

Lizeth Viviana Salamanca Galvis
**Líder de Comunicaciones del CCS**
*Comunicadora social con énfasis en periodismo / Magíster en Responsabilidad Social y Sostenibilidad*




# Waste Watch:
## una estrategia integral para combatir el desperdicio de comida en los servicios de alimentación

De acuerdo con la ONU (2021, 2022) en el mundo, cada año se pierden 931 millones de toneladas de alimentos producidos y vendidos a comercios minoristas, restaurantes, servicios alimentarios y hogares, lo cual representa el 17 % del total de alimentos disponibles para los consumidores y cuyo peso equivale aproximadamente a 23 millones de camiones de 40 toneladas completamente cargados.

Más allá de las considerables pérdidas económicas, el desperdicio de alimentos genera consecuencias negativas a nivel ambiental y social: hasta un 10 % de las emisiones globales de Gases de Efecto Invernadero (GEI) están asociadas a este fenómeno, mientras que se pone en riesgo la seguridad alimentaria y la nutrición de la población en un momento en el que se estima que alrededor de 3100 millones de personas en todo el mundo no tienen acceso a una dieta saludable.

No en vano, la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU insta a reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores (hoy por hoy estimado en 121 kilos al año) y a reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro (ONU, s.f.). En ese sentido, varios países e, incluso, empresas y organizaciones han empezado a desarrollar metodologías para medir el desperdicio de alimentos y crear estimaciones compatibles con dicho ODS.

## *Waste Watch*, una apuesta por la alimentación responsable y consciente

Una de las organizaciones que ha iniciado este proceso es Sodexo, una compañía multinacional líder en servicios de alimentación con presencia en Colombia que, desde el 2019, viene trabajando en el desarrollo e implementación de un programa que tiene como meta reducir en un 50 % sus desperdicios de comida a nivel global para el 2025.

La iniciativa se denomina *'Waste Watch'* y cuenta con una metodología interna creada por Sodexo para medir, controlar y reducir los desperdicios de residuos orgánicos que se generan en las instalaciones de los clientes a quienes les presta el servicio de alimentación.

Para ello, la compañía empezó por identificar en qué fases o etapas de sus operaciones del servicio de alimentación se generaban residuos y de qué tipo. Así, llegó a determinar cuatro tipos significativos: mermas de almacén (alimentos que por su estado o calidad se descartan y no llegan a la cocina); mermas de habilitación (residuos no reutilizables de los alimentos en su fase de alistamiento como, por ejemplo, el retiro de cáscaras) y de producción (alimentos que se descartan en el proceso de cocción porque se estropearon o se quemaron, entre otras razones); mermas de línea de autoservicio (excedentes de alimentos preparados que los usuarios no consumieron, pero que no fueron servidos y están intactos); y mermas de desconche (comida que los comensales dejan en sus platos).

El programa utiliza un sistema de medición inteligente que les permite a los equipos de los servicios de alimentación de Sodexo registrar los datos sobre el desperdicio de comida generado en cada uno de sus centros de operación de forma rápida y sencilla. Así, diariamente, los responsables del almacén, los cocineros, los supervisores de barras y los auxiliares de cocina deben pesar la cantidad de residuos de comida que surge al finalizar la ejecución de su labor o en cada cambio de turno, según corresponda. De este modo, el indicador de seguimiento establecido por el programa es de kilogramos de residuos por servicio.

Esta información permite generar acciones correctivas para cada caso. Por ejemplo, en las etapas de cocción y descomidado[1] de platos, que son las que mayor cantidad de desperdicio de alimentos generan, según lo establecido por Sodexo, se han desarrollado campañas de sensibilización y capacitación dirigidas a los clientes y consumidores finales para incrementar el consumo óptimo y racional de los productos alimenticios. Esto incluye la creación de planes nutricionales para cocinar porciones adecuadas y balanceadas —según las necesidades nutricionales de los consumidores— y la utilización inteligente de subproductos como cáscaras, tallos, hojas, raíces y pulpas en elaboración de preparaciones más sustentables como sopas, salsas, ensaladas y postres.

"Además, implementamos otra acción de sensibilización mediante la instalación de avisos informativos en las áreas de descomidado donde los consumidores dejan las bandejas. Estos avisos muestran la cantidad de residuos de comida generados el día anterior junto con el promedio de personas que podrían haber sido alimentadas si esos alimentos se hubieran gestionado de manera más responsable y racional. Esta iniciativa ha tenido un impacto significativo en la mentalidad y el comportamiento de los consumidores", afirma Rosalina Díaz Corredor, gerente de planeación *food*.

Por otro lado, con el objetivo de elevar la calidad de los alimentos acopiados en los almacenes de Sodexo en algunas de sus regionales, se han implementado criterios de compra local para la adquisición de productos perecederos. De esta manera, se evitan largos tiempos de transporte y manipulación por parte de intermediarios y, con ello, las posibilidades de deterioro.

