***Research* contra el desperdicio alimentario:**



La ONU promueve los Objetivos de Desarrollo Sostenible

Dentro de estos objetivos, los que podríamos aplicar son:



Objetivo 2: “Hambre cero” poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.



Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

Contexto sector distribución.



Objetivo 13: Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

AECOC:

Asociación de fabricantes y distribuidores

Semana Contra el Desperdicio Alimentario:

Del 21 al 29 de septiembre

Objetivos principales campaña AECOC:

1. Establecer prácticas de prevención y eficiencia a lo largo de toda la cadena alimentaria, que maximicen el aprovechamiento de los recursos.
2. Maximizar el aprovechamiento del excedente producido a lo largo de las diferentes fases de la cadena de valor (redistribución, reutilización y reciclado).
3. Sensibilizar y concienciar a la sociedad sobre este problema y la necesidad de reducir el desperdicio alimentario.

Contexto Restauración

CEHE:

La Confederación Empresarial de Hostelería de España es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 300.000 empresas que integran el sector de la hostelería.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA trabaja también con los Objetivos para el Desarrollo Sostenible. En concreto, los hosteleros de nuestro país tienen posibilidades de cooperar en objetivos como frenar la hambruna (2), salud y bienestar (3), educación y formación de calidad (4), igualdad de género (5), trabajo decente y crecimiento económico (8), ciudades más sostenibles (11), producción y consumo responsable (12), acciones por el clima (13) y lograr unas instituciones más sólidas que trabajen por la justicia y la paz (17).