



# SEMANA EUROPEA de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS 16-24 noviembre 2024

EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO



#RESIDUOS-  
ALIMENTARIOS  
#EWWR2024  
#FOODWASTE

#FOODWASTEISOUTOFTASTE

ESTABLECIMIENTO DESTACADO  
EN LA REDUCCIÓN DEL  
DESPERDICIO ALIMENTARIO

## ALCORCÓN

# PARA COMÉRSELO



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



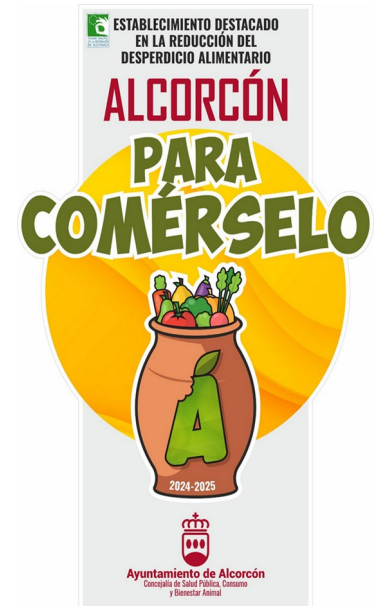
**Ayuntamiento de Alcorcón**

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# PLAN DE ACTUACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR:

## “ALCORCÓN, ¡PARA COMÉRSELO!”.

Alcorcón, 18 de noviembre, 2024





**Ayuntamiento de Alcorcón**

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Bienvenidas, bienvenidos... y gracias por venir!!!







**Ayuntamiento de Alcorcón**

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



**SEMANA EUROPEA**  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
**16-24 noviembre 2024**   
**EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO**



#RESIDUOS-ALIMENTARIOS  
#EWWR2024  
#FOODWASTE

#FOODWASTEISOUTOFTASTE



**Ayuntamiento de Alcorcón**

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



 ESTABLECIMIENTO DESTACADO  
EN LA REDUCCIÓN DEL  
DESPERDICIO ALIMENTARIO

# ALCORCÓN PARA COMÉRSELO



2024-2025



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



# PLAN DE ACTUACIÓN SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR:

- 1. ¿Quién?** Unidad de Consumo de la Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal.
- 2. ¿Cómo?** Plan de actuación contra el desperdicio alimentario para una economía circular.
- 3. ¿Porqué?** Para reducir el desperdicio de alimentos mediante prácticas sencillas, viables y efectivas.





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Objetivos :



- Fomentar un cambio de actitudes y procedimientos para minimizar el desperdicio alimentario. **(Reduce)**
- Aumentar la fracción reciclable de residuos para reducir la presión ambiental. **(Recicla)**
- Contribuir a un modelo más sostenible de producción y consumo, apoyando la economía circular. **(Reutiliza)**

