



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 1/2025 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 un 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*”



Ofrecemos **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€

GUÍA + FORMACIÓN

Esta opción incluye el protocolo y **2h de formación online** con un técnico experto que explicará en detalle cada punto de la ley y su aplicación.

DESDE 200€

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

1 Evaluación de necesidades

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

3 Sesiones formativas

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

2 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.

4 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*