



Ahorra dinero. Ahorra recursos. Sé un líder.



## Únete a los demás negocios de Oregon y sé parte de la solución para evitar el desperdicio de alimentos.

Se estima que, cada año, del total de alimentos que se importa o se produce para consumo en los EE. UU., del 25 al 40 % nunca se come. Esto equivale a 63 millones de toneladas de comida perdida. Se estima que el 40 % de esa comida proviene de establecimientos de venta al público, negocios como el tuyo. Perder comida implica perder dinero que, según algunos cálculos, asciende a 57 mil millones de dólares para algunas empresas estadounidenses.

## La buena noticia es que reducir los desperdicios es sencillo y da buenos resultados.

Los estudios demuestran que casi todos los negocios que intentan reducir la comida que derrochan a través de la medición de desperdicios de alimentos, la capacitación de sus empleados y el empleo de prácticas de prevención de desperdicios, experimentan un retorno de la inversión positivo. Más de la mitad de los negocios encuestados tuvieron un retorno de la inversión superior al 1,400 %, un retorno de casi 14 dólares por cada dólar invertido. Tu negocio puede unirse a los demás negocios de Oregon adoptando cuatro sencillos pasos.

## 4 PASOS PARA AHORRAR DINERO



**Descubre dónde desperdicias comida y cuánto te cuesta ese desperdicio.** ¿Los alimentos se echan a perder, se desperdician durante la preparación de la comida o quedan sin comer en el plato? Consulta nuestras sencillas herramientas de medición y realiza el desafío de medición de una semana.



**Haz que el personal participe en la identificación y realiza pequeños cambios en la manera en que haces negocios.** Ciertos cambios en tus prácticas de compra, almacenamiento, preparación, capacitación, gestión de inventario o comercialización pueden hacerte ahorrar dinero y desperdiciar menos alimentos.



**Una vez que sabes de dónde proviene el desperdicio, encuentra las estrategias más adecuadas para tu negocio.** La Guía de recursos *Comida perdida = dinero perdido* ofrece sencillas soluciones paso a paso en forma gratuita.

**Lleva un registro de tu progreso anotando las compras y los desperdicios para saber cuánto has ahorrado.** ¡Los resultados te asombrarán!

# AL AHORRAR DINERO, RESUELVES UN PROBLEMA MAYOR.

Al reducir el derroche de alimentos, mejorarás tu rentabilidad, y con la implementación de pequeños cambios en tu negocio, podrás contribuir a lograr grandes cambios frente al enorme problema ambiental, económico y social que afecta a los residentes de Oregon y a las futuras generaciones.

## Conoce los datos



En los Estados Unidos, se gastan cerca de 218 mil millones, casi el PIB total de Oregon, en el cultivo, el procesamiento y la preparación de alimentos que nunca se comen.



Uno de cada seis residentes de Oregon carece de seguridad alimentaria.



El 2 % de la energía utilizada en los EE. UU. se consume en el cultivo, la manufactura, el transporte, la refrigeración y la elaboración de comida que nunca se come. Esto equivale a toda la electricidad que se necesitará para alimentar todas las casas de Oregon en los próximos 30 años.



El 25 % del suministro de agua potable de los EE. UU. se utiliza para producir alimentos que nunca se comen.



Los alimentos constituyen el 15 % del total de emisiones de gases de efecto invernadero basadas en consumo de Oregon. Únicamente el uso de vehículos en Oregon supera esta cifra.



## GUÍA DE RECURSOS COMIDA PERDIDA = DINERO PERDIDO

El Departamento de Calidad Ambiental de Oregon creó una guía de recursos que le servirá a tu negocio para medir, identificar y resolver los desafíos relativos al desperdicio de alimentos. La guía está pensada para negocios de cualquier tipo y tamaño.

[www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/wastedfood-espanol.aspx](http://www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/wastedfood-espanol.aspx)

Únete a los demás negocios de Oregon y sé parte de la solución para evitar el desperdicio de alimentos.  
**Ahorra dinero. Ahorra recursos. Sé un líder.**

Visita [www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/wastedfood-espanol.aspx](http://www.oregon.gov/deq/mm/wpcampaigns/Pages/wastedfood-espanol.aspx) para obtener más información