## APÉNDICE D: MENÚ PARA REDUCIR EL DESPERDICIO, PRINCIPIOS RECTORES

# TEORÍA DEL MENU QUE REDUCE EL DESPERDICIO

En toda la industria hotelera, la meta primordial es satisfacer las necesidades y los deseos de los huéspedes, con lo cual se podría producir una superabundancia de alimentos. La desventaja de esta superabundancia es que puede generar el desperdicio de alimentos, tanto durante la preparación de sus ingredientes como en restos de comida que quedan en los platos de los huéspedes o en el bufé.

El menú que reduce el desperdicio está diseñado con la intención precisa de crear oportunidades para utilizar todos los ingredientes, inclusive los sobrantes, manteniendo la alta calidad de los alimentos que se ofrecen al huésped. Además, se puede donar la comida sobrante que se haya conservado de manera segura después del servicio. La clave para reducir satisfactoriamente el desperdicio mediante el diseño del menú es usar varias veces los ingredientes en los menús de *brunch* y almuerzo. Además, la mayoría de los ingredientes del menú del *brunch* no se mezclan con otros ingredientes ni se cocinan demasiado, lo que simplifica su reutilización en el menú del almuerzo y genera poca o ninguna sobreproducción.

Los ingredientes se seleccionan con sumo cuidado basándose en nuestra “Herramienta de clasificación del rendimiento de los productos agrícolas” (vea el Apéndice G), en el que se clasifican los ingredientes considerando cuáles partes generalmente se consideran comestibles (Ej.: alimento). Por ejemplo, a un tomate se le clasifica con un 5–lo cual significa que todo el producto es comestible. Las fresas tienen clasificación 4–lo que significa que casi toda la fruta se pueden comer, salvo por una pequeña porción: las hojas y el tallo. Todas las frutas y verduras del menú que reduce el desperdicio se clasifican con un 4 o 5, lo que anima a los chefs de los hoteles a reducir los recortes utilizando todo el producto.

Este concepto de menú requerirá del esfuerzo de todo el equipo y la participación del personal de ventas, de banquetes, de cocina del personal auxiliar y del personal de alimentos y bebidas. Es imperativo que todas las partes se capaciten en su función al implementar este tipo de menú. A continuación aparecen unas cuantas responsabilidades claves correspondientes a estas funciones:

* Personal de ventas del servicio de catering – vender el menú explicando las estrategias adicionales y trabajando para establecer un conteo exacto de los huéspedes en todas las etapas
* Personal culinario – realizar tormentas de ideas, trabajar con el personal de ventas para establecer cantidades exactas para realizar los pedidos, preparar y cocinar los alimentos.
* Personal de banquetes – manejar el servicio y flujo de alimentos para garantizar una apariencia abundante en los bufés con un desperdicio mínimo posterior al servicio, cerrar los bufés cuando sea necesario durante el servicio y consolidar las bandejas.
* Personal auxiliar – trabajar con el personal culinario para rescatar todos los alimentos que puedan recuperarse, ya sea para donarlos o para reutilizarlos en el almuerzo.

ESTRATEGIAS QUE VAN MÁS ALLÁ DEL MENÚ QUE REDUCE EL DESPERDICIO

Si bien los residuos de los recortes y la cocina pueden constituir un problema para un establecimiento grande dedicado al servicio de alimentos, estos son solo la mitad del rompecabezas. El cliente y los huéspedes también pueden poner de su parte para ayudar al hotel a evitar y reducir el desperdicio de alimentos causado por los banquetes.

