

Prentsa oharra

Nota de prensa

SEMANA EUROPEA DE PREVENCIÓN DE RESIDUOS



**“SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO”, UNA INICIATIVA PARA LUCHAR
CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES,
COMERCIOS Y HOGARES DE LA CIUDAD**

**El Ayuntamiento de San Sebastián se suma a la Semana Europea de
Prevención de Residuos que se desarrolla entre el 16 y el 24 de noviembre.**

La lucha contra el desperdicio de alimentos es uno de los grandes retos de nuestra sociedad. Naciones Unidas, a través de su Agenda 2030, plantea 17 objetivos de desarrollo sostenible, entre cuyas metas se encuentra la reducción a la mitad del desperdicio de alimentos en la venta al por menor y a nivel de los consumidores.

En Euskadi se creó el pasado año la Plataforma Contra el Despilfarro Alimentario, en la que el Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián junto con otras entidades participa de forma voluntaria y colaborativa. Uno de los compromisos de la Plataforma es la sensibilización social en torno al impacto del desperdicio de alimentos.

Prentsa oharra

Nota de prensa



El concejal de Ecología, el socialista Enrique Ramos, ha recordado que “el Ayuntamiento donostiarra puso en marcha en 2018 la iniciativa SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO, que aborda la prevención del desperdicio en tres sectores: restauración, comercio de alimentación y hogares. Esta iniciativa pretende reducir el desperdicio y sensibilizar a la ciudadanía para que se impliquen en el reto planteado por Naciones Unidas.”

Hasta el momento, 31 restaurantes de la ciudad han sido ya reconocidos con el distintivo “SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO” y se ha publicado la “*Guía para restaurantes. Cómo luchar contra el desperdicio de alimentos*” con el fin de facilitar información a aquellos restaurantes que quieran sumarse a este reto. Tanto la guía como la lista de restaurantes participantes están disponibles en la web del propio Ayuntamiento.

Ramos ha señalado que “en pocas semanas, aquellos restaurantes que cuentan ya con el distintivo de la campaña tendrán a su disposición una web de reservas que incorporará la posibilidad de pre-reservar los menús, de manera que los restaurantes puedan planificar mejor su trabajo, y reducir así los excedentes en la cocina.”

“Una de las medidas implantadas en varios de estos restaurantes consiste en ofrecer a sus clientes y clientas el poder llevarse a casa en un *gourmet bag* la comida que no acaban de consumir en el establecimiento. Esta opción, muy extendida en otras ciudades y países, se va integrando poco a poco en nuestras costumbres, y así los restaurantes destacan que en los últimos meses cada vez más gente solicita la comida sobrante para llevársela a casa”, ha destacado Enrique Ramos.

Por otro lado, algunos restaurantes han facilitado al Ayuntamiento la posibilidad de realizar un análisis objetivo a través de la caracterización de sus residuos alimentarios. Los resultados ofrecen datos cuantitativos del desperdicio de alimentos en restaurantes de la ciudad.

El concejal de Ecología ha señalado que “de este análisis se extrae, por ejemplo, que, del total de residuos alimentarios generados durante una semana en un restaurante, el 76% son pérdidas, es decir, restos alimentarios no comestibles, y el 24% son restos alimentarios que podrían haber sido consumidos. Este porcentaje de desperdicio alimentario supone unos 60 kg de alimentos por semana y restaurante, que podrían ser evitados o aprovechados implantando diferentes medidas, como pueden ser: reducir o sustituir algunas guarniciones, presentar el pan en formatos alternativos para evitar su desperdicio, o utilizar las aplicaciones de venta online de los excedentes diarios a precios reducidos”, ha destacado.

Prentsa oharra

Nota de prensa



Varios comercios de alimentación, como pequeños supermercados, fruterías y panaderías, se están comprometiendo también con esta lucha, y en los próximos meses se publicará la “*Guía para comercios de alimentación. Cómo luchar contra el desperdicio de alimentos*”, con el fin de multiplicar el efecto y extenderlo a un mayor número de establecimientos.

Algunos de los establecimientos que ya cuentan con el distintivo llevan a cabo prácticas para evitar el desperdicio como por ejemplo la implantación de la app *To Good to Go*, que da salida a excedentes diarios, revalorizando así alimentos que en caso contrario se habrían convertido en residuos. En otros casos, se tiende a la donación a pequeña escala, lo que además convierte la solución en valor social y de cohesión a nivel de barrio.

Enrique Ramos ha destacada también que “7 familias donostiarras que ya participan en la iniciativa del departamento de Medio Ambiente denominada Comunidad Hogares -CO₂, están participando en la campaña DONOSTIA SIN DESPERDICIO. Ya han recibido una visita para cuantificar el desperdicio que generan e identificar medidas para reducirlo. Un dato: en una familia de 5 personas, dos adultas y tres menores de edad, por ejemplo, el desperdicio representa el 9% de los restos alimentarios generados.”

Abordar la lucha contra el desperdicio de alimentos es un gran reto, pero la interacción entre los diferentes agentes (restaurantes, comercios y ciudadanía) puede multiplicar el efecto y contribuir notablemente al cumplimiento del objetivo que Naciones Unidas nos plantea.