



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura

Sólo cuantificando los desperdicios se consigue rebajar su volumen hasta un 20% gracias al efecto de concienciación.

Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura

Lunes, 21 de marzo 2016

Anualmente se pierden más de 1.300 toneladas de alimentos en el mundo, desde que se producen hasta que llegan al plato del comensal. Además de un perjuicio medioambiental y social ¿sabemos qué supone ésto para las empresas? ¿Tiene la hostelería asumida la necesidad de reducir el desperdicio alimentario?

La restauración colectiva tiene un papel muy importante en la sociedad actual. No sólo es un potente motor económico, sino que además genera empleo y satisface una demanda creciente de aquellos que necesitan comer fuera de casa.

En Europa, la industria del catering genera unos beneficios actuales de 24 mil millones de euros, emplea a 600.000 trabajadores, y sirve 6 mil millones de comidas al año (www.foodserviceeurope.org). No obstante, en el sector de la restauración se produce un despilfarro alimentario alarmante y muy cuestionado tanto por motivos éticos como por ambientales.

Anualmente se pierden más de 1.300 toneladas de alimentos en el mundo, desde que se producen hasta que llegan al plato del comensal. En lo que a restauración se refiere, entre el 4 y el 10% de los alimentos comprados acaba en la basura (*Guía aprovechemos la comida* de UAB y Fundació Alicia). Esto supone para las empresas:

1- Costes económicos: Según el estudio *Aprovechemos la comida: Una guía para la reducción del despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering* de la UAB y Fundació Alicia, un restaurante tipo que produce 120 comidas al día, despilfarra 3.000 kg de comida al año. Cada kilo de comida supone un coste directo de 3,06 €/kg. A este coste habría que añadirle además cargos indirectos (laborales, energía, alquiler...) y las tasas de gestión de residuos. Se calcula que en total el coste por desperdiciar un kilo de comida ronda los 9,37€.

2- Costes ambientales: Consumo inútil de recursos naturales (energía, agua, tierra y petróleo) y contaminación ambiental por emisión de gases efecto invernadero.

3- Costes sociales: En un contexto de una grave carestía de alimentos para un sector importante y creciente de la población, desperdiciar cada día toneladas de alimentos viables es éticamente reprochable.

4- Coste laboral: Se desperdician horas de capital humano necesarios para almacenar, cocinar y servir alimentos no consumidos en algún punto de la cadena.

Muchos organismos públicos y privados están empezando a tomar cartas en el asunto, y ya existen numerosas guías, recursos y dispositivos para conseguir disminuir el despilfarro alimentario en nuestro sector. Por primera vez, en la *II Convención de Cocinas Centrales*, se trató específicamente el reto de la gestión de residuos orgánicos dentro del sector de la restauración colectiva. Esperemos que este sea el empuje definitivo para que el sector tome conciencia de la oportunidad de reducir costes e impacto ambiental a través de una correcta gestión de residuos.

Y una vez asumida la necesidad de reducir los desechos, ¿por dónde empezamos?

1- Auditoría de residuos. Sólo se controlan las cosas que se miden. Para reducir el volumen de desechos tendremos antes que saber cuánto estamos desperdiciando, dónde se produce y por qué sucede. ¿Se caducan los alimentos? ¿no gustan algunos platos? ¿hay sobreproducción? La auditoría nos dará respuesta a todas estas preguntas.

Algunos estudios demuestran (www.leanpath.com/es/) que sólo midiendo los desperdicios ya se consigue rebajar el volumen hasta un 20% gracias al efecto de concienciación del personal implicado.

2- Trabaja en equipo. La generación de desechos puede darse en cualquier parte de la cadena (recepción, almacenaje, preparación o lugar de consumo) y por tanto todo el personal debe participar en el desarrollo de estrategias para evitar el despilfarro.

3– Plan de acción. Define en equipo una estrategia para minimizar la generación de residuos, marca unos objetivos anuales claros y contrastables, y premia al equipo si se obtienen resultados positivos.

4– Acción social. Hay una parte de los residuos generados que es inherente al sector, y es muy difícil de evitar. Si ya has tomado todas las medidas para reducir al máximo los desechos, establece colaboraciones con entidades sociales para aprovechar los alimentos viables no consumidos. Esta actividad tiene limitaciones higiénico-sanitarias, pero ya existen varios casos de éxito en nuestro país. Por ejemplo el proyecto *Alpan* de Rotary Club o *Bcn comparte comida* de Nutrición sin Fronteras.

5– Comunica la iniciativa. Ser solidario y ambientalmente respetuoso aporta ventajas económicas, pero también conlleva valores sociales y ambientales valorados por los clientes. Difunde los éxitos y nuevos retos para visibilizar tus esfuerzos.

En definitiva, no se trata más que de averiguar los residuos que genera el negocio, diseñar un plan de acción para minimizarlos y revalorizar los que inevitablemente se tengan que producir.

Recursos:

- Campaña *Buen aprovechado*. Magrama.
- Guía *Prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y comercio minorista*. Acsa.
- Guía *Abre los ojos ante los desperdicios*. Unilever.
- Guía *Aprovechemos la comida! Una guía para la reducción del derroche alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering*. UAB y Fundació Alicia (en catalán).

Noticias Relacionadas

- [Catalunya ofrece una línea de ayudas para prevenir, separar y gestionar los residuos](#)
- [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#)
- [Firmas a favor de una ley que permita ‘canalizar’ el excedente alimentario de los colegios](#)
- [Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)
- [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos](#)
- [Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)

Isabel Coderch es fundadora de *Te lo sirvo verde*, consultora en hostelería sostenible y Multiplicadora B (B Corp). Isabel Coderch Especialista en restauración social y colectiva, escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser ‘más verdes’. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))