

Juntos alimentamos soluciones

-
26 de septiembre
Madrid'19

Anualmente 1/3 de la producción mundial acaba desperdiándose

El despilfarro de alimentos es un problema de importante dimensión que preocupa a empresas, administraciones públicas, bancos de alimentos y consumidores.

Reducirlo exige concienciación, esfuerzo y colaboración.

¿Por qué asistir?

- Reducir el desperdicio alimentario sólo es posible desde la colaboración entre todos los eslabones de la cadena de valor.
- Analizaremos destacados casos de éxito de prevención y optimización de los excedentes.
- Intercambiaremos opiniones y buscaremos nuevas fórmulas de colaboración.

¿A quién va dirigido?

- Empresas
- Administraciones
- Asociaciones empresariales
- Bancos de alimentos
- Asociaciones de consumidores



Asistencia gratuita

Plazas limitadas

Más información e inscripciones en:
www.aecoc.es/minisite/desperdicio-alimentario/



Sede

Auditorio Fundación Pablo VI
Paseo de Juan XXIII, 3, 28040 Madrid



Contacte con nosotros

Ronda General Mitre, 10
08017, Barcelona
T. 93 252 39 00
eventos@aecoc.es

Organiza:

AECOC

Programa Jueves 26 de septiembre

09.00h **Café de Bienvenida y acreditaciones**

09.30h **Inauguración oficial**

Pendiente de confirmación

Gestión del Desperdicio Alimentario en la Gran Distribución

Cristina Blázquez Martín

Consumer & Shopper Insights Senior Executive
NIELSEN

Cerrando el círculo del aprovechamiento

Conoceremos la estrategia de DAMM con la que aumentan la vida de los productos y reducen la generación de residuos mediante la regeneración y el reciclado, convirtiendo los residuos en materiales o recursos

Juan Antonio López

Director Optimización Energía y Medio Ambiente
DAMM

Pausa café

Innovaciones para dar una segunda vida a los alimentos

Too Good To Go. Una aplicación móvil con la cual se combate el desperdicio de alimentos y a la vez se disfruta de comida de calidad. En la actualidad se han recuperado más de 16 M de comidas y evitado la emisión de más de 16.000 toneladas de CO2 a la atmósfera. Upprinting Food es una startup desarrollada en los Países Bajos. cuyo objetivo es el aprovechamiento alimentario mediante la creación de comida impresa en 3D a partir de residuos alimenticios de diferentes industrias.

Oriol Reull

Country Manager
TOO GOOD TO GO

Vita Broeken

Fundadora de
UPPRINTING FOOD

Elzelinde van Doleweerd

Fundadora de
UPPRINTING FOOD

Estrategias de la industria y la distribución en la lucha contra el desperdicio alimentario

Grupo Nufri ha impulsado en colaboración con Plusfresc, la campaña “Nadie es perfecto”, con el objetivo de valorizar frutas que presentan una serie de defectos en la piel, pero tan sabrosas y nutritivas como el resto.

SONAE el gran operador del Retail en Portugal nos contará de la mano de su director de Sostenibilidad, José Pedro Lago, sus estrategias en la lucha contra el desperdicio alimentario.

Mercè Gomà

Departamento de Marketing,
GROUP NUFRI

Pedro Lago

Director Sustainability / Circular Economy,
SONAE MC

Experiencias en HORECA sobre el aprovechamiento de los productos

Food for Soul es una organización sin ánimo de lucro fundada por el chef Massimo Bottura y Lara Gilmore para capacitar a las comunidades en la lucha contra el desperdicio de alimentos a través de la inclusión social.

ZERO CABIN WASTE es un proyecto destinado a mejorar la gestión de los residuos derivados del servicio de catering de los aviones. Tanto los residuos denominados de Categoría 3 (generados en los vuelos comunitarios- dentro de la Unión Europea-) como los residuos de Categoría 1 (generados en los vuelos no comunitarios).

Cristina Reni

Executive Director,
FOOD FOR SOUL

Gonzalo Blanca

Doctorando en Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático

Nieves de Castro Arriba

Responsable de Proyectos y Medio Ambiente,
GATE GOURMET

Almuerzo

Experiencias educativas contra el desperdicio alimentario

Proyecto PESA I PENSA

“Pesa y piensa” es un proyecto de sensibilización sobre el despilfarro de alimentos dirigido a escolares y que se desarrolla durante el tiempo de comedor a lo largo del curso escolar. Además de sensibilizar sobre el problema del desperdicio, permite a los escolares que participan trabajar competencias tales como las matemáticas o las lingüísticas.

Maite Molina

Responsable de Comunicación
PESA I PENSA

Mesa redonda: Ayudando al consumidor a combatir el desperdicio

Carmen Redondo Borge

Relaciones Institucionales
Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios – HISPACOOOP

Fernando Móner

Presidente
CECU

Manuel Martín

Departamento Jurídico
UNAE

Gustavo Samayoa

Presidente
FUCI

17.30h **Fin de la jornada**

*Las opiniones expresadas por los ponentes y participantes en el evento son propias y de la exclusiva responsabilidad de quienes las realicen y no constituyen ni pretenden constituir el reflejo de la opinión de AECOC ni de sus miembros.