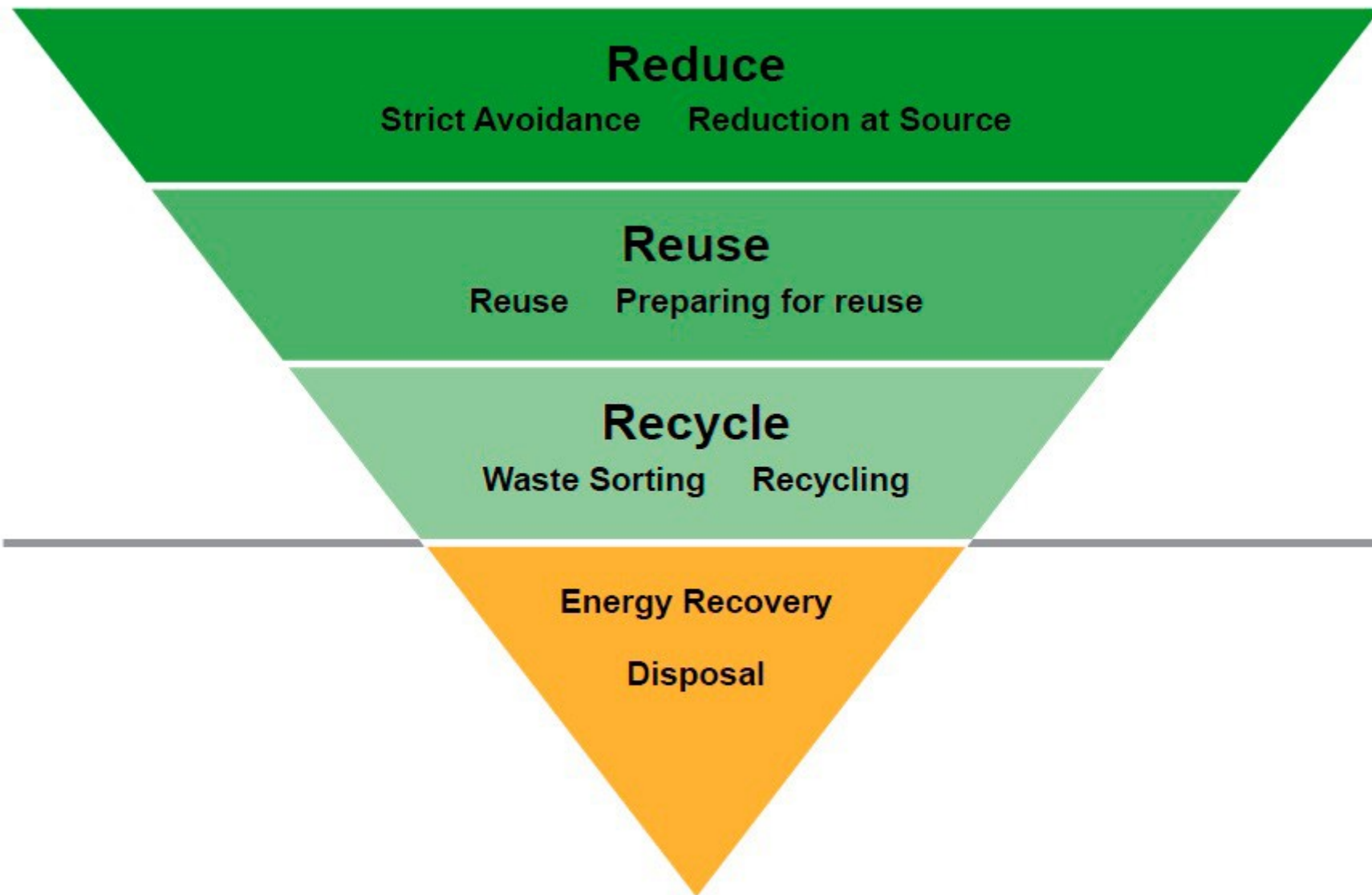




Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Objetivos :







Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Beneficios directos empresas.

- Ahorro económico.
- Imagen moderna y solidaria.
- Responsabilidad social corporativa.
  - Ética.



**SEMANA EUROPEA**  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
16-24 noviembre 2024

**EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO**

#EWWR2024

#FOODWASTE

#RESIDUOSALIMENTARIOS

#FOODWASTEISOUTOFTASTE





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Resultados Alcorcón.

- Todos los restaurantes encuestados planifican las compras.
- El 84% planifican los menús para aprovechar y transformar.
- El 68% aplican las TIC para realizar menús y gestionar mejor los stocks.
- El 98% ofrecen a sus clientes poder llevarse las sobras
- El 86% ofrecen envases reutilizables o fácilmente reciclables para los alimentos.
- El 80% utiliza las redes sociales para promocionarse o hacer reservas.
- El 74% utiliza el sistema FIFO para el control de los stocks.
- Sólo el 12% tienen sistemas de control o auditoria del desperdicio.



**SEMANA EUROPEA**  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
16-24 noviembre 2024

**EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO**

#EWWR2024

#FOODWASTE

#RESIDUOSALIMENTARIOS

#FOODWASTEISOUTOFTASTE





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Resultados Alcorcón Reutilizar.

- El 44% elabora otros platos con los alimentos elaborados, debidamente conservados que no se demandaron por los clientes
- El 50% de los restaurantes tiene acuerdos con sus proveedores para retornar los envases.
- El 62% utiliza en la cocina envases reutilizables.



**SEMANA EUROPEA**  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
16-24 noviembre 2024

**EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO**

#EWWR2024

#FOODWASTE

#RESIDUOSALIMENTARIOS

#FOODWASTEISOUTOFTASTE







Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Resultados Alcorcón Reutilizar.

- El 44% elabora otros platos con los alimentos elaborados, debidamente conservados que no se demandaron por los clientes
- El 50% de los restaurantes tiene acuerdos con sus proveedores para retornar los envases.
- El 62% utiliza en la cocina envases reutilizables.



**SEMANA EUROPEA**  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
16-24 noviembre 2024

**EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO**

#EWWR2024

#FOODWASTE

#RESIDUOSALIMENTARIOS

#FOODWASTEISOUTOFTASTE





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Resultados Alcorcón Reutilizar.

