



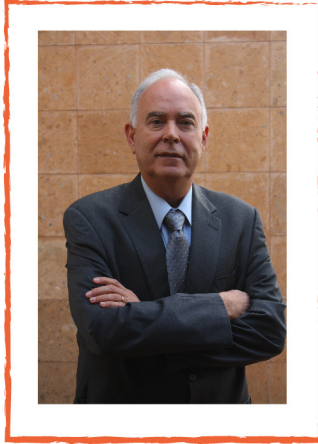
PACTO *por la* COMIDA

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

**Informe de
resultados**

2022

Mensaje de nuestro Presidente



La Red de Bancos de Alimentos de México (Red BAMX), lleva cerca de 30 años rescatando y distribuyendo alimentos, para combatir el hambre y mejorar la alimentación y nutrición de la población más vulnerable de México.

De acuerdo con varios estudios, cerca del 40% de los alimentos producidos en México se pierden o desperdician cada año a lo largo de la cadena de valor. Por lo cual, es necesario llevar a cabo un cambio profundo en el sistema agroalimentario, sobre todo, si queremos alimentar a más de 28 millones de personas que padecen de inseguridad alimentaria, y más de 10 millones de personas que padecen de hambre crónica.

Una clave importante para combatir el hambre, han sido las alianzas con diferentes participantes del sector privado, a través de diversas iniciativas, con el objetivo de reducir la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA) en toda la cadena de valor. Debido a lo anterior, se creó Pacto por la Comida, iniciativa que desde 2021, promueve cambios en los esquemas de producción, distribución, manufactura, venta y consumo de alimentos y bebidas para evitar la PDA.

Este Acuerdo Voluntario, busca fortalecer y accionar al interior de las compañías, planes para reducir la PDA, Impulsar el aprovechamiento máximo de los alimentos, redistribuir y beneficiar así a la población más vulnerable, así como la reducción de los impactos económicos, sociales y ambientales que conlleva esta problemática.

Al combatir la PDA, nuestro país podrá alcanzar las metas establecidas en los ODS 2 y 12 de la Agenda 2030: acabar con el hambre y tener cadenas de producción y distribución de alimentos más eficientes y sostenibles.

Adoptar una jerarquía de recuperación de alimentos para priorizar la reducción, recuperación y redistribución de estos, mejora las oportunidades para las empresas del sector al combatir el desperdicio de alimentos, compartiendo soluciones innovadoras, para ser más competitivos y desarrollando productos de calidad que generen bajos impactos al ambiente, al mismo tiempo que se aprovechan los alimentos y se mitiga el hambre en nuestro país.

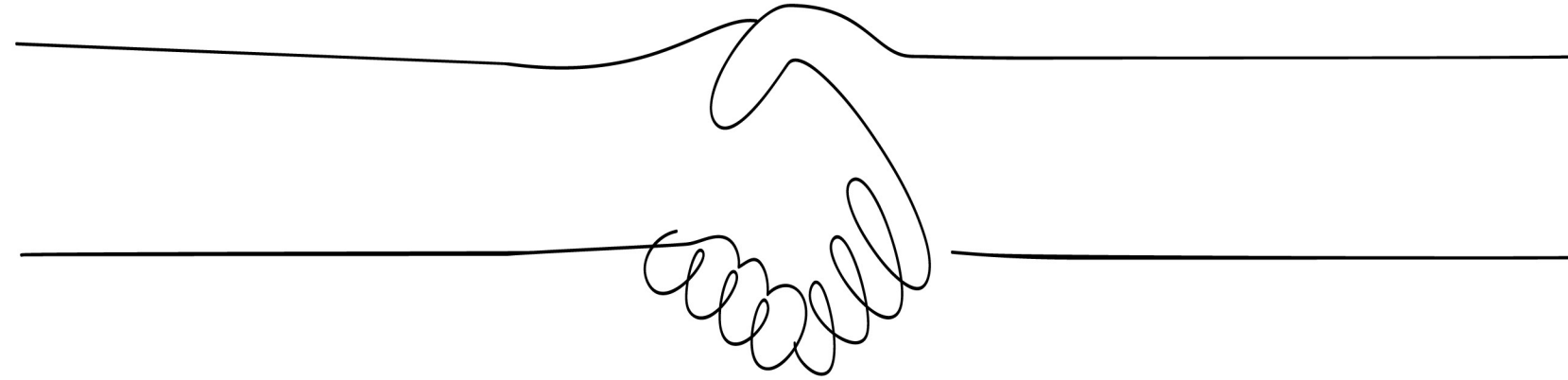
Este tipo de colaboraciones como Pacto por la Comida benefician no solo las empresas y organizaciones participantes, sino a toda la cadena de valor.