Finalmente, para gestionar los excedentes de comida ya preparada que no fueron servidos en las barras de autoservicio y a los que se les denomina 'sobras limpias', la compañía adoptó el programa 'Excedentes de amor'. "La iniciativa desarrolla convenios con fundaciones sociales para nutrir a niños, niñas y adultos mayores de escasos recursos. De esta forma, la comida es transportada en estricto cumplimiento de todos los parámetros de inocuidad a comedores comunitarios y bancos de alimentos para ser aprovechada y consumida dentro de su vida útil", explica Natalia Galeano Lopera, jefe de Desarrollo Sostenible en Sodexo Colombia.




[1] Proceso previo al lavado mediante el cual se eliminan de los platos los excedentes de comida que no han sido consumidos.

Por su parte, aquellos residuos orgánicos que no logran ser reducidos se disponen a través de gestores ambientales que los reincorporan en procesos de compostaje para nutrir suelos en huertas comunitarias y cultivos.

Gracias a estas acciones, la compañía ha logrado reducir significativamente la cantidad de residuos promedio de alimentos por servicio ofrecido en Colombia, pasando de 117 gramos (según la medición de la línea base en 2020) a 58 gramos en 2023.

No obstante, cada contrato que tiene Sodexo con sus 110 clientes corporativos cuenta con su propia línea de base la cual se determina según la naturaleza y las condiciones del contrato y de la operación. A partir de ahí, se implementan acciones mensuales de monitoreo y mejora continua para reducir el indicador de desperdicio en cada caso, con una meta particular. Cuando una operación no refleja un buen nivel de cumplimiento o el indicador de desperdicio es alto, el sistema genera una alerta y se entra a verificar qué está pasando y cómo se puede corregir esa desviación.

Todo lo anterior ha generado múltiples beneficios para Sodexo y para sus empresas aliadas, entre ellos, la reducción en costos de adquisición de alimentos, una mayor eficiencia operacional, disminución en costos por eliminación de residuos y menor impacto ambiental.

## Desafíos

Uno de los principales desafíos que Waste Watch ha enfrentado en este proceso es garantizar la confiabilidad en la captura de la información proveniente del pesaje de los residuos en cada uno de sus contratos y para cada una de las etapas del servicio de alimentación. Hasta hace poco, los encargados de esta tarea registraban los datos manualmente en una hoja de cálculo o plantilla alojada en un programa de visualización de datos, lo que podría propiciar posibles errores humanos en el registro de la información.




"Por eso, empezamos a generar un desarrollo tecnológico que permite capturar la información directamente desde la báscula y enviarla de forma automatizada al sistema, sin que nadie tenga que digitar la data incrementando así, los niveles de transparencia y confianza. Esta innovación ya se está implementando con algunos clientes como prueba piloto y esperamos tenerla masificada prontamente", indica Díaz Corredor.

Otro desafío que está encarando Sodexo es la necesidad de fortalecer sus estrategias de preparación de alimentos con el mínimo desperdicio posible. Para ello, han empezado a capacitar a sus chefs y ayudantes de cocina en técnicas que aprovechen al máximo las materias primas.

Por último, está el compromiso con la reducción de la huella de carbono generada en las operaciones. Para ello, Sodexo está incursionando en el desarrollo de recetas con proteína de origen vegetal y desarrollando programas de fortalecimiento de proveedores de ganadería sostenible y productos para mesa y cocina (como por ejemplo servilletas, individuales, toallas o aceites vegetales) libres de deforestación.

Es así como Sodexo espera contribuir a las metas establecidas en la Agenda 2030 y crear una operación más sostenible y eficiente, apuntando a reducir y mitigar el impacto negativo que los sistemas alimentarios generan en el medioambiente al tiempo que se crea un entorno más justo y equitativo donde la seguridad alimentaria y la lucha contra el hambre es una de las prioridades.

# Referencias

**ONU. (s.f).** Evitar la paradoja del hambre en un contexto de pérdida y desperdicio alimentario. *https://www.un.org/es/observances/end-food-waste-day*

**ONU. (2022).** Todos podemos ayudar a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. *https://www.un.org/es/cr%C3%B3nica-onu/todos-podemos-ayudar-reducir-la-p%C3%A9rdida-y-el-desperdicio-de-alimentos*

**ONU. (2021).** ONU: se desperdicia 17% de todos los alimentos disponibles a nivel del consumidor. *https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/onu-se-desperdicia-17-de-todos-los-alimentos-disponibles*

**ONU. (s.f.).** Objetivo 12: garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles. *https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/*

**Sodexo (julio 17 de 2023).** [Entrevista personal].