



El rol del envase para evitar el desperdicio de alimentos.

Presenta: Daniel Marquez,
Director de Desarrollo de Ventas Cono Sur.

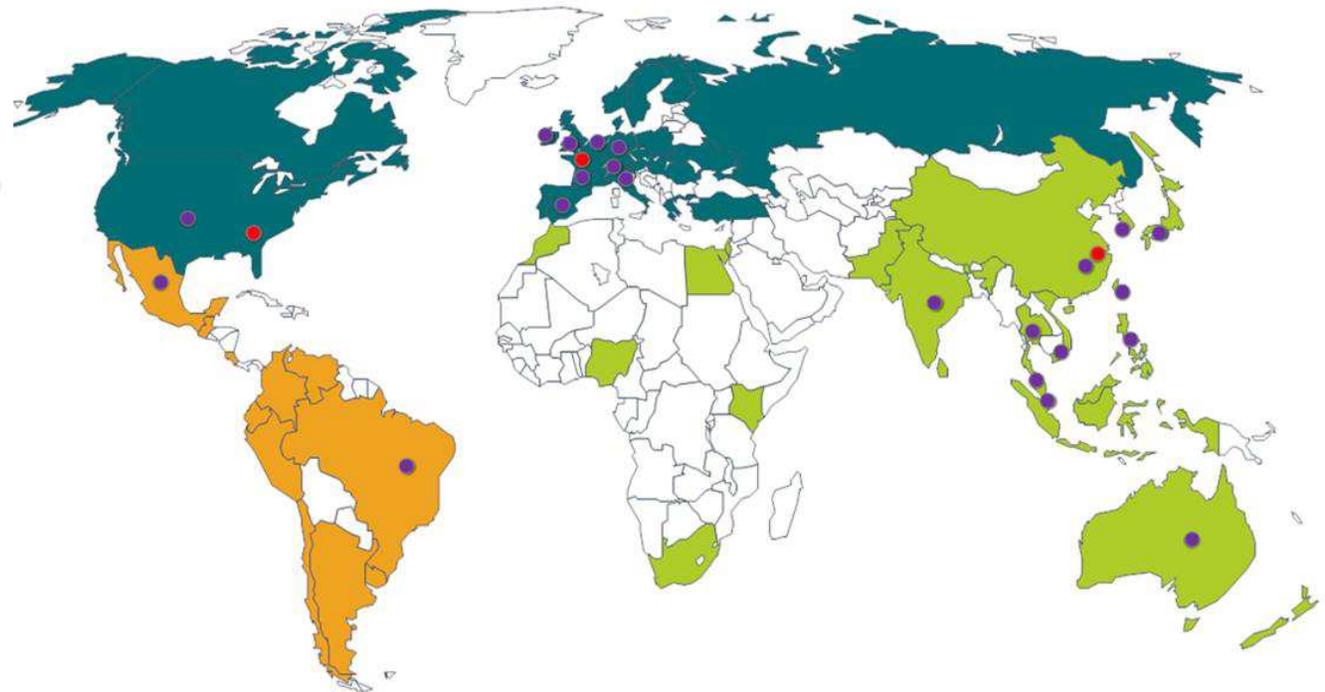
Sealed Air Food Care, soluciones y sistemas de envasado para alimentos

Our Presence

- 50+ Years
- 40-50 Years
- 35-40 Years
- Design / Testing Labs
- Packforum® Facility

Our Reach and Scale

- 24,000 Employees
- 145 Manufacturing Facilities
- 62 Countries
- 175 Country Distribution
- 56 Labs
- 500+ Scientists



Nuestros Clientes

FOOD CARE



DIVERSEY CARE



PRODUCT CARE





Desperdicio de Alimentos

Desperdicio de alimentos: se llama así cuando los alimentos son aptos para el consumo humano pero no se consumen porque se deja que se estropeen o son descartados por los consumidores.

Por ejemplo, cuando un hogar tira a la basura una banana porque han aparecido manchas marrones.

