. Sin embargo, la aplicación de estas prácticas depende de la colaboración con empresas especializadas y de la disponibilidad de la infraestructura necesaria.



Otra cuestión se refería a la posibilidad de que los clientes se llevaran consigo la comida que no habían consumido (restos). Aunque se trata de una práctica sencilla y eficaz para reducir los residuos, no siempre se fomenta ni se organiza en todos los establecimientos. Al mismo tiempo, los errores en los pedidos —como preparar un producto equivocado— suelen dar lugar al desecho de comida ya preparada, ya que no puede servirse a otro cliente por motivos de higiene.

El comportamiento y la formación del personal también desempeñan un papel decisivo. Ofrecer incentivos o recompensas a los empleados que contribuyan a reducir los residuos podría reforzar la gestión responsable de los alimentos. Sin embargo, no está claro en qué medida se aplican ampliamente estas prácticas.

También se observan importantes retos en la gestión de los residuos orgánicos. La falta de contenedores específicos proporcionados por los ayuntamientos o la ausencia de sistemas organizados de compostaje dificultan la gestión adecuada de los residuos. Como resultado, una gran cantidad de residuos orgánicos acaba en vertederos, lo que supone una carga adicional para el medio ambiente.

Además, se ha estudiado la posibilidad de ofrecer raciones más pequeñas a un precio más bajo como medida para reducir los residuos de los platos. Esta práctica podría satisfacer mejor las necesidades de los consumidores y reducir la cantidad de alimentos que se desechan tras su consumo.

Por último, se planteó la cuestión de la importancia de la etiqueta «ecológica». La adopción de prácticas que reduzcan el desperdicio de alimentos puede mejorar significativamente la imagen de una empresa ante los consumidores, que muestran una sensibilidad cada vez mayor hacia las cuestiones medioambientales. La promoción de un perfil responsable y sostenible puede suponer una ventaja competitiva en el mercado.



A continuación se detallan las preguntas planteadas:

- ¿Cuál es su política respecto a los productos que se han elaborado pero no se han vendido en un plazo determinado (por ejemplo, patatas fritas, hamburguesas)?
- ¿Con qué frecuencia se realizan controles de existencias en los almacenes para evitar que caduquen las materias primas?
- ¿Utilizan sistemas automatizados que conectan los pedidos directamente con la producción, con el fin de minimizar los excedentes?
- ¿Cuál es el procedimiento para la eliminación del aceite de fritura usado (por ejemplo, su transformación en biodiésel)?
- ¿Ofrecéis a los clientes la posibilidad de llevarse a casa los alimentos que no han consumido en el local?
- ¿Cómo gestionáis los errores en los pedidos que provocan el desecho de comida preparada?
- ¿Ofrece la empresa alguna recompensa o reconocimiento a los empleados que logran reducir el desperdicio de alimentos por debajo de los niveles medios?
- ¿Cuál es el principal reto al que se enfrentan en la gestión de los residuos orgánicos (por ejemplo, la falta de contenedores específicos proporcionados por el ayuntamiento)?
- ¿Ha considerado la posibilidad de ofrecer raciones más pequeñas a un precio más bajo para reducir los restos de comida en los platos?
- ¿Qué importancia le da a la imagen «ecológica» de su negocio a través de la reducción del desperdicio de alimentos?

En conclusión, el desperdicio de alimentos en el sector de la comida rápida constituye una cuestión compleja relacionada tanto con la naturaleza del funcionamiento de los establecimientos como con las decisiones de gestión que se aplican. A pesar de la falta de respuesta por parte de la empresa a la que nos dirigimos, está claro que existe un importante margen de mejora. El refuerzo de la transparencia, el aprovechamiento de la tecnología y la adopción de prácticas sostenibles pueden contribuir de manera sustancial a reducir el desperdicio y a crear un modelo de funcionamiento más responsable

Conclusiones y perspectivas para hacer frente al desperdicio de alimentos

En conclusión, el desperdicio de alimentos constituye un problema extremadamente complejo y generalizado que se da en muchos sectores del mercado alimentario, como la comida rápida, los supermercados y la restauración, y cada sector presenta sus propias características y retos específicos. Sin embargo, cabe señalar que, en el marco de nuestra investigación, solo el sector de la restauración respondió y proporcionó información relevante, lo que nos permitió adquirir una comprensión más profunda de las condiciones reales y las prácticas que se aplican en este sector.

Más concretamente, en el sector de la restauración se constató que el desperdicio de alimentos está directamente relacionado con la incertidumbre inherente a los eventos, ya que resulta difícil predecir con exactitud el consumo. La necesidad de preparar grandes cantidades de alimentos con antelación suele dar lugar a excedentes que no siempre son fáciles de aprovechar. A través de las respuestas de los profesionales, se pusieron de relieve los esfuerzos que se realizan para limitar este fenómeno, como una mejor organización, el ajuste de las cantidades y las posibles colaboraciones para la donación de alimentos cuando sea posible.

