

METAS QUE ABORDA LA INICIATIVA: 12.3 : Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per capita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.**12.8**: Para 2030, velar por que las personas de todo el mundo tengan información y conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza.

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 millones¹ 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.



Objetivo:
GARANTIZAR MODALIDADES DE CONSUMO Y
PRODUCCIÓN SOSTENIBLES.

#ODSConexo:

ODS 2 Hambre Cero, ODS 17
Alianzas para Lograr los Objetivos.

#PalabrasClave: "Pérdida y desperdicio de alimentos", "Consumo y producción responsables", "Desperdicio cero", "Acceso a la alimentación".

Descripción

• Antecedentes

Vivimos en un mundo donde se desperdician 1 300 millones de toneladas de alimentos al año y 800 millones de personas no acceden a un plato de comida². 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 escolares³. **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

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

¹ <http://www.telam.com.ar/notas/201706/191327-nestor-roulet-desperdicio-alimentos.html>

² Sitio Web Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>

³ <http://uca.edu.ar/es/observatorio-de-la-deuda-social-argentina/el-observatorio-en-los-medios>

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.

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.

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 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 continuó trabajando activamente 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 finalización de 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 promovió 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. Con el propósito de concientizar sobre la importancia del consumo responsable de

alimentos en nuestro país, lanzamos en nuestras redes sociales la campaña #AmamosLosAlimentos, la cual alcanzó a 124.575 personas en 2017 (115.460 en Facebook, 5.508 en Twitter, 3.607 en LinkedIn)

Paralelamente, creamos *EcoChefs*: una iniciativa para generar conciencia sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos entre lxs niñxs. 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 lxs niñxs. 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 lxs niñxs 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.

• Contribución de la iniciativa al OD correspondiente y su proyección en el tiempo

SOCIAL

Se donaron a organizaciones sociales 1.151.528 Kg (aguas, lácteos y fórmulas infantiles) de productos fuera de aptitud comercial y se donaron otros 42.570 kilos de productos en aptitud comercial beneficiando a 340.000 personas. (Desde 2013, se recuperaron y donaron más de 7 millones de kilos de producto).

Se logró la instalación y capacitación de sistema de inventario en 12 Bancos de Alimentos del país, simplificando y optimizando el proceso de donación.

Se lanzó la campaña de concientización **#AmamosLosAlimentos** alcanzando 124.575 personas.

Se lanzó la campaña ECOCHEFS junto con Turner Media.

AMBIENTAL

Se evitó la destrucción y tratamiento de **1.151.528 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

Se evitó el costo de la destrucción y tratamiento de **1.151.528 kg** de producto.

Se logró el acceso a la alimentación a un precio más económico, manteniendo la calidad del producto rescatado/donado.

El valor del producto donado alcanzó los **AR\$ 7.326.172**, lo que permitió a la Red de Bancos de Alimentos un ingreso por venta del producto a precio social.

ALIANZAS

IV.a 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".
