



Reducción del Desperdicio Alimentario

 Conficertorg

Certificación de la Reducción del Desperdicio Alimentario - FOOD WASTE SAVER

Food Waste Saver es una marca de calidad global que ha sido desarrollada por **CONFICERT**, una asociación internacional sin ánimo de lucro pionera en el desarrollo de marcas B2C (Business to Consumers) que promulga la transparencia total al consumidor.

Con la certificación **Food Waste Saver**, los operadores demuestran su compromiso social de **reducción del desperdicio alimentario** cumpliendo la jerarquía de usos, priorizando la entrega para consumo humano con productos que cumplen con todos los estándares y valores de calidad.

La Marca **Food Waste Saver** está alineada con la Agenda 2030 y el ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenibles) 12.3, para garantizar la reducción del desperdicio y permitir a los operadores certificados posicionarse en un mercado donde la transparencia y la claridad en la información tienen un alto valor.

Ventajas de certificarse en FOOD WASTE SAVER



MEJORA DE LA EFICIENCIA OPERATIVA

Al realizar una gestión más eficiente de los recursos para evitar el desperdicio alimentario, los operadores pueden conseguir una mejora económica y reducción de costes operativos.



CONFIANZA DEL CONSUMIDOR

Refuerza la confianza del consumidor en el aprovechamiento de recursos y la gestión responsable de excedentes de los productos que adquieren, ofreciendo transparencia y credibilidad en sus compromisos como operador.



RESPUESTA A LA DEMANDA DEL MERCADO

La certificación ayuda a satisfacer las necesidades del mercado y a capitalizar oportunidades de crecimiento ante la creciente preocupación por la transparencia de los productos agroalimentarios y por la generación y tratamiento de sus excedentes.



CUMPLIMIENTO NORMATIVO

El certificado asegura el cumplimiento con los estándares establecidos por cada país sobre prevención en la generación de desperdicio alimentario, lo que puede ayudar a evitar posibles problemas legales y garantizar el cumplimiento de las regulaciones pertinentes.



Estructura de la Marca FOOD WASTE SAVER

MÓDULO 1

Cumplimiento Legal y Compromiso de la Dirección: autorizaciones y permisos para realizar la actividad, políticas y cumplimiento legalidad.

MÓDULO 2

Prevención: APPCC, buenas prácticas de producción, limpieza, higiene, homologación proveedores, etc.

MÓDULO 3

Gestión de Excedentes: Sistema de identificación y clasificación de excedentes alimentarios, Plan de gestión y jerarquía de usos de excedentes.

MÓDULO 4

Documentación y Trazabilidad: Sistema de trazabilidad, Control de registros, Comunicación interna y externa.

MÓDULO 5

Medición y Seguimiento: Identificación de KPIs y registro de medición desempeño, balance de masas, auditoría interna y plan de mejora continua.

MÓDULO 6

Uso de la Marca: (y etiquetado) cumple con lo establecido en la Guía de Uso de la Marca CONFICERT y con los requisitos legales aplicables.

MÓDULO 7

Requisitos Específicos para Operadores Individuales Multisitio y para Grupos de Operadores (si aplica)

Alcances de la Marca de Certificación:

01 Producción Primaria

- ❖ Agricultura
- ❖ Ganadería
- ❖ Acuicultura

**No se incluye la Pesca*

02 Industria Alimentaria

Dedicada a la transformación, procesamiento, conservación, envasado, almacenamiento y distribución de productos alimenticios aptos para el consumo humano

03 Gran Distribución y Comercio Minorista

- ❖ Almacenes
- ❖ Plataformas logísticas
- ❖ Puntos de venta/Comercio minorista/ "Tiendas"

04 Canal HoReCa

- ❖ Establecimientos de comida
- ❖ Cocinas centrales (Servicios de catering)