El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

Guía contra el desperdicio alimentario en Hostelería y Restauración

OREKA

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Euskal Fundazioa

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Autores
Oreka Circular Economy
ELIKA Fundazioa

Julio de 2023

Índice

Guía contra el desperdicio alimentario

> El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

0. Contexto

Problema 03
Solución 04
Tipos de desperdicio 05

1. Medición

Claves para medir 07
Trucos 08

2. Reducción

Etapas 10
Ideas 12

3. Revalorización

Jerarquía 18
Revalorización 19

Contexto

El problema

¿Sabías que en el sector HORECA se producen al año un total de 29.640 tn de alimentos desperdiciados, de los cuales el 60 % serían evitables?*

El coste oculto de los desperdicios.

A nivel global, se estima que aproximadamente un tercio de la producción de alimentos se pierde o desperdicia, mientras que en Europa, la industria de la restauración es responsable de un 14% de la comida desperdiciada, gran parte de la cual podría haberse evitado.

El desperdicio de alimentos no sólo tiene un impacto social y ambiental significativo, sino que también puede tener consecuencias económicas importantes que afecten al éxito o fracaso de un negocio.

Es esencial tener en cuenta los costos ocultos asociados al desperdicio de alimentos, que van más allá del costo de los alimentos que se tiran.

Esto incluye la energía utilizada en la producción, conservación y preparación de alimentos, así como el costo de la mano de obra que prepara la comida y las posibles pérdidas debidas a responsabilidades y otros riesgos.

*Análisis del desperdicio alimentario en el sector HORECA DE EUSKADI, realizado por ELIKA Fundazioa en 2022

El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

Medir, Reducir y Revalorizar

Gestionar de forma adecuada los desperdicios puede ayudarte a ahorrar mucho dinero porque el excedente es inevitable, pero el desperdicio no lo es.

La clave principal de la solución está en integrar en la operativa habitual una metodología de medición que te permita tomar decisiones de reducción y revalorización.

Esta guía ofrece herramientas y consejos para aplicar pequeños cambios en tu negocio que te ayuden a generar grandes cambios.

¡Juntos podemos acabar con el desperdicio alimentario!

Tipos de desperdicio

¿Qué se entiende por desperdicio de alimento?

Se podría describir como la colección de alimentos que, aunque son aptos para el consumo humano o fueron comestibles en algún momento, acaban sin ser consumidos. Algunos ejemplos incluyen los restos en los platos, el pan sobrante y las frutas y verduras que se han echado a perder. No se consideran desperdicio los huesos, las espinas y las cáscaras de huevo.

Una vez que hemos definido lo que es y no es desperdicio, podemos clasificarlo en cuatro grupos:

1.Desperdicio por deterioro
Alimentos que han caducado o se han estropeado debido a factores como la compra o el almacenamiento.

2. Desperdicio durante la preparación
Restos de alimentos que podrían haberse utilizado pero que se desechan durante la preparación.

3.Desperdicio en los platos de los clientes
Restos de comida en los platos de los clientes, así como alimentos que se han dejado en los mostradores de autoservicio y no se han consumido después del servicio.

4. Excedente en buenas condiciones
Comida que está en perfectas condiciones, que ha sido conservada en un entorno controlado y que solo ha sido manipulada por el personal.

Ya tenemos categorizado el desperdicio, ahora te toca medir para conocer tu caso particular.

1. Medición

3 claves para una buena medición

¿Cómo puedo hacer una buena medición?

El primer paso es la medición. Es importante recopilar datos a lo largo del tiempo para poder comparar. Pero, cómo puedes hacer una buena medición.

Te damos 3 claves a tener en cuenta:

La primera clave está en la constancia. Puedes tomar mediciones después de cada servicio o una vez al mes, pero cuantos más días tomes datos, mayor referencias tendrás para tomar decisiones de reducción. Nuestra recomendación es medir mínimo, una vez al día.