Por el contrario, la falta de respuesta por parte de los establecimientos de comida rápida y los supermercados limita la posibilidad de extraer conclusiones directas de los datos primarios para estos sectores concretos. No obstante, el análisis general sugiere que, también en estos sectores, el desperdicio de alimentos está relacionado con las prácticas empresariales, los hábitos de consumo y las deficiencias en la gestión de las existencias y los excedentes.

En conjunto, queda claro que la lucha contra el desperdicio de alimentos requiere un enfoque coordinado, que incluya la mejora de los procesos de gestión, el aprovechamiento de la tecnología, el refuerzo de la transparencia y la colaboración con los agentes sociales. Al mismo tiempo, la formación de los profesionales del sector y la sensibilización de los consumidores son elementos fundamentales para la transición hacia un sistema de gestión alimentaria más sostenible y responsable. Por este motivo, gracias a la investigación que hemos llevado a cabo, estamos preparados para aprovechar cada oportunidad con vistas a un futuro mejor.

TEAMIT+: COOPERATIVAS DE INNOVACIÓN DE IMPACTO MULTICULTURAL Y EMPRENDEDOR



Acerca del proyecto TEAMIT+

TEAMIT+ tiene como objetivo desarrollar un programa educativo innovador que aplique una metodología pedagógica basada en el enfoque de «aprender creando». Esta metodología pedagógica específica se aplicará a estudiantes de formación profesional, de educación superior, así como a jóvenes inmigrantes, refugiados y desempleados de diferentes disciplinas académicas. El objetivo es capacitarlos para que se conviertan en futuros «teampreneurs» que influyan en la sociedad al comprender la importancia de la transición hacia una economía más verde, basada en competencias ecológicas, digitales y de resiliencia climática.



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea (acuerdo de subvención n.º 101111560). No obstante, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de los mismos.



D5.5 Folleto sobre el compromiso climático - España 2026 - Versión en español

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk



Document Information

Issued by	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
Issue Date	05/05/2026

Document History

Version	Date	Modifications made by
01	05/05/2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Authors

Version	Date	Full Name (Organization)
01	05/05/2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija

Reviewers

Version	Date	Full Name (Organization)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Copyright Notice

This content has been reproduced and shared with you by or on behalf of the TEAMIT+ Project (ID: 10111560) in compliance with applicable copyright laws.

The content referenced herein may be protected by copyright laws. Any further reproduction or communication of this material by you may be subject to copyright protection under relevant laws.

Do not remove this notice.

TEAMIT+ Project (ID: 10111560) is committed to respecting and upholding copyright laws and regulations..



Table of Contents

Document Information.....	2
Document History	2
Authors	2
Reviewers	2
Introducción a la Campaña de Incidencia del Proyecto TEAMIT+	5
Sobre Nosotras y Nuestra Problemática.....	5
¿Quiénes somos?	5
¿Por qué el desperdicio alimentario?	6
Situación en Euskadi y Navarra.....	7
La Campaña: Durante las 24 horas	8
Objetivos de la campaña.....	8
Público objetivo.....	9
Mensaje principal y posicionamiento.....	9
Un enfoque local.....	9
Formato y estrategia de comunicación.....	9
El resultado.....	10
El proceso.....	10
Stakeholders en Euskadi y Navarra.....	10
Introducción.....	10
Las entrevistas.....	11
Conclusiones.....	15

Recomendaciones.....	16
Bibliografía	17



Introducción a la Campaña de Incidencia del Proyecto

TEAMIT+

Teamit + es un programa de formación que aplica una metodología pedagógica innovadora basada en el Teampreneurship. Está fundamentado en el enfoque de “aprender creando” y tiene como objetivo ayudar a futuros emprendedores a desarrollar resiliencia, así como competencias digitales y sostenibles.

Entre las entidades organizadoras se encuentran la Universidad Pública de Navarra y la Universidad de Mondragón, de donde procedemos nosotras dos, representando al País Vasco dentro de este equipo de embajadoras. Además, participan la Universidad de Western Macedonia (Grecia), Tiimiakatemia (Finlandia) y ESTIA (Francia). Cada universidad cuenta con, al menos, una persona representante en el equipo de embajadoras.

El 4 de diciembre de 2025 nos reunimos en ESTIA, en Bidart, junto con los participantes de la segunda edición y el conjunto de entidades organizadoras. Durante 24 horas colaboramos para proponer soluciones innovadoras y prácticas, teniendo en cuenta los principios de sostenibilidad y los aprendizajes del Módulo 1. En este módulo, a través de talleres interactivos y dinámicas de role-playing, profundizamos en la complejidad de los desafíos ambientales globales, la relevancia de la acción colectiva y las estrategias para avanzar hacia un futuro sostenible.

A diferencia de los participantes, el equipo de embajadoras afrontó un reto adicional al no contar con una problemática previamente definida. No obstante, también disponíamos de cierta ventaja estratégica, ya que teníamos un objetivo claramente delimitado en cuanto al resultado final: el desarrollo de una campaña de incidencia (advocacy campaign).

