

Cómo evitar el desperdicio de alimentos en restaurantes



Reducir del desperdicio de alimentos vale la pena: cada año, los negocios ahorran un promedio de \$7 por cada \$1 que invierten.¹

Gestionar los restos de comida no sólo tiene que ver con ahorrar dinero; es la ley en muchos lugares de Washington. **Aprovechar bien los alimentos también tiene que ver con la sostenibilidad y operar de manera inteligente.**

Desperdiciar alimentos

cuesta caro: los restaurantes desperdician entre el **4%** y el **10%** de los alimentos que compran antes de que lleguen al plato del cliente. Un restaurante que gasta **un millón de dólares** al año en comida pierde entre **\$40,000 y \$100,000** dólares en desperdicios de alimentos.²

Resultados rápidos: los restaurantes pueden reducir el desperdicio de alimentos en un **26%** en un año y algunos lo reducen en un **90%** en dos años.²

Atención al cliente: a los clientes les importa que los alimentos no se desperdicien. Según un estudio, el **72%** de los clientes se preocupan por cómo los restaurantes gestionan el desperdicio de alimentos. Casi la mitad estarían dispuestos a gastar más en restaurantes que cuenten con programas de donación de alimentos.³

Las formas más efectivas de evitar el desperdicio de alimentos en los restaurantes

1. Monitorear desperdicios: llevar un control de los desperdicios permite a los restaurantes darse cuenta de ciertos patrones y encontrar formas de mejorar. Algunos restaurantes utilizan programas informáticos o tecnología de sistemas de punto de venta capaces de monitorear el desperdicio de alimentos en tiempo real, lo que les permite tomar decisiones sensatas sobre el tamaño de las raciones y el inventario.⁴

2. Dar otro uso a lo que sobra: convierte “restos” de alimentos que no se usan al cocinar en nuevos platillos o guarniciones. Usa comida que quede hecha para crear nuevos platillos. Los restaurantes pueden reducir el gasto en ingredientes y cambiar el menú para atraer a más clientes.

3. Ajustar el tamaño de las porciones: ofrecer raciones de diferentes tamaños puede contribuir a reducir el desperdicio de comida. Dejar que la gente elija un tamaño que se ajuste a su apetito ayuda a que sobre menos comida en sus platos.



Fuentes:

1. Champions 12.3: Un nuevo informe ayuda a los restaurantes a reducir el desperdicio de alimentos [en inglés]
www.champions123.org/new-report-serves-savings-restaurants-reducing-food-waste

2. Asociación Nacional de Restaurantes: Controla el desperdicio de alimentos para reducir los costos [en inglés]
www.restaurant.org/education-and-resources/resource-library/control-your-food-waste-to-reduce-rising-costs/

3. ReFED - Base de datos de soluciones: Monitoreo de desperdicios (Foodservice)

4. Business Insider: La IA ya analiza tu basura [en inglés]
www.businessinsider.com/ai-garbage-food-waste-2024-4