Mi agradecimiento y reconocimiento a todos los participantes en esta innovadora iniciativa, única en América Latina y Caribe.

Sigamos fortaleciendo nuestras alianzas y compromisos para que incrementen el aprovechamiento y la distribución más incluyente y consciente de los alimentos; y seamos más los que estemos convencidos que acabar con el hambre y con el desperdicio de alimentos es posible.

Ing. Federico González Belaya

Agradecimiento



Nuestro agradecimiento a todos nuestros fondeadores, socios y aliados estratégicos, por su compromiso e interés en reducir la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos a lo largo de toda la cadena de valor, al mismo tiempo buscando incrementar el aprovechamiento de los alimentos para mitigar el hambre en la población vulnerable de México y reducir los impactos ambientales generados por esta problemática.

Gracias

Socios fundadores



Fondeadores



Socios



Aliados Estratégicos



PACTO *por la* COMIDA

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



El primer Acuerdo Voluntario (AV) de América Latina enfocado en reducir la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA) en México.

Fundado e impulsado por la **Red de Banco de Alimentos de México (BAMX)**, **Waste Resources Action Programme (WRAP)** y **RPM Sustainability Consulting**. Reúne desde 2021 a organizaciones a lo largo de la cadena de alimentos para lograr que los sistemas de producción y consumo de alimentos y bebidas sean más sostenibles y así evitar la PDA.

Iniciativa basada en un compromiso colaborativo entre empresas, sector público, academia y organizaciones no gubernamentales la cual busca priorizar la prevención y reducción de la PDA, así como la recuperación y redistribución de alimentos, contribuyendo al cumplimiento de **cuatro ODS**



Objetivo

reducción de la PDA en un

50%

en los próximos 10 años

a través de la medición, definición de metas, implementación de acciones y asesoría puntual en los procesos de producción de las empresas de alimentos participantes, así como en las tiendas de autoservicio, para eficientizar la gestión de los alimentos en la cadena de valor.



Impactos que generan la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos (PDA) en México

En nuestro país, **se pierden o desperdician más de 30 millones de toneladas de alimentos al año.**

(Fuente: Banco Mundial y Comisión para la Cooperación Ambiental)

Equivale a más de

40%
de toda la producción de alimentos

Equivalente al consumo nacional por **2.4 años**



40
mM m³
de agua son desechados

4.4
M hectáreas

~15% de tierras de cultivo en MX se desaprovechan al producir alimentos que nunca serán consumidos.



>40%

de alimento producido en México se pierde y se desperdicia

>2.5 %
del PIB



55.7

millones de personas

viven en la pobreza, de los cuales se considera que **28.6 millones** padecen de inseguridad alimentaria y más de 10 millones padecen de hambre crónica.

La **PDA** en América Latina es suficiente para alimentar a

más de **300** millones de personas

>36

MtCO₂ eq

Equivalente a las emisiones de 15 millones de vehículos, flota vehicular CDMX, Jalisco y Nuevo León



Fuentes: Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en México (Banco Mundial); What a Waste (Banco Mundial); y cifras del Estudio reporte Caracterización y gestión de la pérdida y el desperdicio de alimentos en América del Norte de la Comisión para la Cooperación Ambiental

Nuevos firmantes



United Producers of México Febrero 2022

Organización conformada por un grupo de pequeños productores, convencidos de mejorar sus procesos y practicas productivas tradicionales, apostando por un modelo sostenible, transparente, justo y socialmente responsable que les permita incursionar de manera eficaz a nuevos mercados como el europeo. Cuenta con una oficina comercial en el puerto de Rotterdam la cual funge como los ojos y la voz de los productores en Europa, generando relaciones comerciales de cooperación y trabajo conjunto entre productores e importadores.