Sobre Nosotras y Nuestra Problemática

¿Quiénes somos?

Mi nombre es Luana Valle, tengo 20 años y estudio el grado de Economía en la Universidad Pública de Navarra. Soy embajadora del equipo España en el programa TEAMIT+ y me uní a él motivada por mi interés en la sostenibilidad, el medio ambiente y por la oportunidad de contribuir a un proyecto con impacto social.

Además, me atrajo la dimensión internacional del programa, pues considero que la diversidad de perspectivas y culturas enriquece tanto el proceso como los resultados. Esta campaña de concienciación sobre el desperdicio alimentario me resulta muy relevante, ya que considero que es un problema cercano y urgente que requiere tanto divulgación como cambios estructurales.

Soy Olatz Martija, una emprendedora de Bilbao apasionada por la gestión de proyectos y el liderazgo de equipos. Intento sacar el máximo de cada experiencia, siempre con ganas de generar impacto positivo y nunca parar de crecer.

En 2025 terminé mis estudios en el grado LEINN (Liderazgo Emprendimiento en Innovación) de Mondragon Unibertsitatea. Durante mi experiencia en la carrera fundé Duara, una agencia de innovación sostenible con el propósito de impulsar el potencial de las personas para crear modelos circulares y colaborativos.

Participé en todos los módulos de la primera edición del programa TEAMIT+ y decidí involucrarme como embajadora por el valor que podía aportar a mi aprendizaje en gestión de proyectos europeos. El tema que hemos elegido, el desperdicio alimenticio, me resulta especialmente relevante, ya que es una problemática presente en nuestro día a día. Desperdicio alimentario en comedores de Euskadi y Navarra.

En el marco de la campaña de concienciación y del Módulo 2, que consistió en las 24 Horas de Innovación, el grupo completo de embajadores, formado por participantes de España, Grecia Francia y Finlandia, seleccionó el tema a tratar y realizó un acercamiento general a nivel de la Unión Europea.

A partir de este trabajo conjunto, decidimos centrar nuestro booklet en el problema del desperdicio alimentario en comedores escolares. En particular, elegimos analizar esta cuestión en el contexto de Euskadi y Navarra, por tratarse de un entorno cercano y conocido.

Esta elección nos permite abordar el problema desde una perspectiva concreta, facilitando la observación directa y la propuesta de soluciones adaptadas a nuestra realidad local.

A partir de este enfoque, en los siguientes apartados analizaremos primero la problemática del desperdicio alimentario a nivel general en Europa y, posteriormente, su situación específica en el contexto estudiado.

¿Por qué el desperdicio alimentario?

La investigación sobre el desperdicio alimentario, realizada durante las 24 Horas de Innovación, no es un caso aislado y representa una situación mucho más extensa en Europa. Cada año, alrededor de 58 millones de toneladas de alimentos se desperdician en la Unión Europea, lo que representa aproximadamente 130 kilogramos por persona, según la Eurostat.

Estas cifras revelan un problema estructural, ya que el desperdicio de alimentos no se puede atribuir únicamente al comportamiento individual y ocurre en varias fases de la cadena, desde la producción hasta la distribución, incluyendo la restauración colectiva.

Cada alimento que se desperdicia implica el uso de recursos considerables: tierra agrícola, agua, energía, transporte y trabajo humano. Cuando los alimentos se pierden, todos estos recursos también se desperdician.

Además, la descomposición de los residuos alimentarios, especialmente en condiciones anaeróbicas (sin oxígeno), contribuye a las emisiones de gases de efecto invernadero, de las cuales una parte se produce en forma de metano, un gas más potente que el dióxido de carbono y que agrava el cambio climático, según la ONU. Dentro de la UE, el desperdicio de alimentos provoca el 16 % del total de emisiones de gases de efecto invernadero del sistema alimentario, según el Consejo de la Unión Europea.

Reducir el desperdicio alimentario representa, por tanto, una herramienta concreta para la acción climática. Es un área en el que los ajustes organizativos pueden generar efectos medibles y rápidos. En este contexto, aunque los hogares representan la mayor parte del desperdicio alimentario, específicamente un 53 %, lo que equivale a 69 kg por habitante, según datos de Eurostat, la restauración colectiva, donde se incluyen los comedores, sigue siendo un ámbito clave de intervención, representando un 11 % del desperdicio alimentario, equivalente a unos 14 kg por habitante.

Más allá de la perspectiva ambiental, la restauración colectiva también plantea una cuestión de ejemplaridad. Las instituciones públicas y universitarias tienen una función fundamental en la sociedad. Las prácticas que adoptan influyen en los comportamientos, moldean los hábitos y ayudan a la construcción de una cultura compartida. Intervenir en esos ámbitos implica abordar no sólo el impacto ecológico, sino también la concienciación de las generaciones futuras.

Es a partir de este análisis que orientamos nuestra atención hacia un ámbito específico y cercano.

