

# APROVISIONAMIENTO SOSTENIBLE EN HOSTELERÍA

Amanda del Río, Fundación Global Nature



*Las ciudades conectan naturalmente*

**CONAMA LOCAL VALENCIA 2017**

27, 28, 29 DE NOVIEMBRE 2017



# Quiénes somos



25 años trabajando en conservación en ecosistemas clave. Es decir: en medios agrarios



**Conservación de hábitats y especies**  
Trabajamos activamente sobre el terreno para proteger espacios naturales y especies animales y vegetales



**Sostenibilidad agroalimentaria**  
Colaboramos con todos los eslabones de la cadena agroalimentaria para fomentar la sostenibilidad del sector



**Sostenibilidad corporativa**  
Proponemos estrategias y actuaciones en ámbitos diversos de las políticas de sostenibilidad y responsabilidad social

**Visión:** ser un referente de innovación en la promoción del desarrollo sostenible.

**Misión:** contribuir de forma significativa a la protección de la naturaleza y la biodiversidad, promoviendo políticas de sostenibilidad y estrategias de conservación que permitan crear valor para todos los sectores implicados.

# Qué hacemos



## LIFE (Comisión Europea y MAPAMA)

- Food & Biodiversity
- AgriAdapt
- Estepas de La Mancha



## Con el sector empresarial

- Aplicando en campo medidas (Cooperativas agrarias, bodegas...)
- Envasando y comercializando
- Desarrollando normativa para Nestlé, Calidad Pascual



# Con quién trabajamos



**PRODUCCIÓN**  
Inputs: energía, tierra, agua, nutrientes...  
Outputs: animales, vegetales, GEI, aguas residuales, ...



**PROCESADO**  
Inputs: carne, especias, envases, energía, equipos, agua...  
Outputs: productos frescos, GEI, residuos sólidos, aguas residuales...



**DISTRIBUCIÓN**  
Inputs: productos frescos, energía, materiales  
Outputs: GEI, residuos



**CONSUMO**  
Inputs: productos frescos, energía, equipos, materiales  
Outputs: GEI, residuos (agua, sólidos, envases...)

## Retos ambientales en el aprovisionamiento sostenible de la cadena agroalimentaria

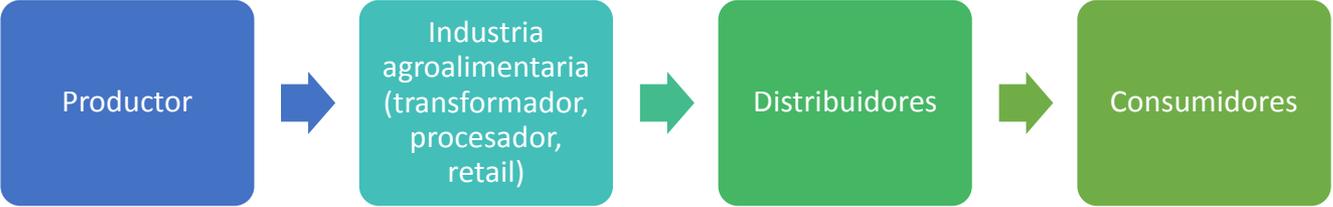
Coordina:



Documento elaborado con la participación de:



# Del productor al consumidor



➔ Hostelería



# Por qué: responsabilidad compartida de productores y consumidores



FGN trabaja con sectores agropecuarios (hortofrutícolas, vino, lácteos) clave para la economía española.

- Códigos de **aprovisionamiento sostenible** que informen al consumidor y le permitan decidir.
- Desarrollando pilotos en campo y testando herramientas de medición (en colaboración con agricultores, procesadores, retailers...)
- **GRAN RETO:** ¿Quién paga la sostenibilidad?



## ¿Y esto qué tiene que ver con la Hostelería?

# Sostenibilidad agroalimentaria



- Códigos de aprovisionamiento sostenible (industria)
- Comercialización de productos diferenciados: legumbres

# Códigos de aprovisionamiento sostenible



**Nestlé:** creación y seguimiento de la aplicación de protocolos de abastecimiento sostenible de tomate industrial, patata, zanahoria, perejil y cebolla. España, Alemania, Italia, Francia, Holanda, Portugal, Polonia y Ucrania.