Blacksmith Research Mayo 2022

Es una compañía dedicada a transformar los datos de los clientes y su entorno en conocimiento estratégico. Cuenta con capacidad de levantamiento de información e investigación en campo en 10 países de Latinoamérica y oficinas centrales de operación en México y Colombia. Acompañando en estos países a medianas y grandes empresas de industrias como el retail, productos de consumo, manufactura, finanzas y seguros.



WRI México Febrero 2022

El Instituto de Recursos Mundiales (WRI, por sus siglas en inglés) es una organización técnica global que convierte las grandes ideas en acciones: Establece vínculos entre la conservación del medio ambiente, las oportunidades económicas y el bienestar humano.



Grupo Herdez Septiembre 2022

Empresa mexicana de alimentos con mayor historia en el país, pionera en la elaboración e innovación de productos de la más alta calidad. Participa en una amplia gama de categorías, entre las que se encuentran: alimentos orgánicos, atún, burritos, cátsup, especias, guacamole, helado, mayonesa, mermelada, miel, mole, mostaza, pasta, puré de tomate, salsas caseras, té y vegetales en conserva, entre otras.

Grupo Herdez tiene 15 plantas, 24 centros de distribución, 7 buques atuneros, 479 tiendas Nutrisa y una plantilla laboral de más de 9,465 colaboradores. La Compañía fue fundada en 1914 y está listada en la Bolsa Mexicana de Valores desde 1991 y en el mercado OTC desde 1997.

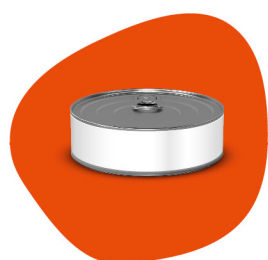


Consejo Coordinador de Mujeres Empresarias Marzo 2022

El Consejo Coordinador de Mujeres Empresarias es el resultado de la unión de organismos empresariales, grupos de la sociedad civil organizada y asociaciones civiles por medio de las mujeres líderes que los representan.

Bienvenidos

Abril 2022



“Perspectivas Globales sobre Pérdidas y Desperdicio de Alimentos: las iniciativas de Acuerdos Voluntarios”

Ponentes:
Richard Swannell y Micheal Jones



Mayo 2022



“Trazabilidad: una oportunidad para reducir el desperdicio de alimentos”

Ponente:
Cindy Velázquez



Junio 2022



“Aplicando el Análisis de Datos en el Control y Prevención de Mermas”

Ponente:
Juan Carlos Ochoa



Julio 2022



“Workforce Nutrition Alliance in Latam”

Ponentes:
Sharon Bligh, Wai-Chan Chan, Saul Morris, María Juliana Ruíz y Carolina Salgado



Gracias por ser parte del 1er foro

PACTO *por la* COMIDA

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

29
Septiembre

Conmemorando el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

Evento hecho *posible* por:



Evento que se llevó a cabo en la Universidad del Claustro de Sor Juana, organizado por la Red BAMX, RPM Sustainability Consulting y Nestlé, para destacar los desafíos sobre la problemática, así como las medidas que se están llevando a cabo a nivel global y en el país, con el fin de tomar conciencia sobre la PDA, así como el inmenso impacto que este fenómeno tiene en el planeta.

