

La alimentación
aprovéchala
no tiene desperdicio

II PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

4 DE JUNIO. MADRID



Empresas, asociaciones, administraciones
y bancos de alimentos,
juntos para reducir el desperdicio alimentario

Con el patrocinio de:



Organiza:



Anualmente 1/3 de la producción mundial acaba desperdiciándose.

El despilfarro de alimentos es un problema de importante dimensión que preocupa a empresas, administraciones, bancos de alimentos y consumidores.

Reducirlo exige concienciación, esfuerzo y colaboración.



POR QUÉ ASISTIR:

- Para conocer el impacto que el desperdicio alimentario tiene en nuestro país y cómo las empresas están trabajando para reducirlo
- Porque sólo desde la colaboración entre todos los eslabones de la cadena de valor podemos frenar este problema de impacto económico, social y medioambiental
- Porque conoceremos destacados casos de éxito tanto en prevención del desperdicio como en el buen uso de los excedentes
- Porque intercambiaremos opiniones y buscaremos nuevas fórmulas de colaboración

DIRIGIDO A:

- Empresas
- Asociaciones empresariales
- Administraciones
- Bancos de alimentos
- Asociaciones de consumidores

SEDE:

Auditorio de la Escuela de Ingenieros Superiores Industriales de la UPM

ASISTENCIA GRATUITA

CONFIRMACIÓN EN:

www.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario

PLAZAS LIMITADAS



II PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

4 DE JUNIO. MADRID

El Punto de Encuentro acogerá diversas actividades de colaboración con los bancos de alimentos

CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: ¡MUÉVETE CON IMAGINACIÓN!

Contra el desperdicio de alimentos no está todo inventado. El reto de frenar este importante problema exige conocimiento y concienciación, así como esfuerzo y colaboración por parte de todos. Y, desde luego, grandes dosis de imaginación.

Las ideas creativas son muchas veces las más efectivas. Es el caso del Movimiento RAP de Calidad Pascual; una iniciativa que nos anima a Reducir, Ahorrar y Proteger, y de la que podremos ser parte activa a través de una experiencia original y diferente de conocer el desperdicio de alimentos, en nuestro Punto de Encuentro. ¡No te lo puedes perder!

Con la colaboración de:



CANASTAS SOLIDARIAS

DIA y la Federación Española de Baloncesto (FEB) han puesto en marcha la iniciativa 'Objetivo: 2.014 kg de Canastas Solidarias', para que todos aquellos que deseen 'encestar' kilos de alimentos en favor de los bancos de alimentos puedan hacerlo.

También en nuestro Punto de Encuentro, la compañía DIA cambiará por Kilos de comida las canastas que seamos capaces de marcar entre todos (congresistas, ponentes, estudiantes..)

¡HAZ CANASTA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO!



PROGRAMA

9.00H. CAFÉ DE BIENVENIDA
9.30H. INICIO DE LA JORNADA

BIENVENIDA

Presentación de las actividades de la Semana contra el desperdicio alimentario
MAGRAMA (ponente pendiente de confirmar)

“LA ALIMENTACIÓN NO TIENE DESPERDICIO, APROVÉCHALA”

Un año después de la puesta en marcha de esta iniciativa coordinada por AECOC el proyecto cuenta ya con los primeros indicadores y se ha arrancado el plan de formación con los bancos de alimentos. Conoceremos los primeros datos del desperdicio alimentario en nuestro país y los avances de este proyecto.

Nuria de Pedraza.

Directora de Comunicación y Relaciones Institucionales, **AECOC**

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL SECTOR PRIMARIO ¿SABEMOS CÓMO COMBATIRLO?

Según la FAO un tercio del total de los alimentos producidos en el mundo se tira y es imprescindible reducir un problema, que existe a nivel mundial, y que contrasta drásticamente con la falta de alimentos que padecen muchos países del mundo. Tanto en los países en vías de desarrollo como en los industrializados buena parte del desperdicio se produce en el sector primario. Veremos cuál es el origen de esas pérdidas en los primeros eslabones de la cadena de valor y conoceremos buenas prácticas en este ámbito.

Jorge Fonseca.

