



CONECTANDO EMPRESAS CON ODS





# REDUCCIÓN DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

## Objetivo

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

## ODS Conexos:

**ODS1** Lucha contra la Pobreza

**ODS 2** Hambre Cero

**ODS17** Alianzas para lograr objetivos

## METAS QUE ABORDA LA INICIATIVA

**Meta 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.

**Palabras Clave:** Seguridad alimentaria – Concientización – Alimentos – Donaciones –



# RESUMEN EJECUTIVO



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



En el marco del programa #ValoremosLosAlimentos (Ministerio de Agroindustria de la Nación) al cual Mastellone adhirió desde el año 2017 y con el fin de reducir el desperdicio de alimentos, se desarrollaron diferentes iniciativas para la identificación y diagnóstico de la merma y desperdicio de alimentos en el Comedor del Complejo Industrial Pascual Mastellone, también en los procesos productivos y el rescate de productos que se encuentran aptos para el consumo humano pero que no pueden ser comercializados por defectos asociados al empaque. Dichos productos que se apartan de la comercialización se donan a Banco de Alimentos y/o comedores/asociaciones civiles radicados/as donde Mastellone Hnos. posee operación.



# DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

## DIAGNÓSTICO COMEDOR COMPLEJO INDUSTRIAL PASCUAL MASTELLONE:

Se realizó un estudio en el comedor para medir los desperdicios de alimentos generados y poder implementar un plan para su reducción. Por otro lado, participamos del diagnóstico de mermas y desperdicios en los procesos productivos de las industrias lácteas de Argentina, con el objetivo de identificar las causas “estratégicas” de pérdidas físicas y a su vez, identificar en consecuencia desvíos u oportunidades de mejora en torno al tema. También, analizamos el proceso de elaboración de productos de

Mastellone y previo a la salida del producto terminado para su comercialización, a fin de identificar estos productos terminados que estando en perfectas condiciones y siendo totalmente aptos para el consumo humano en término de seguridad alimentaria (inocuidad), no pueden ser comercializados en el mercado interno/externo debido a desperfectos puntuales.

Estos productos que son separados, a través del Banco de Alimentos y CONIN, se donan a organizaciones y comedores para consumo directo de sus beneficiarios.





## Barreras encontradas para el desarrollo de las acciones

### OTRAS

- Proceso de identificación de stock próximos a vencer.
- Comunicación con los sectores productivos
- Logística para la entrega de donaciones

## Contribución de la iniciativa al ODS correspondiente

### DIAGNÓSTICO EN COMEDOR:

El estudio consistió en 3 etapas y estuvo a cargo de la Mg. Lic. María Leal en conjunto con el Departamento de Información Nutricional de Mastellone:

1- Diagnóstico del desperdicio de alimentos, 2- Análisis e interpretación de los resultados obtenidos, 3- Propuesta de mejora para la reducción y concientización.

### LOS CAMBIOS INTRODUCIDOS FUERON:

Modificación de menús, revisión de recetas, modificación en el sistema del servicio de entrega de pan y aderezos, estandarización de platos mediante pesaje y evaluación. Se evaluaron 700 platos de los cuales se observó que 100 de ellos (14,5%) superaban el máximo establecido y se realizaron los ajustes en las porciones servidas de las preparaciones detectadas con desvío.

También se realizó una encuesta con colaboradores donde se obtuvieron 566 respuestas. En ellas se observó que el 56% de los colaboradores tiene conocimientos sobre PDA y un 85% quiere recibir más información al respecto.

Como parte del diagnóstico, dictamos charlas de concientización y consejos para disminuir el desperdicio de alimentos. Participaron 70 colaboradores. Luego mediante intranet se comunicó en forma de resumen los temas principales y consejos brindados durante la charla para aquellos colaboradores que no pudieron participar.

A raíz de este estudio se hicieron dos presentaciones externas, la Jornada que se realizó en Maimónides junto con el INTA (150 asistentes) y el Foro de Gastronomía Social de CEADS (50 asistentes).

## Contribución de la iniciativa al ODS correspondiente



- Encuesta sobre merma y desperdicios de alimentos en industrias lácteas argentinas.

Participamos de una encuesta semi estructurada, que estuvo a cargo del Ing. Cravero, con el fin de obtener un diagnóstico de las posibles pérdidas y desperdicios de alimentos en la producción.

Participaron referentes del área Comercial, Marketing, Trade Marketing y Operaciones.

- Donación de productos, acciones implementadas:  
Los responsables de las operaciones/depósitos identifican los excedentes de exportación y/o productos terminados con algún defecto formal, así como también los productos próximos a vencer y generan un stock que se destina luego a donaciones evitando así su decomiso/descarte. El sector operativo, una vez identificado el stock en cuestión, comunica formalmente al área de Donaciones para que luego la misma genere la gestión pertinente para su entrega/logística en tiempo y forma a los beneficiarios.

En articulación con el Banco de Alimentos y CONIN, en 2019 entregamos: 36.000 litros equivalentes a los productos

donados que equivalen a 180.000 vasos de leche. Asimismo, colaboramos con 305 instituciones y priorizamos la articulación con:

BANCO DE ALIMENTOS									
			Vasos de leche	Pcias. de destino				Vasos de leche	Pcias. de destino
2018	Leche larga vida	10.464 litro	292.320	Buenos Aires	2019	Leche larga vida	36.000 litros	180.000	Buenos Aires
	Leche en polvo	6.000 kilos							
CONIN									
			Vasos de leche	Pcias. de destino				Vasos de leche	Pcias. de destino
2018	Leche larga vida	1.416litros	94.240	Mendoza, Merlo, Pilar y T. Lauquen	2019	Leche larga vida	960 litros	199.200	Mendoza, Merlo, Pilar y T. Lauquen
	Leche en polvo	2.179 kilos				Leche en polvo	4.860 kilos		

### EVENTOS INTERNOS:

Con el fin de aprovechar y recuperar los alimentos no consumidos en los eventos internos que la Empresa realiza con sus colaboradores y/o beneficios destinados al personal, Mastellone Hnos. dona estos excedentes de comida aptos para su consumo a organizaciones civiles a la zona de operaciones de la compañía.



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

COPYRIGHT 2020