El desperdicio de alimentos ocurre en las fases de **distribución minorista y consumo final.**

Escenario global

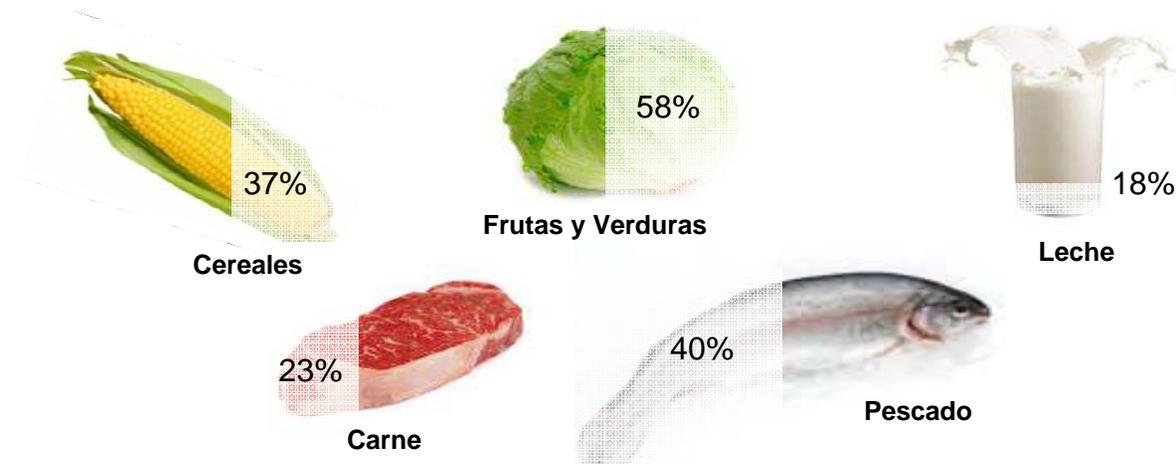
- Más de 800 millones de personas no pueden cumplir con sus necesidades diarias de calorías y más de 2 mil millones de personas sufren deficiencias nutricionales₁
- 2.2 millones de personas mueren anualmente por enfermedades diarreicas provocadas por agua y alimentos, en su mayoría niños₂
- Más de 1/3 de los alimentos que se producen nunca son consumidos₃
- 11% de la población mundial no tiene acceso a agua potable₄



Las soluciones de envasado pueden contribuir a cambiar esta tendencia.

Desperdicio de Alimentos- Estimación Global

Desperdicio Global de Alimentos en % de Producción



Más de un tercio de los alimentos que se producen nunca son consumidos

Impacto Social

- Mundialmente, más de 800 millones de personas están desnutridas.
- En América Latina, se estima que 47 millones de personas padecen hambre. La cantidad de alimentos desechados, solamente, en el sector minorista de América Latina podría alimentar a 30 millones de personas.
- La cantidad de alimentos desechados en los hogares podría alimentar a todas las personas hambrientas de América Latina.



Impacto Ambiental

- En el mundo, casi 1.300 millones de toneladas de alimentos para consumo humano son perdidas o desechadas cada año.
- El 6% del total de alimentos desechados en el mundo corresponde a América Latina.



La producción de alimentos es responsable del **70%** del consumo de agua dulce

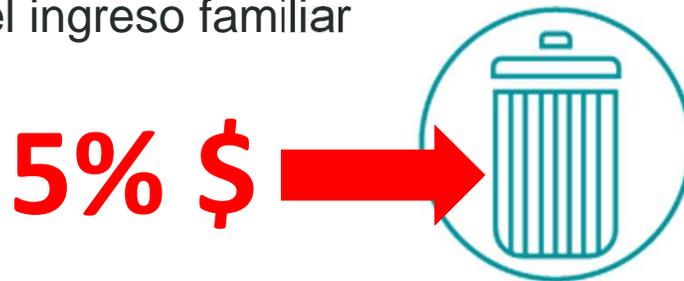
El desperdicio de alimentos representa más del **20%** del relleno sanitario