¿QUÉ SUCEDE CUANDO COMPRAS PASCUAL? TÓMALVES LA CADENA DE VALOR DE PASCUAL. INFORME DE CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO 2016.

## APROVISIONAMIENTOS AGROPECUARIOS

Aprovisionamiento sostenible

Los proveedores agropecuarios (soja, leche), constituyen un importante grupo de interés, por lo que las decisiones a la hora de definir el modelo de relación tiene fuertes implicaciones sociales, legales e institucionales. Nuestras estrategias en este ámbito están destinadas a contribuir a la sostenibilidad del sector como un elemento clave del negocio futuro como Compañía.



### Calidad y seguridad alimentaria

- Programa de Seguridad Garantizado.
- Certificación de Sistemas de Autocontrol Específicos para la Exportación.
- ISO 9001/2008; ISO 22.000/2005; UNE/FEN 45.011; CP/DXC/001/10.

Proyecto de Buenas Prácticas para la protección de la Biodiversidad en Aprovisionamiento Sostenible de Leche, en colaboración con la Fundación Global Nature.



### Medio ambiente

- Congreso Nacional de medio ambiente: Grupo de trabajo de Iniciativas de Aprovisionamiento Sostenible en Industria Agroalimentaria.
- Fase de presentación Proyecto LIFE "LIFE AGR/ ADAPT - Sustainable adaptation of typical EU farming systems to climate change".
- Fase de propuesta Proyecto LIFE "LIFE AGR/ ADAPT - B-B (Business and Biodiversity)".
- Elaboración de la Guía Buenas Prácticas Medioambientales.
- Homologación medioambiental de proveedores.
- Eficacia protectora y uso del agua (objetivo 20.20/20/20).

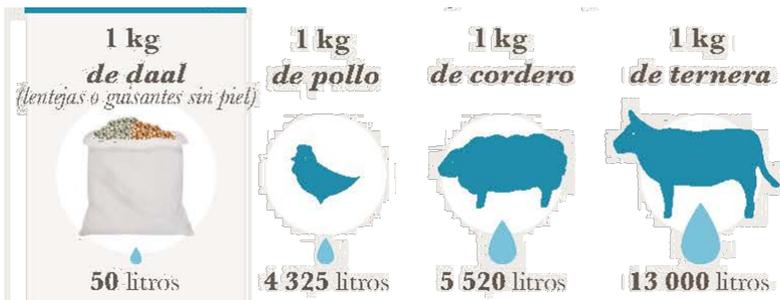
### Compra responsable y competitividad de la cadena de valor

- Contratos homologados.
- Programa Productos Lácteos Sostenibles.
- Implementación Programa de Eficiencia Productiva.
- Programa Optilácteo: Big data.
- AGRAMA-FIAD "Plan Operativo de Creación de Valor".
- FoodDrink Europe "Hacia una cadena alimentaria europea más sostenible".

**Calidad Pascual:** Buenas Prácticas para la protección de la Biodiversidad en Aprovisionamiento Sostenible de Leche.

# Comercialización diferenciada: legumbres

- Fijan nitrógeno (**abono natural**)
- Alimentan a la avifauna esteparia (imagen diferenciada)
- Proteína vegetal, aliada contra el cambio climático (menor huella CO2)
- Necesitan **poca agua**



Huella hídrica: consumo de agua por producto.

.... Y saludables!!

Cero colesterol

Alto contenido en hierro y zinc

Ricas en nutrientes

Sin gluten



Ricas en minerales y vitaminas del grupo B

Fuente de proteínas

Bajo índice glicémico

Bajo contenido en grasa

Fuente de fibra

# Comercialización de legumbres

Más de 70 toneladas de legumbres

Aumento del precio percibido por agricultores  
(25-30%)

El concepto “ecológico” ya no es suficiente.



