

**DONOSTIA  
XAHUKETARIK GABE**



**SAN SEBASTIÁN  
SIN DESPERDICIO**

# GUÍA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

Como luchar contra el desperdicio de alimentos



**udalsarea 2030**  
udalerrri jasangarrien euskal sarea  
red vasca de municipios sostenibles

Ayuntamiento de San Sebastián  
Dirección de Medio Ambiente

Enero de 2020

Este documento ha sido elaborado con la asistencia  
técnica de ENEA Estrategias para la Sostenibilidad, S.L.

Proyecto subvencionado por el Departamento  
de Medio Ambiente, Planificación Territorial y  
Vivienda de Gobierno Vasco

# Contenido

<b>Presentación</b>	<b>5</b>
<b>El desperdicio de alimentos: Un reto a abordar desde diversos ámbitos</b>	<b>6</b>
<b>¿Qué es SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO?</b>	<b>7</b>
<b>Buenas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en establecimientos de alimentación</b>	<b>9</b>
 <b>1. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>10</b>
 <b>2. ALMACÉN</b>	<b>12</b>
 <b>3. EXPOSICIÓN Y VENTA</b>	<b>14</b>
 <b>4. PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS</b>	<b>18</b>
 <b>5. OTRAS BUENAS PRÁCTICAS</b>	<b>20</b>





## 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.

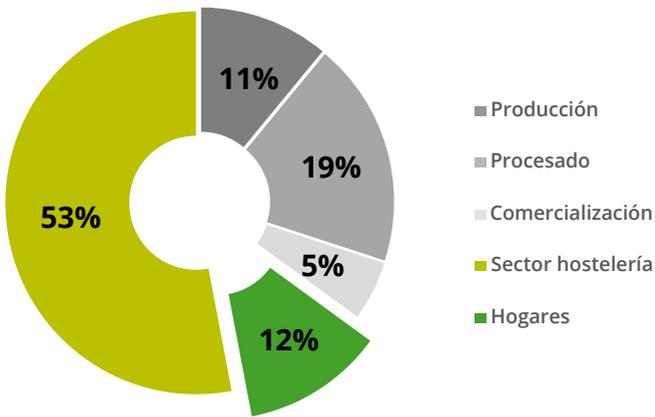
En 2018 se elaboró, a través de la Comisión no permanente de residuos, un **Documento Director de Residuos** inspirado en los principios de la **Economía Circular**, que incorpora un programa específico de lucha contra el desperdicio de alimentos.

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.

# 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:



Distribución del desperdicio alimentario por sectores

También es un tema prioritario para la ONU, que lo ha incluido en su Agenda 2030, cuyo Objetivo del Desarrollo Sostenible número **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**”.



Logotipo del ODS 12



# ¿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 se lanzó 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.

Durante el primer año, la iniciativa se pilotó en diversos restaurantes de la ciudad. En 2019, se ha ampliado a establecimientos de alimentación tales como fruterías, pequeños supermercados, panaderías y establecimientos de comida precocinada y también a hogares.

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

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



*Etiqueta de la iniciativa*

Si un establecimiento desea obtener el reconocimiento DONOSTIA XAHUKETARIK GABE / SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO, deberá al menos aplicar 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, destinar una zona del establecimiento a productos tipo “último minuto”, dar salida a los excedentes a través de *apps* diseñadas expresamente para ello, o donar excedentes.

**2** Separar adecuadamente **todas las fracciones de residuos**, incluido el biorresiduo.

**3** **Formar e informar al personal** de aquellas medidas de prevención que se adopten.

# Buenas prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en establecimientos de alimentación

En este documento se muestra un catálogo de medidas para reducir el desperdicio de alimentos en establecimientos de alimentación. Las medidas se han estructurado por proceso y por tipo de establecimiento:



## FRUTERÍAS

Establecimientos de la ciudad donde se ofrece fruta y verdura, principalmente, si bien en ocasiones existe zona de conservas y cámara frigorífica



## SUPERMERCADOS

Supermercados de ciudad que suelen incluir zona de fruta y verdura, entre otros productos y en ocasiones también precocinados y panadería/pastelería. En estos casos, se podrán seguir las propuestas para todos los tipos de establecimiento que ofrece la guía.