Situación en Euskadi y Navarra

Si concretamos el análisis en nuestro territorio, la situación no mejora significativamente. El desperdicio alimentario en el conjunto de Euskadi y Navarra refleja una problemática de escala relevante, tanto por volumen como por ineficiencias estructurales en la cadena alimentaria. Aunque las cifras varían en función de la metodología empleada, se estima que el volumen total supera las 300.000 toneladas anuales, lo que equivale aproximadamente a más de 100 kg por persona al año. Además, cerca del 40%–45% del desperdicio se genera en los hogares, lo que evidencia que el consumo final sigue siendo el principal punto crítico, seguido por la industria y el canal de restauración.

En ambos territorios, los hábitos de consumo y la gestión de alimentos frescos explican una parte sustancial del problema. La falta de planificación en la compra, una conservación inadecuada o la confusión entre fecha de caducidad y consumo preferente generan pérdidas evitables. A esto se suma una cultura gastronómica altamente desarrollada que, siendo un activo diferencial, también incrementa los volúmenes de preparación y, en consecuencia, el riesgo de generación de excedentes.

Si acotamos el foco a los comedores colectivos (escolares, universitarios, hospitales o empresas), el desperdicio adquiere una dimensión especialmente estratégica. Estos espacios gestionan grandes volúmenes de producción diaria bajo modelos relativamente estandarizados, lo que los convierte en entornos idóneos para implementar soluciones escalables. En este contexto, distintos estudios

apuntan a que entre un 10% y un 20% de los alimentos preparados en comedores colectivos pueden acabar desperdiciándose. Las principales fuentes de pérdida se concentran en tres puntos críticos: la sobreproducción derivada de una previsión de demanda poco ajustada, el rechazo de determinados platos por parte de los usuarios y las mermas generadas en cocina durante la fase de preparación.

En paralelo a este contexto, es importante destacar que ya existen múltiples iniciativas en marcha en Euskadi y Navarra orientadas a reducir el desperdicio alimentario, especialmente en el ámbito de los comedores colectivos. A nivel institucional, desde el Gobierno Vasco se están impulsando diversos proyectos que analizaremos más adelante en detalle. Además, se está apostando por la inversión en startups que abordan esta problemática, al mismo tiempo que surgen numerosas iniciativas independientes desde distintos centros y organizaciones.

En este escenario, surge una reflexión estratégica relevante: ¿qué impacto podríamos generar si todo ese conocimiento y aprendizaje se compartiera y se aplicará de forma coordinada, en lugar de operar de manera fragmentada con múltiples modelos y líneas de trabajo paralelas?

La Campaña: Durante las 24 horas

Objetivos de la campaña

El primer objetivo es demostrar claramente, a través de datos, que el desperdicio de alimentos es un problema real y generalizado que afecta a toda Europa. También busca visibilizar un fenómeno que a menudo está normalizado. El desperdicio de alimentos en comedores universitarios y escolares ocurre a diario, pero rara vez se cuestiona. Por ello, el objetivo es poner el foco en una realidad concreta y tangible.

El segundo objetivo es conectar el desperdicio de alimentos con la problemática climática. Cada alimento desechado representa recursos que se han movilizado de forma innecesaria y emisiones que podrían haberse evitado. Sin embargo, esta conexión no siempre se interioriza plenamente, lo que refuerza la necesidad de hacerla más explícita y comprensible.

Por último, el tercer objetivo es presentar nuestra propuesta y explicar su relevancia, fomentando que los diferentes actores se sumen a la solución. Impulsar la innovación colectiva en lugar de esfuerzos aislados es clave: muchas comunidades se enfrentan al mismo reto y, al compartir soluciones, se pueden optimizar los recursos destinados a la investigación y la implementación, reduciendo tanto costes como tiempo.

La narrativa sigue una progresión lógica: primero presenta la magnitud del desperdicio alimentario a nivel europeo, después se centra en la restauración colectiva y en los comedores universitarios y escolares, y finalmente abre la discusión hacia posibles vías de mejora a través de nuestra propuesta de un hub de innovación.

Público objetivo

La campaña está dirigida a diversas entidades y perfiles que podrían ser usuarios del hub. No se trata de un enfoque completamente definido; la intención es que los elementos clave de la propuesta generen afinidad y motiven la participación.

Se contempla, por ejemplo, una vertiente de participación ciudadana. Asimismo, se buscará la implicación de universidades y centros de investigación que deseen colaborar en proyectos conjuntos, optimizando recursos frente a iniciativas individuales. Resulta igualmente esencial contar con comunidades que conocen de primera mano la problemática y la viven en su día a día, aportando datos, facilitando la validación de soluciones y contribuyendo a la generación de resultados aplicables.

Por último, el hub requiere una base sólida de emprendedores: perfiles capaces de trasladar el conocimiento generado por la investigación al mercado, desarrollando modelos de negocio sostenibles en los tres ámbitos clave: social, financiero y medioambiental.

Mensaje principal y posicionamiento

El mensaje central de la campaña es claro: tenemos un gran problema compartido y, si abordamos el proceso de búsqueda de soluciones de manera conjunta, lograremos resultados de forma más eficaz.

