

— GUÍA PARA RESTAURANTES —

Cómo luchar contra el desperdicio de alimentos

**DONOSTIA
XAHUKETARIK GABE**



**SAN SEBASTIÁN
SIN DESPERDICIO**



CONTENIDO

1. Presentación	3
2. ¿Qué es SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO?	4
3. El desperdicio de alimentos: un reto a abordar desde diversos ámbitos	6
4. Buenas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes	7
4.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	8
4.2 ALMACÉN	9
4.3 PREPARACIÓN EN COCINA	11
4.4 SERVICIO COMEDOR	12
4.5 PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS	16
4.6 OTRAS POSIBLES MEDIDAS A APLICAR	18

Ayuntamiento de San Sebastián / Dirección de Medio Ambiente

Noviembre de 2018

Este documento ha sido elaborado con la asistencia técnica de ENEA Estrategias para la Sostenibilidad, S.L. a través del programa Berringurumena de innovación en sostenibilidad de Udalsarea 2030 red vasca de municipios sostenibles.

1. Presentación

La principal fracción en peso en la bolsa de residuos domésticos es el biorresiduo, y dentro de esta fracción, se hace evidente un problema que se está visibilizando de forma significativa en los últimos años: **el desperdicio de alimentos**.

La lucha contra el desperdicio de alimentos es una cuestión ética, social, económica y también ambiental que se ha incluido como elemento prioritario tanto en los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 de Naciones Unidas como en el paquete de Economía Circular de la Unión Europea.

La ciudad de San Sebastián, lleva años apostando por proyectos innovadores y de demostración que permitan abordar la mejora ambiental del municipio implicando a diversos sectores.

Recientemente se ha elaborado, a través de la Comisión no permanente de residuos, un **Documento Director de Residuos** inspirado en los principios de la **Economía Circular**, que incorpora un programa específico de lucha contra el desperdicio de alimentos.

Paralelamente, la ciudad de San Sebastián se encuentra adherida al **Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán**, a través del cual más de 140 Ciudades de todo el mundo, se comprometen a *"trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a todos en un marco de acción basado en los derechos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad, y al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos de los cambios climáticos."*

Recientemente, la ciudad de San Sebastián se ha sumado, además, a la **Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario**, creada en 2018 como foro de intercambio en el que participan instituciones, organizaciones, asociaciones, entidades, etc.

2. ¿Qué es SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO?

SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO es una iniciativa impulsada por la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián, cuyo objetivo es abordar el desperdicio de alimentos en diversos sectores de la ciudad mediante la adopción de prácticas sencillas y viables.

La iniciativa ha sido lanzada en 2018 a través del programa Berringurumena de innovación en sostenibilidad de Udalsarea 2030 red vasca de municipios sostenibles, a la que pertenece Donostia/San Sebastián.

En este primer año que ha servido para definir la iniciativa, se ha pilotado en diversos restaurantes de la ciudad.

SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO es un sistema de reconocimiento a establecimientos que apliquen buenas prácticas en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

En la página web de la Dirección de Medio Ambiente están disponibles los requisitos para merecer el reconocimiento.

<https://www.donostia.eus/ataria/es/web/ingurumena/elikagaien-estrategia/donostia-hondakinik-gabe>



1. Imagen. Etiqueta de la iniciativa

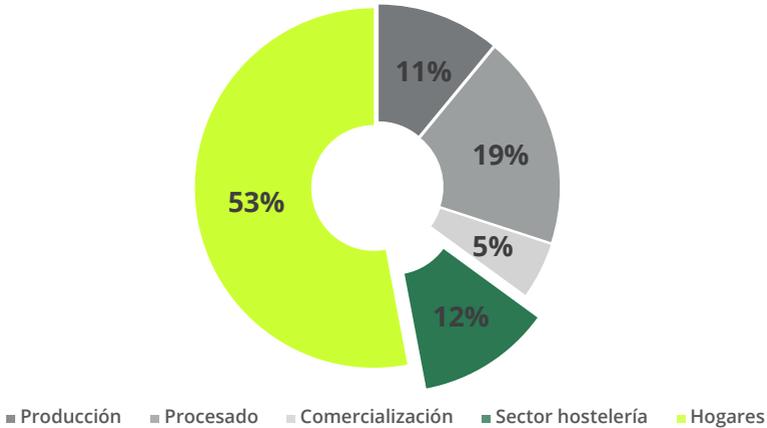
Los establecimientos que cumplan los requisitos recibirán una etiqueta que podrán colocar en sus establecimientos y podrán también ser nombrados en la web de la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento.