# Qué puede hacer la Hostelería



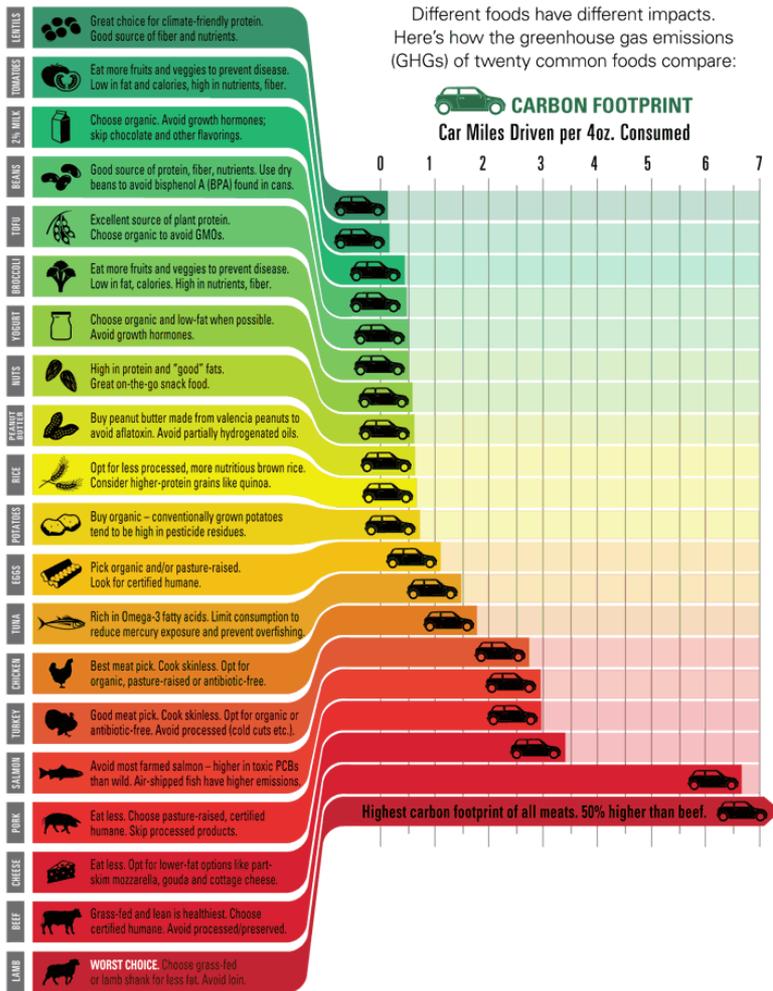
# Gestión y planificación



- Energía: equipos y servicios. Más eficiencia significa ahorro de dinero, de emisiones. Oportunidades ligadas a renovables, mejora de marca.
- Agua: equipos y servicios. En el mundo mediterráneo es un deber.
- Residuos: gestión y servicios.
- Suministros no alimentarios.
- Mobiliario, diseño, equipamiento: desde una edificación sostenible hasta un diseño que ahorra (iluminación, recogida de pluviales, jardines...)
- Regulación (certificaciones, sellos....)
- Marketing y comunicación
- Comunidad: educación y sensibilización de empleados, proveedores, clientes...
- **Suministros alimentarios**



# Crterios de sostenibilidad



Más proteína vegetal: legumbres.

Ingredientes con menor impacto, y certificados: pescado sostenible (certificado, ej. MSC), vinos ecológicos, colaboración con explotaciones locales que faciliten servir producto locales y de temporada (si son de cercanía tienen menor huella CO2).



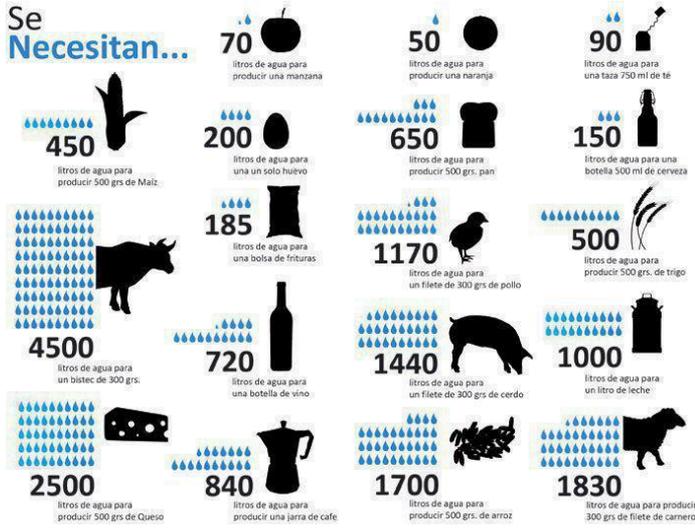
"Mejor carne", p.ej. Animales que pastan en libertad, carne de origen local, con sellos de calidad (origen, razas autóctonas), producto ecológico....

