

# Eliminar desperdicio de alimentos

Ahorre dinero al evitar que los alimentos se desperdicien en su cocina

## Hablemos de basura

Cada año, hasta el 40% de nuestro suministro de alimentos en los EE. UU. nunca se come. Los impactos ambientales, económicos y sociales que ocurren como resultado del desperdicio de alimentos son dramáticos.



### Impactos ambientales



El 21% de toda la agua dulce y el 18% de las tierras de cultivo se utilizan para cultivar alimentos que se desperdician



El 21% de todo el volume de vertederos está ocupado por desperdicio de comida



El 2.6% de las emisiones de GEI de EE. UU. son causadas por desperdicio de comida

### Impactos económicos

- \$218 millones perdidos anualmente en los EE. UU.

### Impactos sociales

- 1 de cada 5 habitantes de San Diego sufre inseguridad alimentaria o está en riesgo de inseguridad alimentaria

## Beneficios de implementar un programa de prevención de desperdicio

Se estima que el 27 % de todo el desperdicio de alimentos en los EE. UU. ocurre en las cocinas comerciales. En todo el país, los profesionales de la alimentación están dando un paso al frente para combatir esta tendencia derrochadora.

### Para ahorrar dinero

El estudio encontró que por cada \$1 invertido en la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos la empresa obtuvo una mediana retorno de \$14.

### Reducir la rotación de personal

Involucrar al personal en prácticas sostenibles ayuda a generar orgullo y lealtad.

### Obtenga el reconocimiento de la comunidad

Comercialice sus esfuerzos para obtener el reconocimiento, el respeto y los negocios de los lugareños.

# ¡Los 4 mejores consejos para la prevención del desperdicio de alimentos en cocinas de todo tipo!

Estos consejos giran alrededor de las estrategias que "reducen en el origen", que evitan que los alimentos se desperdicien en el primer lugar.

## 1 Seguimiento y análisis de residuos

Los sistemas de seguimiento de desperdicios de todo tipo, desde lápiz y papel hasta programas avanzados, son extremadamente beneficiosos para obtener información sobre dónde y por qué ocurre el desperdicio de alimentos en la cocina.



Palomar Medical Center implementó el seguimiento del desperdicio de alimentos y redujo el desperdicio de alimentos en más de 50 % en un año. Estimación de ahorro de costos = \$52,500.

### Porque:

- El acto de rastrear conduce a la reducción de los desechos: el personal toma conciencia de los residuos y naturalmente reduce.
- Resalte las oportunidades de aprendizaje: revise el registro durante una reunión con los empleados y compartan su opinión sobre cómo se podría haber evitado el desperdicio.
- Informe el desarrollo de recetas: descubra oportunidades de recetas de bajo costo al reutilizar artículos comunes excedentes y recortes.

### Cómo:

- Haga espacio para al menos una "Estación de seguimiento de desperdicios de alimentos" en su cocina. A lo mínimo, la estación debe tener una escala y un registro (por ejemplo, papel o Excel). Las estaciones de seguimiento de desechos más avanzadas pueden utilizar un servicio como Leanpath, Winnow o Phood, que ofrecen paquetes integrados de báscula, cámara y programas.
- Indique al personal que comience a rastrear todos los desperdicios alimentarios antes del consumo, cualquier desperdicio de alimentos que ocurra antes de que termine en el plato de un cliente, en la estación de seguimiento de desperdicios. Los ejemplos de desechos previos al consumo incluyen artículos cortados, estropeados o vencidos del inventario, producción excedente y cualquier otro alimento destinado a la composta/basura.
- Indique al personal que recopile la siguiente información en el registro de la estación de seguimiento de desperdicios alimentarios: tipo de alimento, peso y motivo de pérdida. Las razones de pérdida estándar incluyen sobreproducción, inventario estropeado/fechado y recorte.
- Distinga reglas y procesos claros para que el personal sea consciente de sus funciones de seguimiento y para optimizar la eficiencia. Por ejemplo, durante un turno de preparación, un cocinero puede acumular recortes de vegetales en un recipiente y pesar el recipiente lleno una vez que haya terminado de preparar.
- Anime al personal a rastrear ofreciendo premios por participación y comunique claramente que el rastreo será recompensado, no penalizado.

## Los 4 mejores consejos para la prevención del desperdicio de alimentos, continuación



### 2 Gestión de inventario y planificación de la producción

Siga la mejores prácticas de almacenamiento de inventario y mejore la previsión de la demanda para optimizar la eficiencia.

#### por qué:

- Reducción del desperdicio de inventario: reduzca el desperdicio de alimentos causado por deterioro o caducidad.
- Planificación inteligente: mejore la precisión de la previsión de la demanda y planificación de la producción.

#### cómo:

- Mantener un sistema de seguimiento de inventario organizado y alojar frecuentes reentrenamientos en el inventario Primero en entrar, primero en salir gestión de todo el personal.
- Analice los datos históricos de ventas para informar la previsión de la demanda.
- Use datos del seguimiento de desechos como retroalimentación para ajustar pedidos y planificación de la producción.

#### por qué:

- Ahorro de costos: utilizando cortes de ingredientes reutilizados baja los costos de los alimentos.
- Empoderamiento del personal: Empodera a los cocineros para que sean imaginativos en sus técnicas culinarias.
- Levantar el espíritu de equipo: La colaboración en equipo y opiniones levanta el ánimo y el orgullo.

#### cómo:

- Utilice los datos del seguimiento de desechos para identificar los artículos que se desperdician comúnmente con potencial de reutilización.
- Dedique tiempo durante una reunión de equipo o una reunión de personal para intercambiar ideas sobre recetas. Intente alojar un concurso del desarrollo de recetas para fomentar la participación del personal.
- Determina cómo incorporar recetas en los elementos del menú permanente o especiales.

### 3 Desarrollo de recetas sin residuos

Utilizar alimentos considerados sobras, recortes y excedentes para desarrollar nuevas recetas de bajo costo.

### 4 Diseños del menú y estilo de servicio

En todos los conceptos del restaurante, los invitados dejan, en promedio, 17% de la comida en su plato. Reducir desperdicio de plato de cliente a través del diseño del menú y cambios en el estilo de servicio.

#### por qué:

- Reducción de costos de desechos: Ahorre con menores costos de transporte
- Cientes más satisfechos: Proporcione a los clientes variedad de tamaños.

#### cómo:

- Ofrezca diversas opciones de porciones para permitir que los clientes ordene comidas que mejor se adapten a su apetito, p. medias tallas.
- Reduzca el tamaño de los contenedores de servicio para buffets y barras de ensaladas.
- Proporcione a los clientes platos más pequeños en las comidas de autoservicio ajustes.
- Elimine las comidas en bandeja en los establecimientos de todo lo que pueda comer.