



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / RSE / Sostenibilidad /

The image shows two promotional posters for the Congreso de Restauración Colectiva 2016. Both posters feature the event's logo, which consists of three circles containing a spoon, a whisk, and a strainer, with the text 'CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA' below it. The event details are 'Barcelona, 25 de octubre de 2016' and 'Recinto Gran Via, Fira Bcn'.

The left poster is titled 'Patrocinado por:' and lists numerous sponsors including GWP, Nestlé Health Science, FAGOR, nutripack, ACO, Schär, GARCIMAR, eucelino, Sirey, Alotex, RATIONAL, Gufresco, health care, Oms y Viñas, Unilever Food Solutions, and others. It also lists 'Con el apoyo de:' (Servilla, aromati, AFDASA, etc.) and 'Comité asesor:' (cooperación, food, etc.). The organizer is 'Restauración colectiva' and 'HOSTELCO'.

The right poster is titled 'PROGRAMA' and features a photograph of a plate of food, including a salad, a pasta dish, and a bread roll. It also lists the organizer as 'Restauración colectiva' and 'HOSTELCO'.

La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016

27-09-2016

Como ya sabéis, el próximo 25 de octubre celebraremos el *Congreso de Restauración Colectiva 2016* en el que está prevista una sesión centrada en el reto que representa el despilfarro alimentario en las empresas de restauración colectiva. Isabel Coderch, una de nuestras colaboradoras habituales, coordina y participará en esa mesa y nos explica en este artículo y a grandes rasgos lo que se detallará y debatirá en profundidad el día del congreso.

La lucha contra el despilfarro alimentario es un tema candente del sector de la restauración colectiva. Todos los profesionales que de alguna forma estamos ligados a las colectividades (nutricionistas, cocineras, comerciales, responsables de calidad, etc.) vemos como se desperdician sistemáticamente kilos de comida viable en cada servicio. Los alimentos que acaban en la basura suponen un coste económico absurdo, y además, conllevan un coste ambiental y social que no nos debemos permitir.

El próximo 25 de octubre tendrá lugar en Barcelona el *Congreso de Restauración Colectiva 2016*, en el que está prevista una sesión en la que participo y en la que trataremos de forma específica el reto del despilfarro alimentario en las empresas de restauración colectiva, y en los comedores escolares en concreto. Hablaremos de las estrategias educativas para reducir el desperdicio alimentario y de cómo aprovechar y donar los alimentos con garantías legales.

Pero, ¿por qué se despilfarra?

Cada centro tiene una realidad propia que debe conocerse para determinar con exactitud el motivo del despilfarro pero, a grandes rasgos, los motivos suelen ser los siguientes:

- Errores de gestión en los procesos del equipo de cocina.
- Falta de formación y concienciación del equipo laboral.
- Política de emplatado y diseño de menús inapropiado.
- Criterios de consumo de las raciones poco flexibles.

– Entorno del comedor estresante y con poco tiempo para comer.

¿Qué se despilfarra?

Se despilfarra un poco de todo, pero el pan, la ensalada, la fruta y el pescado son los alimentos que más a menudo encontramos en la basura.

¿Qué podemos hacer para evitar el despilfarro?

En primer lugar debemos analizar qué y cuánto alimento del que compramos malbaratamos. Después debemos analizar los motivos por los cuales esto sucede y, por último, debemos diseñar una estrategia para reducirlo. En este proceso deben participar todos los agentes que intervienen en el comedor: equipo de cocina, educadores de comedor y alumnado.

También hay que tener en cuenta que la formación y sensibilización de todos los actores del comedor colectivo son claves a la hora de conseguir reducir el despilfarro de una forma estable.

Cierto grado de desperdicio alimentario es inevitable en el sector de la restauración colectiva. No obstante, existen estrategias para reducir al mínimo este despilfarro y para optimizar los restos de alimentos viables no consumidos el día del servicio.

Si te interesa reducir el despilfarro alimentario en tu empresa de restauración colectiva, nos vemos en el [Congreso de Restauración Colectiva 2016](#).

Noticias Relacionadas

- [Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC](#)
- [La contratación pública, bajo lupa en el próximo Congreso de Restauración Colectiva](#)
- [La modificación de texturas, otra de las claves en el Congreso de Restauración Colectiva](#)
- [El Congreso de Restauración Colectiva 'cuelga' el cartel de no hay entradas por segundo año](#)
- [Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week](#)
- [Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016](#)
- [Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio](#)



Isabel Coderch es fundadora de [Te lo sirvo verde](#). Consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y la restauración sostenible; especialista en restauración social y colectiva. Escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))