

# Plan de Prevención Desperdicio Alimentario

Cumple con la normativa sin  
complicaciones





# Sobre la Ley

La Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario exige a las empresas implementar medidas para reducir el desperdicio y cumplir con la normativa. Esto incluye **la formación del personal** para garantizar su participación en la aplicación del protocolo.

El incumplimiento de estas buenas prácticas puede considerarse una infracción leve y acarrear sanciones. Por ello, la formación es clave para **evitar penalizaciones y asegurar el cumplimiento legal** de manera efectiva.



# Un plan seguro

Teniendo en cuenta que la nueva **Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario** exigirá a las empresas del sector HORECA, supermercados y comercios implementar un Plan de Prevención para reducir el desperdicio, con sanciones que **oscilan de 2.000€ a 600.000€**.

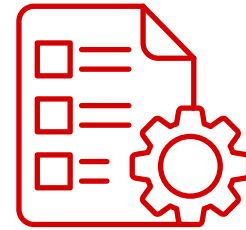
Por ello, Grupo Albatros ha preparado una **solución integral** que incluye una **protocolo detallado** sobre la normativa, **formación especializada** con expertos y la posibilidad de **acceder a estos de una manera simple y a medida**. Nuestro objetivo es facilitar a las empresas la adaptación a la ley de forma sencilla, evitando sanciones y optimizando su gestión de residuos.



***Empresas de hostelería,  
restauración, cooperativas, sector  
primario, supermercados y  
comercios alimentarios deben  
cumplir con el Plan de Prevención de  
Desperdicio Alimentario***

# Soluciones a medida

Grupo Albatros ofrece **soluciones adaptadas a cada empresa** para cumplir con la normativa de desperdicio alimentario de forma sencilla y eficaz.



## GUÍA PROTOCOLARIA

Este servicio ofrece un **protocolo específico** según la empresa que asegura el cumplimiento de la normativa según cada tipo de empresa del sector.

**DESDE 150 €**



## CURSO BONIFICADO

Con un curso bonificado de **Conservación y Desperdicio Alimentario**, que incluye la **guía** del plan de prevención y la **píldora formativa**.

**100% BONIFICADO**



# Simplificamos el proceso

Convertimos normativas complejas en soluciones claras, rápidas y sin esfuerzo

01



## Evaluación de necesidades

Realiza nuestro **cuestionario** que nos ayudará a conocer en profundidad la empresa y dar **soluciones a medida** a tu negocio

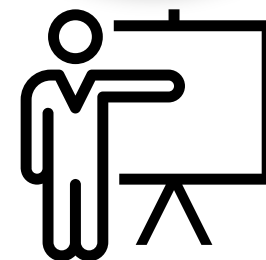
02



## Entrega de la guía personalizada

Tras analizar las respuestas, proporcionaremos una **guía adaptada a la empresa** con los pasos clave para cumplir con la normativa.

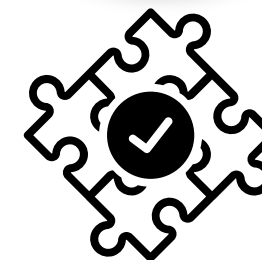
03



## Sesiones Formativas

Brindaremos una **sesión formativas online** donde un tutor experto **resolverá dudas y explicará la normativa.**

04



## Conocimiento completo

Recomendamos el curso de '**Conservación y Desperdicio Alimentario**' del Pack Integral para una **formación completa** y alineada con la ley.



# Plan de Prevención Desperdicio Alimentario

Cumple con la normativa sin  
complicaciones



[www.grupoalbatros.org](http://www.grupoalbatros.org)

900 123 111