La campaña adopta un enfoque constructivo y orientado a soluciones. No busca generar culpa, sino promover la responsabilidad compartida. Invita a la audiencia a replantear las prácticas actuales y a sumarse al proyecto.

Un enfoque local

Más allá de la sensibilización, esta campaña forma parte de un enfoque de incidencia. Su objetivo es demostrar que la transición ecológica también requiere ajustes en los entornos cotidianos.

Al abordar problemáticas específicas de diferentes países europeos, el proyecto conecta la acción local con un desafío europeo más amplio. Reducir el desperdicio alimentario en estos espacios contribuye a los objetivos climáticos y favorece una transformación progresiva de las prácticas colectivas.

Formato y estrategia de comunicación

La campaña está diseñada en torno a una narrativa breve y estructurada de aproximadamente tres minutos, concebida para maximizar la claridad y el impacto. Este formato requiere una selección cuidadosa de los mensajes clave y refuerza la eficacia global de la comunicación.

Su naturaleza audiovisual permite transmitir el mensaje de forma accesible, directa y atractiva. Hace visible aquello que a menudo pasa desapercibido, capta la atención, invita a la reflexión y facilita su difusión, especialmente a través de canales digitales y redes sociales en un entorno universitario.

El resultado

Tras las 24 horas de trabajo, presentamos ante todos los asistentes del Módulo 2 el vídeo que habíamos creado.

El proceso

Las 24 horas fueron una experiencia bastante exigente. Nos costó mucho coordinarnos como equipo, ceder en las ideas que tenía cada una de nosotras y entendernos de manera fluida. Los descansos y las diferentes actividades nos ayudaron a desconectar y, poco a poco, fuimos cohesionando como equipo, lo que permitió que el trabajo avanzara de forma más natural.

Dormimos poco y, al final, todo el equipo fue junto a visitar Bidart. Al principio parecía que no íbamos a ponernos de acuerdo, pero, como plantea la metodología del teampreneurship, es necesario confiar en el proceso. Finalmente, todas terminamos satisfechas con el resultado.

Stakeholders en Euskadi y Navarra

Introducción

Euskadi ofrece un contexto especialmente favorable para el desarrollo de un hub europeo de investigación en desperdicio alimentario. Se trata de un territorio con una fuerte tradición de cooperación, donde el modelo de colaboración entre agentes

—impulsado en gran medida por el cooperativismo— ha demostrado su capacidad para generar valor compartido y soluciones sostenibles a largo plazo.

En este ecosistema, existe una clara predisposición a sumar esfuerzos y a optimizar recursos de manera conjunta, partiendo de la premisa de que los retos complejos requieren respuestas colectivas. El abordaje del desperdicio de alimentos exige, en este sentido, la articulación de equipos multidisciplinares que integren perfiles diversos: desde el ámbito académico y científico hasta el tejido empresarial, las administraciones públicas y las comunidades directamente implicadas. Esta diversidad permite no solo comprender mejor el problema, sino también diseñar soluciones más eficaces, aplicables y escalables.

Al mismo tiempo, el territorio cuenta con múltiples iniciativas ya en marcha que abordan el desperdicio alimentario desde distintos enfoques y niveles de intervención. Esta variedad pone de manifiesto que no existe una única respuesta correcta, sino un conjunto de soluciones complementarias que pueden reforzarse mutuamente. En este marco, la creación de un hub se

plantea como una oportunidad para conectar estos esfuerzos, maximizar sinergias y acelerar la transición hacia modelos más sostenibles a escala europea.

Las entrevistas

Como parte de nuestra campaña de concienciación, se realizaron entrevistas a distintos stakeholders, que se han clasificado en dos grupos: por un lado, empresas o centros escolares que están implementando soluciones para reducir el desperdicio alimentario y, por otro, agentes que trabajan en el ámbito alimentario (como comedores), capaces de aportar un testimonio directo sobre esta problemática.

Denis Ugalde – Oreka

Fecha de la entrevista: 2026/02/26

Según Denis Ugalde, CEO de Oreka, el proyecto busca reducir el desperdicio alimentario recogiendo excedentes de empresas y cocinas para distribuirlos a entidades sociales. Las empresas registran la comida disponible y Oreka se encarga de la recogida, transporte y entrega siguiendo protocolos de seguridad. El principal reto es la logística, ya que la comida tiene poca vida útil y debe trasladarse rápido en envases adecuados.

Entrevista:

¿Cómo comenzaron?

Oreka nació al detectar que en muchos comedores y cocinas grandes se desperdiciaba comida en buen estado. El objetivo fue crear un sistema que recogiera esos excedentes y los redistribuyera a entidades sociales para darles una segunda vida.

¿Cómo funciona el modelo?

Las empresas con excedentes de comida registran la disponibilidad en la plataforma. Oreka organiza la recogida, el transporte y la entrega a asociaciones o entidades sociales que puedan aprovechar esos alimentos.

¿De dónde obtienen la comida y cómo la aprovechan?

