



Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada

21-12-2016

El despilfarro alimentario en las cocinas sociales supone un coste económico, un coste ambiental y un coste social que las empresas responsables deben evitar. Te lo Sirvo Verde, consultora especializada en restauración sostenible, ofrece un curso contra el despilfarro alimentario en comedores escolares, dirigido a profesionales de la cocina, monitores y personal técnico de las empresas.

Un estudio elaborado por la UB y Fundación Alicia nos demuestra que entre el 4-10% de los alimentos que se compran en el sector de la restauración acaban en la basura. La restauración colectiva es un potente motor económico y laboral; no obstante, es un sector que genera un impacto ambiental muy importante y con un gran margen de mejora en términos de sostenibilidad, eficiencia y aporte de valor social. Una formación práctica y continua del personal implicado en el comedor permite reducir el despilfarro alimentario hasta un 30% y el consumo energético en un 20%.

El objetivo fundamental del curso que ofrece Te lo Sirvo Verde es sensibilizar al personal implicado en el comedor del coste del despilfarro alimentario y ofrecer estrategias logísticas y educativas para reducirlo según las necesidades de cada centro. Los seminarios se imparten en los propios centros o en la ubicación que designe la empresa y son 100% bonificables por la Fundación Tripartita.

¿Qué supone para las empresas el despilfarro alimentario?

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 reprobable.

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

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

El curso contra el despilfarro alimentario que presenta Te lo Sirvo Verde ofrece diversas herramientas a partir de las cuales, las empresas podrán empezar a trabajar contra el desperdicio alimentario. Básicamente, la formación hace hincapié en los siguientes puntos:

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.

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.

– Para más información sobre el curso: www.telosirvoverde.com / info@telosirvoverde.com

Noticias Relacionadas

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