En este documento se muestra un catálogo de medidas y ejemplos de buenas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes. Si un restaurante desea obtener el reconocimiento DONOSTIA XAHUKETARIK GABE/SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO, deberá al menos implantar las siguientes medidas:

- 1. Implantar al menos una medida que genere un impacto claro en la prevención del desperdicio de alimentos.** Entre estas destacan especialmente, ofrecer proactivamente llevarse las raciones sobrantes o disponer de procedimientos de trabajo demostrables que reduzcan notablemente el desperdicio de alimentos en cocina.
- 2. Separar adecuadamente todas las fracciones de residuos,** incluyendo el biorresiduo.
- 3. Formar e informar al personal** de aquellas medidas de prevención que se adopten.

3. El desperdicio de alimentos: un reto a abordar desde diversos ámbitos

El desperdicio de alimentos es un tema prioritario para la Unión Europea, que estima la siguiente distribución por sectores:



2. Imagen. Distribución del desperdicio alimentario por sectores



3. Imagen. Logotipo del ODS 12

Como muestra de ello, la Agenda 2030, en su Objetivo del Desarrollo Sostenible **12 Consumo y producción sostenibles**, plantea como meta específica para el año 2030 **“reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro”**.

Desde el ámbito local se puede abordar este reto desde diversos sectores y San Sebastián ha decidido comenzar por el sector de la hostelería dada la relevancia que tiene en la economía y cultura del municipio. Por otro lado, a través de este sector se puede llegar de forma directa a la ciudadanía.

4. Buenas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes

Se presentan a continuación, una serie de medidas que se pueden adoptar en las diferentes fases del proceso de restauración, mediante algunas buenas prácticas implantadas en restaurantes de San Sebastián:



4.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



4.2 ALMACÉN



4.3 PREPARACIÓN EN COCINA



4.4 SERVICIO COMEDOR



4.5 PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS



4.6 OTRAS POSIBLES MEDIDAS A APLICAR

4.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



MEDIDA	FINALIDAD
1. Adaptar las provisiones a las reservas	Adaptar los pedidos a las reservas del almacén para evitar acumular grandes cantidades de alimentos, sobre todo perecederos.
2. Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos	En el caso de los alimentos perecederos, al aumentar la frecuencia de recepción (por ejemplo, a frecuencia diaria), además de consumir los productos en el punto óptimo, se evita que comiencen a madurar en el almacén. Ofrece la ventaja añadida de que se necesita menos espacio para almacenar alimentos, también en las cámaras de frío.
3. Gestionar inmediatamente los alimentos con el almacén según sus características	Es importante gestionar inmediatamente los alimentos según sus características, sobre todo los congelados, para no romper la cadena de frío. Además es interesante hacer porciones de tamaño correcto para los productos congelados y limpiar/deshuesar los alimentos antes de almacenarlos.

4.2 ALMACÉN



MEDIDA	FINALIDAD
4. Preparación del espacio de almacenamiento	Preparar y mantener adecuadamente el espacio de almacenamiento permite reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales fuera del almacén evitando que se rompa la cadena del frío, que el producto se contamine o que reciba golpes por estar en “áreas inadecuadas” y favorece además la rotación de productos.
5. Aplicar el sistema “primero en entrar, primero en salir”	Aplicar el sistema de rotación de productos “primero en entrar, primero en salir” de manera que se evita desperdiciar alimentos por que hayan madurado en exceso o hayan caducado en el almacén.
6. Optimizar el tamaño de los envases	Comprar la comida en envases grandes supone un ahorro económico y una menor generación de residuos de envases. Por otro lado, se corre el riesgo de generar más desperdicio de alimentos (con la consiguiente pérdida económica) si no se consume el contenido del envase en un tiempo prudencial. Por tanto, es importante estudiar qué tamaño de envase es el más adecuado en función del uso que se le dé a cada alimento.

7. Etiquetar alimentos con mayor riesgo de estropearse

Etiquetar los alimentos para priorizar la utilización de aquellos que tienen un mayor riesgo de estropearse, de manera que se reduce la posibilidad de no llegar a utilizar alguno.

8. Optimizar el tiempo de apertura de las cámaras de frío

Abrir lo menos posible las cámaras de frío y/o frigoríficos para evitar que se rompa la cadena del frío, y para reducir el gasto en energía por pérdidas de temperatura. Esta práctica se puede reforzar con un cartel que lo recuerde.

9. Almacenar cada alimento según las condiciones requeridas

Cada alimento debe de ser almacenado según sus condiciones requeridas. Por ejemplo, las frutas y verduras deben ser almacenadas sin apilar en exceso y protegidas, para evitar que puedan estropearse por aplastamiento o por golpes. Otros alimentos deberán envasarse al vacío o almacenarlos refrigerados o en un lugar fresco y seco.