La comida proviene principalmente de hospitales, colegios, empresas y servicios de catering que generan excedentes. Cuando la comida está en buen estado, se recoge y se redistribuye para que pueda ser consumida por otras personas.

¿Cómo la transportan y cómo se aseguran de que esté en buen estado?

El transporte se realiza siguiendo protocolos de seguridad alimentaria, controlando temperaturas y tiempos. Todo el proceso queda registrado para garantizar que la comida llegue en condiciones adecuadas.

¿En qué packaging la transportan?

Se utilizan recipientes profesionales homologados para alimentos, como bandejas gastronómicas y otros envases aptos para garantizar la seguridad alimentaria durante el transporte.

¿Cuáles son las debilidades del modelo de negocio?

El principal reto es la logística, ya que la comida preparada tiene un tiempo de vida limitado. También es necesario coordinar de forma eficiente a las empresas donantes y a las entidades receptoras.

¿Cómo gestionan los tiempos para que la comida no se estropee?

Se prioriza la rapidez en la recogida y entrega, muchas veces en el mismo día o al día siguiente, para asegurar que los alimentos se consuman antes de que pierdan calidad.

¿Qué experiencia negativa han tenido?

Al principio, un rider contratado por Oreka, al que no se le especificó bien cómo debía transportar la comida, fue a recoger un excedente enorme de un evento del BEC, pero llegó en moto en lugar de en coche, por lo que apenas pudo llevarse nada debido a la falta de capacidad para el transporte.

Conclusión

En conclusión, la entrevista refleja cómo Oreka aborda el desperdicio alimentario desde un enfoque práctico y con impacto real, conectando de forma eficiente a empresas con excedentes y entidades sociales que pueden aprovecharlos. Su valor diferencial está en gestionar toda la operativa, garantizando seguridad y trazabilidad en el proceso. Sin embargo, el principal reto sigue siendo la logística, ya que trabajar con alimentos preparados exige rapidez y una coordinación muy precisa. A lo largo del tiempo, han ido afinando su modelo y aprendiendo de la experiencia, lo que les ha permitido reforzar su operativa y avanzar hacia un sistema cada vez más sólido y eficiente.

Egoitz Bikandi - Colegio Atxuri

Fecha de la entrevista: 2026/03/05

Según el testimonio de Egoitz Bikandi, profesor del Colegio Atxuri, el proyecto del comedor consiste en aprovechar la comida que sobra tras el servicio para que no se desperdicie. Esa comida se reparte a familias que se han apuntado previamente en una lista y se entrega en tupperware de plástico para que puedan llevársela y consumirla en casa. El objetivo es reducir el desperdicio alimentario y dar uso a alimentos en buen estado. En la entrevista

se explica que el sistema depende de la planificación del excedente y de la coordinación con las familias, buscando que la comida se aproveche de la mejor manera posible.

Entrevista:

¿Cómo comenzasteis?

En Colegio Atxuri se comenzó a aprovechar la comida que sobraba en el comedor del propio colegio.

¿Cómo funciona el modelo?

El modelo se basa en recoger la comida que sobra en el comedor del colegio pero que está en buen estado. Esa comida se coloca en tupperes y se entrega a las familias apuntadas en la lista para que puedan llevársela y aprovecharla en sus casas.

¿De dónde sacáis la comida y cómo la aprovecháis?

La comida proviene exclusivamente del comedor del colegio, cuando sobra después del servicio.

¿Cómo la transportáis? ¿Cómo os aseguráis de que no esté en mal estado?

La comida se mantiene en condiciones adecuadas desde que se recoge en el comedor. Se reparte en tupperes cerrados y se comprueba que esté en buen estado antes de entregarla, respetando los tiempos para garantizar su calidad.

¿En qué packaging la transportáis?

Se utilizan tupperes de plástico aptos para alimentos. Las familias se los llevan a casa. De hecho, se quiso implementar que cada familia trajera sus propios tupperes para no generar tanto plástico, pero por motivos sanitarios relacionados con la prevención de contaminación cruzada no es posible hacerlo.

¿Cuáles son las debilidades del modelo de negocio?

Una de las debilidades es que depende de la cantidad de comida que sobra en el comedor; si no hay excedente, no hay producto para repartir. También es importante coordinar bien la lista de familias para que la distribución sea eficiente.

¿Cómo gestionan los tiempos para que la comida no se ponga mala?

La comida se reparte poco después de terminar el servicio del comedor, para minimizar el tiempo de almacenamiento. Además, se controla que esté en buen estado antes de entregarla en los tupperes.

¿Nos cuentas una experiencia negativa?

En alguna ocasión hubo más comida de la prevista y no suficientes familias apuntadas para recogerla, por lo que parte del excedente no pudo aprovecharse. Esto enseñó la importancia de ajustar mejor la planificación y la comunicación con las familias.