Las segunda clave de una buena medición es la precisión. Cuanto más preciso seas en la medición, mejores datos tendrás para sacar conclusiones. Nuestra recomendación es especificar el máximo de detalles, pero es mejor una referencia aproximada que no tener datos.

Y por último, la digitalización. Un registro digital. de estos datos te permitirá recogerlos de forma unificada y así poder comparar datos para sacar conclusiones.

Trucos para realizar la medición

Para hacer el proceso más eficiente te ofrecemos varios trucos que puedes integrar en el proceso y que te ayuden a ser preciso y constante de cara a obtener los datos y registrarlos en el formato digitalizado que más cómodo te resulte. Ordenados de mayor amenos precisión:

Truco 1: Los 4 cubos *RECOMENDADO
Diferenciar el desperdicio en 4 cubos diferentes y pesar cada uno de ellos a final del día.
Material necesario: 4 cubos identificados y peso de mano.

Truco 2: Jarra con equivalencias
Diferenciar el desperdicio en 4 jarras diferentes y revisar el dato a final del día.
Material necesario:
Jarra con equivalencia

Truco 3: Pequeñas mediciones
Ir pesando antes de tirar y guardar la referencia para sumarla a final del día.
Material necesario:
Libreta

2.Reducción

Identificar las etapas para detectar las causas y adoptar medidas

Identificar en qué etapa de trabajo generas cada tipo de desperdicio te va a permitir conocer las causas que lo producen para poder adoptar medidas y reducirlo.

El desperdicio alimentario en el sector de la hostelería y la restauración puede ocurrir en diferentes etapas del proceso, desde la compra de los ingredientes hasta el servicio de los platos. A continuación, se identifican las etapas más comunes del desperdicio alimentario:

Compras y almacenaje

El desperdicio por deterioro se da, principalemnte por errores en el proceso de compras y almacenaje.

Preparación

El desperdicio durante la elaboración se da en la preparación de los plato.

Servicio de alimentos

El desperdicio en el plato del cliente suele tener como origen en las decisiones que se toman a la hora de elaborar las raciones y el emplatado.

Fin de servicio

El excedente de comida en perfectas condiciones lo identificamos al cierre del servicio.

Compras y Almacenaje

Una de las principales causas de desperdicio en esta etapa es la compra excesiva de alimentos. Muchos establecimientos compran grandes cantidades de alimentos para asegurarse de tener suficiente, pero luego no utilizan todo antes de su fecha de caducidad. Otras causas pueden ser la falta de planificación y el mal almacenamiento de los alimentos.

Ideas

- Realizar un inventario y planificación adecuada de los ingredientes necesarios para cada semana o día.
- Comprar los alimentos en cantidades adecuadas para el consumo.
- Contar con un comprador principal
- Diseñar una lista de la compra sencilla
- Almacenar los alimentos correctamente y rotar los productos para utilizar los más antiguos primero.
- Donar los alimentos que no se van a utilizar antes de que caduquen.

Ideas

Preparación

En esta etapa, se puede generar desperdicio por errores de preparación o cocción, por ejemplo, cortar mal un ingrediente o quemar la comida. Además, a menudo se desechan partes comestibles de los alimentos, como las hojas de las verduras o la piel de los animales.

Ideas

- Capacitar al personal en técnicas adecuadas de preparación y cocción.
- Aprovechar al máximo los ingredientes, utilizando partes comestibles que normalmente se desechan.
- Utilizar los restos de comida para crear nuevos platos o salsas.
- Ajustar las porciones de comida a las necesidades de los clientes.

Servicio de alimentos

En esta etapa, se puede generar desperdicio por varias razones, como servir porciones demasiado grandes, no satisfacer las expectativas de los clientes o no almacenar adecuadamente los alimentos sobrantes.

Ideas

- Utilizar sobras para crear nuevos platos o salsas.
- Capacitar al personal para que sirva porciones adecuadas a las necesidades de los clientes. Para ayudarnos con este tema Elika tiene una calculadora de raciones en la que podemos realizar consultas
- Ofrecer opciones de porción más pequeñas para aquellos que no quieren comer tanto.
- Permitir que los clientes se lleven la comida sobrante a casa si así lo desean.

