

Ahorra tiempo, dinero y reduce el desperdicio de alimentos apuntándote a la 'compra inversa'

/ Planificar los menús y preparar la lista de la compra con lo que necesitas es una herramienta de gran utilidad para evitar un gasto innecesario a la hora de hacer la compra. A esto se suma una tendencia cada vez más extendida para ahorrar tiempo, dinero y reducir el desperdicio de alimentos: realizar la 'compra inversa'. Esta técnica consiste en revisar primero la despensa, nevera y congelador para saber qué necesitas realmente y evitar acumular, sobre todo, productos frescos.

/ A través del programa 'Comer mejor cada día', Día ofrece contenidos divulgativos y recetas para facilitar la adopción de hábitos saludables, al tiempo que optimiza el presupuesto del hogar destinado a la alimentación y se reduce el desperdicio.

/ En paralelo, la compañía avanza en el cumplimiento de las metas establecidas en su Plan de Sostenibilidad 2024-25, habiendo reducido un 32% el desperdicio alimentario en 2023 gracias a acciones de prevención, como la gestión del stock o la optimización de los pedidos; de redistribución de alimentos mediante donaciones; o de valorización de residuos para otros usos como la alimentación animal, compostaje o valorización energética.

25 de septiembre de 2024, Las Rozas de Madrid. Con cada alimento que va a la basura se desperdicia también el agua, la energía y los recursos empleados para su producción. En 2023, según el último [informe sobre el 'Índice de Desperdicio de Alimentos 2024' elaborado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente \(PNUMA\)](#), con datos de Eurostat, se desperdiciaron 2.895.200 **toneladas de alimentos en España**, con una media de desperdicio de 61 kg por cabeza al año. Gracias a la sensibilización sobre este tema y al cambio en hábitos de consumo, [los últimos datos del Ministerio de Agricultura](#) señalan que 1 de cada 3 hogares ya no desperdicia alimentos, pero aún queda camino por recorrer.

El 80% del desperdicio que se genera en el hogar corresponde a **producto sin utilizar** y el resto son **sobras de recetas preparadas en casa**. Ante estos datos, la planificación, la correcta conservación y conocer trucos para reaprovechar los alimentos son herramientas de gran valor para facilitar que cada hogar pueda optimizar su gasto en alimentos.

Para avanzar hacia un mundo más sostenible y combatir el desafío del desperdicio alimentario, cada día cuenta. Por eso Día, en el marco del [Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos](#) impulsado por Naciones Unidas, se suma a las acciones de concienciación para facilitar a sus clientes un cambio de hábitos que les ayude a ahorrar tiempo, dinero y que cada hogar pueda poner su granito de arena para reducir el desperdicio de alimentos.

Planifica tus compras para Comer mejor cada día



Planificar los menús y preparar la lista de la compra con lo que necesitas es una herramienta de gran utilidad para evitar un gasto innecesario a la hora de hacer la compra. A esto se suma una tendencia cada vez más extendida para ahorrar tiempo, dinero y reducir el desperdicio de alimentos: realizar la 'compra inversa'.

Esta sencilla técnica consiste en revisar primero la despensa, nevera y congelador para saber qué necesitas realmente y evitar acumular, sobre todo, productos frescos que pueden acabar en la basura por falta de planificación. Si además, a la hora de hacer la compra, se eligen frutas y verduras de temporada, se aprovechan ofertas y cupones de descuento y se apuesta por la cocina casera, lograrás optimizar al máximo el presupuesto del hogar, como recomienda el [Decálogo para Comer mejor cada día](#).

Además de este Decálogo, en el marco del programa [Comer mejor cada día](#), Día facilita la planificación de menús saludables con una amplia variedad de recetas que apuestan por [alimentos SaluDiables](#), que son aquellos que ofrecen una alta densidad nutricional, son fáciles de incorporar a la dieta y tienen un precio por ración asequible.

Otra de las claves para evitar el desperdicio de alimentos es su correcto almacenamiento y [conocer algunos trucos para aprovechar las sobras](#) de alguna receta que se ha preparado en casa. Por ejemplo, congela verduras y hortalizas en porciones ya troceadas para su uso en cremas, sofritos o guisos; utiliza los restos de hortalizas para integrar a cremas, sopas, empanadas o tortillas; o aprovecha productos como la pasta, arroz y legumbres ya cocinadas para otra preparación como cremas, ensaladas o patés. En la cocina, la imaginación es un gran aliado para evitar el desperdicio y ahorrar en la compra.