Hacer atractivo lo sostenible: describir platos basados en verduras sin usar las palabras *vegetariano / vegano*, con opciones como *'Fresco', 'ligero' o 'delicioso'* que los hagan más atractivos.



# Crterios de sostenibilidad

## Se Necesitan...



Brindar formación a los chefs para capacitarlos en buenas prácticas y en sostenibilidad para el desarrollo de recetas.

Comunidad de **aprendizaje**: iniciativas sectoriales que favorezcan el intercambio de información (federaciones, asociaciones...) y **colaboración** entre diferentes actores de la cadena

Reducir al máximo posible el **desperdicio alimentario**. Ej. colaborar con la comunidad para evitar que se deseché (ej. ONG)

### ENTRANTES

LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SALUD DE NUESTRO SISTEMA ALIMENTARIO

EN EL MUNDO 1.400 M SOBREPESADOS

870 M CRÓNICAMENTE SOBREPESADOS

CASI EL 50% DE LOS SOBREPESADOS SON MUJERES

Las dietas sostenibles tienen en cuenta el impacto que tienen al momento de cosechar el planeta y preservan una marca. Evitan de cosechar insosteniblemente y promueven que el mundo sea más saludable y resiliente que el mundo actual. Estas dietas alimentarias están promovidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

A día de hoy, entre el 1 y el 2% del presupuesto sanitario de todos los países se emplea en tratar la obesidad.

### EMISIONES DE CARBONO UE

La agricultura es responsable del 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero.

En el Reino Unido, una reducción significativa del consumo de grasas saturadas podría reducir las emisiones del 17% de las emisiones per cápita por reducción del consumo.

**DESCENSO DEL 17%**

### DEFORESTACIÓN

Entre 2000 y 2010, un área equivalente al doble de la superficie del Reino Unido fue deforestada para producir alimentos para las industrias europeas.

**X2**

### PLATO PRINCIPAL

LAS CAUSAS DE LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SALUD

DEVORAMOS LOS RECURSOS DEL PLANETA

Si todo el mundo viviera como un europeo, necesitaríamos el equivalente a 27 planetas para satisfacer la demanda de recursos naturales. Aunque en todo el mundo se consume menos, el dato muestra que estamos viviendo por encima de los límites del planeta.

**UN ATRACÓN DIARIO**

El consumo diario de calorías en Europa es de 2.500 calorías, lo que equivale a 2.500 calorías más de las 2.000 calorías recomendadas.

### Huella de Carbono

Distintos alimentos, distintas huellas de carbono

Necesitamos reducir el consumo de algunos alimentos que tienen un mayor impacto ambiental. Algunos alimentos requieren menos espacio, energía y agua y producen menos emisiones de CO<sub>2</sub> manteniendo el mismo valor nutricional.

**NOS ENCANTA TIRAR COMIDA**

El desperdicio de alimentos en Europa es de 17,3 millones de toneladas al año.

### POSTRES

LA SOLUCIÓN: DIETAS SOSTENIBLES

PERO... ¿QUÉ ES UNA DIETA SOSTENIBLE?

Las dietas sostenibles tienen en cuenta el impacto que tienen al momento de cosechar el planeta y preservan una marca. Evitan de cosechar insosteniblemente y promueven que el mundo sea más saludable y resiliente que el mundo actual. Estas dietas alimentarias están promovidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

**REDUCIR UN 25% LAS EMISIONES DE CO<sub>2</sub>**

Si todo el mundo cambiara su dieta, aumentando el consumo de alimentos con menor huella de carbono, podríamos conseguir algo grande.

*Especial!*

Desde 1990, Europa ha dejado de aumentar su producción de alimentos para satisfacer el consumo creciente. Pero esta producción es insostenible y está generando una gran presión sobre la naturaleza.

**CON UNA DIETA SOSTENIBLE PODRÍAMOS REDUCIR NUESTRO IMPACTO SOBRE LOS RECURSOS DEL PLANETA**

**30%** de la energía en Europa proviene de los agricultores.

**70%** del agua se gasta en el regadío de cultivos.

**47%** de la superficie terrestre está dedicada a los cultivos y los ganaderos.

# ¡Muchas gracias!

Amanda del Río

Tfno 91.710.44.55

[adelrio@fundaciongobalnature.org](mailto:adelrio@fundaciongobalnature.org)

[www.fundacionglobalnature.org](http://www.fundacionglobalnature.org)

