Gestión de los restos de comida en los restaurantes

La gestión de los restos de comida no es sólo una cuestión de residuos, es la ley en muchos lugares de Washington. **También tiene que ver con ahorrar dinero, la sostenibilidad y operar de manera inteligente.**

El desperdicio de alimentos sale caro: los restaurantes desperdician entre el **4% y el 10%** de los alimentos que compran.

Grandes ahorros: por cada **dólar** que invierten, los restaurantes pueden ahorrar **siete dólares** si reducen el desperdicio de alimentos.

Impacto al medio ambiente: los desperdicios de alimentos en los vertederos producen gases de efecto invernadero más potentes que las emisiones de los coches

Atención al cliente: a la mayoría de los clientes (**72%**) les importa cómo se gestiona el desperdicio de alimentos en los restaurantes.

Cómo puedo contratar el servicio de recolección de restos de comida

Contratar a un proveedor local de servicios de recogida suele reducir los costos de eliminación de residuos.

1. Entérate de lo que necesitas

Mide el desperdicio de alimentos: mide cuánto desperdicio de comida genera tu restaurante semanalmente. O mide durante un día y multiplícalo por siete para hacer una estimación.

Consulta las leyes locales: comprueba si tu restaurante está obligado a solicitar la recogida de desperdicios de comida y de jardinería de acuerdo con la nueva Ley de Gestión de Residuos de Materia Orgánica.

2. Busca proveedores locales de servicios de recolección de basura orgánica

Consulta la página web del gobierno de tu ciudad o condado. También puedes llamar o consultar el 1-800-RECYCLE.

Contacta a compañías locales de gestión de desperdicios: llama a tu proveedor de servicios de basura o reciclaje. Es posible que la recogida de restos de comida ya esté incluida en tu servicio.

Busca en internet: usa términos como “recolección local de composta” o “local composting haule” en inglés, además del nombre de tu ciudad.

Pregunta a otros negocios: es posible que los restaurantes de tu zona puedan recomendarte alguno.

3. Contacta al proveedor de servicios

Haz preguntas clave:

- ¿Se proporcionan contenedores, letreros y capacitación para el personal?
- ¿Cuáles son las opciones de precios considerando la cantidad de desperdicios que tiene su negocio?
- ¿Con qué frecuencia se recogen los residuos de comida y jardinería?
- ¿Cuál es el mejor lugar para que el proveedor de servicios acceda al contenedor de restos de comida?

4. Establece el servicio

Programa las recolecciones: organiza un horario regular en función de las necesidades de tu restaurante.

Mantén los desperdicios ordenados: enseña al personal a separar los restos de comida y prepararlos para su recolección.

5. Promociona tus esfuerzos

Díselo a tus clientes: un letrero o logotipo que diga “We Compost” (“Aquí compostamos”) o “We care about Using Food Well!” (“Nos preocupamos por aprovechar bien los alimentos”) puede resaltar tus esfuerzos.

Comercializa tus esfuerzos: comparte tu compromiso con la reducción de desperdicios en tu sitio web, redes sociales y menú.

Gestión de los restos de comida en los restaurantes

¿Cómo usar el contenedor para restos de comida?

Coloca contenedores en zonas clave. Utiliza la señalización adecuada, capacita al personal y recolecta los restos de comida para ahorrar dinero y operar un negocio de forma inteligente y eficiente.

1. Elige los contenedores adecuados

Tamaño y colocación: elige contenedores de 5 a 23 galones. Asegúrate de que el personal puede levantar un contenedor lleno de manera segura. Coloca los contenedores cerca de las zonas de preparación de alimentos y de lavado de vajilla para facilitar el acceso.

Código de colores: utiliza contenedores verdes para los restos de comida del restaurante, a menos que se requiera un color diferente.

Tapas: elige contenedores diseñados para limitar los olores y evitar las plagas; ¡tu proveedor de servicios puede ayudarte! Los contenedores para restos de comida que estén en el interior de tu negocio deben vaciarse al menos una vez al día.

Haz modificaciones según sea necesario: si el volumen de restos de comida cambia, llama a tu proveedor para explorar otras opciones.

2. Cubre los contenedores adecuadamente

Bolsas compostables: para ayudar al personal que tiene que vaciarlos, cubre los contenedores para restos de comida con bolsas compostables certificadas. Es posible que algunos proveedores no acepten bolsas compostables. Consúltalo primero con ellos.

Otras opciones de bolsas: las bolsas de papel periódico o de papel pueden servir para los contenedores de restos de comida, siempre que puedan llevarse de manera segura al contenedor exterior.

3. Etiqueta claramente

Señalización: pon etiquetas de manera clara y en varios idiomas en todos los contenedores y zonas circundantes para indicar bien qué es aceptable.

Ayudas visuales: utiliza imágenes de lo qué es aceptable para ayudar al personal a clasificar correctamente.

4. Enseña y capacita al personal

Sesiones de capacitación y recordatorios: imparte capacitación al personal con regularidad sobre la prevención del desperdicio de alimentos, sobre cómo utilizar los contenedores de restos de comida y sobre qué materiales son aceptables.

Crea líderes: asigna un “Campeón contra el desperdicio de alimentos” en cada turno y dale una lista de tareas.

5. Mantén las cosas limpias

Limpieza diaria: lava los contenedores a diario para reducir los olores y las plagas.

Composta, dona, no tires nada: evitar que el contenedor de restos de comida se contamine, evitará que los desechos orgánicos acaben en el vertedero.