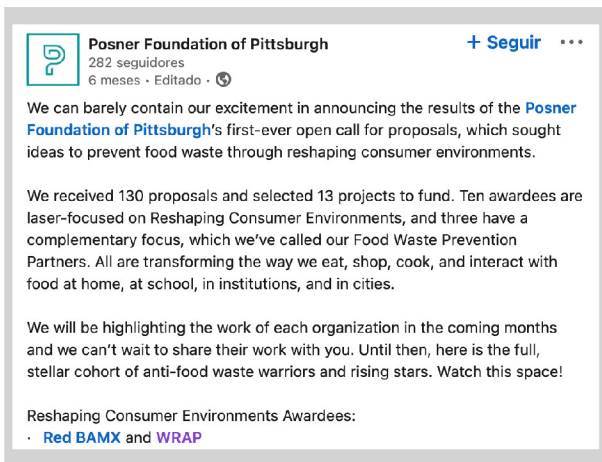
Conoce más de este evento



Nuevo Fondeador



POSNER
FOUNDATION
of Pittsburgh



Campaña para consumidores y sector de hospitalidad, proyecto seleccionado por la Fundación Posner de Pittsburgh para recibir financiamiento (jul/22), colaboración WRAP – Red BAMX, enfocado en los cambios de hábitos y comportamiento de consumidores hacia la PDA, el cual se ejecutará de septiembre 2022 a agosto 2023.



JUNTOS VS LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Colecta Kilos por la nutrición

Colecta dirigida a colaboradores y firmantes de **CHEP, Kellogg's, Unilever, Fundación Lala, Consejo Coordinador de Mujeres Empresariales (CCME), Universidad Anáhuac Mayab y Fresamex.**



acopio de
11,645.33 kilos

11 bancos beneficiarios

y \$66,800 MXN destinado al Fondo Nacional de Rescate.

Donaciones

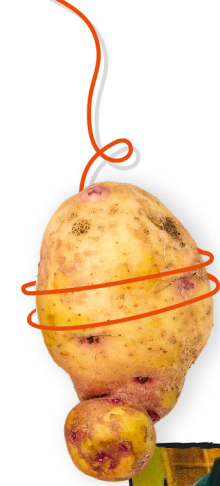


Barcel

Activación de procesos de donación desde **Bimbo/Barcel** de **materias primas (papa chica, chile, cebolla) y productos embolsados** desde las plantas en Toluca y Torreón.

109,142 kilos

donados durante 2022, se realizará un estudio de caso con apoyo de personal de Barcel.



Bimbo

Donación de productos de marca Bimbo en eventos corporativos por un total de:

1,990 kilos

donados a beneficio de comunidades en Cuernavaca y Cancún.



Muchas gracias



Pacto Capacitaciones y Eventos

Febrero 2022

Fruit Matchmaking, coordinado por Holland House México, Unión de Productores de México (UPM) y la Embajada de Países Bajos en México



Julio 2022

Máster class sobre PDA con Fundación Lala



Estudiantes Tecnológico de Monterrey, dieron a conocer datos sobre PDA, labor de la Red BAMX y Pacto por la Comida



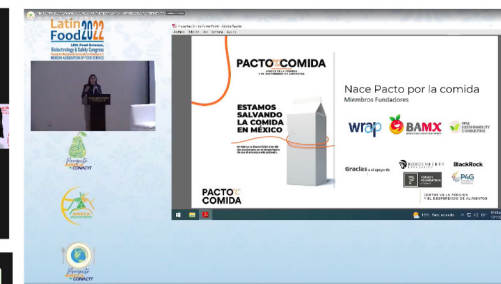
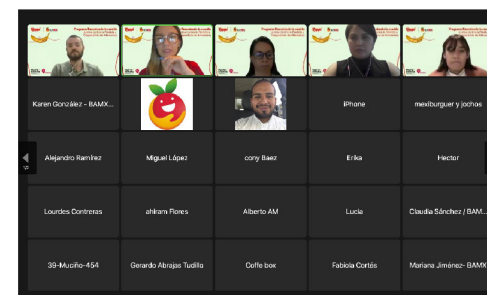
Septiembre 2022

Octubre 2022

“Rescatando la comida”
Capacitación en colaboración



A través de Pacto por la Comida y Al Rescate. Se realizaron sesiones de capacitación a restauraneros que utilizan la plataforma de Rappi, en donde pudieron recibir información sobre Red BAMX, datos sobre PDA, así como conocer los programas.



