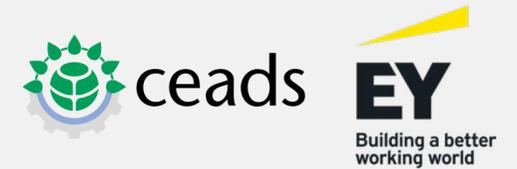




CONECTANDO EMPRESAS CON ODS





# DESPERDICIO CERO Y ACCESO A ALIMENTACIÓN



## Objetivo

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles



## ODS Conexos:

**ODS 2** Hambre cero  
**ODS 17** Alianzas Estratégicas



## Tipo de Iniciativa

Política empresaria



## Localización:

- Provincias: San Luis, Córdoba, Santa Fe, Santiago del Estero, Buenos Aires, Corrientes, Jujuy, Tucumán, Mendoza
- Municipios: Villa Mercedes, Río Cuarto, Rosario, Santiago del Estero, Mar del Plata, Tandil, Virasoro, Jujuy, S. M. de Tucumán, La Plata, Córdoba, Mendoza

## METAS QUE ABORDA LA INICIATIVA

**Metas 12.3** De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

**Meta 12.8** De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza.

## Palabras Clave:

*Pérdida y desperdicio de alimentos, consumo y producción responsables, desperdicio cero, acceso a la alimentación.*



# RESUMEN EJECUTIVO

En el marco del doble propósito de crecimiento económico y progreso social de Danone, en 2006 se crea la Fundación Danone, con el fin de llevar adelante el compromiso social de la compañía en las comunidades donde está presente. Su misión es acompañar el desarrollo de una vida saludable a través de la alimentación, impulsando proyectos sostenibles e innovadores, articulados con todos los actores de la sociedad civil. Dos de sus ejes de trabajo son Acceso a la Alimentación y Desperdicio Cero. En Argentina, se desperdician 16 millones <sup>1</sup> de toneladas anuales de alimentos. Por tal motivo, asumimos el desafío de implementar acciones para revertir esta situación, centrándonos en el desperdicio cero en la cadena de valor, en el acceso a la alimentación y la educación en consumo responsable de alimentos.



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



<sup>1</sup>El desperdicio de alimentos en Argentina llega a 16 millones de toneladas anuales

# DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Vivimos en un mundo donde se desperdician 1300 millones de toneladas de alimentos al año y 800 millones de personas no acceden a un plato de comida<sup>2</sup>. Y en nuestro país actualmente, se desperdician 16 millones de toneladas anuales de alimentos. Sumado a esto, según el Observatorio de la Deuda Social de la UCA, el 17,6% de las niñas y niños de nuestro país tiene déficit nutricional en sus comidas, un 8,5% pasó hambre durante 2017 y el 33,8% asiste a comedores escolares<sup>3</sup>. **Frente a esta situación, y teniendo en cuenta que somos una empresa de alimentos**, asumimos el compromiso de trabajar para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, centrándonos en el desperdicio cero en la cadena de valor, en el acceso a la alimentación y la educación y promoción en consumo responsable de alimentos.

## ACCIONES EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA DE DESPERDICIO CERO

1. **Acciones en planta**, que incluyen la reingeniería de procesos que reducen el desperdicio de alimento, tales

como el empuje final de la descarga de leche cruda en el camión cisterna por bochas de lavado, acción que permite el recupero de 450 litros de leche diaria, que, de otra forma, estarían siendo descartados junto con el agua de lavado de la cisterna; o como la recuperación y retorno a origen en los pasteurizadores de elaboración de yogur.

2. **Acciones en la logística**, como la innovación en métodos que reduzcan la rotura y pérdida de producto por caídas en el transporte en tren a través de la colocación de bolsas "airbags" entre las cargas de producto, logrando reducir de 11% a 3% los desvíos de calidad y pérdida de producto.

3. **Acciones en los centros de distribución**, como la innovación en métodos de almacenamiento que reduzcan la rotura y pérdida de producto por caídas a través de la colocación de pallets "esclavos" que sostenga la carga en caso de rotura del pallet del producto.

ACCIONES EN EL MARCO DE ACCESO A LA ALIMENTACIÓN  
Los productos provenientes de nuestras cámaras y depósitos que se encuentran aptos para consumo, pero fuera del circuito comercial, son canalizados a través de Fundación Danone quien gestiona su distribución con la Red Argentina de Bancos de Alimentos y otras organizaciones sociales (Fundación Sí, Sur Solidario, Cooperativa La Juanita, Fundación CONIN, Manos en Acción y Pequeños Pasos, entre otras) que forman parte de su capital social, para que puedan recibir los productos respetando siempre las normas de seguridad alimentaria e higiene. Estas organizaciones garantizan que poblaciones vulnerables reciban la ayuda necesaria para llevar adelante una vida digna. Para lograr el rescate de estos productos, y cumplir además con todos los requisitos legales, hemos definido un procedimiento interno que involucra a distintos actores. Gracias a las acciones, en Danone se logra rescatar el 100% del producto disponible, apto para consumo, fuera de aptitud comercial. Nos propusimos como objetivo de continuar incrementando la recuperación de alimentos al



<sup>2</sup> Sitio Web Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

<sup>3</sup> Observatorio de la deuda social Argentina

## Descripción de la Iniciativa



replicar este modelo y procedimiento para rescatar aquellos alimentos en los puntos de venta, previo a que lleguen a su fecha de caducidad.