10. Separar del resto aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración

Separar los alimentos en proceso de maduración avanzada o dañados para evitar que afecten al resto de alimentos. Cuando se pueda, se aprovecharán para realizar una elaboración con ellos.

4.3 PREPARACIÓN EN COCINA



MEDIDA	FINALIDAD
11. Aprovechar los productos al máximo, evitando descartar en exceso	<p>Aprovechar los productos al máximo, reduciendo las mermas en la medida de lo posible y en aquellos casos que sea inevitable, reutilizando dichos restos para otras elaboraciones.</p> <p>Variar el menú del día puede facilitar la reutilización de alimentos.</p>
12. Ajustar las cantidades a las reservas o demanda prevista	<p>Los restaurantes que funcionan bajo reserva pueden ajustar las cantidades de alimentos elaborados a las reservas, mientras que aquellos que no trabajan con reservas pueden analizar los platos más solicitados por temporadas, días y horas de la semana, para tratar de prever la demanda.</p>

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS

OPTIMIZACIÓN DE PREPARADOS

Desde la preparación del menú diario, considerar la optimización de preparados, por ejemplo, planificar para un día pasta boloñesa y para el día siguiente, lasaña.

Varios restaurantes: Bera-Bera, Avenida XXI, El Fogón, Garraxi o Km.0 entre otros



4.4 SERVICIO COMEDOR



MEDIDA	FINALIDAD
13. Priorizar la calidad frente a la cantidad	Promover la calidad del plato frente a la cantidad, evitando guarniciones innecesarias o copiosas.
14. Disminuir el número de platos	Disminuir el número de platos de la carta para reducir el número de productos que están expuestos al desperdicio alimentario.
15. Ofrecer llevarse a casa raciones sobrantes	Ofrecer activamente a la clientela la posibilidad de llevarse las raciones sobrantes, para evitar que alimentos elaborados y en buen estado se desperdicien.
16. Ofrecer menú infantil	Ofrecer menú infantil que se adapta a platos más sencillos y con raciones más ajustadas reduce notablemente raciones sobrantes.
17. Ofrecer medio menú	A la hora de ofrecer menú del día es interesante ofrecer medio menú para aquellas personas que prefieren hacer un menú más ligero (por ejemplo, solo primer plato y el postre).

18. Ofrecer platos para compartir

Asesorar a la clientela sobre el tamaño de las raciones y ofrecer la posibilidad de compartirlas.

19. Ajustar el pan que se ofrece durante el servicio

Reducir el desperdicio de pan, ajustando la cantidad y el modo en que se ofrece y el modo en el que se repone a los/las comensales.

20. Reutilizar el pan sobrante

Se puede reutilizar el pan sobrante a través de elaboración de postres u otros alimentos, como torrijas, por ejemplo, o pan rallado.

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS

EMPLEO DE RECIPIENTES PARA LLEVAR A CASA RACIONES SOBRANTES

El personal del establecimiento ofrece de forma activa a la clientela la posibilidad llevarse las raciones sobrantes. En la foto “Gourmet bags” distribuidas por la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián en restaurantes de la ciudad.

Varios restaurantes: El Fogón, Sidrería Garbera, Peregrinus Australian Korner y All i oli entre otros.

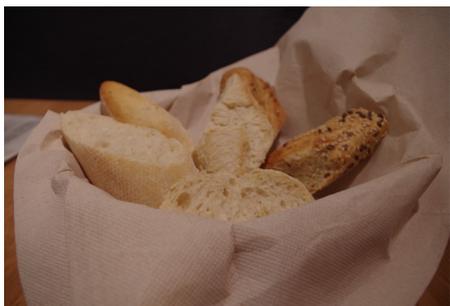




EMPLEO DE RECIPIENTES Y CUBIERTOS COMPOSTABLES PARA SERVICIO TAKE-AWAY Y PARA LLEVAR A CASA RACIONES SOBRANTES

Utilización de recipientes y cubiertos compostables para ofrecer llevarse las raciones sobrantes y para el servicio Take-away.

Restaurante Km.0



SUSTITUCIÓN DE LOS BOLLOS DE PAN POR REBANADAS

Sustitución de "bollos" individuales por porciones de diferentes tipos de pan.

Restaurante Avenida XXI



APROVECHAMIENTO DEL PAN SOBRANTE

Aprovechamiento del pan sobrante para otras elaboraciones como pan rallado, sopa, gazpacho, tostadas, torrijas, bizcochos, pudings,...

Restaurantes Garraxi, Avenida XXI y Km.0



AUTOSERVICIO DE PAN

Autoservicio de pan para que la clientela se sirva la cantidad de pan que necesita.