Noviembre 2022

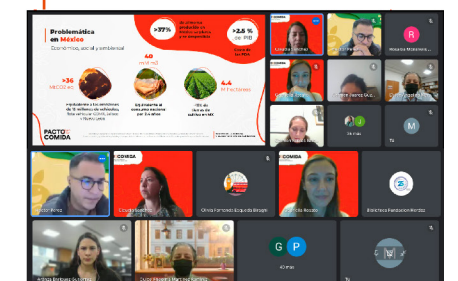
Simposio “Bioeconomía Circular en Sistemas Alimentarios Sostenibles: Cero Desperdicios y Hambre Cero”, dentro del Congreso Latin Food 2022, Puebla



ConCERVEZAtorio
“Seguridad alimentaria y desarrollo sostenible”

Diciembre 2022

Colaboradores de Grupo Herdez, dieron a conocer datos referentes a PDA, alianza con Pacto por la Comida y tips para prevenir la PDA en casa



Avances metodología de Pacto por la Comida

Se cuenta con **información cuantitativa y cualitativa de 4 socios**, con un universo de medición desde **2 hasta 39 plantas**, llevando a cabo un primer diagnóstico, así como acompañamiento técnico uno a uno.

Plantilla de Informe de Pérdida y Desperdicio de Alimentos

wrap WORLD RESOURCES INSTITUTE FORUM

Nombre de la Empresa: 0
Nombre de la persona que completa el informe: 0
Fecha de finalización: 00/01/1900

Resumen
Periodo del informe (fecha de inicio): 00/01/1900
Periodo del informe (fecha de finalización): 00/01/1900
PDA global en toneladas: 0.00

PDA comp porcentaje de alimento producido/comprado y vendido según previsto por organización*: No datos de PCM

(Opcional) Porcentaje de partes no comestibles/inducidas en tonelaje total de PDA:
* Solo en toneladas de PDA. * Insumos producidos/ alimentos producidos como pérdida * PDA: alimentos empujados a otros destinos. Si no se pueden calcular toneladas de alimento, proporcione una métrica alternativa, tal como % en valor, y explique el método utilizado.

Destinos de PDA (toneladas o %)*	Cantidad	Unidad
Digestión anaeróbica / codigestión	0.00	Toneladas
Compostaje / procesos aeróbicos	0.00	Toneladas
Incineración / combustión controlada	0.00	Toneladas
Aplicación a suelos	0.00	Toneladas
Relleno Sanitario	0.00	Toneladas
Acondicionamiento/tratamiento de aguas residuales	0.00	Toneladas
No cosechado/ enterrado	0.00	Toneladas
Otro (incluyendo la producción de biocombustibles p.ej. Biodiesel, pellets de combustible) (vea las fichas 8-11 antes de completar)	0.00	Toneladas
Desechos/desechos/basura (incluyendo vertido o eliminación sin control)	0.00	Toneladas
Desconocido (si se conocen los destinos pero no cuánto va a cada uno)	0.00	Toneladas