La producción de alimentos es responsable del **30%** del consumo de energía



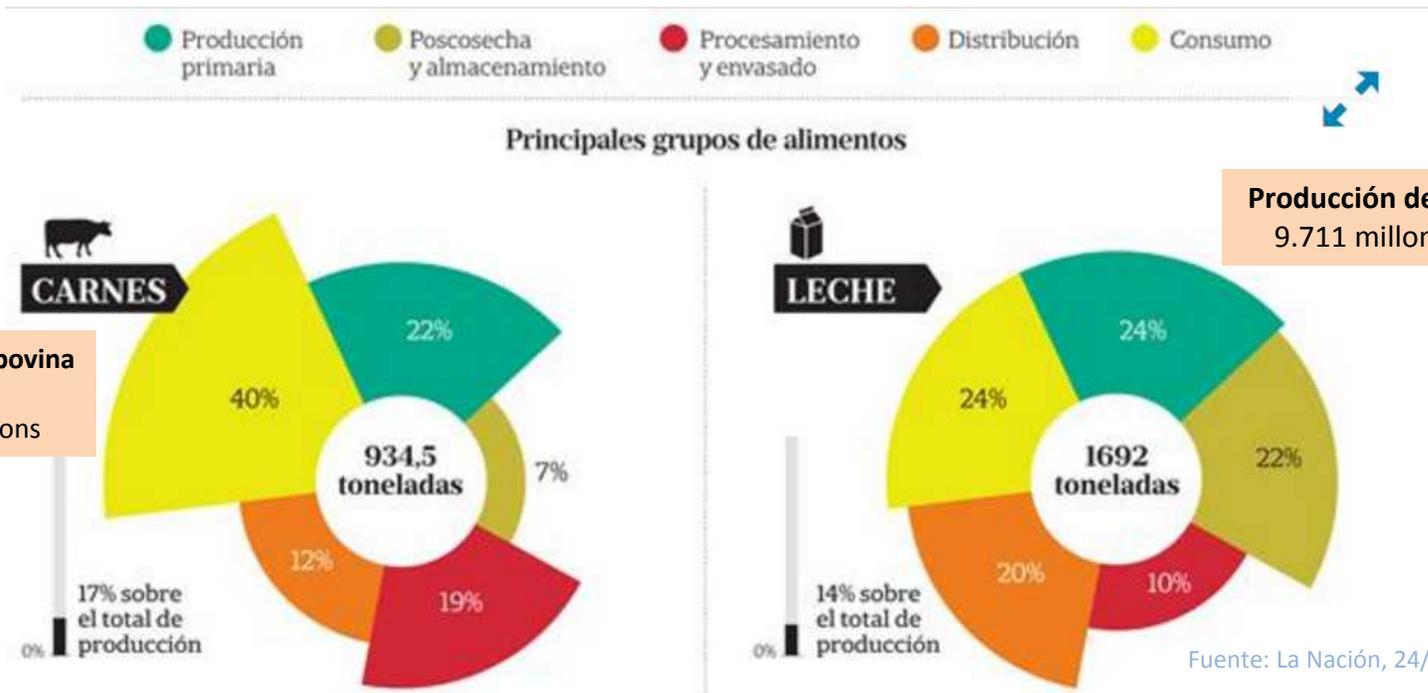
Impacto Económico

- Mundialmente, el valor minorista del desperdicio de alimentos supera \$1 billón
- En América Latina, casi un tercio de los ingresos familiares es destinado al consumo de alimentos.
- 15% de esos alimentos se desperdicia
- = 5% del ingreso familiar



Argentina

- Más de 16 millones de toneladas de alimentos van a parar a la basura por año en el país.





Encuesta al Consumidor

Encuesta: Actitudes Consumidores-Alimentos

Objetivo: comprender el conocimiento de los consumidores acerca de la problemática del desperdicio de alimentos y las herramientas para combatirlo.

Encuesta online conducida por Harris Poll /Nielsen en nombre de Sealed Air entre adultos de 18+ años que realizan por lo menos el 25% de las compras de alimentos de su hogar.

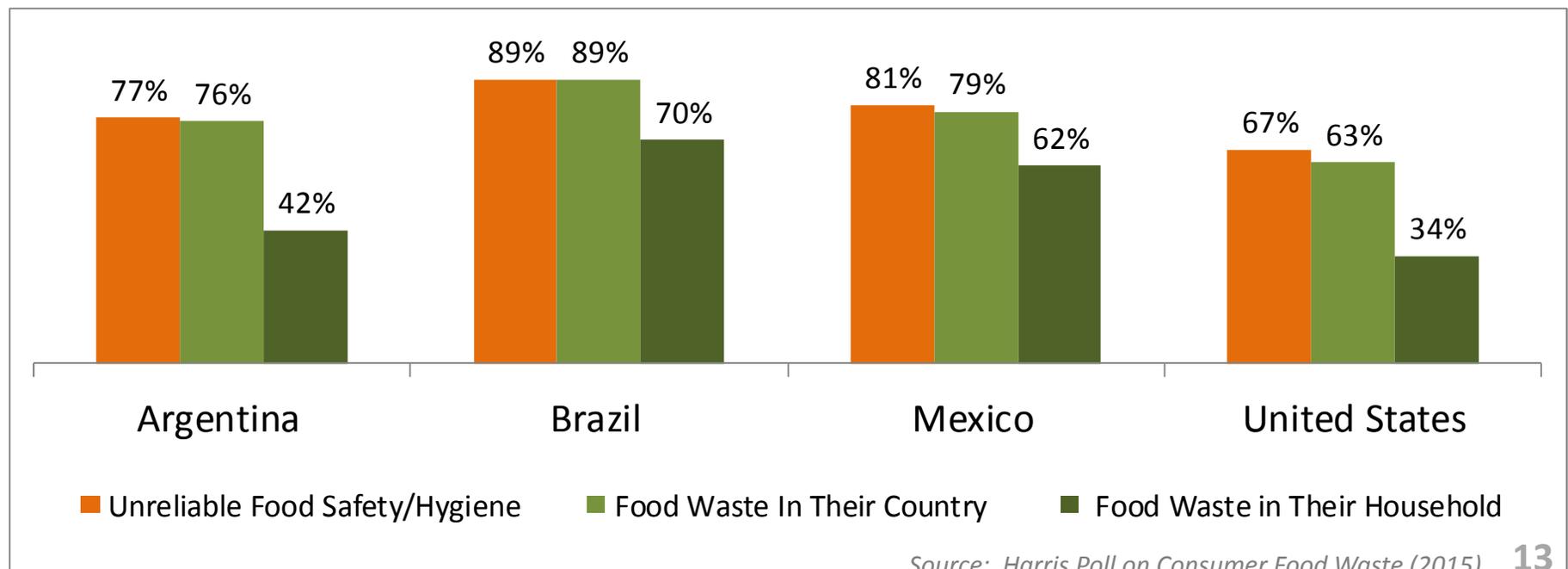
Países relevados:

- Estados Unidos (2014) (1,005 participantes)
- Argentina (2015) (1,030 participantes)
- Brasil (2015) (1,016 participantes)
- México (2015) (1,010 participantes)



Preocupaciones de los Consumidores acerca de los Alimentos

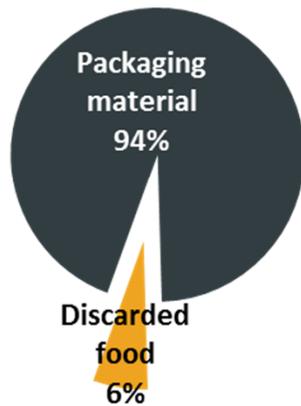
¿Le preocupan la seguridad de los alimentos y el desperdicio de alimentos?



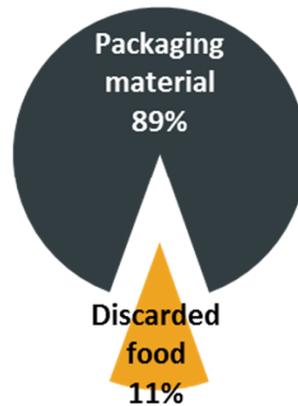
Cómo ven los Consumidores al Envase

¿Qué es peor para el medioambiente: el material de envasado o los alimentos desechados?