Agro-Industry Officer, **FAO**

PAUSA NETWORKING

PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Tras el análisis de la cadena de valor de dos destacadas compañías (Lactalis y Nutrexpa) veremos qué buenas prácticas y qué oportunidades de mejora presentan nuestras empresas en este ámbito.

Senén Ferreiro.

Director General, **VALORA CONSULTORES**

EL EMBALAJE COMO FACTOR PARA REDUCIR LAS MERMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Las empresas del gran consumo consideran que los aspectos relacionados con el formato y calidad de los envases y embalajes juegan un papel primordial a la hora de prevenir y reducir el desperdicio alimentario. Veremos qué aspectos deben considerar las empresas y qué oportunidades de mejora existen en este ámbito.

Miguel Ángel Martín.

Socio Director, **APOYO LOGÍSTICO**



CASO DIA: PROYECTO CANASTAS SOLIDARIAS

DIA y la Federación Española de Baloncesto (FEB) han puesto en marcha la iniciativa 'Objetivo: 2.014 kg de Canastas Solidarias', para que todos aquellos que deseen 'encestar' kilos de alimentos en favor de los bancos de alimentos puedan hacerlo. Conoceremos en detalle esta iniciativa

Nieves Álvarez. Directora de Relaciones Externas,
DÍA. "Proyecto Canastas Solidarias"

CARREFOUR Y SU LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Conscientes de la importancia de intensificar las donaciones a los bancos de alimentos y otras entidades beneficiarias a fin de contribuir a que cada vez más personas puedan acceder a un bien tan básico como es el de la alimentación, CARREFOUR cuenta con varios años de experiencia abordando proyectos solidarios. Conoceremos algunos ejemplos.

María Cid. Responsable Institucional,
GRUPO CARREFOUR

ALMUERZO-CÓCTEL

CÓMO ABORDAN EL PROBLEMA DEL DESPERDICIO EN OTROS PAÍSES: CASO HOLANDÉS

Según datos de la Comisión Europea, Holanda ocupa el segundo puesto europeo en lo que a desperdicio alimentario se refiere. Además es el país de todo el continente en que más se desperdicia en los hogares. Tanto el gobierno holandés como las empresas del país trabajan en la puesta en marcha de soluciones para reducir este importante problema. Conoceremos, de primera mano, sus iniciativas más destacadas.

Alexia Michel.
Coordinadora de la Estrategia de Reducción del Desperdicio,
Ministerio de Asuntos Económicos, **GOBIERNO DE HOLANDA**

Bart Groesz.
SUPERMERCADOS PLUS "Proyecto de Colaboración Food-2-Food"

Maarten Schellekens.
Manager del Huttem Innovatir Centrum, **HUTTEN CATERING**

LOS RETOS DE LA HOSTELERÍA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El 14% del total de las pérdidas que se producen en la cadena de valor se registran en el canal HORECA; un sector que busca soluciones en su complejo marco normativo. mesa redonda:

Pedro Cepeda.
Supply Chain, Procurement and Central Production System Director, **COMPASS GROUP**

Beatriz García Cabredo.
Directora de Comunicación y RSC, **MAKRO**

Cristina Arenas.
Responsable proyecto de Waste Management, **UNILEVER FOOD SOLUTIONS**

17.00H. FIN DE LA JORNADA

* Las opiniones expresadas por los ponentes y participantes en el evento son propias y de la exclusiva responsabilidad de quienes las realicen y no constituyen ni pretenden constituir el reflejo de la opinión de AECOC ni de sus miembros.

Programa sujeto a posibles cambios ajenos a la organización

La Misión de AECOC

La mejora de la competitividad de toda la cadena de valor compartiendo soluciones, estándares y conocimiento que la hagan más eficiente y sostenible aportando mayor valor al consumidor.

Sede

Auditorio de la Escuela de Ingenieros Superiores Industriales de la UPM
C/ José Gutiérrez Abascal, 2 28006 Madrid

Contacte con nosotros



Ronda General Mitre, 10
08017 Barcelona
T. 93 252 39 00 - F. 93 280 21 35

Inscripciones en:

www.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario