



RESTAURANTES: GUÍA DE RECURSOS

ENERO DE 2019

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.



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

FÁCIL

¿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** 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>

ESTIMACIÓN DE DESPERDICIOS Y GASTOS DE LA GESTIÓN DE DESPERDICIOS

VIDEO

INVENTARIO DE ALIMENTOS Y REGISTRO DE DESPERDICIOS

RÁPIDO

No se puede gestionar sin antes medir, y la comida no es la excepción. En este video corto de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos, Gail Gand nos cuenta por qué esto es importante para tu restaurante y explica cómo comenzar a registrar los desperdicios de alimentos y ahorrar miles de dólares al año. <https://www.youtube.com/watch?v=zmCOfoCmDuE>

MEDICIÓN DE LOS GASTOS DE LA GESTIÓN DE DESPERDICIOS

Echa un vistazo a estos consejos de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos sobre cómo registrar la cantidad de dinero que llevas gastada en gestionar tus

PLANIFICACIÓN DE MENÚS

VIDEO

VIDEO DE PLANIFICACIÓN DE MENÚS

RÁPIDO

¿Deseas reducir el desperdicio de alimentos de tu restaurante pero te preocupa que tu menú se vea afectado? Mira este video desarrollado por la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos. En el video, Marcus Samuelsson, chef de celebridades, juez del programa de televisión Chopped y escritor, nos cuenta cómo la sustentabilidad afecta su menú, cómo cocina de manera más inteligente con ingredientes de calidad y cómo involucra a sus empleados para minimizar el desperdicio de alimentos. <https://furtherwithfood.org/resources/reduce-food-waste-maintain-trendy-menu-marcus-samuelsson-red-roosterchoppedauthor/>

desperdicios. Si registras tus gastos, podrás desarrollar un plan de reducción de desperdicios y llevar un registro de tu progreso. <http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reduce-Waste-Recycle/Measure-Waste-Spending>

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/>

PARTICIPACIÓN DE LOS EMPLEADOS

Esfuerzos ecológicos para la capacitación y participación de los empleados. Haz que tus empleados te ayuden a identificar diferentes maneras de reducir los desperdicios en tu negocio. Mira este video de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos: <https://www.youtube.com/watch?v=WqCSV2ZLH9Q>

VIDEO

CONSEJOS DE PREVENCIÓN

RÁPIDO

OPCIONES DE PREVENCIÓN FRENTE A LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

En este documento de dos 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_restaurants_august_2016.pdf

CÓMO REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN TU RESTAURANTE

Este sitio web de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos contiene una gran cantidad de recursos que te ayudarán a planear e implementar acciones para reducir el derroche de alimentos en tu restaurante. <http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste>

FÁCIL

CÓMO REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Esta guía, desarrollada para restaurantes y negocios de servicio de alimentos de Massachusetts, que bien se puede aplicar a los negocios de Oregon, ofrece un resumen ameno de las prácticas que puedes llevar a cabo en tu cocina, así como enlaces a recursos útiles. <http://www.recyclingworksma.com/wp-content/uploads/2015/11/How-to-Reduce-Food-Waste.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 de alimentos, la donación y cómo evitar que los residuos orgánicos terminen en los basurales. https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-08/documents/reducing_wasted_food_pkg_tool.pdf

CONSEJOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El derroche de alimentos en tu restaurante, ¿se debe a un almacenamiento inadecuado? Lee estos consejos de almacenamiento preparados por la Agencia de Protección Ambiental: https://www.epa.gov/sites/production/files/2016-02/documents/smart_storage_ftgtw_2_1_2016_pubnumberadded_508_v2.pdf

CÓMO REDUCIR LOS DESPERDICIOS EN TU RESTAURANTE: EXTIENDE LA DURACIÓN DEL ACEITE CON TÉCNICAS DE FRITURA ADECUADAS

Aprende a reducir el desperdicio en las frituras con este video de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos. <https://www.youtube.com/watch?v=h-kBuOulelU>

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>

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Este sitio web, que forma parte del programa "Conserve Program" (Programa de conservación) de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos, incluye prácticas recomendadas para restaurantes, tanto para el personal de recepción como el de la cocina, que puedes implementar para reducir el desperdicio de alimentos. [http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste-\(1\)](http://conserve.restaurant.org/Best-Practices/Reducing-Food-Waste-(1))

CÓMO REDUCIR LOS DESPERDICIOS EN TU RESTAURANTE: CREACIÓN DE UN PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE EMPAQUETADO

¿Tu restaurante ofrece servicio de entrega a domicilio? Mira este video, en donde descubrirás cómo los procesos de empaquetado pueden reducir los desperdicios. <https://www.youtube.com/watch?v=s8Ba4m1IE50>