



**COMIDA
PERDIDA =
DINERO
PERDIDO**

La comida perdida es dinero perdido. Cada año, los establecimientos comerciales de servicios de alimentos en los Estados Unidos pierden hasta 57 mil millones de dólares a causa del derroche de alimentos. La buena noticia es que tu negocio puede reducir el desperdicio de alimentos a través de pasos simples, pero eficaces. Los estudios demuestran que casi todos los negocios que intentan reducir la comida que derrochan a través de la medición, la capacitación de sus empleados y las prácticas recomendadas en la cocina experimentan un retorno de la inversión positivo. Consulta los recursos en esta guía y descubre cuánto dinero puede ahorrar tu negocio.

SERVICIOS COMERCIALES DE ALIMENTOS GUÍA DE RECURSOS

ENERO DE 2019



MEDICIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

UNA GUÍA PARA REALIZAR Y ANALIZAR UNA EVALUACIÓN DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Esta guía de la Agencia de Protección Ambiental ofrece instrucciones paso a paso para realizar una evaluación de desperdicio de alimentos completa y analizar los resultados.

https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/r5_fd_wste_guidebk_020615.pdf

HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y ENVASES

Para poder hacer cambios significativos, es esencial recopilar información acerca de los motivos de la generación de desperdicios, como la preparación excesiva o la elaboración inadecuada de la comida. Los establecimientos de servicios de alimentos pueden utilizar esta herramienta creada por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de los EE. UU. para llevar un registro de la cantidad diaria, el tipo y el motivo de la generación del desperdicio de alimentos y envases. Los usuarios pueden ingresar información a esta herramienta, que, en forma automática, crea gráficos y resúmenes de datos que ayudan a identificar los patrones de la generación de desperdicios. Los negocios pueden valerse de estos patrones para realizar cambios estratégicos en sus operaciones a fin de maximizar la reducción de desperdicios y el ahorro de costos.

Nota: Luego de hacer clic en el enlace de la herramienta, denominada Food and Packaging Waste Prevention Tool, selecciona “Guardar” en lugar de “Abrir” para asegurarte de que el navegador abra la herramienta con el programa indicado. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/tools-preventing-and-diverting-wasted-food#packaging>

Para medir y registrar más detalladamente la cantidad, el tipo y el origen de la generación del desperdicio de alimentos y envases en tu negocio, consulta estos recursos en el sitio web de la Agencia

de Protección Ambiental: <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/resources-assessing-wasted-food>

HERRAMIENTA DE REGISTRO DE DESPERDICIOS EN PAPEL



¿Prefieres llevar un registro del desperdicio de alimentos en tu negocio en un papel? La EPA también te permite descargar una copia impresa de la herramienta en: <https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/food-waste-log.pdf>

CALCULADORA DE COSTOS PARA LA GESTIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

La calculadora de costos para la gestión del desperdicio de alimentos (1 pág., 586 K) estima la competitividad de costos de otras formas de eliminación de desperdicios de alimentos, como la reducción del derroche en el origen, la donación, el compostaje y el reciclado de la grasa amarilla. La calculadora:

- desarrolla un escenario alternativo de gestión del desperdicio de alimentos basado en tu perfil de desperdicios, la disponibilidad de métodos de desviación y las preferencias, y
- compara las estimaciones de costos entre la eliminación y un escenario alternativo.

Esta calculadora demuestra que una gestión del desperdicio de alimentos ambiental y socialmente responsable puede ser rentable para cualquier establecimiento y flujo de desperdicio. Cuánta más información tengas sobre tus costos actuales de gestión de desperdicios, más precisa será la estimación de la calculadora, aunque se ofrecen valores predeterminados para diversas variables. <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/tools-preventing-and-diverting-wasted-food#calculator>

GUÍA PARA LA ESTIMACIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Este sitio contiene herramientas útiles para que tu empresa pueda calcular la cantidad de desperdicio de alimentos que genera. Además de información general, este sitio

incluye guías específicas para supermercados y tiendas de comestibles, restaurantes, facultades y universidades, hospitales y hoteles. <https://recyclingworksma.com/food-waste-estimation-guide/>

CONSEJOS DE PREVENCIÓN

RÁPIDO

OPCIONES DE PREVENCIÓN DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS EN UNIVERSIDADES

En este documento de 2 páginas, la EPA ofrece una amplia gama de ideas preventivas, como consejos para realizar una auditoría de desperdicios, la participación del personal de la cocina, la preparación y el almacenamiento, la compra, la forma de servir y muchas más. https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-08/documents/food_loss_prevention_options_universities_august_2016.pdf

ESTUDIO DE CASO SOBRE EL SERVICIO DE COMEDOR DE LA UMASS AMHERST

En este estudio de caso verás cómo el programa de servicio de comidas de la UMass Amherst redujo la generación de desperdicios gracias a la eliminación de las bandejas del comedor, la optimización de la preparación de las comidas para minimizar las sobras, la disminución de los tiempos de espera y la implementación de "estaciones de cocina justo a tiempo". <https://recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2012/01/UMassCaseStudyFINAL-1A.pdf>

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y ENVASES: UNA GUÍA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y RESTAURANTES

Esta guía, publicada por la Agencia de Protección Ambiental, brinda información sobre la reducción del desperdicio

FÁCIL

CÓMO REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: UNA GUÍA PARA NEGOCIOS E INSTITUCIONES DE MASSACHUSETTS

Esta guía breve, que, si bien la preparó el estado de Massachusetts, puede también aplicarse a los negocios de Oregon, brinda consejos para reducir los desperdicios en la cocina y en la recepción de los restaurantes, así como enlaces a otros recursos útiles. <http://www.recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2015/11/How-to-Reduce-Food-Waste.pdf>

FÁCIL

CUADRO DE ALMACENAMIENTO PARA EL REFRIGERADOR Y EL FREEZER

La hoja de consejos de la FDA ofrece instrucciones para almacenar alimentos que pueden ayudar a evitar el derroche causado por los alimentos que se echan a perder. <https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/ucm109315.pdf>