Conclusión

En resumen, la iniciativa del comedor del Colegio Atxuri muestra que con una organización sencilla se puede reducir bastante el desperdicio de comida y, además, ayudar directamente a familias cercanas. El sistema es práctico y fácil de aplicar, ya que aprovecha el excedente del propio comedor y lo reparte de forma rápida. Aun así, depende mucho de cuánta comida sobre cada día y de que haya buena coordinación con las familias para que no se desperdicie nada. Las experiencias que han tenido dejan claro que una mejor planificación y comunicación pueden marcar la diferencia para que el modelo funcione cada vez mejor.

Mónica Aguirre - Colegio Público de Beriain.

Fecha de la entrevista: 2026/03/22

Mónica Aguirre es monitora de comedor escolar desde hace 21 años. Actualmente trabaja en el Colegio Público de Beriain, un centro comarcal ubicado en una localidad de la Comarca de Pamplona, donde se imparten clases desde 1º de Infantil hasta 6º de Primaria. Su testimonio ofrece una visión directa sobre la organización del servicio de comedor escolar y la gestión del desperdicio alimentario en este contexto.

Entrevista:

¿Cómo funciona el menú del comedor?

Por un lado, es el Gobierno de Navarra quien marca las directrices y pautas. Detrás de cada menú (basal, sin gluten, sin carne, sin lácteos, etc.) hay un equipo de nutricionistas encargados de elaborar un menú equilibrado, basado en comida real y productos de cercanía. Se alejan de los menús antiguos dirigidos al público infantil que abusaban de hidratos, frituras, etc., y

promueven, en su lugar, hábitos de alimentación consciente, centrados en el cuidado de la salud y en el conocimiento de los sabores reales de los alimentos, sin disfrazar texturas.

Hasta hace unos años, la comida llegaba ya cocinada en termos desde unas cocinas centrales, pero actualmente el centro dispone de cocina in situ. Esto significa que cada día una persona responsable prepara y cocina todos los menús siguiendo las pautas establecidas por el Gobierno de Navarra.

¿Cuántos alumnos comen en el comedor?

En la actualidad hay unos 90 usuarios de comedor y, dependiendo del día de la semana, también comen entre 5 y 6 profesores.

Muchos de los alumnos proceden de pueblos cercanos y son transportados al colegio, que actúa como centro escolar de referencia. Esto permite y garantiza el mantenimiento del servicio de comedor, ya que este tipo de centros (comarcales) están sujetos a condiciones específicas y coordinados por el Gobierno de Navarra, organismo principal encargado de gestionar tanto los

servicios de transporte como de comedor para estos alumnos que se desplazan desde otras localidades. Esto hace posible y viable la conservación del servicio de comedor, en muchos casos en colegios de menor tamaño.

¿Cuánta cantidad de comida se desperdicia al día (aproximadamente en kg)?

No hay una cantidad fija de desperdicio, ya que depende mucho del menú. Hay comidas con mayor aceptación que otras, pero, aproximadamente, se desperdician entre 2,5 y 3 kg diarios.

¿Tu institución tiene algún método para el manejo de desperdicios?

Actualmente no hay implantado ningún protocolo específico, para la gestión del desperdicio de comida. No obstante, se tiene constancia de que existe un proyecto piloto en un centro escolar de Pamplona, respaldado por el Gobierno de Navarra. Además, por parte de la empresa hay interés y conciencia en informarse y, llegado el caso, sumarse a esta iniciativa.

Conclusión

En resumen, la entrevista muestra que el Colegio Público de Beriain está bien organizado y regulado por el Gobierno de Navarra, con menús equilibrados basados en productos de calidad. Sin embargo, el desperdicio alimentario sigue estando presente, en mayor o menor medida, dependiendo de la aceptación de los distintos menús. Aunque actualmente no existe un protocolo específico para gestionarlo, sí hay interés en sumarse a iniciativas ya existentes. El centro cuenta con una buena estructura, pero aún tiene margen de mejora en la gestión del desperdicio alimentario.

Conclusiones

A partir de las entrevistas, se pueden extraer varias ideas clave de forma bastante clara.

En primer lugar, el desperdicio alimentario es un problema presente en distintos puntos del sistema, desde grandes cocinas y empresas hasta comedores escolares. Esto confirma que no puede abordarse con una única solución, sino que requiere enfoques adaptados a cada contexto.

También se observa que ya existen iniciativas que están funcionando y generando impacto, especialmente en la redistribución de excedentes. Sin embargo, todas ellas comparten retos similares, como la logística, la gestión del tiempo o la coordinación entre los diferentes actores implicados.

Por otro lado, muchos de estos modelos dependen de factores variables, como la cantidad de comida que sobra o la disponibilidad de personas para recogerla, lo que dificulta su eficiencia y escalabilidad.

En el caso de los comedores escolares, se percibe una mayor conciencia sobre el problema, pero todavía falta estructurar mejor los procesos y establecer protocolos claros para gestionar el desperdicio.

En conjunto, las entrevistas refuerzan la idea de que ya hay conocimiento y acción en marcha, pero también una oportunidad clara para conectar iniciativas, mejorar la coordinación y desarrollar soluciones más eficientes y replicables.

