

¿Cómo evitan los restaurantes el desperdicio de alimentos?



¡Conviértete en líder contra el desperdicio de alimentos! La gestión de los restos de comida no solo tiene que ver con los residuos; es la ley en muchos lugares de Washington. **También tiene que ver con ahorrar dinero, la sostenibilidad y operar de manera inteligente.**

Sigue estas prácticas y ahorra dinero, reduce el desperdicio de alimentos, mejora la eficiencia y cumple la ley.

Inventario y compras inteligentes

“Primero en entrar, primero en salir” (PEPS): los alimentos más perecederos deben usarse primero. Por lo general, eso significa sacar los alimentos de donde están almacenados y utilizarlos según el método “primero en entrar, primero en salir”

Controles de inventario: revisa el inventario con regularidad para evitar pedir de más.

Herramientas de control: si es posible, utiliza un programa de software para que la gestión del inventario sea más precisa. Para algunos restaurantes, una hoja de datos puede ser suficiente; hay plantillas gratuitas en internet.

Una cocina eficiente

Funciones del personal: ¡aprovecha al máximo la sabiduría de tu equipo! Asigna “campeones contra el despilfarro” en cada turno y recompensa las ideas que ayuden a evitar el desperdicio de alimentos.

Monitorea el desperdicio en diferentes áreas: el personal que atiende al cliente puede monitorear el desperdicio en los platos y el personal de la cocina puede supervisar los restos de comida durante la preparación. Saber las cantidades y los tipos de desperdicios ayuda a darse cuenta de ciertos patrones y a hacer pedidos de manera más inteligente. Echa un vistazo a la hoja de registro de *Aprovecha bien los alimentos* para empezar.



Almacena de forma inteligente: mantén los productos secos en un lugar fresco y seco. Utiliza recipientes herméticos. Almacena los alimentos a temperaturas adecuadas y no llenes demasiado los congeladores.

Invita la creatividad para usar lo que quede de comida durante y después de la preparación: utiliza las cáscaras y los trocitos de verduras para caldos o guarniciones. Crea “especial del día” con la comida preparada que quede.

Cocina en tandas: diseña el menú y prepara la comida en tandas a medida que se reciben los pedidos para evitar cocinar de más.

¿Cómo evitan los restaurantes el desperdicio de alimentos?



Aprovecha al máximo los menús y las raciones

Raciones flexibles: ofrece raciones de distintos tamaños y opciones de platillos para compartir, sobre todo si hay mucho desperdicio en los platos.

Utiliza los mismos ingredientes en diferentes platillos: diseña menús que utilicen los mismos ingredientes en varios platillos. Céntrate en comprar lo que les gusta a tus clientes y no hagas platillos que no son tan populares.

Cambia con las estaciones: utiliza alimentos de temporada, ya que suelen durar más.



Capacitación y participación del personal

Haz que sea la cultura de tu negocio: habla regularmente con el personal sobre la reducción del desperdicio de alimentos. Infórmalos sobre dónde suele haber desperdicio de alimentos en el restaurante o de las áreas en las que se puede mejorar.

Campeones de turno: durante cada turno, designa a un miembro del equipo para que supervise y fomente la reducción de desperdicios.

Incentivos: pide al personal que propongan ideas y recompensa las que ayuden a reducir desperdicios.

Seguimiento y eliminación

Revisa los desperdicios: pide a alguien que revise los registros de residuos para ver qué cantidad de residuo se genera, de qué tipo y si el personal utiliza los contenedores adecuados.

Contenedores separados: pon etiquetas en los contenedores que muestren claramente si son para: desperdicios de comida (food waste), reciclables (recyclables) o basura (trash). Deja claro que los desperdicios de comida no van a la basura y viceversa.

Donación y composta: busca un socio local que te ayude evitar desperdicios al aceptar donaciones de alimentos o llevarlos a un centro de compostaje en lugar de mandarlos al vertedero. Visita WA211 para encontrar una organización local de lucha contra el hambre y preguntarles qué puedes donar. Consulta la guía sobre qué hacer con los restos de comida para obtener más información sobre los servicios de recolección de composta.