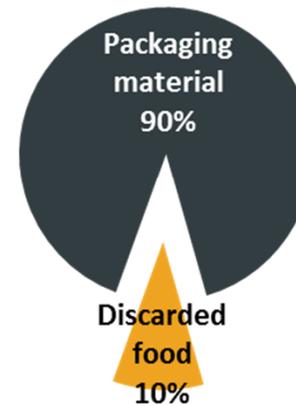
Argentina



Brasil



México



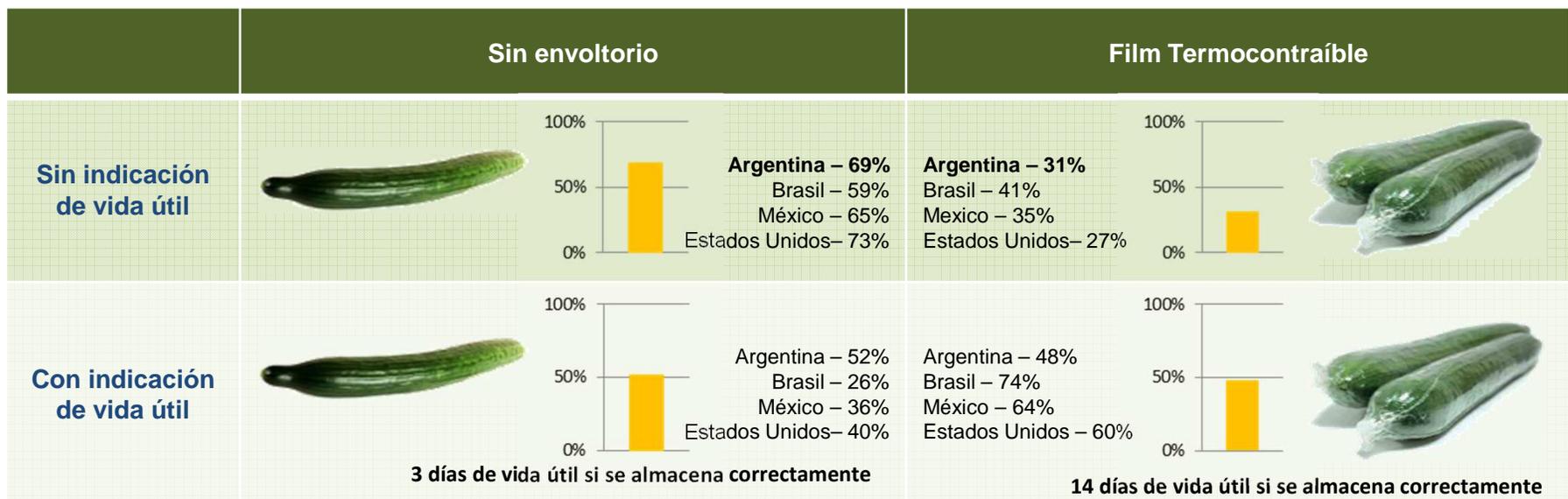
Estados Unidos



Consumidores: preferencia de envase



Consumidores: preferencia de envase



Consumidores: preferencia de envase



Consumidores: preferencia de envase

	Envoltorio del comercio en bandeja	Envasado al vacío en bolsa termocontraíble
Sin indicación de vida útil	 <p>Argentina – 61% Brasil – 47% México – 61% Estados Unidos – 49%</p>	 <p>Argentina – 39% Brasil – 53% México – 39% Estados Unidos – 51%</p>
Con indicación de vida útil	 <p>Argentina – 34% Brasil – 25% México – 44% Estados Unidos – 25%</p> <p>2 días de vida útil si se almacena correctamente</p>	 <p>Argentina – 66% Brasil – 75% México – 56% Estados Unidos – 75%</p> <p>21 días de vida útil si se almacena correctamente</p>

Impacto en la Imagen de los Comercios

Si el comercio vende alimentos envasados para **PROLONGAR SU FRESCURA**



Tendría una opinión menos favorable del comercio

12%



Tendría una opinión más favorable del comercio

65%



Tendría la misma opinión del comercio

23%

Si el comercio vende alimentos Envasados para **GARANTIZAR SU INOCUIDAD**



Tendría una opinión menos favorable del comercio

8%



Tendría una opinión más favorable del comercio

73%



Tendría la misma opinión del comercio

19%

La importancia de un envase especializado



La huella de carbono de 1 kilo de queso es 52 veces la huella de carbono de su envase.

La huella de carbono de 1 kilo de carne es 370 veces la huella de carbono de la bolsa usada para su envasado.



Manufacturers and retailers working together to promote responsible packaging for resource-efficient sustainable supply chains

<http://www.incpn.org/#>

20

Camino a recorrer con el Consumidor

- Dar a conocer el concepto de desperdicio y su impacto social, ambiental y económico.
- Promocionar los beneficios del envasado y su colaboración en la reducción del desperdicio:
 - ✓ Mayor vida útil
 - ✓ Inocuidad de los alimentos
- Difundir las prácticas que puede implementar en su planificación familiar para reducir el desperdicio en su hogar.