Ideas

Cierre de servicio

En esta etapa vemos todas las consecuencias de los errores cometidos en etapas anteriores y nos encontramos con comida preparada, y conservada en perfectas condiciones, que se puede revalorizar. Este excedente es inevitable, pero no tiene porque convertirse en desperdicio, se puede revalorizar.

Ideas

- Ofrecer lotes de productos a última hora a un precio reducido.
- Donar el excedente a comedores sociales.
- Aplicar la jerarquía de prioridades para la revalorización del desperdicio alimentario desarrollada en el siguiente capítulo.
  - Donación
  - Transformación
  - Alimentación animal
  - Subproductos
  - Compost

Otros consejos

En resumen, para reducir el desperdicio alimentario en la hostelería y la restauración, se deben implementar medidas en todas las etapas del proceso, desde la compra de alimentos hasta el cierre del servicio. .

Además de las etapas de elaboración de la comida, existen puntos transversales que tienen gran impacto a la hora de elaborar un plan de reduccuón del desperdicio:

El Personal:

- Proporciona capacitación al personal sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos en la cocina .
- Establece políticas claras para el personal sobre cómo se deben almacenar los alimentos y cómo se deben etiquetar las fechas de caducidad.
- Designa a alguien para que supervise la cantidad de alimentos que se preparan en un día y que mida y registre el desperdicio.

La Carta:

- Ofrece opciones de porciones para que los comensales puedan elegir el tamaño de la ración.
- Diseña un menú que permita reutilizar algunos ingredientes en varios platos, para que se puedan aprovechar de forma complementaria.
- Utiliza productos de temporada y de cercanía porque generan menos impacto medioambiental..

El Espacio:

- Reorganiza el espacio de almacenamiento para garantizar que los alimentos que vencen primero se usen primero.
- Implementa un sistema para controlar la cantidad de alimentos que se compran y se almacenan.
- Realiza un seguimiento del inventario para evitar comprar alimentos en exceso.

Es importante recordar que la reducción del desperdicio alimentario en un restaurante no solo es una medida ética y ambientalmente responsable, sino que también puede ser económicamente beneficiosa para el negocio.

3. Revalorización

Jerarquía de prioridades*

La jerarquía de prioridades en la reducción del desperdicio alimentario es una guía que establece las acciones que deben seguirse para reducir el desperdicio de alimentos en orden de prioridad, con el objetivo principal de prevenir el desperdicio de alimentos y revalorizar los alimentos que no son aptos para el consumo humano.

En la jerarquía, tras la prevención y la reducción, nos encontramos con la revalorización.

Dentro de la revalorización existe también una jerarquía, que nos marca el orden prioritario en el que debemos toma acciones con nuestro excedente, así, se establece una escala de opciones para tratar el desperdicio, desde las opciones más deseables hasta las menos deseables.

*Esta jerarquía de prioridades será un aspecto esencial de la Ley de Prevención del Desperdicio Alimentario en España

La revalorización

A continuación describimos cada una de las opciones de la jerarquía de prioridades y presentamos algunos ejemplos de acciones que se están llevando a cabo en cada una de ellas:

Donación: La donación de alimentos es la opción más deseable en la jerarquía de prioridades, ya que se evita que los alimentos se desperdicien y se proporciona alimento a las personas necesitadas.
Ejemplos de posibles acciones:

- Restaurantes y tiendas de alimentación donan alimentos no vendidos que aún son seguros para el consumo humano a bancos de alimentos y organizaciones benéficas gracias a la tecnología de Oreka Circular Economy.

Transformación: Los excedentes alimentarios pueden utilizarse para crear nuevos productos o ingredientes. Esta opción también evita que los alimentos se desperdicien.
Ejemplos de posibles acciones:

- Empresas que procesan frutas y verduras utilizan los restos de la producción para crear alimentos en conserva, mermeladas y zumos.
- Las empresas de fabricación de pan utilizan la harina sobrante para crear productos como galletas y bizcochos.

