



# 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.



### 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.



### 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.



### 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** **Subcontratistas:** Revisión del plan de control de subcontratistas si algún proceso relacionado con el desperdicio alimentario es subcontratado.

**MÓDULO 7** **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 8** **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)