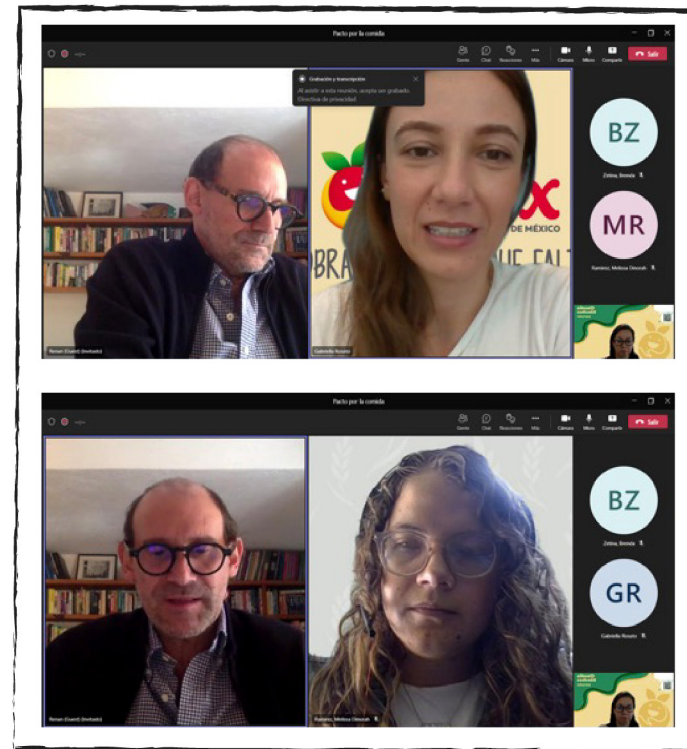
Otros destinos (toneladas):	Cantidad	Unidad
Redistribución para consumo humano*	0.00	Toneladas
Alimentación de animales	0.00	Toneladas
Materiales de base biológica / procesamiento bioquímico	0.00	Toneladas
Desconocido	0.00	Toneladas

* Es importante incluir solo alimentos que se hubieran convertido en desperdicio si no se hubieran redistribuido. Se deben excluir otras donaciones o ventas en mercados secundarios.

De acuerdo con **información proporcionada en la 2da sesión del GT de medición**, realizada en junio 2022, no todas las empresas miden los líquidos, tampoco se tiene registros de lo que ocurre fuera de las plantas.

En promedio se descarta casi el **6.5%**

de insumos/alimentos producidos.



Se identificaron puntos críticos en los procesos de manufactura, almacenamiento y distribución, siendo recurrentes:



