

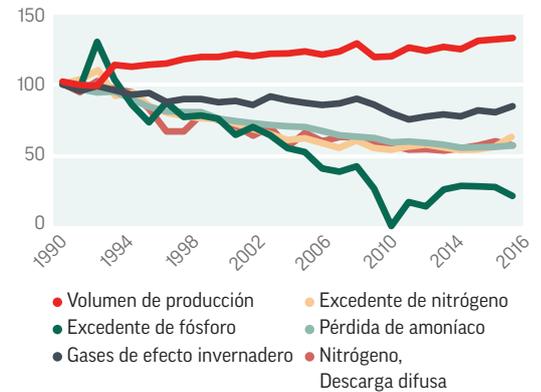
Producción danesa de alimentos – entre las mejores en la eficiencia de los recursos

Dinamarca es el lugar ideal para buscar una producción de alimentos sostenible y respetuosa con el medio ambiente. El sector primario desde 1990 produjo más y contaminó menos.

Los mataderos daneses, por ejemplo, han logrado reducir con éxito el consumo promedio de agua en un 80% en las últimas décadas y actualmente se encuentran en torno a 200 litros de agua por cerdo (50 galones).

Además, la fábrica de cerveza danesa Carlsberg ha reducido su consumo relativo de agua por litro de cerveza en un 9% desde 2010-2016.

Desarrollo en producción e impacto ambiental, índice 1990 = 100



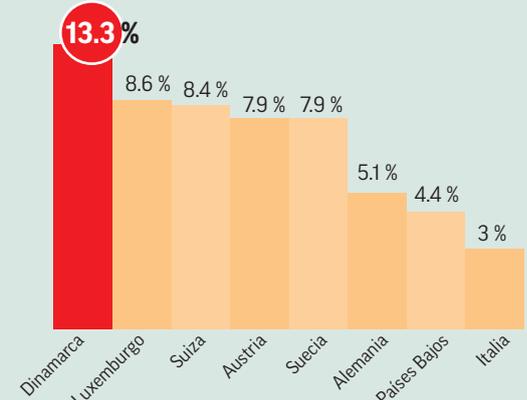
Fuente: El Consejo Danés de Agricultura y Alimentos, 2018

Dinamarca: Líder en el mundo de la nación orgánica

La producción orgánica de alimentos ha puesto a Dinamarca en el mapa mundial como la favorita durante varios años. El uso generalizado y el alto nivel de conocimiento sobre las etiquetas orgánicas entre los compradores privados y profesionales mantienen toda la cadena de valor danesa de la producción de alimentos orgánicos en el camino de la innovación y en el manejo de la producción a gran escala.

Hoy en día, el comercio minorista danés es líder mundial en venta ecológica y tiene la mayor cuota de mercado en comparación con cualquier otro país del mundo. Dinamarca toma la delantera en lo que respecta al consumo de alimentos orgánicos y tiene una gran variedad de ellos.

Parte orgánica de todas las ventas minoristas (2016)



Fuente: Encuesta FIBL-AMI 2018 y Estadísticas de Dinamarca 2018

Dinamarca ayuda a resolver el problema del desperdicio de alimentos en el mundo

El desperdicio de alimentos es un desafío global. Según las Naciones Unidas, hoy en día aproximadamente un tercio de todos los alimentos para consumo humano se pierde o se desperdicia a través de la cadena de valor. Eso es aproximadamente 1,300 millones de toneladas de alimentos cada año. El grupo de alimentos daneses ya ofrece varias soluciones para minimizar la pérdida de alimentos. Algunos ejemplos son las tecnologías necesarias para las operaciones de la cadena de frío o los ingredientes utilizados para ampliar la vida útil de un producto.

En los últimos años también, la población danesa ha comenzado a reducir el desperdicio de alimentos.

Esto se debe a una gran número de iniciativas contra el desperdicio de alimentos en Dinamarca - desde campañas de sensibilización y asociaciones hasta subsidios del gobierno para proyectos del desperdicio de alimentos.

Dinamarca cuenta con una gran cantidad de iniciativas contra el desperdicio de alimentos.