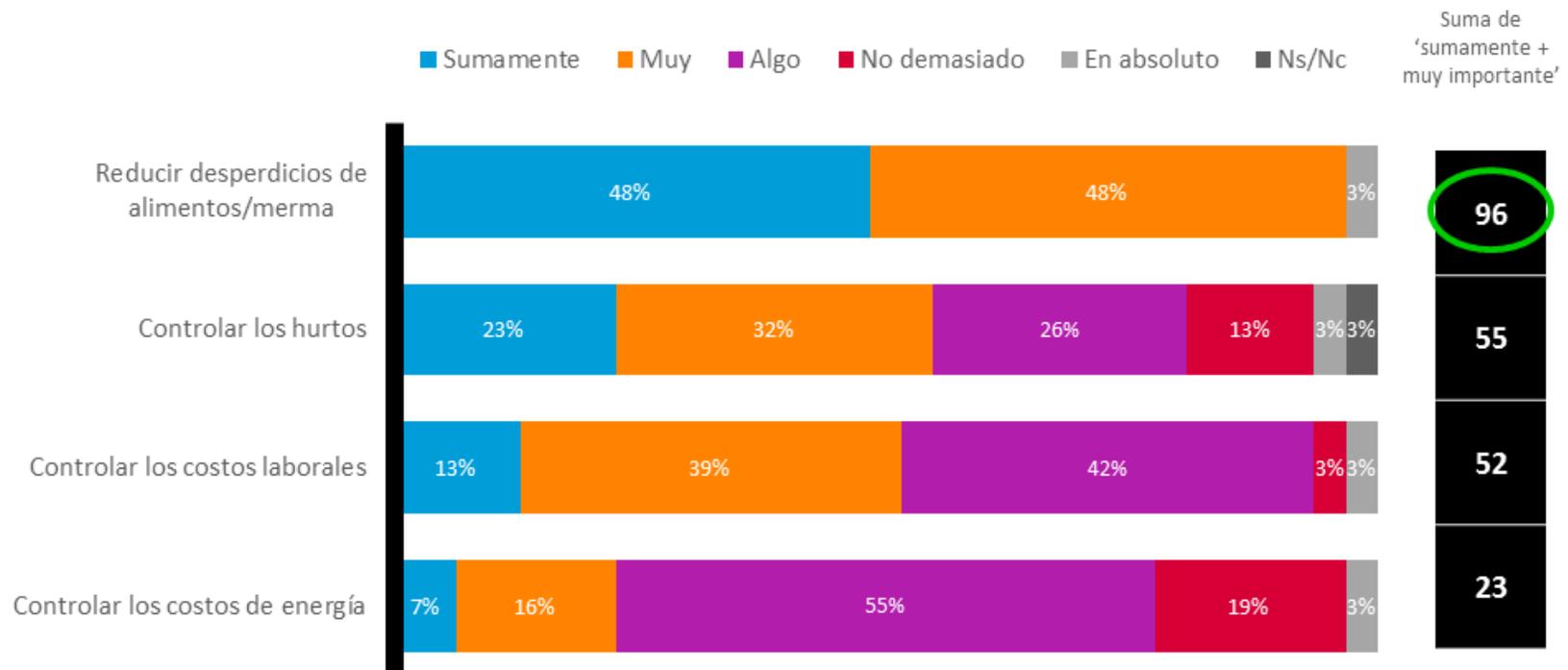
Encuesta al comercio minorista

Encuesta al Canal Minorista:

Objetivo: Evaluar la dimensión de las pérdidas y determinar si los comerciantes creen que un mejor envasado puede reducirlas.

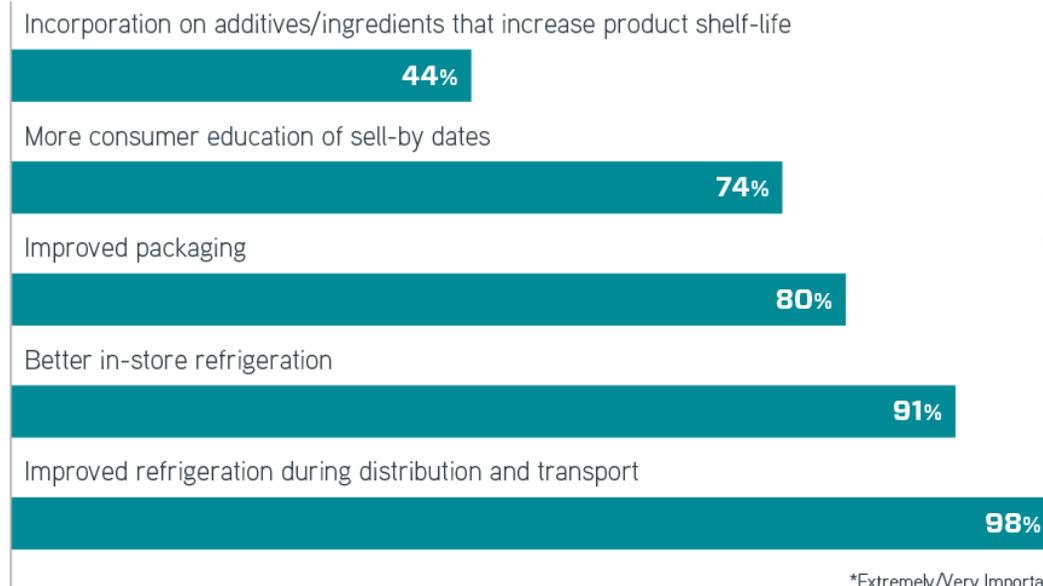
- Año 2015
- Sealed Air
- Nielsen
- ANTAD National Department Stores and Self-service Association (Mexico)
- FEA/USP Facultad de Economía, Universidad de Sao Paulo
- Tomadores de decisión del canal supermercadista en México, Argentina y Brasil