Prevención, redistribución y valorización: las claves de Día para luchar contra el desperdicio

Día avanza en su compromiso de reducir el desperdicio alimentario en toda su cadena de valor, desde el almacén hasta la tienda. En el marco de su [Plan de Sostenibilidad 2024-25](#), "Cada día cuenta", la compañía trabaja con la prevención del desperdicio como faro de guía e impulsa acciones de redistribución y valorización con el objetivo de reducir el desperdicio en un 30% para 2030. En concreto, en 2023, Día **disminuyó en un 32% su nivel de desperdicio alimentario** en su operación en España respecto al año anterior, lo que equivale a 7.871 toneladas de alimentos no desperdiciados.

Para cumplir con sus objetivos, la esencia de la estrategia de Día se centra en la **prevención**. Con esta mirada, Día ha desarrollado un modelo logístico que se adapta a las necesidades de cada tienda y producto, personalizando los envíos desde el almacén según lo que requiere cada establecimiento. A su vez, en tienda, se realiza una gestión responsable del stock, con un sistema que permite realizar el pedido adecuado a almacén para disponer siempre de productos frescos y evitar excedentes que acaben desperdiciados. Asimismo, la compañía realiza una supervisión exhaustiva de la gestión de caducidad, promoviendo la venta de productos cercanos a su fecha de vencimiento, sin comprometer su calidad ni seguridad.

"En Día somos conscientes de que la lucha contra el desperdicio alimentario es un desafío global que requiere de una acción colectiva. En línea con nuestro propósito de estar cada día más cerca de las personas, nos esforzamos en ser aliados de los hogares, asumiendo el compromiso de facilitar la adopción de hábitos de consumo



Cada día
más cerca

responsables y saludables, promoviendo la planificación consciente, la alimentación sostenible y el ahorro para minimizar el desperdicio", subraya **Javier López Calvet, Director de Sostenibilidad de Día España.**

Gracias al impulso de un modelo logístico más eficiente y de una operativa optimizada para la gestión de pedidos y stock en tienda, con foco en la venta de productos de próxima caducidad, **Día ha logrado reducir en un 19% la merma de alimentos** en el último año, llegando a reducir el 25% desde 2020. Estas medidas, además, han permitido una mejora significativa en la gestión de productos frescos, uno de los sectores con mayor riesgo de pérdida en la cadena de suministro.

En las ocasiones en las que la prevención no es suficiente para evitar el desperdicio, Día promueve acciones destinadas a la **redistribución de excedentes de stock y productos de caducidad próxima.** Para ello, se apoya en la donación de productos aptos para el consumo, pero no para la venta, colaborando con organizaciones como Bancos de Alimentos, Cáritas y World Vision. En 2023, la compañía donó más de 350.519 kg de alimentos a estas entidades, ayudando a cubrir las necesidades alimentarias de las comunidades más vulnerables.

Por otro lado, cuando los productos no pueden ser vendidos ni donados, Día apuesta por su valorización para darles una segunda vida y evitar que acaben en el vertedero. Gracias a la implementación del proyecto **'Residuo Cero'** para impulsar la circularidad y minimizar la generación de residuos en sus almacenes, mejorando la separación y optimizando su valorización, Día ha logrado valorizar más de 52.000 toneladas de residuos, de las cuales 1.200 toneladas se han transformado en combustible derivado de residuos, y otras 7.000 toneladas se han utilizado en la producción de alimentos para animales. Además, el compost generado de estos residuos equivale a 6.100 toneladas, que se han destinado a usos agrícolas. Actualmente, [ocho de los centros logísticos de Día cuentan con el sello 'Residuo Cero' de Saica Natur](#) que avala que más del 95% de los residuos generados son reutilizados, reciclados o valorizados, evitando que acaben en el vertedero.

Sobre Grupo Día

Cada día más cerca

Somos Grupo Día, la red líder de tiendas de proximidad con más de 3.300 establecimientos en España y Argentina. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto en nuestras tiendas físicas como en nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Día abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 17.000 personas que forman nuestro equipo en tiendas, almacenes y oficinas, y las 15.000 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca para ofrecer gran calidad al alcance de todos. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 6.759 millones en 2023.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 96% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros cerca de 10 millones de clientes fidelizados una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y locales y una marca Día de la máxima calidad.

www.diacorporate.com

#CadaDiaMasCerca

Linkedin: [Grupo Día](#)

Para más información:

Grupo Día

Comunicación Día España

comunicacion@diagroup.com





*Cada día
más cerca*

Ainhoa Murga
ainhoa.murga@diagroup.com

