



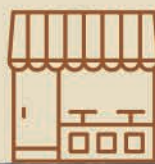
HASTA EL 50% DE LOS ALIMENTOS APTOS SE TIRAN.



42%
Alimentos
HOGAR



14%
Alimentos
RESTAURACIÓN



El principal motivo:
La corta fecha de
caducidad de los
alimentos.

España se sitúa como el
7º País con más desper-
dicio alimentario de la UE

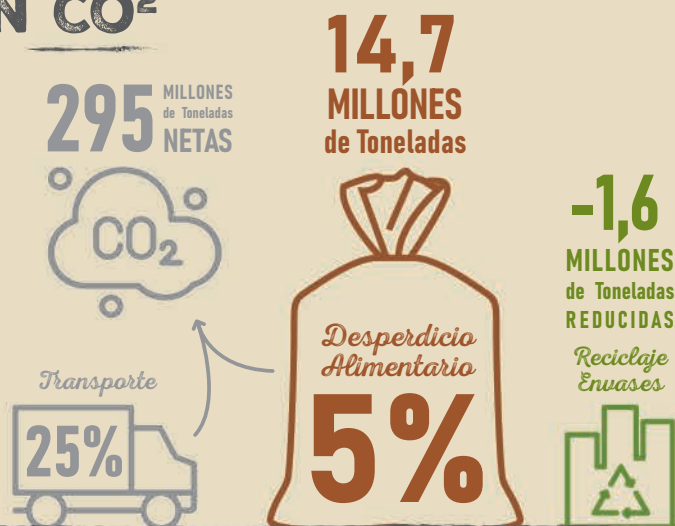
En España, según el Ministerio de Agricultura, del 30 al 50% de los alimentos aptos para el consumo se convierten en residuos.
7,7 millones de Toneladas al año en España.

En los hogares españoles se desperdicia el 42% de los alimentos adquiridos y en la restauración el 14%. Siendo la principal causa la corta fecha de caducidad de los alimentos.

EQUIVALENTE EN CO²

Este desperdicio genera 14,7 millones de Toneladas de CO₂ al año en España, representando el 5% de todo el CO₂ que genera España. (El transporte genera el 25%). Además del gran consumo de agua, ocupación de tierra y otros contaminantes derivados de la producción agroalimentaria.

El reciclado de envases en España solo ahorra 1,6 Mill de toneladas de CO₂ al año.



CONSECUENCIAS DEL USO INADECUADO DE RECURSOS



Coste SOCIAL

Aumento de los costes de los productos alimentarios



Coste MEDIOAMBIENTAL

Aumento de la contaminación y uso de los recursos.

ÑAMING: MODELO SOSTENIBLE



18.000 KILOS
de Alimentos
DIARIOS

0,5%
Alimentación Animal y Desecho Orgánico

Merma de nuestros Clientes

4,5%



DESPERDICIO ALIMENTARIO

En Ñaming consumimos al día 18 Toneladas de alimentos para elaborar nuestros productos, de los cuales solo desechamos el 0,5%. Este residuo se deriva para piensos animales o desechos orgánicos.

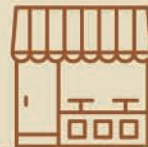
Los productos perecederos como verduras, frutas y pan los recibimos diariamente, que junto con un aprovisionamiento inteligente evita el tirado de producto por corta vida.

Nuestros formatos industriales y nuestra rotación favorecen la reducción de la merma, así como los envases retornables que usamos. Nuestros clientes tienen una merma media de nuestros productos inferior al 5%.



5%

14%
Alimentos RESTAURACIÓN



42%
Alimentos HOGAR



En contra de lo que pueda parecer, la elaboración de sándwiches de una forma centralizada ayuda a reducir el desperdicio alimentario, situando este muy por debajo de los porcentajes desperdicio en el hogar o en la restauración.



+



+



=



EJEMPLO DEL HOGAR A CONSUMIR EN 3 DÍAS

ENVASES DE RPET: BAJO IMPACTO

El principal objetivo de la Directiva Europea 2019/904 sobre la reducción del impacto de los envases plásticos es lograr una vida circular de los mismos, evitando que se depositen como residuos en el medio ambiente.

El reciclado y/o la reutilización es clave para lograr esa economía circular y sostenible en cuanto a los envases plásticos se refiere. Para ello es prescindible adaptar los envases al sistema de reciclado más extendido en cada país.

En el caso de España existen, según Ecoembes, **383.974 contenedores amarillos**, siendo la recogida de este tipo de materiales el más extendido en España, **pudiendo acceder a ellos el 99% de la población** española. Según Ecoembes. El **75,8%** de los envases plásticos se recicla.



99%
ACCESIBLES

383.974
CONTENEDORES

75,8%
ENVASES
PLÁSTICOS
SE RECICLAN

El PET (tereftalato de polietileno) es el material plástico más extendido en los envases alimentarios en España y uno de los materiales más reciclados.



PET

- Transparente
- Bajo Peso (Transporte)
- Excelente protector barrera para gases y contaminación externa
- Resistente
- Fácil reciclado
- Otros usos: fibras textiles.



EL RPET genera un 50% menos CO² que el cartón. El RPET genera 0,45kg CO² Eq/kg frente a los 0,89kg CO² eq/kg (Pro Cartón)



-79%
de CO² emitido
Respecto al PET



-50%
de CO² emitido
Respecto al CARTÓN

El cartón usado en contacto directo con los alimentos no se recicla con el resto de cartones o papeles.

No se puede depositar en el contenedor azul.

- El cartón manchado de alimentos no se puede reciclar
- Generalmente, el cartón en contacto directo con los alimentos posee un plástico o una parafina plástica que impide que se pueda reciclar con el resto de cartones y deba depositarse en el contenedor amarillo, **disponiendo de un reciclado más complejo que el del propio PET.**



ÑAMING: ENVASES SOSTENIBLES



Los envases usados en las gamas GO!, TCuida, Club Selección y Sin Corteza, proceden en un **90% de reciclado y son 100% reciclables**.

El **90%** de estos envases procede del reciclado de otros envases del mismo material (RPET), con lo que no se han usado recursos fósiles para elaboración, logrando un sistema circular del plástico. **Con ello hemos conseguido reducir en más de un 70% la generación de CO2.**

El 10% restante se compone de polietileno virgen que aporta al envase las características para garantizar el correcto sellado del producto y disponer de plenas garantías sanitarias.

Además, **el 100% de nuestros envases es reciclable a través de los contenedores amarillos**, que en función de la zona geográfica y la planta de reciclado se convertirá en nuevos envases o en otros usos industriales como textil, piezas de automóvil o utensilios plásticos.

Ñaming logra en un 90% la economía circular del plástico que usa, generando con estos envases una reducción del consumo de recursos fósiles así como la generación de gases de efecto invernadero.

Fuentes:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>

Ecoembes: <https://ecoembesdudasreciclaje.es/ecoembes/>

Plastic Sense Foundation: <https://fundacionplasticsense.eu/>

*Este documento está basado en la población adulta con una vida sana, sin patologías y sin esfuerzos prolongado