Restaurante Garraxi



SERVICIO CON SOPERA

Servir los platos de “cuchara” (sopas, purés, legumbres...) en sopera para que el/la cliente se sirva lo que desee y poder reutilizar el restante de la sopera.

Restaurante Avenida XXI



UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA

Carta de sugerencias/Menú del día con productos locales y de temporada.

Restaurante Gandarias, Restaurante Km.0 y Restaurante Garraxi



BOLITXES

El bolitxe es un bocata de menor tamaño, el equivalente a medio bocata, que debe su nombre a que antes se ofrecía en un pan redondo.

Juantxo Taberna

4.5 PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS



MEDIDA	FINALIDAD
21. Segregar el biorresiduo además del resto de fracciones (vidrio, envases ligeros, papel-cartón, aceite usado de cocina)	El biorresiduo se recoge selectivamente y se envía a una planta de compostaje donde se transforma en compost que será utilizado como abono en agricultura, jardinería, etc...
22. Reutilización de residuos	Reducir la generación de residuos a través de la reutilización de envases.

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS



REUTILIZACIÓN DE RECIPIENTES

Reutilización de tarros de conservas y otros envases de cristal o cerámica para almacenar alimentos o como recipientes para postres.

Restaurante Km.0 y All i Oli



ELIMINACIÓN DE LA UTILIZACIÓN DE BOLSAS DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO PARA LA RECOGIDA SELECTIVA DE ENVASES LIGEROS

Sustitución de bolsas de plástico de un solo uso por bolsas de rafia reutilizables de manera que se elimina la utilización de plásticos de un solo uso.

Restaurante Garraxi



FILTRADORA DE ACEITE

Instalación de una filtradora de aceite para reducir el consumo y la generación de aceite vegetal usado como residuos.

Juantxo Taberna

4.6 OTRAS POSIBLES MEDIDAS A APLICAR



MEDIDA	FINALIDAD
23. Formar e informar al personal sobre medidas para reducir el desperdicio de alimentos	Formar e informar periódicamente al personal sobre las medidas que el establecimiento adopte para reducir el desperdicio alimentario es esencial para su correcta implantación.
24. Ofrecer agua de grifo en jarras	Ofrecer agua del grifo en jarras de cristal reduce la generación de envases de un solo uso, tanto plásticos como de vidrio, poniendo en valor, además, el agua de grifo que es de calidad.
25. Auditoria del desperdicio de alimentos	Realizar una auditoría de los desperdicios alimentarios que se generan permitirá conocer con mayor detalle en qué partes del proceso se genera principalmente y cuáles son sus principales causas. Además, pasado un tiempo tras adoptar medidas para reducir el desperdicio de alimentos, se puede volver a realizar una auditoría para comparar los resultados y medir la eficacia de las medidas.
26. Utilización de productos de limpieza ecológicos	Utilizar productos de limpieza libres de productos perjudiciales para el medio ambiente y para las personas reduce el impacto generado por el establecimiento.

<p>27. Utilización de mantelería de tela</p>	<p>Utilizar mantelería de tela o de material reciclado, es una medida que contribuye a la prevención de residuos.</p>
<p>28. Evitar usar artículos desechables</p>	<p>Evitar usar artículos desechables del servicio de restauración (platos, vasos, cubiertos...)</p>
<p>29. Utilizar el sistema de retorno de envases</p>	<p>Priorizar ofrecer bebidas cuyos envases sean retornables o rellenables.</p>
<p>30. Evitar los productos monodosis</p>	<p>Para reducir los residuos de envases, evitar utilizar productos presentados en monodosis para aquellos productos alimenticios no perecederos (azúcar, aceite, café, chocolate en polvo...)</p>

EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS



MANTELERÍA DE TELA O DE MATERIAL REICLADO

Utilización de mantelería de tela o mantelería de papel reciclado con certificación EcoLabel.

Restaurantes All y Oli, Avenida XXI, Km.0, El Fogón y Albergue de Ulía



AGUA DE GRIFO EN JARRA

Participación en la iniciativa “Etxeko Ura” a través de la cuál se ofrece agua del grifo en jarras facilitadas por el Ayuntamiento.

Otros restaurantes también ofrecen el agua en jarras propias.

Varios restaurantes: Garraxi, Km.0, Cachón, El Fogón, Albergue Ulía y Sidrería Garbera, entre otros



AGUA DEL GRIFO FILTRADA

Filtrado y embotellamiento del agua del grifo a través de un sistema de filtrado, con el objetivo de reducir el consumo de agua embotellada y el espacio necesario para almacenamiento.

Urepel y Gandarias



REUTILIZACIÓN DE AGUA

Reutilización del agua sobrante en las jarras de agua o en las cubiteras para otros usos como regar plantas o precargar el depósito de agua del lavaplatos.

Restaurante All i Oli



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN