

ANEXO 1: Código aragonés de buenas prácticas

Código aragonés de buenas prácticas frente al desperdicio alimentario



Conscientes de la problemática ambiental, social y económica que plantea el desperdicio alimentario, ponemos en marcha esta iniciativa con el objetivo de contribuir a construir **una sociedad más sostenible, justa y eficiente.**

LAS ENTIDADES QUE FIRMAMOS ESTE CÓDIGO

nos comprometemos a:

- 1.** Establecer alianzas entre las administraciones públicas, el sector privado y la sociedad civil, sobre la base de una visión compartida y objetivos comunes en la lucha frente al desperdicio alimentario.
- 2.** Trabajar en línea con el "ODS 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles" y concretamente la meta "de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos".
- 3.** Facilitar las relaciones de colaboración entre los diferentes actores de la cadena alimentaria de manera que se facilite la gestión necesaria para luchar frente al desperdicio alimentario.
- 4.** Ayudar a otras entidades a luchar frente al desperdicio alimentario compartiendo información, experiencias de éxito y buenas prácticas que puedan ser referencia para entidades homólogas de cada sector.
- 5.** Introducir acciones e iniciativas para la lucha frente al desperdicio alimentario en la agenda de trabajo de nuestras organizaciones y en nuestras memorias anuales.
- 6.** Visibilizar, hacer público y poner en valor nuestro trabajo en relación con el desperdicio alimentario como palanca para el cambio cultural que este tema necesita, a través de la comunicación a nuestros grupos de interés.
- 7.** Trabajar en la comunicación, sensibilización y formación hacia el consumidor, las empresas y las administraciones, de las mejores prácticas para luchar frente al desperdicio alimentario.
- 8.** Poner en común las iniciativas, recursos y puesta en realidad de las buenas prácticas de la entidad, en la página web consumoresponsable.org con objeto de implicar en estos compromisos al mayor número de consumidores, empresas y entidades.

ANEXO 2: Objetivos de desarrollo Sostenible



Hola!

Soy María Martínez, estudiante del grado de Finanzas y Contabilidad en la Universidad de Zaragoza.

Me pongo en contacto con ustedes puesto que estoy terminando la carrera y eso conlleva la elaboración del Trabajo de Fin de Grado (TFG), y necesito su colaboración para poder llevarlo a cabo.

Como bien saben, hoy en día, el desperdicio alimentario es uno de los temas que más preocupa y que mayor importancia se da y éste es el tema que he elegido para desarrollar mi TFG: la gestión y uso de los excesos de alimentos que al final del día quedan en establecimientos como el suyo.

Por ello, solicito su colaboración y agradecería si me pudieran ayudar proporcionándome cierta información sobre el protocolo a seguir con los alimentos que sobran cada día, mediante este cuestionario que será anónimo. No le llevará más de diez minutos.

Muchas gracias por su colaboración.

S1

¿Qué cargo ocupa en la empresa?

Respuesta abierta

En su tienda, ¿sobran productos alimentarios en el día a día?

- Sí → S2
- No → S13

S2

¿Los productos sobrantes se tiran a la basura?

- Sí → S3
- No → S4

S3

¿Por qué se tiran esos productos sobrantes a la basura?

Respuesta abierta

¿Se ha planteado en su entidad darles algún otro uso a estos productos?

Respuesta abierta

¿Cuáles son los productos que más se tiran a la basura?

- Conservas y encurtidos
- Comida preparada
- Frutos secos
- Snacks
- Gominolas
- Dulces y chocolates
- Pan
- Repostería
- Pasteles y postres
- Otros

S4

Entonces, ¿qué se hace con ellos?

- Se donan a fines sociales

- Se venden a un precio mas bajo al final de ese día o siguiente
- Se entregan a comedores sociales/asociaciones
- Otros

S5

¿Cree que hay productos, que se podrían vender a un precio más económico al final del día con el objetivo de venderlos?

- Sí
- No

¿Realiza la empresa la venta de estos productos a un precio más bajo?

- Sí → S7
- No → S6

S6

¿Y por qué la empresa no vende esos productos a un precio más económico antes que desperdiciarlos?

Respuesta abierta

S7

¿Se ha planteado la empresa alguna solución para no desperdiciar la comida?

- Sí → S8
- No → S9

S8

Cuénteme cuál/cuáles son las soluciones planteadas

Respuesta abierta

¿Se lleva actualmente alguna de las soluciones a cabo? Si es así, indique cuál y cómo se está aplicando

Respuesta abierta

S9

¿Por qué no se han planteado soluciones?

Respuesta abierta

S10

Sobre los productos que se desperdician, ¿se los pueden llevar los empleados de la tienda si lo desean?

- Sí
- No

¿La empresa ha colaborado alguna vez con algún comedor social para, por ejemplo, repartir el excedente de comida?

- Sí
- No

¿Conoce alguna aplicación que permita la venta de los productos sobrantes al final del día?

- Sí → S11
- No → S12

S11

¿Cree que es viable la venta de esos productos a través de una aplicación?

- Sí
- No

S12

Si un producto tiene su fecha de caducidad próxima y no se ha conseguido vender, ¿qué se hace con él?

Respuesta abierta

S13

En caso de que en algún momento sobrara comida en su establecimiento, ¿qué harían?, ¿se tiraría?, ¿se donaría?

Respuesta abierta

S14

¿Se ha planteado la empresa alguna otra medida además de las anteriores? Es indiferente si se han llevado a cabo o no

Respuesta abierta

¿Considera interesante la venta de estos productos a un precio más barato al final del día?

- Sí
- No

¿Considera interesante la venta de estos productos a un precio más barato a través de una aplicación?

- Sí
- No

¿Considera interesante la venta de estos productos de una forma alternativa a las anteriores?

- Sí
- No

¿Cuáles son las distintas opciones de aprovechamiento de alimentos que se ha planteado la empresa?

Respuesta abierta

S15

Si lo desea, puede indicarme información adicional sobre este tema aquí

<https://forms.gle/7qwn6BuybTki1GNL7>

Buenos días/Buenas tardes!

Soy María Martínez, estudiante del grado de Finanzas y Contabilidad en la Universidad de Zaragoza.

Me pongo en contacto con ustedes puesto que estoy terminando la carrera y eso conlleva la elaboración del Trabajo de Fin de Grado (TFG), y necesito su colaboración para poder llevarlo a cabo.

Como bien saben, hoy en día, el desperdicio alimentario es uno de los temas que más preocupa y que mayor importancia se da y éste es el tema que he elegido para desarrollar mi TFG: la gestión y uso de los excesos de alimentos que al final del día quedan en establecimientos dedicados a la venta de productos alimenticios.

Por ello, solicito su colaboración y agradecería que me respondiera a este breve cuestionario anónimo que apenas le llevará cinco minutos y cuyos fines son sólo académicos.

Muchas gracias por su colaboración.

S1: Desperdicio alimentario

¿Sabe qué es el desperdicio alimentario?

- Sí
- No

S2: Definición y concienciación.

El desperdicio alimentario hace referencia a la pérdida o despilfarro de productos de alimentación. Está presente durante las sucesivas etapas de la cadena de suministro de éstos, desde su producción hasta su consumo en los hogares. Presenta un gran coste a nivel ético, medioambiental y económico.

Aproximadamente ¿Cuántos kilos de comida cree que desperdicia cada español al año?

- Menos de 100 kilos
- Entre 100 y 150 kilos
- Entre 150 y 250 kilos
- Más de 250 kilos

S3: Kilos desperdiciados en España y comparación con los países de la UE.

España tira aproximadamente 200kg de comida al año por persona. En concreto en la UE se desperdician unos 88 millones de toneladas al año.

¿Cree que España está dentro del ranking de los tres países que más comida malgasta?

