

## Lucha contra el desperdicio de alimentos en los hoteles

La producción de los alimentos que comemos causa un tremendo impacto en nuestro planeta. Al desechar esos alimentos, se desperdicia todo lo que se destina a su producción, incluida la energía, el agua y el hábitat de la vida silvestre. Para tener una estrategia de gestión de alimentos satisfactoria, su establecimiento debe: **1) separar los desperdicios de comida de todos los demás desechos; 2) medir la cantidad generada a diario o semanalmente; 3) usar la información de medición para implementar estrategias de prevención; 4) donar lo que no se vaya a consumir; y 5) desviar del vertedero lo que no se vaya a consumir ni a donar.** La siguiente lista de verificación es una descripción general de alto nivel sobre cómo lograr estos 5 pilares con referencias a dónde se puede encontrar más información en el kit de herramientas denominado *Lucha contra el desperdicio de alimentos en los hoteles*.

### SEPARACIÓN

- Elija un esquema de separación que se adapte a sus necesidades y presupuesto. [Capítulo 5: Separación y medición, paso 1.](#)
- Adquiera y coloque recipientes (preferiblemente verdes para el desecho de alimentos) en las áreas apropiadas del hotel para captar todas las corrientes de desechos. [Capítulo 5: Separación y medición, paso 2.](#)
- Capacite y supervise al personal respecto del empleo de un nuevo sistema de separación. [Consulte el Capítulo 5: Separación y medición, paso 3 y \[HotelKitchen.org/Training\]\(https://www.hotelkitchen.org/training\) for videos \(Capacitación para videos\).](#)

### MEDICIÓN

- Elija una tecnología o proceso de medición adecuado que se adapte a sus necesidades y presupuesto. Las opciones incluyen solicitar informes mejorados de los transportistas de desechos, recuentos manuales diarios de los contenedores o instalar tecnología de medición y redistribución. [Capítulo 5: Separación y medición, paso 1.](#)
- Reúna datos con su sistema de medición en el transcurso de un período determinado de tiempo para establecer una línea de base. Lo ideal es que busque la medida de residuos por huésped (cubierto). [Capítulo 5: Separación y medición, paso 4.](#)
- Establezca objetivos para reducir la sobreproducción y conservar los alimentos desaprovechados. [Capítulo 5: Separación y medición, paso 5.](#)

### PREVENCIÓN

#### PREVENGA EL DESPERDICIO DURANTE LA PLANIFICACIÓN

[Capítulo 6: Prevención, página 29 y Anexos D y G](#)

- Incorpore los principios de reducción de desechos a los menús vendidos por el departamento de catering/venta de eventos y capacite al personal para vender dichos menús.
- Asegure que los recuentos de los Pedidos de Banquetes (BEO, por sus siglas en inglés) sean exactos.
- Use la información del cliente sobre los datos demográficos de los comensales para reducir la sobreproducción.
- Desarrolle una estrategia para obtener ingredientes con bajo nivel de desperdicio y maximice el uso de ingredientes.

#### PREVENGA EL DESPERDICIO DURANTE LA RECEPCIÓN Y EL ALMACENAMIENTO

[Capítulo 6: Prevención, página 30](#)

- Inspeccione adecuadamente los pedidos durante la recepción a fin de conservar la calidad de los ingredientes y la precisión de dichos pedidos.
- Asegure una gestión adecuada del almacenamiento de los alimentos (lo que primero ingresa es lo primero que debe utilizarse) para minimizar el desperdicio.
- Almacene adecuadamente cualquier alimento desaprovechado para su reutilización o donación.

#### PREVENGA EL DESPERDICIO DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES Y LAS COMIDAS

[Capítulo 6: Prevención, página 31](#)

- Informe la cantidad de ingredientes y de comida a preparar con el recuento exacto de invitados.
- Use datos observados o históricos para informar el desarrollo de los menús (por ejemplo, comensales que ingieren mucha carne o alimentos con bajo contenido de carbohidratos).
- Mantenga tamaños de porción adecuados (nota: la persona promedio consume <1.2 libra o 500 g por comida).

#### PREVENGA LOS DESPERDICIOS DURANTE EL SERVICIO Y DESPUÉS DE ESTE

[Capítulo 6: Prevención, página 32 y anexos D y J](#)

- Mejore los bufés de desayuno y eventos con diseños de porciones que generen poco desperdicio.
- Vuelva a llenar y divida de manera eficiente los bufés para garantizar que se proporcione suficiente comida con el mínimo desperdicio una vez completado el servicio.
- Prepare mensajes para los invitados a fin de alentar el consumo consciente. Colóquelos sobre las mesas o las líneas de bufé. Puede encontrar ejemplos de mensajes en el [Capítulo 4: Primeros pasos, página 18.](#)
- Maximice la posible donación manteniendo las normas de seguridad alimentaria de los alimentos preparados que no fueron despachados.

### DONACIÓN

- Identifique a un colaborador de la comunidad de recuperación de alimentos que sea confiable y experimentado, y desarrolle un contrato de colaboración para la conservación de alimentos. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, donación: Paso 2.](#)
- Informe y capacite al personal sobre los nuevos procedimientos. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, donación: Paso 4.](#)
- Recopile datos y elabore un informe de rendimiento. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, donación: Paso 5.](#)
- Incluya la donación en todos los eventos, las negociaciones de contratos con clientes y las reuniones de BEO. [Anexo D.](#)

### REDISTRIBUCIÓN

- Comprenda las normas locales y los requisitos para la eliminación de desechos. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, redistribución: Paso 1.](#)
- Evalúe las opciones locales de redistribución en función de las limitaciones del establecimiento, incluida la colaboración con compostadores, agricultores locales, digestores en el sitio y digestores anaeróbicos locales. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, redistribución: Paso 2.](#)
- Capacite al personal sobre cualquier tecnología o proceso nuevo. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, redistribución: Paso 3.](#)
- Requiera una medición al elegir una opción de redistribución. [Capítulo 7: Recuperación de alimentos desaprovechados, redistribución: Paso 4.](#)



Con el generoso apoyo de