Recomendaciones

Para abordar el desperdicio alimentario en comedores colectivos, es necesario adoptar una estrategia que combine distintas medidas, incluyendo mejoras en la gestión, la educación y la coordinación entre las organizaciones y personas involucradas.

En primer lugar, resulta fundamental mejorar la planificación de la demanda, ajustando las cantidades producidas a los patrones reales de consumo. Esto permitiría reducir la sobreproducción, una de las principales causas del desperdicio. En esta línea, también es importante implantar sistemas de medición estandarizados que permitan cuantificar el desperdicio y facilitar la toma de decisiones basadas en datos.

En segundo lugar, se deben reforzar los mecanismos de redistribución de excedentes. Iniciativas como Oreka muestran cómo la comida sobrante de empresas, hospitales

comedores puede recogerse y redistribuirse a entidades sociales, impulsando la colaboración y mejorando. En este modelo, la logística y la rapidez son factores críticos para garantizar la seguridad alimentaria durante el transporte, dado que los alimentos tienen una vida útil muy limitada.

A nivel de centros educativos, modelos como el del Colegio Atxuri demuestran que el reaprovechamiento interno del excedente, mediante su reparto a familias, puede ser una solución eficaz. Este sistema podría replicarse en otros centros, como el de Beriain, mejorando la planificación con las familias para evitar que parte de la comida no se aproveche.

Además, la sensibilización de los usuarios juega un papel clave. Los comedores escolares deben entenderse también como espacios educativos, donde se promuevan hábitos responsables y se obtenga retroalimentación sobre los menús para contribuir a reducir el rechazo hacia ciertos alimentos.

Finalmente, resulta necesario mejorar la coordinación entre las distintas iniciativas existentes en Euskadi y Navarra, evitando que funcionen de forma aislada. Una mayor colaboración entre centros, organizaciones y Administraciones Públicas permitiría compartir buenas prácticas, aumentar su impacto y desarrollar soluciones más eficaces mediante políticas, financiación y apoyo institucional. En este sentido, junto a las iniciativas ya mencionadas, destacan también iniciativas innovadoras recientes como la de Navarra, basada en máquinas expendedoras de comida preparada, que muestran el potencial de nuevos modelos para aprovechar excedentes de forma segura y accesible, y que podrían servir como referencia para su implantación en otros territorios.

Bibliografía

- TEAMIT+ – Learning by Creating. (s. f.). <https://teamit.plus/>
- Eitb. (2025, 29 septiembre). Euskadi pierde 115 kilos de comida por persona y año por el desperdicio alimentario, con un total de 244.000 toneladas. EITB. https://orain.eus/es/actualidad/sociedad/2025/09/29/euskadi-pierde-115-kilos-comida-persona-ano-el-desperdicio-alimentario-un-total-244000-toneladas/?utm_source=chatgpt.com
- navarra.es. (2022, 2 noviembre). El Gobierno de Navarra ha aprobado la agenda para reducir el desperdicio alimentario 2022-2027. https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/el-gobierno-de-navarra-ha-aprobado-la-agenda-para-reducir-el-desperdicio-alimentario-2022-2027?utm_source=chatgpt.com
- Vasco, E. J.-. G. (2022, 8 septiembre). Erika pone números al desperdicio alimentario en Euskadi. Basque Administration Web Portal : https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2022/elika-pone-numeros-al-desperdicio-alimentario-en-euskadi/?utm_source=chatgpt.com
- Consejo Europeo. (2025, 19 febrero). Desperdicio de Alimentos. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/food-waste/#0>
- Eurostat. (2025, 16 octubre). 130 kg of food wasted per person annually in the EU.
- Eurostat : <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/w/ddn-20251016-2>
- United Nations. (s. f.). Los alimentos y el cambio climático: Una dieta más sana por un planeta más saludable | Naciones Unidas. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>
- Desperdicio de alimentos: el desafío urgente que marca el Día de Cero Desechos. (2026, 30 marzo). Noticias ONU. <https://news.un.org/es/story/2026/03/1541302>

TEAMIT+: COOPERATIVAS DE INNOVACIÓN DE IMPACTO MULTICULTURAL Y EMPRENDEDOR

Acerca del proyecto TEAMIT+

TEAMIT+ tiene como objetivo desarrollar un programa educativo innovador que aplique una metodología pedagógica basada en el enfoque de «aprender creando». Esta metodología pedagógica específica se aplicará a estudiantes de formación profesional, de educación superior, así como a jóvenes inmigrantes, refugiados y desempleados de diferentes disciplinas académicas. El objetivo es capacitarlos para que se conviertan en futuros «teampreneurs» que influyan en la sociedad al comprender la importancia de la transición hacia una economía más verde, basada en competencias ecológicas, digitales y de resiliencia climática.



Financiado por la Unión Europea (acuerdo de subvención n.º 101111560). No obstante, las opiniones y puntos de vista expresados son exclusivamente de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de los mismos.



Co-funded by
the European Union