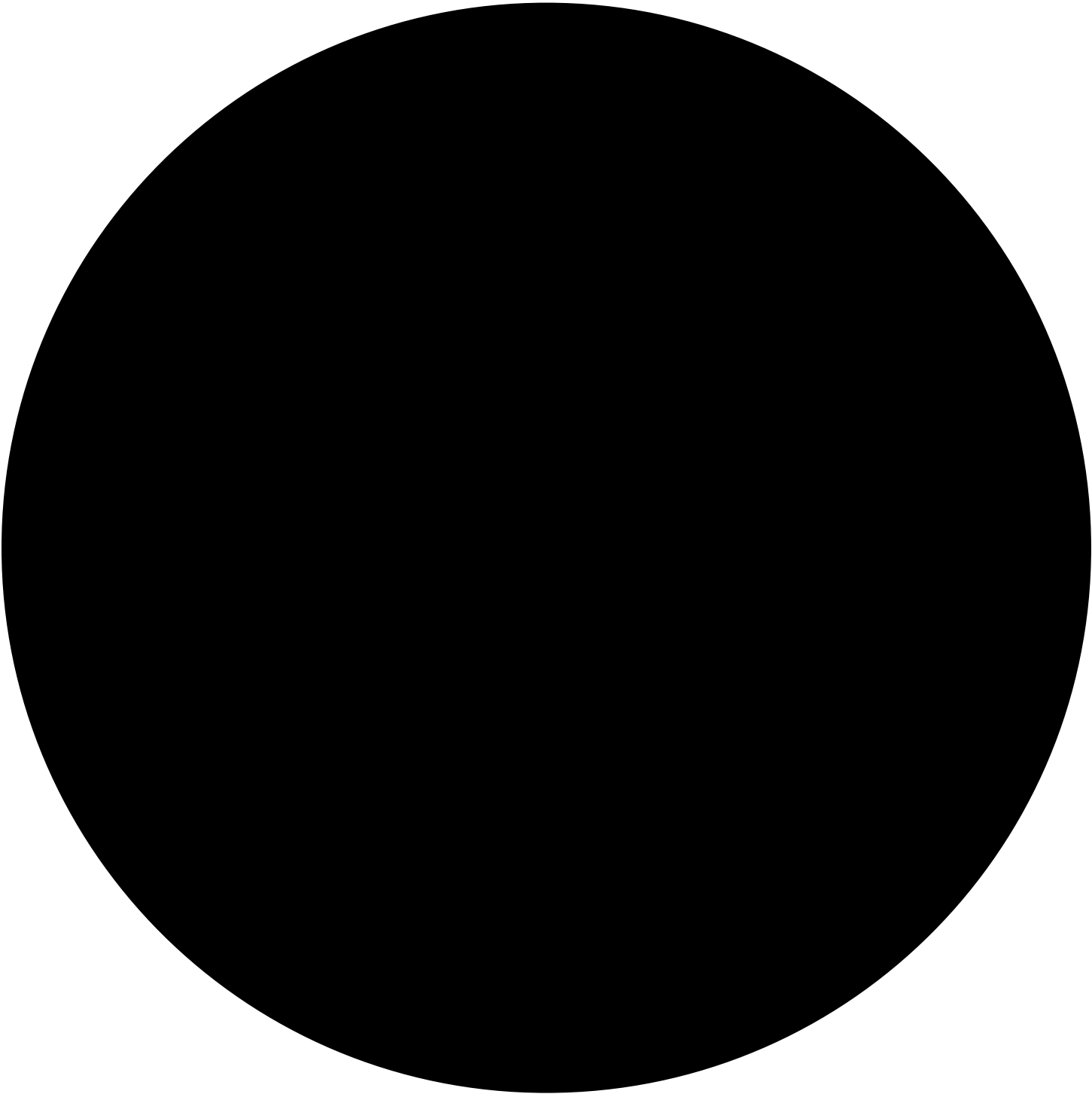


UN PAÍS QUE NO DESPERDICIA LA COMIDA

Posted on 31/01/2017 by Naider



Mientras 800 millones de personas sufren hambre, un [tercio de los alimentos](#) que se producen en el mundo, unos 1.3 millones de toneladas, es desaprovechado. En Europa, 100 mil toneladas de comida terminan cada año en vertederos, y al descomponerse emiten casi tanto gas CO2 como la totalidad de combustibles fósiles en España. Dinamarca no es una excepción: en 2014 el gobierno detectó que cada hogar desperdiciaba 105 kg de comida cada año, el equivalente al gasto mensual en alimentos de la mayoría de familias. Sin embargo, el país se ha propuesto atajar el problema y en los

últimos 5 años el desperdicio se ha reducido en un 25%, y la [**BBC**](#) relata como se ha conseguido.

El cambio principal se ha dado en los hábitos de consumo, para lo que se han puesto en marcha múltiples iniciativas desde la sociedad civil y el sector privado. La mayor parte de esta actividad se remonta a 2008, cuando la diseñadora gráfica proveniente de Rusia Selina Juul inició el movimiento [**Stop Spild Af Mad**](#) ("Dejad de desperdiciar comida") a través de las redes sociales, escandalizada por el descarte de alimentos para su venta por su aspecto externo. Tras la labor de concienciación y eco mediático logrado, Juul fue contactada por la cadena de supermercados Rema 1000, que redujo el tamaño de sus panes y productos de bollería, así como el precio, al detectar que los vendían en tamaños muy superiores al realmente necesitado por los consumidores. Otros supermercados como Lidl tomaron ejemplo, y dejaron de lanzar ofertas que hacían que la gente comprará productos perecederos en cantidades que no necesitaban. En el sector hostelero, cientos de restaurantes se suscribieron a la app [**Too Good to Go**](#), que permite al público encargarse para la hora de cierre, a precios muy reducidos, comida preparada que de otra forma probablemente iría a parar a la basura. Este tipo de iniciativas privadas se siguió combinando con la acción de ONGs de recogida para Bancos de Alimentos para familias con bajos ingresos.

De manera destacable, el pasado 2016 se abrieron en Copenhague los dos primeros locales de la cadena de supermercados [**WeFood**](#), que se caracteriza por vender los alimentos que otros supermercados han deshechado, o productos que tienen la fecha de caducidad próxima o la han sobrepasado, con un descuento de entre el 30% y el 70%. La iniciativa ha tenido gran éxito, pero la concienciación de consumo entre el gran público puede dejar a WeFood sin

suficientes provisiones para llenar sus estanterías. Según Juul, los supermercados tradicionales cada vez pueden ofrecerles menos productos cercanos a la fecha de caducidad. Y restaurantes en apps como Too Good to Go cada vez tienen que dejar más pedidos sin poder atender.

There are no comments yet.