

La principal fracción en peso en la bolsa de residuos domésticos es el **residuo orgánico**, y dentro de esta fracción, el **desperdicio de alimentos**.

La lucha contra el desperdicio de alimentos es una cuestión ética, social, económica y ambiental, incluida como elemento prioritario en los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 de Naciones Unidas (ODS 12, Consumo y producción sostenibles), y en el paquete de Economía Circular de la Unión Europea.

Alcorcón lleva años apostando por proyectos innovadores que permitan abordar la mejora ambiental del municipio implicando a diversos sectores.

“Alcorcón, para Comérselo” es una iniciativa impulsada por la Unidad de Consumo de la Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal en colaboración con ESMASA, cuyo objetivo es abordar el desperdicio de alimentos en diversos sectores de la ciudad.

mediante la adopción de prácticas sencillas, viables y útiles, tanto en su aprovechamiento como en el correcto depósito del residuo final.

Queremos propiciar un cambio de actitudes y procedimientos, reduciendo al máximo el desperdicio alimentario y aumentando la fracción reciclable, para disminuir la presión ambiental y contribuir a un modelo de producción y consumo más sostenible y favorecer la economía circular.

Las fuentes de estos materiales son la “Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista” del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Secretaría General Técnica Centro de Publicaciones, dentro de la estrategia “**Más alimento, menos desperdicio**” y la “**Guía para establecimientos de alimentación**” realizada por la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián en Enero de 2020.



Ayuntamiento de Alcorcón
Concejalía de Salud Pública, Consumo
y Bienestar Animal



ESMASA
Empresa de Servicios Municipales de Alcorcón, S.A.U




AYUNTAMIENTO DE
ALCORCÓN

GUÍA PRACTICA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN **HOSTELERÍA**

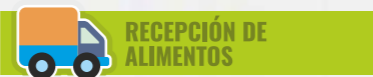
CONCEJALÍA DE SALUD PÚBLICA, CONSUMO Y BIENESTAR ANIMAL

BUENAS PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

En este documento se muestra un catálogo de medidas para reducir el desperdicio de alimentos en establecimientos de hostelería

Las medidas se han estructurado por:

PROCESOS:



Adaptar las provisiones a las reservas y previsiones de venta.
Evitar acumular.

Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos. **¡Ahorra espacio de almacenamiento y energía!**

Gestionar inmediatamente los alimentos según sus características (1º congelados)

Haz porciones de **tamaño correcto** para los productos congelados.

Limpia y deshuesa los alimentos antes de almacenarlos.

No rechaces los productos por su forma o apariencia estética

Trabaja productos de cercanía y de temporada: menor impacto ambiental; vida útil mayor, punto óptimo, mejor precio...



Prepara el espacio de almacenamiento.

Controla el grado de humedad y aireación de las instalaciones de almacenamiento.

Aplica el principio “primero en llegar, primero en salir”

Optimiza el tamaño de los envases: muy grandes, riesgo de caducar; Muy pequeños, mayor coste y más residuo.

Etiqueta y prioriza alimentos con mayor riesgo de estropearse.

Optimiza la apertura de las cámaras de frío y frigoríficos: no rompes cadena del frío, y reduces gasto en energía.

Separa aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración. Valora elaborarlas.



Aprovecha los productos al máximo: reduce las mermas y reutiliza los restos.

Varía el menú del día para facilitar la reutilización de alimentos.

Ajusta las cantidades a las reservas o demanda prevista.

Analiza los platos más solicitados por temporadas, días y horas de la semana.

Realiza secuencias de platos: boloñesa-lasaña; cocido-ropavieja

Capacita al personal en técnicas adecuadas de preparación y cocción.



Promueve calidad frente a cantidad: evita guarniciones innecesarias o copiosas.

Disminuye el número de platos de la carta: reduce productos expuestos al desperdicio.

Ofrece activamente a la clientela la posibilidad de llevarse las raciones sobrantes.

Ofrece **menú infantil**.

Ofrece medio menú, medio bocata, porciones, medias raciones...

Ofrece ofertas de última hora.

Asesora sobre el tamaño de las raciones y ofrece la posibilidad de compartirlas.

Reduce el desperdicio de pan, ajustando cantidad, el modo en que se ofrece y en el que se repone. Sustituye los bollos por rebanadas. Autoservicio de pan.

Reutiliza el pan sobrante a través de elaboración de otros alimentos, como torrijas, pan rallado, sopa, gazpacho, tostadas, bizcochos, pudings,...

Utiliza recipientes y cubiertos compostables para llevarse las raciones sobrantes y para el servicio a domicilio.

Sirve los platos de “cuchara” (sopas, purés, legumbres...) en sopera para que el/la cliente se sirva lo que desee y poder reutilizar el restante de la sopera.

Carta o Menú del día con **productos locales y de temporada**.



Separa residuo orgánico, vidrio, envases ligeros, papel y cartón.

Evita la generación de residuos de envases: no envases superfluos, envases de varios usos, envases compostables...

Utiliza mantelería de tela o de material reciclado.

Utiliza bolsas reutilizables o compostables.

Reutiliza tarros de conservas y otros envases de cristal o cerámica para almacenar alimentos o como recipientes para postres.

Evita la utilización de bolsas de plástico de un solo uso.

Evita usar artículos desechables (platos, vasos, cubiertos...)

Prioriza bebidas con envases retornables o rellenables.

Evita utilizar productos monodosis (azúcar, aceite, café, chocolate en polvo...)



Forma e informa al personal para reducir el desperdicio.

Realiza auditorías periódicas del desperdicio de alimentos.

Dona los alimentos que no vas a utilizar antes de que caduquen.

Utiliza productos de limpieza ecológicos

Informa y sensibiliza a tus clientes.

Haz **pedidos acordes** a la necesidad de las ventas.

Nombra una persona responsable de programar pedidos.

Ofrece agua del grifo en jarras de cristal.

Ten en cuenta la estación del año: en verano mayor cantidad de frutas y hortalizas. Con frío, platos calientes (sopas, purés, guisos).

Aplica la jerarquía de prioridades para la revalorización del desperdicio:

1. Donación,
2. Transformación
3. Subproductos,
4. Compost

Hazte de “Alcorcón, para comérselo”