Importancia de las acciones en las operaciones del negocio



Reducción de Pérdidas – Áreas de mejora

Reducing Waste at Every Stage

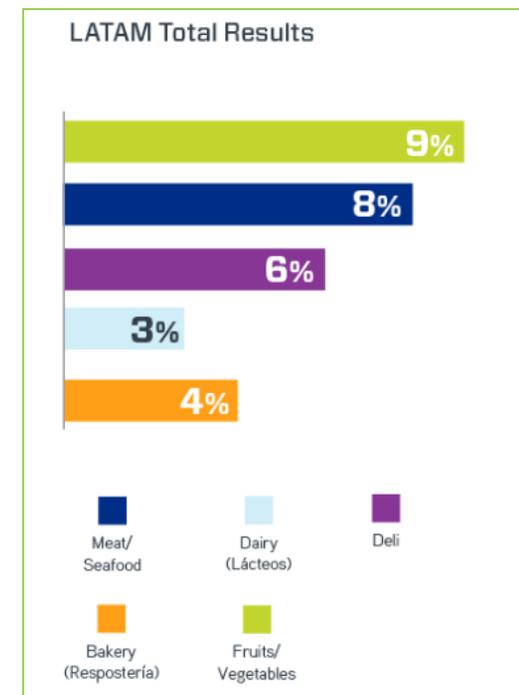
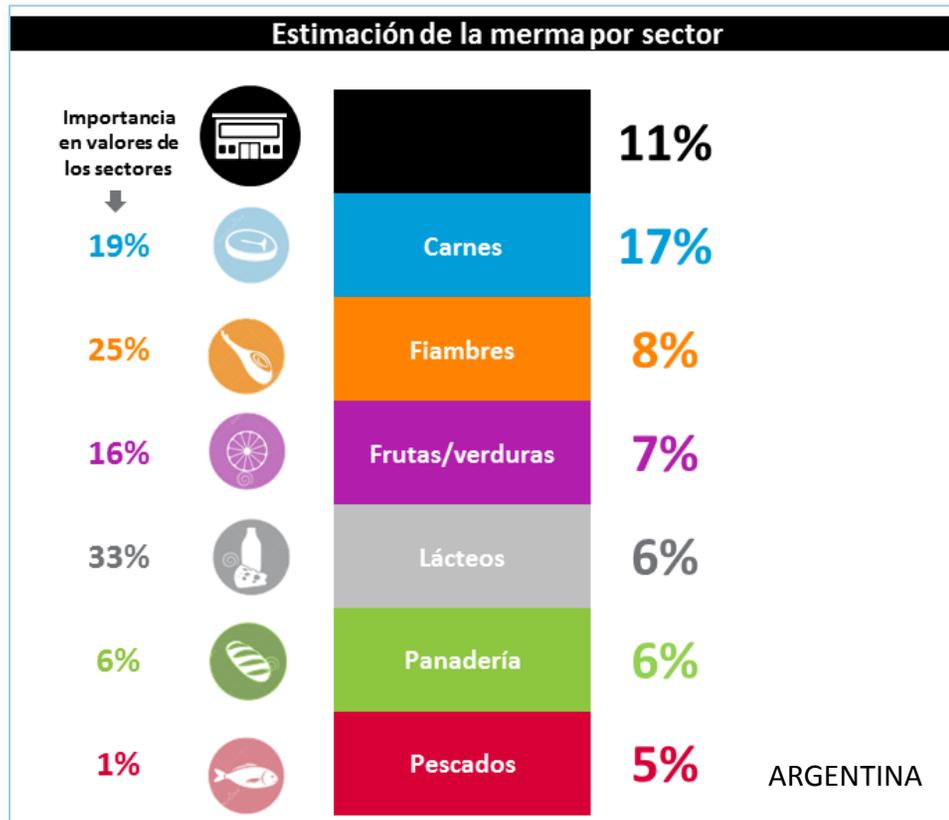


80% cree que una mejora en packaging ayudaría a reducir las pérdidas

Causantes del Desperdicio y Merma



Pérdidas por Sector en tienda



Causas de Pérdidas por Departamento

Merma respecto a la media de la tienda y Causas de la Merma (por sector)

		Posee el Sector en la Tienda	Merma del Sector vs. Total Tienda				Causas de la Merma	
			Mayor	Menor	Igual	Ns/Nc		
	Carnes	68%	52%	19%	14%	14%	Deterioro/vencido: 80%	Envases Rotos: 13%
	Fiambres	65%	15%	45%	20%	20%	Deterioro/vencido: 70%	Envases Rotos: 17%
	Panadería	61%	37%	16%	32%	16%	Deterioro/vencido: 75%	Envases Rotos: 13%
	Frutas/verduras	61%	53%	5%	11%	32%	Deterioro/vencido: 90%	Envases Rotos: 5%
	Lácteos	58%	22%	44%	17%	17%	Deterioro/vencido: 76%	Envases Rotos: 20%
	Pescados	52%	75%	6%	13%	6%	Deterioro/vencido: 90%	Envases Rotos: 10%

Situación actual



Rápida
descomposición



Riesgo en la inocuidad
de los alimentos



Daño en el envase



Corta vida útil

Las soluciones



FRESHNESS PLUS- ODOR SCAVENGING

Envasado al vacío: extensión de vida útil.

