

I PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

31 MAYO. MADRID

POR QUÉ ASISTIR

- Porque reducir el desperdicio alimentario sólo es posible desde la colaboración entre todos los eslabones de la cadena de valor.
- Porque analizaremos destacados casos de éxito de prevención y optimización de los excedentes.
- Porque intercambiaremos opiniones y buscaremos nuevas fórmulas de colaboración.

UNA CITA QUE NO TE PUEDES PERDER, ESTAREMOS TODOS

DIRIGIDO A

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

ASISTENCIA GRATUITA

www.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario

SEDE

Mutua Madrileña
Paseo de la Castellana, 33, 28046 Madrid

La Misión de AECOC

Contribuir a hacer más eficientes y sostenibles las relaciones entre las empresas de producción y distribución, aportando mayor valor al consumidor a través de la identificación de oportunidades de mejora a lo largo de toda la cadena.

Sede

Mutua Madrileña
Paseo de la Castellana, 33
28046 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



I PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

31 MAYO. MADRID



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

Con la colaboración de:

FUNDACIÓN
MUTUA MADRILEÑA

Organiza:





I PUNTO DE ENCUENTRO AECOC CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

31 MAYO. MADRID

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.



PROGRAMA

9.30H. ACREDITACIÓN Y CAFÉ DE BIENVENIDA

10.00H. INICIO DE LA JORNADA

INAUGURACIÓN

Isabel García Tejerina.

Secretaria General de Agricultura y Alimentación,
MAGRAMA

“LA ALIMENTACIÓN NO TIENE DESPERDICIO, APROVÉCHALA”

Bajo este slogan AECOC, la Asociación de Empresas del Gran Consumo, ha puesto en marcha un plan para reducir el desperdicio generado en los diferentes eslabones de la cadena de valor y optimizar el uso de los excedentes generados. Más de 200 empresas se han sumado a este proyecto que cuenta también con el apoyo de las principales asociaciones y las administraciones públicas. Conoceremos los detalles.

José Mª Bonmatí.

Director General,
AECOC

LECHE PASCUAL: ALIANZA ESTRATÉGICA CON LOS PROVEEDORES PARA OPTIMIZAR LA CADENA DE VALOR

El primer paso para frenar el desperdicio es contar con una cuidadosa planificación de todos los procesos que se llevan a cabo en la cadena de valor. Consciente de ello, Grupo Pascual cuenta con diversas iniciativas de colaboración con sus proveedores para optimizar los procesos tanto en la producción de lácteos como de zumos. Conoceremos los ejes de su plan. Un ejemplo de colaboración al servicio de la eficiencia.

Óscar Hernández.

Director de relaciones institucionales, asuntos regulatorios y sostenibilidad,
GRUPO LECHE PASCUAL

MARCO NORMATIVO Y LEGAL: UNA VISIÓN DESDE EUROPA

¿Qué visión tienen en Europa del problema del desperdicio alimentario?, ¿Cómo se aborda esta cuestión en el Parlamento Europeo?, ¿Qué lugar ocupa entre sus prioridades? En países como Estados Unidos, Italia y México está vigente la denominada Ley del buen samaritano que exime a la empresa legalmente, si ha realizado una donación de buena fe, en caso de que una persona se intoxique o sufra algún percance con un alimento donado. ¿Podría esta Ley llegar a nuestro país?, ¿Ayudaría a incrementar las donaciones en España una ley como ésta?

Andrés Perelló.

Miembro de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria,
PARLAMENTO EUROPEO

PAUSA-CAFÉ

DONACIONES A LOS BANCOS DE ALIMENTOS: UNA OPCIÓN LLENA DE VENTAJAS

Nuestro país encabeza, en el ámbito europeo, el ranking de donaciones a los bancos de alimentos. España cuenta con 56 bancos y el último año las donaciones alcanzaron las 104 millones de kg. Aun así existen oportunidades para mejorar estas cifras. Conoceremos la experiencia y los aprendizajes de una destacada empresa de la distribución.

Ana Bolet.

Responsable del departamento cliente,
CAPRABO

OPTIMIZACIÓN DE LOS EXCEDENTES: DE LA CO-PRODUCCIÓN A LA REVALORIZACIÓN ENERGÉTICA

Todo proceso productivo genera en sus diferentes etapas una serie de excedentes que no siempre son aprovechados. Analizaremos dos casos de optimización de esos excedentes. Uno para la elaboración de co-productos otro para la generación de energía.

Caso Matarromera

Remi Sanz.

Director de Comunicación,
MATARROMERA

Las Bobegas Matarromera tienen en marcha un proyecto realmente pionero en el ámbito de la optimización de los excedentes por el cual extraen los polifenoles de los orujos de las uvas para aprovecharlos en el campo de la cosmética, la alimentación y la parafarmacia.

Caso Endesa

“Basura por electricidad”

Ángel Fraile.

Gerente de desarrollo sostenible,
ENDESA

MESA REDONDA: COLABORAR MÁS Y MEJOR CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El desperdicio de alimentos se produce en todos los eslabones de la cadena de valor (sector primario, industria, distribución, operadores intermedios, consumidor...) por ello nos compete a todos trabajar mano a mano para reducir este importante problema. ¿Nos estamos organizando adecuadamente? ¿Podemos trabajar más y mejor?.

Participantes:

Fernando Burgaz.

Director General de Industria Alimentaria,
MAGRAMA

Ana Antequera.

Directora de Comunicación,
EBRO FOODS

Agustín Ramos.

Secretario General,
CARREFOUR

Antonio Uceda.

Director Comercial,
STEF

José Antonio Busto.

Presidente,
FESBAL

14.30H. CÓCTEL DE DESPEDIDA

* 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.