

¿Consumes todo lo que compras?



No tires la comida. Aprovéchala.

quenosobre.com



Castilla-La Mancha

CONSEJOS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Edición restauradores

El sector de la hostelería (hoteles, restaurantes, comedores, alimentación de grupos, etc.) es clave en la reducción del desperdicio de alimentos al cumplir una doble función:

- Planificar para reducir sus propias pérdidas.
- Constituirse como espacios fundamentales para sensibilizar a los consumidores, experimentar y entender su comportamiento.

Desperdiciar los alimentos en un establecimiento de restauración es perder uno de los recursos fundamentales del servicio. No aprovechar la comida o utilizarla ineficazmente o ineficientemente es tirar el dinero a la basura.

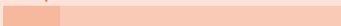
Estos consejos te ayudarán a reducir el desperdicio alimentario en tu establecimiento y podrás conseguir que tu empresa aproveche al máximo los recursos para actuar en beneficio de la cuenta de resultados, de la sociedad y del planeta en general.

¿Que desperdiciamos?



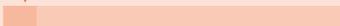
Pan y cereales

20%



Bebidas

7%



Fruta y verduras

17%



Carnes y comidas preparadas

6%



Lacteos, pasta, arroz y legumbres

13%



Embutidos, snacks y conservas

4%



LA COMIDA QUE SE DESPERDICIA BASTARÍA PARA ALIMENTAR A TODOS LOS QUE PASAN HAMBRE EN EL MUNDO

1

Planificación de la compra

Para que puedas aprovechar al máximo los alimentos y evitar que se puedan estropear es necesario planificar adecuadamente las compras en función del público al que esté dirigido tu establecimiento. Debes revisar bien el stock para reponer lo que falte y controlar el tipo de plato y el número de servicios que estimes poner a disposición de tus clientes.

- Modifica los nombres de tus platos para que sean más genéricos y puedan adaptarse a las fluctuaciones del mercado.
- Propicia la rotación reduciendo la oferta.
- Planifica parte de la oferta para que puedas utilizar las mismas bases en diferentes platos.
- Haz que tu stock sea más duradero según el tipo de establecimiento.
- Orienta y aconseja a los clientes en la sala mediante recomendaciones del chef.

3

Concienciación de agentes implicados

Para evitar el desperdicio de alimentos se deben tomar acciones para que los proveedores, empleados y clientes compartan el objetivo de reducirlo. Para conseguirlo, es necesario:

- El control de la correcta entrega de la comida por parte de los proveedores.
- El aprovechamiento de la comida por parte de los cocineros.
- El personal de sala debe estimular e informar a los cocineros y clientes a aprovechar al máximo la comida y, en caso de que sobre, ofrecer la posibilidad de que se la puedan llevar en envases adecuados.

2

Elaboración de alimentos

Tanto la elaboración de los alimentos como la confección del servicio son claves para evitar el desperdicio. Trabaja con una lista de preparaciones en función del tiempo y de la estructura de la carta o menú.

- Supervisa la elaboración y el trabajo de los cocineros para mejorar las prácticas de manipulación.
- Controla la cantidad de las raciones de cada plato, el tamaño de las porciones y el emplatado.
- Vigila la posible contaminación cruzada entre el crudo y el cocinado evitando su contacto.

4

Almacenamiento

Presta atención a los espacios destinados al almacenamiento de los productos para que sean proporcionales al servicio que presta el establecimiento. Optimiza el espacio de congeladores, cámaras frigoríficas y despensas para no dejar ninguna zona descuidada.

Un almacén desproporcionado no es la solución. El reto radica en disponer el mínimo de existencias posible que asegure el servicio y acortar al máximo los tiempos de almacenamiento.

- Controla la temperatura, humedad, renovación de aire y exposición de luz de los alimentos.
- Acondiciona correctamente la recepción y almacenamiento de mercancías.
- Organiza correctamente su colocación para evitar la contaminación cruzada.



5 Control de comida sobrante

Las raciones muy abundantes son cosa del pasado. Dejar comida en el plato, hoy en día, es motivo de análisis por parte de los responsables del establecimiento.

Para ello, la comunicación entre la cocina y la sala debe ser muy fluida para hacer un seguimiento de la cantidad y el tipo de comida que sobra en las mesas.

6 Donación de comida

Incluso poniendo en práctica los consejos anteriores, en muchas ocasiones hay gran cantidad de alimentos sobrantes.

En este caso la donación de comida es una solución solidaria para que tu establecimiento se acerque al desperdicio cero:

- Donación de comida a entidades de acción social que la repartirán entre las personas más necesitadas.
- Reparto de comida entre los trabajadores del establecimiento.

DESCUBRE TODA LA INFORMACIÓN SOBRE
EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



www.quenosobre.com



Castilla-La Mancha