Deficiencias en los procesos a causa de fallas operativas



Falta de capacidades/curva de aprendizaje por personal de nuevo ingreso



Fallas mecánicas/técnicas



Pruebas de innovación y nuevos productos

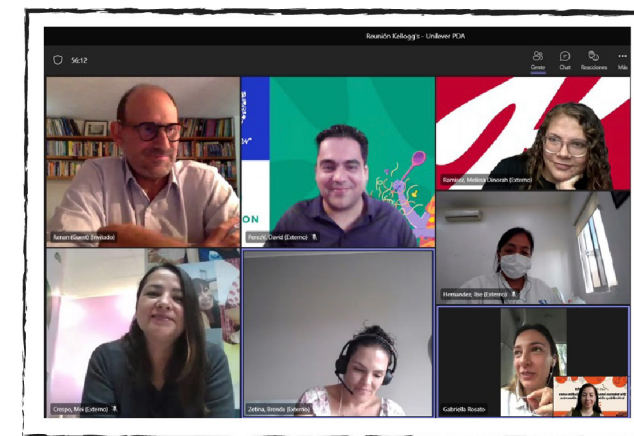


Errores de operación/manejo inadecuado del producto

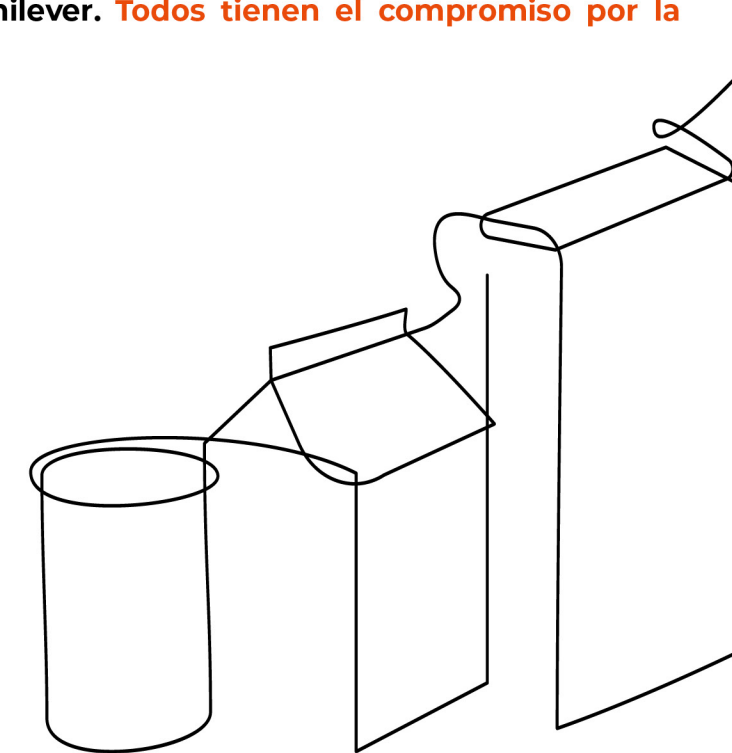


Lineamientos de clientes para aceptar el producto

Las acciones para reutilizar la PDA son redistribución en diferentes porcentajes para consumo humano, animal y compostaje. **El promedio de PDA es relativamente bajo, menos del 1%. Diagnósticos: Bimbo, Mondeléz, Kellogg's y Unilever. Todos tienen el compromiso por la prevención y reducción de PDA.**



Proyectos colaborativos, mejores prácticas con técnicos de Kellogg's – Unilever (sep/22)



Grupos de trabajo



Durante el 2022, se llevaron a cabo **4 sesiones del GT de donación y redistribución de alimentos** en los meses de: enero, mayo, agosto y noviembre, 1 sesión del **GT de medición** en junio y 1 **sesión del Comité Directivo** en abril.

Colaboración otras iniciativas



Hambre Cero (liderada por Red BAMX)

Hambre Cero Nuevo León (liderada por Banco de Alimentos Caritas Monterrey)

Reuniones con posibles prospectos:

Alpura, Amazon, AGRICULTURA, BanCoppel, Eatcloud, Embajada de los Países Bajos, Justo, PepsiCo, Red Nacional en Gestión de Residuos y Economía Circular, SEMARNAT, Sigma, UADEC, Universidad Anáhuac México.

Think Tanks

(hallazgos, acciones a corto, mediano y largo plazo)



Unilever
Octubre 2022



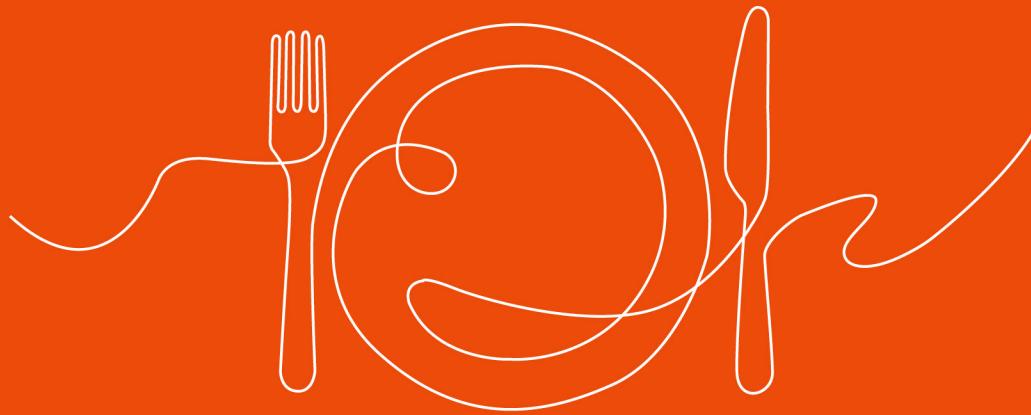
**Fundación y
Grupo Herdez**
Diciembre 2022





PACTO *por la* COMIDA

JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Gracias

¡Ayúdanos a salvar la comida en México!

Comparte la información
Haz cambios en tus hábitos de consumo.



Síguenos en redes sociales



pactoporlacomida.org



PactoXlaComida



Pacto por la Comida



Pacto por la Comida

mjimenez@bamx.org.mx

grosato@bamx.org.mx

csanchez@bamx.org.mx

mlopez@bamx.org.mx