

La nueva Ley contra el desperdicio alimentario obliga a las empresas a actuar: claves para adaptarse a la normativa antes de 2026

Ciudad, (fecha) — La entrada en vigor de la **Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario** marca un antes y un después en la gestión de alimentos dentro de las empresas españolas. La normativa establece nuevas obligaciones para todos los agentes de la cadena alimentaria —desde productores y distribuidores hasta supermercados y establecimientos de hostelería— con el objetivo de reducir el desperdicio y promover una economía más sostenible.

La ley introduce medidas concretas que obligan a las empresas a implementar sistemas de prevención, gestión de excedentes y donación de alimentos aptos para el consumo humano. Además, contempla sanciones económicas significativas para quienes no cumplan con la normativa, que pueden alcanzar hasta los 500.000 euros en los casos más graves.

Nuevas obligaciones para las empresas

Entre las principales medidas que deberán adoptar las empresas destacan:

- **Plan de prevención del desperdicio alimentario.** Las compañías deberán elaborar e implementar un plan específico que defina cómo reducirán las pérdidas de alimentos dentro de su actividad.
- **Gestión jerárquica de los excedentes.** La normativa establece un orden de prioridad: primero prevenir el desperdicio; si no es posible, destinar los excedentes al consumo humano mediante donaciones; posteriormente a alimentación animal o usos industriales.
- **Fomento de la donación de alimentos.** Las empresas deberán promover acuerdos con bancos de alimentos u organizaciones sociales para redistribuir productos aptos para el consumo.
- **Prohibición de destruir alimentos aptos para consumo.** Las compañías deberán justificar cualquier descarte que no siga la jerarquía establecida por la ley.

Además, sectores como la hostelería deberán facilitar al consumidor la posibilidad de llevarse la comida no consumida, una medida destinada a reducir el desperdicio en restaurantes y servicios de restauración.



Un cambio estructural en la gestión empresarial

La nueva legislación afecta a la mayoría de operadores del sector alimentario: productores, industria alimentaria, distribución, comercio minorista, restauración colectiva y servicios de catering. Para estas empresas, la adaptación a la normativa no solo implica cumplir con requisitos legales, sino también revisar procesos internos relacionados con compras, almacenamiento, producción y gestión de inventarios.

Ante este nuevo escenario regulatorio, cada vez más compañías recurren a consultoras especializadas para garantizar una correcta implantación de las medidas exigidas por la ley. En este contexto, firmas como **Grupo LAE** ofrecen servicios de asesoramiento y acompañamiento a empresas del sector alimentario para desarrollar e implementar los planes de prevención del desperdicio exigidos por la normativa.

Acompañamiento para cumplir con la normativa

El proceso de adaptación puede implicar auditorías internas, análisis de flujos de alimentos, diseño de protocolos de gestión de excedentes o formación del personal. Según expertos del sector, contar con apoyo especializado permite a las organizaciones integrar estas medidas en su operativa diaria de forma eficiente.

Desde **Grupo LAE** señalan que muchas empresas todavía se encuentran en una fase inicial de adaptación a la ley, por lo que recomiendan comenzar cuanto antes con la elaboración de los planes de prevención y la revisión de procesos internos. Además de evitar posibles sanciones, estas medidas pueden contribuir a mejorar la eficiencia operativa y reforzar el compromiso empresarial con la sostenibilidad.