* **Conteo**: Una de las principales formas de evitar el desperdicio de alimentos provenientes de un evento es establecer un conteo de los invitados antes de pedir la comida, pero especialmente antes de que los alimentos se preparen y se sirvan. Cuando hable con los clientes sobre este menú, refuerce la necesidad de lograr un conteo exacto de los invitados en cada etapa del proceso de producción. Entre los puntos claves para la reducción del desperdicio en los que se necesitan las cantidades más exactas están: el número de días de antelación para el pedido exacto, el número de días que se necesitan para una preparación exacta, y el día en que se realizarán los cambios para determinar las cantidades que se cocinarán.
* **Preferencias de los invitados**: Además del conteo exacto de los invitados, una comprensión de las preferencias de los invitados en cuanto a la comida también puede evitar las fuentes más comunes del desperdicio de alimentos de un bufé. Algunos puntos que pueden discutirse con el cliente podrían ser:
	+ Panes y panecillos – ¿Se deben colocar suficientes para surtir a cada uno de los invitados o habrá algunos de ellos que no comen carbohidratos, son intolerantes al gluten o no comen muchas calorías?
	+ Postres – ¿En un bufé de almuerzo, los invitados querrán postres más grandes o son mejores las porciones individuales más pequeñas? Según nuestras auditorías, se ha comprobado que los postres para los almuerzos son una fuente considerable de sobreproducción, debido a las porciones generosas por invitado. Los chefs podrían considerar la reducción de las porciones de postre cuando se trate de un almuerzo.
* **Estilo del servicio**: La forma como se sirven los alimentos también puede tener efecto en la cantidad de desperdicio que se genera. Considere discutir las siguientes disposiciones no tradicionales para el bufé con su huésped:
	+ **Estaciones.** Con ello se controla la cantidadde alimentos que se ofrecen a los invitados, se minimizan los residuos en los platos y se permite la reutilización o la donación posterior al servicio, ya que los alimentos no quedan expuestos a posibles riesgos de inocuidad alimentaria. Se requiere más personal y puede ser más lento; los pros y los contras deben discutirse con el cliente.
	+ **Bufés híbridos.** Una porción de la comida se puede servir en plato y otra porción se puede servir en un bufé.
	+ **Reaprovisionamiento del bufé.** Platique con el cliente sobre cómo debe efectuarse el servicio y el reaprovisionamiento del bufé para minimizar la sobreproducción y el exceso de servicio como resultado de alimentos que no se puedan recuperar. Proponga las siguientes opciones:
		- Disminuir el número de líneas para consolidar las bandejas o, si se desean más líneas de bufé, utilizar trastos más pequeños y consolidar los recipientes que se llevan de la cocina para el reaprovisionamiento.
		- Usar porciones y recipientes más pequeños a medida que transcurra el servicio para crear una vista de abundancia con menos comida.
		- Preguntar cuando el personal del bufé puede dejar de reaprovisionar las bandejas basándose en el ritmo del servicio y cuantas personas ya hayan comido.
* **Donación:** Cuando la prevención no sea posible, discuta con sus clientes su intención de donar los alimentos que se hayan producido en exceso y que todavía sean seguros para servirse. Considere los siguientes recursos cuando busque un socio:
	+ Feeding America
	+ Further with Food
	+ Food Donation Connection
	+ Food Rescue US
* Si los clientes tienen dudas sobre su responsabilidad civil por la donación, recuérdeles que existe la **Ley de Alimentos del Buen Samaritano de Bill Emerson**, que protege a su establecimiento de toda responsabilidad cuando dona los alimentos a una organización sin fines de lucro.
	+ Requisitos: (1) Los alimentos se deben donar a una organización sin fines de lucro de buena fe, lo cual quiere decir que los alimentos deben donarse con la plena convicción de que estos son inocuos para su consumo. (2) Los alimentos deben cumplir todos los requisitos de calidad y etiquetado federales (Administración de Productos Alimentarios y Farmacéuticos), estatales y locales, aun cuando no se puedan mercadear debido a su apariencia, fecha de elaboración, frescura, grado, tamaño, excedente u otras condiciones. (3) La organización sin fines de lucro que recibe los alimentos donados debe distribuirlos a las personas necesitadas sin recibir fondos. (4) El receptor final no debe aportar nada de valor monetario por los alimentos que se le donan.