

“ReFood es la solución para reducir y transformar el desperdicio alimentario”

La empresa permite a supermercados y canal HoReCa adaptarse a los cambios legislativos

AMPARO SERRANO RESPONSABLE COMERCIAL Y MARKETING DE REFOOD ESPAÑA

ReFood, líder europeo en su sector, genera una economía circular de alto valor a partir de la gestión sostenible y la valorización de residuos alimentarios, biorresiduos y aceites de cocina usados.

ReFood forma parte del Grupo SARIA y del Grupo Rethmann, una empresa familiar fundada en 1934. Hoy en día, la empresa está presente en 7 países europeos y cuenta con 13 plantas de biogás y 34 centros de tratamiento gestionados por más de 1.800 empleados, lo que la convierte en una empresa líder en la gestión y valorización de residuos y desechos alimentarios a nivel europeo.

¿Qué hace exactamente ReFood en materia de valorización de residuos alimentarios?

En ReFood, ofrecemos a nuestros clientes un enfoque holístico en el que los residuos alimentarios son un material para producir productos de alto valor como fertilizantes, biodiésel o biogás. Es decir, hemos cambiado la forma de pensar sobre la gestión de residuos alimentarios: donde otros ven residuos, nosotros vemos valor.

Para ello, nos valemos de la jerarquía de residuos, que establece que productos como la carne, el pescado o el pan tienen que ser destinados a la alimentación animal. Y aquellos productos que no pueden ser destinados a

alimentación animal, nos aseguramos de que puedan aprovecharse para generar energía renovable, principalmente biogás y biodiésel, abasteciendo de electricidad verde y limpia a más de 156.000 personas en toda Europa.

Junto con nuestros clientes, contribuimos a la sostenibilidad medioambiental y a la lucha contra el cambio climático reduciendo significativamente la cantidad de residuos orgánicos que van a parar a los vertederos, lo que nos ha permitido, sólo en 2022, reducir más de 435.485 toneladas de CO₂.

¿Cómo se relaciona ReFood con la economía circular, y en qué punto de este proceso circular se encuentran sus clientes?

Básicamente, creamos una economía circular con nuestros clientes. El proceso empieza por comprender sus necesidades, siendo conscientes de que el desperdicio alimentario es un problema que afecta a toda la industria alimentaria, tanto desde el punto de vista medioambiental como económico. Los clientes que nos entregan residuos alimentarios y UCO saben que pueden confiar en nuestro servicio, tanto en la recogida como en la transformación y valorización de residuos. Esto les permite dejar de enviar residuos a los vertederos y ser sostenibles al producir energía verde y ahorrar emisiones de CO₂.

Un ejemplo ilustrativo de esto es la gestión de productos como la carne, el pescado o el pan. Aunque algunos clientes podrían considerar que el biogás es la valorización óptima, en realidad, la mejor solución para estos productos, desde la perspectiva de combatir eficazmente el desperdicio alimentario, es utilizarlos co-



mo pienso para animales. Trabajamos incansablemente para orientar a nuestros clientes hacia estas prácticas de valorización adecuadas.

Colabramos estrechamente con toda la industria alimentaria, incluido el sector minorista, los supermercados y el canal HoReCa, proporcionándoles asesoramiento y datos para ayudarles a comprender y reducir su nivel de desperdicio alimentario, incluso a nivel local. Nos comprometemos a ofrecer una solución completa y personalizada para hacer frente a este reto mundial y contribuir al bienestar económico y medioambiental.

A medida que evoluciona la normativa medioambiental, ¿cómo está preparada ReFood para afrontar el nuevo panorama legislativo en España?

Gracias a nuestra especialización podemos acompañar a nuestros clientes tanto en la aplicación de la Ley de Residuos como de la futura Ley contra el Desperdicio Alimentario, ya que tenemos una valorización adaptada para cada uno de los flujos de residuos que tienen.

A esta visión la llamamos “crecimiento sostenible en España”. Significa que, mediante la innovación y la expansión, queremos recoger y transformar los residuos alimentarios en energía verde en toda España. Esto incluye el refuerzo de nuestra capacidad de valorización en regiones donde ya estamos presentes, como Galicia, Cataluña, Madrid, Aragón y Valencia, y la expansión a zonas donde aún necesitamos cobertura.

