**Día Mundial de la Gastronomía Sostenible: 18 de junio de 2025**

**Reducir el desperdicio en el supermercado: el primer paso hacia una gastronomía sostenible**

* *Phenix subraya la importancia de gestionar el excedente alimentario en el punto de venta para avanzar hacia una gastronomía más ética y respetuosa con el medio ambiente*
* *Aplicar descuentos en productos próximos a caducar, las donaciones y la medición del impacto son algunas de las recomendaciones de Phenix para avanzar hacia una gastronomía sostenible*

**Madrid, 18 de junio de 2025**.  La gastronomía sostenible no solo se refiere al arte de cocinar o a las tradiciones culinarias de una región, sino también a la manera en que se cultivan, transportan y consumen los alimentos, procurando minimizar el impacto ambiental y garantizar prácticas responsables a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Con motivo del **Día Mundial de la Gastronomía Sostenible,** que se celebra el 18 de junio, [**Phenix**](https://www.wearephenix.com/es/), empresa especializada en la gestión de excedentes, subraya que **una cocina verdaderamente sostenible empieza en el supermercado**, donde cada día se pierden alimentos en perfecto estado que nunca llegarán a ser vendidos.

**La cocina sostenible comienza en el supermercado**

Evitar que los alimentos acaben en la basura antes de tener una oportunidad de ser aprovechados es un paso esencial hacia una alimentación más responsable. Según el Barómetro del Desperdicio Alimentario elaborado por AECOC en colaboración con Phenix, **el 71% de los consumidores apuntan que** **los productos caducan antes de venderse**.

Este desperdicio inicial representa no solo una pérdida económica, sino también un impacto ambiental significativo, pues cada alimento que se desecha supone un uso innecesario de recursos naturales como agua, suelo y energía. Por ello, **actuar en las primeras etapas de la cadena es clave para avanzar hacia un modelo alimentario más justo y eficiente** que reduzca la huella ecológica y garantice la disponibilidad de alimentos para todos.

**Acciones concretas para avanzar hacia la gastronomía sostenible**

Para ayudar a los supermercados a reducir su impacto ambiental y contribuir a una cocina verdaderamente sostenible, Phenix propone medidas concretas que pueden implementarse en los supermercados: 

* **Aplicar una política de "comprar para vender":** ajustar la oferta a la demanda real para evitar excedentes y optimizar la gestión del inventario.
* **Valorización de productos no vendidos o sin recorrido comercial:**
  + Aplicación de descuentos en productos próximos a caducar para incentivar su compra y evitar su desperdicio.
  + Donaciones seguras y trazables que garanticen que los excedentes lleguen a personas que los necesitan, sin comprometer la seguridad alimentaria.
  + Donación para consumo animal de todos los productos que no se puedan destinar a consumo humano.
* **Formación especializada del personal** en gestión de mermas y prevención del desperdicio.
* **Medición y comunicación transparente** del impacto de las acciones implementadas, para generar confianza y reforzar el compromiso social.
* **Promoción de hábitos de consumo responsables** entre los clientes, mediante información clara, accesible y pedagógica en el punto de venta.

En el contexto de los supermercados, este enfoque promueve acciones concretas para reducir el desperdicio de alimentos, como una mejor **gestión del inventario**, la **venta de productos con defectos estéticos**, pero en perfecto estado, la **colaboración con iniciativas de redistribución de excedentes** y la **sensibilización del consumidor**. Así, **aplicar principios de gastronomía sostenible en estos puntos de venta** no solo ayuda a disminuir el volumen de alimentos descartados, sino que también **contribuye a un sistema alimentario más eficiente, ético y respetuoso con el medio ambiente**.

*“La lucha contra el desperdicio alimentario en el supermercado es una pieza clave para que nuestras cocinas sean realmente sostenibles. No se trata solo de elegir bien los ingredientes, sino de garantizar que lleguen y se aprovechen, reduciendo la huella ambiental y generando un impacto positivo para toda la sociedad”,* concluye **Pauline Bertin, Chief Sales Officer de Phenix.**

\*\*\*

**Sobre Phenix**

*Phenix es una empresa especializada en maximizar el valor del excedente en el sector alimentario en España. A través de una gestión eficiente, ayuda a las empresas a convertir el excedente en una fuente de rentabilidad, mientras reduce significativamente el desperdicio alimentario y fomenta un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente. Nació en el 2014, en Francia, con una misión muy clara: reducir el desperdicio alimentario, un problema con un grave impacto económico, social y medioambiental a nivel mundial. Actualmente, es líder en el mercado francés y está en plena consolidación en España y Portugal. La empresa cuenta con más de 200 empleados en total. Phenix está certificada como B Corporation, mostrando su compromiso con la sociedad y el medioambiente.*

*Para más información: https://www.wearephenix.com/es/*

**Contacto para la prensa:**

**Marina Gascón Martínez de Quel**

marina.gascon@newlink-group.com

+ 34 651 963 459

**María Sánchez-Girón**

maria.sanchez-giron@newlink-group.com

+34 653 125 545