- El 24% de los restaurantes colabora con entidades benéficas del municipio o personas físicas en la donación de alimentos que no han sido consumidos.
- Solo el 10% de los restaurantes utiliza plataformas para ofrecer alimentos que no se han consumido en el restaurante y tienen una fecha de consumo próxima a caducar.



SEMANA EUROPEA  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
16-24 noviembre 2024

EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO

#EWWR2024

#FOODWASTE

#RESIDUOSALIMENTARIOS

#FOODWASTEISOUTOFTASTE





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

# Resultados Alcorcón Reciclar.

- El 28% de los restaurantes dispone de un lugar para hacer compost con los restos orgánicos (frutas, verduras y restos de comidas preparadas).
- En el 92% de los restaurantes, los aceites usados, son recogidos por una empresa que los utiliza en la generación de energía (Biodiesel)
- De los restaurantes visitados el 26% dispone de compactadores para reducir el volumen de los materiales reciclables como el cartón y el plástico.



**SEMANA EUROPEA**  
de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS  
16-24 noviembre 2024

**EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO**

#EWWR2024

#FOODWASTE

#RESIDUOSALIMENTARIOS

#FOODWASTEISOUTOFTASTE







Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



# Alcorcón, ¡Para comérsele!” Un sello de calidad.

Un **sello de distinción** para los establecimientos que implementan buenas prácticas contra el desperdicio de alimentos.

Los que cumplan los requisitos recibirán un **distintivo** para exhibir en su local y se mencionarán en la web de la Unidad de Consumo del Ayuntamiento y cualquier publicación derivada.



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



# ¿Cómo Obtener el Distintivo?

En este año de inicio, los distintivos se otorgarán según criterio de los **Inspectores** de la Unidad de **Consumo** del Ayuntamiento.





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



# ¿Cómo Obtener el Distintivo?

Si un establecimiento de hostelería desea obtener el reconocimiento "Alcorcón, ¡Para Comérsele!" deberá aplicar las siguientes **medidas**:

1. Dar salida a los excedentes a través de apps.
2. Donar excedentes, preferiblemente a ONG locales.
3. Separar adecuadamente todas las fracciones de residuos, incluido el residuo orgánico
4. Formar e informar al personal de aquellas medidas de prevención que se adopten.





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



# ¿Cómo Obtener el Distintivo?

Una vez puesto en marcha el plan:  
Comunicarlo a la Unidad de Atención al Consumidor del Ayuntamiento de Alcorcón ([omic@ayto-alcorcon.es](mailto:omic@ayto-alcorcon.es)), desde donde se comprobará mediante inspección.

**Todos los distintivos se renovarán al los dos años.**



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



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



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



ESTABLECIMIENTO DESTACADO  
EN LA REDUCCIÓN DEL  
DESPERDICIO ALIMENTARIO

**ALCORCÓN**

**PARA  
COMÉRSELO**



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



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal







Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



AYUNTAMIENTO DE  
**ALCORCÓN**

GUÍA PRACTICA PARA REDUCIR  
EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN

# HOSTELERÍA



CONCEJALÍA DE SALUD PÚBLICA, CONSUMO Y BIENESTAR ANIMAL



SEMANA EUROPEA  
DE LA PREVENCIÓN  
DE RESIDUOS



Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



## RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

**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...



## ALMACÉN

**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.



## EN LA COCINA

**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.





Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



## EN EL COMEDOR

**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**.



## PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS

**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...)



## OTRAS BUENAS PRÁCTICAS

**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”**







Ayuntamiento de Alcorcón

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal



# SEMANA EUROPEA

de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS

## 16-24 noviembre 2024

EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO



#RESIDUOS-  
ALIMENTARIOS  
#EWR2024  
#FOODWASTE

#FOODWASTEISOUTOFTASTE



**Ayuntamiento de Alcorcón**

Concejalía de Salud Pública, Consumo y Bienestar Animal

**GRACIAS!!!**

@AlcorconSalud

[www.ayto-alcorcon.es](http://www.ayto-alcorcon.es)







# SEMANA EUROPEA de la PREVENCIÓN DE RESIDUOS 16-24 noviembre 2024

EL BUEN GUSTO NO TIENE DESPERDICIO



#RESIDUOS-  
ALIMENTARIOS  
#EWR2024  
#FOODWASTE

#FOODWASTEISOUTOFTASTE



ESTABLECIMIENTO DESTACADO  
EN LA REDUCCIÓN DEL  
DESPERDICIO ALIMENTARIO

## ALCORCÓN

# PARA COMÉRSELO



2024-2025



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