Paquete con sellado íntegro, a prueba de fuga de líquidos.

Góndolas más limpias. Reduce el riesgo de contaminación cruzada.

Mejor experiencia de compra para el consumidor. Sin olor a confinamiento. Menor mermas por rotura de envases.

Innovaciones para ayudar a los Comerciantes Minoristas



EXTENSIÓN
DE VIDA ÚTIL

Reducción de
Desperdicios
MENOS MERMAS POR
VENCIMIENTO



EFICIENCIA
OPERATIVA

Productos listos para
su exhibición
SIN OPERACIÓN EN TIENDA



INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS

Menos riesgo por
contaminación
PROTECCION DE CALIDAD
DE ORIGEN.
HIGIENE Y SEGURIDAD.



Innovaciones para ayudar a los Consumidores



Extensión de vida útil
MENOS DESPERDICIO
SIN PRESERVANTES



Envasado en
Porciones
PRACTICIDAD



Indicaciones de
Manipulación y
Cocción
ETIQUETAS CLARAS
INFORMACION



Nuestra perspectiva

- Promover soluciones para enfrentar el desperdicio entre todos los actores de la cadena: procesadores, canal minorista, consumidor.
- El alcance ambiental, social y económico nos afecta a todos.
- Colaborar para difundir y concientizar.
- Comunicar las alternativas para reducir el desperdicio en cada etapa de la cadena de valor.
- El consumidor debe estar informado siempre sobre sus opciones.
- Desarrollar alternativas más sustentables de material de envasado.

Los envases especializados colaboran en la reducción de mermas y desperdicio.





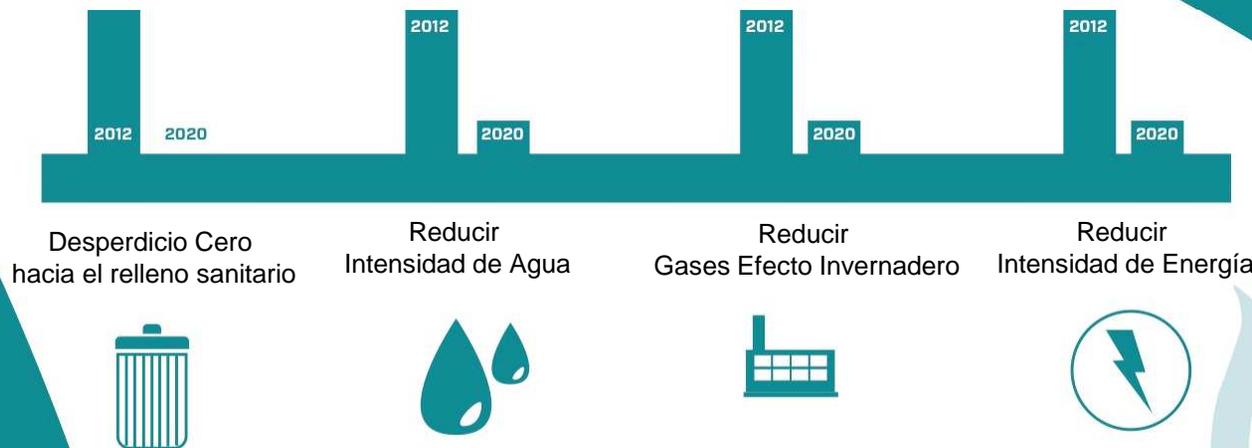
Reducir Nuestra Huella

Acciones específicas que Sealed Air hará:

- Reducir la intensidad de la energía en nuestras operaciones un 25%*
- Reducir la intensidad del agua en nuestras operaciones un 25%*
- Reducir la intensidad de las emisiones efecto invernadero de nuestras operaciones en 25%*
- Re-direccionar 100% de los residuos de nuestro proceso fuera del relleno sanitario**

*Para 2020, vs. 2012 base

**Para 2020





¡Muchas gracias!

Contáctenos

www.sealedair.com

 @SealedAirFood

Sealedair.com/foodcare

Qui.marketing@sealedair.com