## PRECOCINADOS

Establecimientos que ofrecen alimentos precocinados bien como producto principal o bien como parte de la su oferta (por ejemplo, algunas carnicerías-charcuterías).



## PANADERÍA / PASTELERÍA

Establecimientos tipo panadería o pastelería o en muchos casos, ambos.

Se presentan a continuación las fases del proceso identificadas:

1		RECEPCIÓN DE ALIMENTOS
2		ALMACÉN
3		EXPOSICIÓN Y VENTA
4		PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS
5		OTRAS BUENAS PRÁCTICAS



## MEDIDAS

1

**Adaptar las provisiones a las reservas y a las provisiones de venta**

2

**Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos**



FRUTERÍAS



SUPERMERCADOS



PRECOCINADOS

PANADERÍA  
PASTELERÍA

Adaptar los pedidos a las reservas y a las expectativas de venta para evitar acumular alimentos perecederos.

En el caso de los alimentos perecederos, al aumentar la frecuencia de recepción (por ejemplo, a diaria), además de consumir los productos en el punto óptimo, evitamos tener que almacenarlos, con lo que ahorramos espacio de almacenamiento en el local y en las cámaras de frío.



1



## RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

3

**Gestionar inmediatamente los alimentos según sus características**

Reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales, para evitar que el producto se contamine o que reciba golpes por estar en “áreas inadecuadas”.

Reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales para evitar que el producto se contamine o que reciba golpes por estar en “áreas inadecuadas”.

Además, en los productos que necesiten refrigeración es importante gestionar inmediatamente los alimentos según sus características, sobre todo los congelados, para no romper la cadena de frío.



4

**Evitar rechazar los productos por su forma o apariencia estética**

A la hora de adquirir los productos, en la medida en que la normativa lo permita, evitar rechazar los productos frescos por no cumplir con unos estándares estéticos.

5

**Adquirir y vender productos locales y de temporada**

Adquirir productos locales y de temporada ofrece varias ventajas: por un lado, son productos con un menor impacto ambiental; además, el tiempo transcurrido entre la recogida y la venta es menor, por lo que la vida útil del producto será mayor, y estarán en el punto óptimo de maduración; por último, los productos de temporada suelen ser más económicos.





## MEDIDAS

1

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

2

Reorganizar los expositores para evitar la descomposición por etileno (gas que emiten los productos vegetales al madurar)



## FRUTERÍAS

Revisar cada cierto tiempo las cámaras y el almacén para separar los alimentos en proceso de maduración avanzada o dañados, y evitar así que afecten al resto de alimentos.

Evitar la rápida maduración de las frutas y hortalizas reorganizando el almacenamiento con el fin de no mezclar frutas que producen mucho etileno (plátanos, pera, manzana, albaricoque, kiwi, aguacate, melón, nectarina, chirimoya) con aquellas más sensibles al mismo (ajo, brócoli, coliflor, lechuga, espinaca, sandía, zanahoria, pepino, berenjena, ciruela).



## SUPERMERCADOS



## PRECOCINADOS

PANADERÍA  
PASTELERÍA





## MEDIDAS

1

**Aplicar el principio “primero en entrar primero en salir”**

2

**Evitar cargar excesivamente las bandejas de producto**



FRUTERÍAS

Aplicar el sistema de rotación de productos *“primero en entrar, primero en salir”* para evitar desperdiciar alimentos porque hayan madurado en exceso o hayan caducado en el almacén o en los estantes.



SUPERMERCADOS

Evitar cargar excesivamente las bandejas de producto para evitar el desperdicio por aplastamiento.



PRECOCINADOS

PANADERÍA  
PASTELERÍA

Evitar cargar excesivamente los estantes para evitar que los productos pierdan su forma y estéticamente no sean aptos para venta.



3

**Ofrecer formas reducidas de producto**

En algunas frutas y hortalizas de gran tamaño, dar la posibilidad de compra en porciones (melón, sandía, calabaza...). Para realizar el troceado habrá que respetar los requerimientos higiénico-sanitarios.

Ofrecer formas reducidas de menú, como un único plato, medio menú o incluso menú infantil, puede ayudar a reducir las sobras.

Ofrecer formas reducidas de venta de algunos productos. Por ejemplo, dar la posibilidad de comprar media barra, o realizar productos de diferentes tamaños.

