



**SAVE FOOD MEETING /**  
**PUNTO DE ENCUENTRO AECOC**  
**CONTRA EL DESPERDICIO**  
**ALIMENTARIO**

**26 DE SEPTIEMBRE 2016**  
**MADRID**

Colabora:



Organizan:



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



UNEP



**AECOC**

# LUNES, 26 DE SEPTIEMBRE 2016

**08.30h Café de Bienvenida y acreditaciones**

**09.00h Inauguración**

**Balbino Prieto.**

Presidente,

**CLUB DE EXPORTADORES E INVERSORES**

**Werner Matthias Dornscheidt.**

CEO,

**MESE DÜSSELDORF GMBH**

**Marcela Villarreal.**

Directora División de Asociaciones, Promoción Institucional y Desarrollo de las Capacidades (OPC),

**FAO**

**Excma. Sra. D<sup>a</sup> Isabel García Tejerina.**

Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,

**GOBIERNO DE ESPAÑA**

**ESPIGOLADORS: REDUCIENDO EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL CAMPO**

ESPIGOLADORS es una empresa social que lucha contra el desperdicio alimentario ofreciendo segundas oportunidades tanto a las personas como a los alimentos. Desde esta visión, emplea a personas en riesgo de exclusión social para recoger frutas y hortalizas que han sido desechadas en el campo. Una parte de los excedentes se dedican a la donación y otra a la producción de mermeladas y cremas que comercializa bajo la marca Im perfect.

**Mireia Barba.**

Responsable del proyecto,

**ESPIGOLADORS**

**PEPSICO: PREVENCIÓN, REDUCCIÓN Y VALORIZACIÓN DE RESIDUOS EN LA FABRICACIÓN DE SNACKS**

Conoceremos cómo la planta de producción de patatas fritas y snacks de PepsiCo en Burgos está acercándose al objetivo de cero residuos a vertedero gracias a un programa enfocado en prevención, reducción y valorización.

**Jesús González.**

Director de la Planta de Burgos,

**PEPSICO**

## ¿QUÉ PAPEL JUEGA EL PACKAGING EN LA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

Sistemas anti-rotura, envases para alargar la vida útil de los alimentos...el packaging juega un papel determinante a la hora de prevenir el desperdicio de alimentos. Conoceremos un nuevo concepto en empaquetado que permite el seguimiento del producto de "la granja a la mesa".

### **Christian Traumann.**

CEO,  
**MULTIVAC**

## EN BUSCA DE UN NUEVO MARCO REGULADOR PARA PREVENIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS PUNTOS DE VENTA

Francia ha aprobado recientemente una ley que exige a los distribuidores de cierta dimensión tener acuerdos con los bancos de alimentos y donar todos sus excedentes. Conoceremos de primera mano cómo esta legislación puede contribuir a reducir el desperdicio alimentario y cómo se valora su arranque en el país vecino. Asimismo, se presentará el caso de una buena práctica impulsada por una empresa en ese país.

### **Vincent GITZ.**

Sub-director de la Política de Alimentación, Dirección General de Alimentación,  
**MINISTERIO FRANCÉS DE AGRICULTURA, AGROALIMENTARIO Y BOSQUE**

## EROSKI: "PROYECTO DESPERDICIO 0"

En el marco de su iniciativa "Desperdicio 0", Eroski trabaja en una doble dirección: que no existan desperdicios de alimentos que estén en condiciones de ser consumidos y apelar a la responsabilidad de los consumidores para que en su vida cotidiana no despilfarren productos.

### **Alejandro Martínez Berriochoa.**

Director de RSC,  
**EROSKI**

---

## Pausa networking

---

## EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, UN DESAFÍO COLECTIVO

### **Arturo Molinero Sánchez.**

Director Recursos Humanos y Relaciones Externas,  
**CARREFOUR ESPAÑA**



## MESA REDONDA: ¿ESTAMOS INFORMANDO CORRECTAMENTE AL CONSUMIDOR?

En la mesa analizaremos si entre los diferentes actores de la cadena de valor (administración, empresas, organizaciones de consumidores) estamos informando adecuadamente a los consumidores acerca de cuestiones tan importantes como fechas de caducidad, el valor/versus el precio de los alimentos, consumo responsable, etc.

### **Pilar Chiva i Rodríguez.**

Directora d'Àrea,  
**ARC (Agencia de Residuos de Catalunya)**

### **Carmen Redondo.**

Responsable de consumo,  
**HISPACOOOP**

### **Núria Riba Pérez.**

Relació Institucional de Consum a Catalunya,  
**CONSUM**

### **Francisco García González.**

Presidente,  
**BANCO DE ALIMENTOS DE MADRID**

### **Fernando Burgaz.**

Director general de la Industria Alimentaria,  
**Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente**

## CIERRE ACTO

### **Francisco Javier Campo.**

Presidente,  
**AECOC**

---

**13.30h Cóctel de clausura y demostración de cocina**

Cortesía de:



**15.00h. 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. Programa sujeto a posibles cambios ajenos a la organización.



## ANUALMENTE 1/3 DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL ACABA DESPERDICIANDOSE

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

Reducirlo exige concienciación, esfuerzo y colaboración.

### ¿POR QUÉ ASISTIR?

- Reducir el desperdicio alimentario solo 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.

### DIRIGIDO A:

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

**ASISTENCIA GRATUITA**

**CONFIRMACIONES EN:**

**<http://www.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario/>**

**PLAZAS LIMITADAS**

**Sede** **Ateneo de Madrid**  
**Congreso** Calle del Prado, 21  
28014, Madrid

**[www.save-food.org](http://www.save-food.org)**

**[www.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario](http://www.aecoc.es/eventos/desperdicioalimentario)**