TOMRA Food – El supermercado del futuro, parte 2

**Una de las formas en que los supermercados del futuro pueden afrontar el escándalo del desperdicio de alimentos.**

*Además de aumentar la rentabilidad del sector alimentario, las nuevas tecnologías también pueden ayudar a afrontar el problema cada vez mayor de la escasez mundial de alimentos. Bjorn Thumas, Director de Desarrollo Comercial de TOMRA Food, nos lo explica.*

Los supermercados del futuro más próximo verán su modelo de negocio modificado radicalmente debido a innovaciones en sus centros, página web y en la cadena de suministro del sector alimentario. Estas tecnologías se desplegarán en la batalla por la conquista del cliente pero, además, también pueden beneficiar al planeta. Este beneficio se logrará mejorando la sostenibilidad, término de moda ampliamente sobreempleado, que puede tener un sentido real en supermercados y cadena de suministro. La fabricación y venta de alimentos se harán más responsables medioambientalmente porque tanto la sostenibilidad como la rentabilidad dependen del uso eficiente de los recursos.

Se prevé que en 2050 la población mundial haya pasado de los 7.600 a los 10.000 millones de personas, y en muchos lugares la demanda de alimentos ya supera a la oferta. Como ilustración del alto ritmo al que se están produciendo los cambios, actualmente las demandas agrarias son un 50 % mayores que las existentes hace tan solo cinco años. Por ello, los recursos agrícolas están sufriendo una enorme presión ya que la superficie de cultivo disponible es muy limitada. Según la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación solo existe un 20 % más de superficie fértil que pueda dedicarse a la producción de alimentos. Los recursos existentes deben emplearse de forma más eficiente para abastecer de alimento a todo el mundo y asegurar un suministro de alimento para las generaciones futuras.

Además de estas presiones, existe un gran reto que debe afrontarse; el desperdicio de alimentos. Casi un tercio de los alimentos producidos actualmente en todo el mundo no se aprovecha, lo que supone aproximadamente que 1.300 millones de toneladas de alimento se pudren o se desperdician cada año. Es asombroso saber que alrededor del 45 % de la fruta y la verdura y el 20 % de la carne no se aprovechan. Es escandaloso. Con una cuarta parte de todos estos alimentos no aprovechados se podría alimentar a los 795 millones de personas que padecen hambre crónica en todo el mundo.

Este problema tiene también consecuencias comerciales. Según el Programa de acción sobre residuos y recursos (WRAP, por sus siglas en inglés), la aplicación de medidas que eviten el desperdicio de alimentos podría ahorrar a las empresas unos 341 millones de euros al año, y existen indicios claros de dónde deben aplicarse. Un 54 % de todo este desperdicio de alimento se produce en los procesos previos, y gran parte de él se debe a ineficiencias en países en desarrollo durante la cosecha, el tratamiento postcosecha y el procesamiento. El 46 % restante se pierde en el procesamiento, distribución y consumo, produciéndose en los países desarrollados la mayor parte de desperdicio atribuible al consumidor.

En reconocimiento a estas ineficiencias, la ONU acordó en 2015 reducir a la mitad el desperdicio per cápita de alimentos en 2030. La inclusión de la pérdida y la reducción del desperdicio de alimentos entre los objetivos mundiales de desarrollo de la ONU establece un nuevo precedente. Con respecto a este mismo asunto, un informe del Parlamento Europeo ('Opciones tecnológicas para alimentar a 10.000 millones de personas') indica que la automatización de líneas de procesamiento de alimentos con tecnología adecuada puede mejorar la sostenibilidad de muchas formas, como "optimizar la calidad de los productos" y "reducir la pérdida de calidad y los defectos, y reducir el consumo de energía y agua". Así, se afirma que existen buenos motivos para que los procesadores reduzcan el desperdicio de alimentos y, al hacerlo, reduzcan ineficiencias y costes y aumenten los beneficios.