Por otra parte, se trabajó con la Red de Bancos de Alimentos en el **fortalecimiento de su accionar**, mediante el alquiler de una cámara frigorífica (reefer) para almacenar productos refrigerados y la implementación de un sistema de inventario. El objetivo de este último es agilizar y simplificar procesos, facilitando de esta manera una optimización de recursos y profesionalización del trabajo. Este sistema de inventario garantiza también la trazabilidad de las donaciones entregadas a las entidades beneficiarias por parte de los Bancos de Alimentos. La implementación y capacitación a los empleados en este nuevo sistema se realizó en 12 Bancos del país: Villa Mercedes, Río Cuarto, Rosario, Santiago del Estero, Mar del Plata, Tandil, Virasoro, Jujuy, Tucumán, La Plata, Córdoba y Mendoza.

### ACCIONES EN EL MARCO DE EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN EN CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

Fundación Danone promueve la comunicación interna y externa sobre la importancia del consumo responsable, dando consejos y fomentando buenas prácticas al momento de planificar la compra de alimentos, su conservación y el preparado de comidas.

Paralelamente, creamos EcoChefs: una iniciativa para generar conciencia sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos entre lxsniñxs. A inicios de 2018, Fundación Danone y TURNER, con el apoyo del Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación, lanzaron una campaña de comunicación con el objetivo de concientizar sobre el desperdicio de alimentos. En materia de educación en consumo responsable, nos propusimos trabajar con los más pequeños para que ellos se transformen en verdaderos agentes de cambio y de concientización en el seno de sus

propios hogares. Y para alcanzar un mayor impacto, nos unimos a un partner de excelencia como es el caso de Turner y su equipo de Innovación que conocen en profundidad el universo de lxsniñxs. Para tal fin, se ideó un spot animado que fue difundido en las señales infantiles del medio:Boomerang, ToonCast y Cartoon Network. La idea consiste en comunicar a lxsniñxs que, por medio de pequeños gestos cotidianos, podemos hacer la diferencia en la lucha contra el desperdicio de alimentos. A través del concepto de EcoChefs, les proponemos buscar alternativas sencillas, tanto para ellxs como para sus padres, para los alimentos que generalmente terminan en un tacho de basura por su apariencia, como es el caso de las frutas maduras o imperfectas, o por ser el resto de una comida. De esta forma, y con un poquito de imaginación, los alimentos tienen una segunda vida. La campaña cuenta con el apoyo del Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, Valoremos los Alimentos, del Ministerio de Agroindustria de la Nación, programa al cual adherimos en el año 2016.

## Barreras encontradas para el desarrollo de las acciones

### OTRAS

## Contribución de la iniciativa al ODS correspondiente

### RESULTADOS 2019

#### SOCIAL 2019

- Se rescataron y se distribuyeron entre organizaciones sociales **1.518.014 Kg** (aguas y lácteos) de productos fuera de aptitud comercial y se donaron otros **660.616 kilos** de productos en aptitud comercial. Se alcanzó a 340.000 personas.
- Se continuó con la campaña **#AmamosLosAlimentos**

#### AMBIENTAL 2019

- Se evitó la destrucción y tratamiento de **1.518.014 Kg** de producto reduciendo el impacto ambiental al:
  - Evitar el tratamiento de efluentes líquidos
  - Reduciendo el consumo de energía,
  - Reduciendo el consumo de agua
  - Reduciendo el uso de productos químicos

#### ECONÓMICO 2019:

- Se evitó el costo de la destrucción y tratamiento de **1.518.014 Kg** de producto.



“ La misión de **Fundación Danone** es acompañar el desarrollo de una vida saludable a través de la alimentación, impulsando proyectos sostenibles e innovadores, articulados con todos los actores de la sociedad civil.

## Alianzas Estratégicas

### *Red Argentina de Bancos de Alimentos (alianza privada-tercer sector)*

*Los productos rescatados de nuestras cámaras y depósitos son donados a las OSC que forman parte de la red. Esto nos garantiza la trazabilidad del producto y que éste se entregue en óptimas condiciones de estado y conservación: hecho que hace la dignidad y valor social del producto que recibe los ciudadanos que asisten a un comedor.*

### *Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimento, Ministerio de Agroindustria de la Nación (alianza público-privada)*

*Adhesión al programa, apoyo a las campañas de difusión de Fundación Danone sobre esta temática con el logo de “Valoremos los Alimentos”.*



Esta iniciativa se presentó en el marco del programa  
"Conectando Empresas con ODS" desarrollado por  
CEADS en alianza con EY Argentina.

COPYRIGHT 2020