- Sí
- No

S4: Ranking UE y porcentajes de desechos

España es el sexto país de una Unión Europea que más comida desperdicia. Lideran el ranking Reino Unido, Alemania y Países Bajos.

¿De dónde cree que procede la mayor pérdida de alimentos?

- Empresas de producción
- Empresas de distribución
- Hogares

- Restauración

¿Conoce alguna campaña contra el desperdicio alimentario?

- Sí
- No
- Tal vez

¿Conoce cuál es la semana del desperdicio alimentario?

- Sí
- No

S5: Soluciones frente al desperdicio

¿Sabía que existen numerosas soluciones para reducir/acabar con el desperdicio de alimentos?

- Sí
- No

¿Conoce alguna de las siguientes aplicaciones?

- Too Good To Go
- Just To Eat You/Encantado de comerte
- Food For All
- Stop Spild Af Madrid
- WeSaveEat
- Karma
- Ni las migas
- Tapper
- Yo no desperdicio
- Soy comida perfecta
- Olio
- No conozco ninguna de estas
- Otras

¿Ha usado alguna vez alguna de las aplicaciones pensadas para reducir el desperdicio?

- Sí → S6
- No → S7

S6: Uso de las aplicaciones

¿Qué aplicación ha utilizado?

- Too Good To Go
- Just To Eat You/Encantado de comerte
- Food For All
- Stop Spild Af Madrid
- WeSaveEat
- Karma
- Ni las migas
- Tapper
- Yo no desperdicio
- Soy comida perfecta
- Olio

- No conozco ninguna de estas
- Otras

¿Cómo ha sido su experiencia en el uso de estas aplicaciones?

- Muy buena
- Buena
- Normal
- Mala
- Muy mala
- Otra

¿Con qué frecuencia usa estas aplicaciones?

- Más de 3 veces por semana
- Una vez a la semana
- Una vez cada quince días
- Una vez al mes
- Esporádicamente
- Otra

Si conoce alguna otra solución para poner fin al desperdicio de alimentos, escríbalo aquí.

S7: No uso de las aplicaciones

¿Por qué no usa estas aplicaciones?

- No sabía la existencia de estas aplicaciones
- No me dan seguridad
- Me parecen difíciles de usar
- Otra

S8: Rentable

¿Compraría usted un producto que a última hora del día está a un precio inferior para favorecer su compra y así no tener que tirarlo?

- Sí
- No
- Depende del producto y/o del descuento aplicado

Si usted está en casa y sabe que un producto está más barato a última hora del día, ¿saldría de casa a comprarlo?

- Sí
- No
- Depende del producto

¿Ha colaborado alguna vez con algún comedor social para, por ejemplo, repartir el excedente de comida antes de tirarlo?

- Sí
- No

Si un producto tiene su fecha de caducidad próxima y está a un precio inferior, ¿lo compraría antes que uno que no tiene descuento y cuya fecha de caducidad es más lejana en el tiempo?

- Sí
- No

En el caso de que en algún momento sobraran muchos alimentos en una comida en un hogar, ¿se la repartirían antes de tirarla a la basura?

- Sí
- No

Cuando va a un restaurante y sobra algo de comida de lo que ha pedido ¿pide que se lo pongan para llevar?

- Sí
- No
- Depende de la cantidad y/o del producto

S9: Información básica

Sexo:

- Mujer
- Hombre

Edad:

- Entre 14-25 años
- Entre 25-50 años
- Más de 50 años

Ocupación:

- Trabajador/a
- Estudiante
- Amo/a de casa
- Parado/a
- Jubilado/a

Nivel medio de renta mensual:

- Hasta 600€
- Entre 600-1400€
- Más de 1400€
- No quiero dar este tipo de información
- No obtengo ingresos

S10: Agradecimiento

Muchas gracias por participar. No olvide darle al botón de ""ENVIAR""

<https://forms.gle/JsTP2BUVx7FtbrDZA>



https://www.youtube.com/watch?v=bTpXSkeSw_E