Como proveedor líder en soluciones integradas postcosecha para la industria mundial de productos frescos, TOMRA Food es plenamente consciente del desperdicio de alimentos y trabaja mano a mano con agricultores, procesadores y tiendas para afrontar este problema. La experiencia de TOMRA en todo el mundo demuestra que debe hacerse mucho más que evitar que tanta cantidad de "producto bueno" acabe desperdiciada innecesariamente de la línea de procesamiento por culpa de una clasificación ineficiente. TOMRA no deja de desarrollar soluciones sostenibles con sus clientes y muchas otras empresas.

Al incorporar las últimas soluciones de clasificación basada en sensores, el potencial de mejora es muy importante. Estas clasificadoras son capaces de determinar, por ejemplo, que el 70 % de una cosecha con mal aspecto es realmente de buena calidad. La diferencia es enorme: a la vez que se alcanzan de forma precisa los estándares de calidad establecidos, puede venderse y consumirse la mayoría del producto, servir de alimento y obtener beneficios, en lugar de descartarlo. La venta de fruta o verdura como producto de menor calidad o para un producto procesado distinto del previsto inicialmente es mucho mejor que no venderlo.

El desperdicio de alimento también puede reducirse mediante la clasificación inversa. Los flujos de residuos que contienen porcentajes de producto bueno bajos de entre el 1 y el 2 % suelen descartarse, hecho totalmente innecesario. Si se cuenta con una configuración óptica adecuada, a la que el fabricante de la máquina de clasificación llega gracias a entender perfectamente los posibles aprovechamientos de los 'flujos paralelos', las clasificadoras automatizadas pueden recuperar este residuo. Esta práctica se está haciendo cada vez más habitual en el sector de las nueces, y se están aprovechando mejor los recursos naturales de alimento a la vez que se suma valor comercial y beneficios.

Por todos estos motivos, la tecnología de clasificación desempeñará un papel cada vez más importante en el supermercado del futuro. Y dada la urgencia de la reducción del desperdicio de alimentos, debido a motivos tanto económicos como éticos, ese futuro tiene que empezar cuanto antes.

**Acerca de TOMRA Food**

TOMRA Food diseña y fabrica máquinas de clasificación basadas en sensores y proporciona soluciones integradas de postcosecha para la industria alimentaria, utilizando las más avanzadas soluciones globales de clasificación, selección, pelado y tecnología de análisis. Más de 8.000 unidades están instaladas y empleadas en todo el mundo por productores, envasadores y procesadores de frutas, nueces, verduras, productos de patatas, cereales y semillas, frutos secos, carne y mariscos. La empresa tiene como misión mejorar el rendimiento y la eficiencia operativa de sus clientes y garantizar el suministro de alimentos seguros a través de tecnologías inteligentes y utilizables. Para alcanzar tales objetivos, TOMRA Food cuenta con centros de excelencia, oficinas regionales y plantas de fabricación en los EE.UU, Europa, América del Sur, Asia, África y Australasia.

TOMRA Food forma parte de TOMRA Group, fundado en 1972 en base a una idea innovadora que comenzó por el diseño, la producción y venta de máquinas de devolución de depositos (MDD) para la recogida automatizada de envases usados de bebidas. TOMRA dispone hoy de unas 100.000 instalaciones en más de 80 mercados a nivel mundial y sus ingresos totales en 2018 alcanzaron 8,6 mil millones de NOK. El grupo tiene unos 4000 empleados a nivel global y cotiza en la Bolsa de Valores de Oslo (OSE: TOM). TOMRA Group sigue innovando y proporcionando soluciones punteras para una óptima productividad de los recursos en dos ámbitos comerciales principales: soluciones de recogida (devolución de depósitos y recuperación de materiales) y soluciones de clasificación (reciclaje, minería y clasificación de alimentos).

Para más información acerca de TOMRA, visite la página [www.tomra.com](http://www.tomra.com).

**Contacto con los medios**

Emitido por: En nombre de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Sorting, S.L.

Asesores de Comunicación y Marketing C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45

Avda. Ramón y Cajal, 27 17480 Roses

28016 MADRID GIRONA

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: (34) 972 15 43 73

E-Mail: [nmarti@alarconyharris.com](mailto:nmarti@alarconyharris.com) E-mail: [alejandro.palacios@tomra.com](mailto:alejandro.palacios@tomra.com)