Alimentación animal: La alimentación animal es una opción a la que se puede recurrir para revalorizar alimentos que ya no van a ser destinados para consumo humano, siempre y cuando se siga la normativa.
Ejemplos de posibles acciones:

- Las granjas de cerdos y aves utilizan excedentes o fracciones de alimentos como el pan y las patatas para alimentar a los animales.
- Los acuarios y zoológicos utilizan los residuos de pescado y carne para alimentar a los animales en cautiverio.

Revalorización

Subproductos: Los recortes y otras fracciones alimentarias provenientes de la preparación de los alimentos pueden ser una fuente valiosa de materias primas para ser utilizadas como fertilizantes o ingredientes para piensos.
Ejemplos de posibles acciones:

- Las empresas de fabricación de productos de panadería utilizan los subproductos de la producción para crear ingredientes de piensos animales.
- Hay empresas de procesamiento de excedentes agrarios que utilizan subproductos alimentarios para crear principios activos en cosmética.

Compost: La opción de compost implica la creación de abono orgánico a partir de bioresiduos alimentarios.
Ejemplos de posibles acciones:

- Las empresas de procesamiento de alimentos y los hogares utilizan los restos de comida para crear compost que se utiliza en jardines y huertos.
- Las autoridades municipales recogen los residuos orgánicos y los convierten en compost para uso público.

Esta jerarquía es una herramienta importante para los distintos actores de la cadena alimentaria, desde los productores hasta los consumidores, y es una forma de garantizar que se tomen medidas efectivas para reducir el desperdicio de alimentos.

Ahora que conoces el marco general, ¿dónde puedes actuar tú?

A continuación, encontrarás un listado de soluciones de revalorización aplicables el sector HORECA que pueden resultarte de utilidad para tu negocio:

Ver listado de soluciones

¿Por qué deberías disminuir los desperdicios?

Gestionarás un negocio más rentable y eficaz porque reduces los "costes ocultos" .

Al reducir los desperdicios, eliminas estos costes ocultos y mejoras la rentabilidad de tu negocio. Además, al tener menos residuos para gestionar, tu negocio será más eficiente y ahorrarás tiempo y recursos que podrás invertir en otras áreas de tu negocio.

Concienciarás acerca de los desperdicios a tu personal y gerencia.

Al involucrar a tu personal y gerencia en el proceso de reducción de desperdicios, crearás un ambiente de colaboración y responsabilidad compartida. Además, al proporcionar formación y recursos para la gestión de residuos, mejorarás la eficiencia de tu personal y reducirás el tiempo y los recursos necesarios para gestionar los desperdicios y aumentarás la conciencia ambiental en tu negocio y crearás una cultura empresarial más sostenible.

Reducirás el riesgo de incumplir la ley de prevención del desperdicio.

La Ley de Prevención del Desperdicio Alimentario en España entrará en vigor en 2023 y las empresas deberán contar con un plan de prevención para que, a partir de un autodiagnóstico, adopten medidas para minimizar las pérdidas conforme a una jerarquía de usos en la que tendrá prioridad el consumo humano.

Contribuirás mucho a respetar el medio ambiente.

Al reducir los residuos, tu negocio disminuirá su huella de carbono, reducirá la cantidad de residuos que se envían a vertederos, y reducirá la cantidad de recursos naturales que se utilizan en la producción de bienes y servicios. Estas acciones bien comunicadas, mejoran la imagen de tu negocio y ayudan a atraer a consumidores que valoran la sostenibilidad y la responsabilidad social.

El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es

OREKA

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

Guía contra el desperdicio alimentario

www.somosoreka.com
www.elika.eus

OREKA

EZ ELIKAGAIAK XAHUTZEARI
NO AL DESPILFARRO ALIMENTARIO

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Euskal Fundazioa