4

**Ofrecer información para conocer el punto de maduración y consumo óptimo de los productos**

Ofrecer información sobre el plazo de consumo óptimo de los productos y la forma de almacenamiento para que se mantengan con las mejores propiedades durante un mayor periodo de tiempo.



5

**Evitar la venta de frutas y verduras peladas y/o sobre envasadas**

Muchos productos pueden conservarse por un largo periodo de tiempo si se mantienen con piel, por lo que es recomendable no vender productos pelados. Además de aumentar la vida útil, así se evita usar envases para comercializar estas frutas y verduras.



## MEDIDAS

6

Revisar la presentación y reposición en estanterías

7

Ofertar los alimentos que no se hayan vendido en ofertas de último minuto



FRUTERÍAS



Revisar la presentación y reposición en estantes y mostradores de manera que los productos más accesibles al público sean aquellos con una fecha de caducidad más corta.

Incluso, se puede sensibilizar a la clientela a través de carteles, recordándoles coger los productos más accesibles, ya que suelen tener una fecha lo suficientemente razonable.



SUPERMERCADOS



PRECOCINADOS

PANADERÍA  
PASTELERÍA

Ofertar las frutas y verduras de último minuto para evitar su desperdicio o bien darles salida mediante *apps* desarrolladas con tal fin. Se contribuye a evitar el desperdicio a la vez que se obtiene una compensación económica.



Ofrecer las raciones preparadas y no vendidas a un precio reducido, bien sea en el propio establecimiento o bien mediante *apps* desarrolladas con tal fin.



Ofrecer el pan y la bollería no vendidos a última hora del día a un precio reducido, bien sea en el propio establecimiento o bien mediante *apps* desarrolladas con tal fin.



8

**Destinar productos a donación**

Donar el excedente de productos sin vender, mientras sigan siendo aptos para el consumo, bien sea al Banco de Alimentos o a asociaciones de barrio (con lo que se evita tener que transportar los productos). Se debe recordar que en la donación se deben ofrecer las mismas garantías sanitarias que en la venta.

9

**Aprovechar los productos al máximo**

Aprovechar los productos al máximo, reduciendo las mermas en la medida de lo posible y, en aquellos casos que sea inevitable, reutilizar dichos restos para otras elaboraciones. Variar el menú del día puede facilitar la reutilización de alimentos.

Utilizar los panes no aptos para la venta (por ser del día anterior, no cumplir con los estándares estéticos, etc.) para hacer tostadas o para venderlo como pan tostado.

10

**Realizar varias horneadas**

Evitar hornear grandes cantidades a la vez. En su lugar, ir realizando diferentes horneadas al día. Por otro lado, es interesante establecer una hora límite de horneado por la tarde para evitar tener que desperdiciar las últimas horneadas por falta de venta.



## MEDIDAS

1

**Segregar el biorresiduo, además del resto de fracciones (vidrio, envases ligeros, papel-cartón,...)**

2

**Prevenir la generación de residuos de envases**



**FRUTERÍAS**



**SUPERMERCADOS**



**PRECOCINADOS**



**PANADERÍA  
PASTELERÍA**



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.

Evitar envasar los productos con envases superfluos.

Vender los productos a granel, siempre que sea posible desde el punto de vista sanitario.

Priorizar los envases reutilizables respecto a los de un solo uso, siempre que sea posible sanitariamente.



3

**Realizar una auditoría 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.



4

**Utilizar bolsas reutilizables o compostables**

Utilizar bolsas reutilizables o bolsas compostables y evitar la utilización de bolsas de un solo uso, principalmente las de plástico.





## MEDIDAS

1

**Formar e informar al personal sobre medidas para reducir el desperdicio de alimentos**

2

**Utilizar productos de limpieza ecológicos**



FRUTERÍAS

Formar e informar periódicamente al personal sobre las medidas que el establecimiento adopte para reducir el desperdicio alimentario es esencial para su correcta implantación.

Utilizar productos de limpieza libres de productos perjudiciales para el medio ambiente y para las personas reduce el impacto generado por el establecimiento.



SUPERMERCADOS



PRECOCINADOS

PANADERÍA  
PASTELERÍA





DONOSTIA  
SAN SEBASTIÁN