



## Ocho consejos para gestionar un *buffet* minimizando el despilfarro alimentario

09-11-2021

**Incorporando pequeños gestos y prácticas en la gestión de un *buffet* se puede evitar hasta un 30% del desperdicio alimentario. Isabel Coderch, consultora especializada en restauración sostenible y colaboradora habitual de RC, nos explica en este artículo cómo minimizar el desperdicio en el *buffet*, sistema que, sin duda, es el más 'despilfarrador' de todos los de la restauración.**

¿A quién no le gusta un *buffet*? Bandejas rebosantes de decenas de alimentos de distintos colores, donde todo parece apetecible y por una vez, no hay que escoger un solo plato: se puede probar de todo. Pero la cara 'B' de ese mundo ideal para el comensal se encuentra en el desperdicio alimentario: el 12% del total generado en España corresponde al sector de la restauración, y los *buffets* son, sin duda, el modelo de restauración donde más desperdicio se genera.

Y tiene mucho sentido: en un *buffet* los clientes priorizan el alimento recién hecho (lo anterior no sirve), se sirven guiados por la gula y terminan dejando comida en el plato... Y todas esas prácticas se traducen en despilfarro de alimentos. Un problema que cualquier centro de restauración que quiera ser sostenible y reducir su huella ecológica tendrá que hacer frente en el corto plazo.

### ¿Por qué se tira tanta comida en los *buffets*?

El funcionamiento y la oferta del *buffet*, junto al comportamiento de los clientes cuando acuden a ellos, provocan algunos males endémicos que acaban en desperdicio alimentario:

- Es difícil anticipar la demanda real del día. El *buffet* tiende a sobreproducir para hacer frente a los imprevistos. El 'por si acaso' es algo habitual.
- Se llenan más las bandejas para generar sensación de opulencia. Con esto se quiere captar la atención de los consumidores.
- Los comensales comen 'por los ojos'. El cliente quiere probar todo, se sirve más de lo que puede comer y termina desperdiciándose más comida.
- Baja tasa de aprovechamiento alimentario. Los alimentos que salen a sala no pueden reutilizarse para otras preparaciones ni

pueden donarse, por lo que todo lo que no se consume, acaba en la basura.

## Ocho consejos para reducir el despilfarro de alimentos en el *buffet*

### 1. **Analiza tu desperdicio.**

Para arreglar un problema, antes se debe saber dónde está, por qué se produce y qué implicaciones tiene para tu negocio.

¿Cuántos *croissants* tiras cada día? Cuando los clientes son polacos, ¿sobra mucha más comida que cuando son japoneses? ¿Por la noche siempre hay que reponer huevos y por la mañana sobra? Parece que tiras poco pan, ¿pero si sumas el coste anual te da para pagar la cena de navidad de todo el equipo?

Todo esto solo se puede saber si analizas con detalle tu desperdicio, así que ya sabes. Coge una balanza, papel y boli, y durante una semana, como mínimo, pesa todo lo que no se consume del *buffet*.

### 2. **Conciencia a tu equipo.**

En la reducción de desechos alimentarios es necesario contar con el compromiso de todo el equipo. Puedes organizar sesiones formativas y de sensibilización, o bien ofrecer incentivos por objetivos mensuales de reducción para que tengan una motivación extra. Sensibilización + incentivo económico = personal supermotivado. *¡Trust me!*

### 3. **Comunicando se entiende la gente.**

¿Recuerdáis el mantra, 'lo que no se comunica no existe'? Pues eso. Hablar de nuestras acciones sostenibles es imprescindible para poner en valor vuestro esfuerzo, utilizar el poder de concienciación del negocio y evitar malos entendidos.

Hasta hace poco hablar de prevención del despilfarro en restaurantes era un tema tabú. Si hablabas de ajustar raciones o de políticas de prevención del derroche, el cliente te subía la ceja pensando: 'Tú lo que quieres es ahorrar dinero'.

Ahora la situación es distinta. No solo tenemos el argumento ambiental y una mayor sensibilización ciudadana, sino que contamos el apoyo de una ley catalana y otra estatal para justificar medidas para acabar con esta locura de tirar comida comestible a mansalva.

Así que está claro... aunque resulte algo ridículo, de vez en cuando hay que recordar a los adultos lo que nos decían las abuelas de que nos sirvamos solo lo que nos vamos a comer.

### 4. **El tamaño sí importa. Y en este caso, cuánto más pequeño mejor.**

En general, todos tendemos a llenarnos los platos cuando nos servimos, pero en un *buffet*, todavía más. Por un lado porque tenemos un precio fijo independiente de la cantidad, y por otro, porque nos da pereza volver a levantarnos. Así de básicos somos los humanos. Los platos pequeños se llenan con menor cantidad de comida, así que mejor que los clientes repitan a que se sirvan de más en platos grandes.

Además de los platos, también debemos ajustar el tamaño de las raciones, el de los utensilios para servir y los boles de las presentaciones. Hay que controlar los tamaños o acabaremos perdiendo la camisa con las mermas de aceitunas, el atún y el maíz de las ensaladas.

### 5. **Presentaciones en 3D mejor que en 2D.**

El principal gancho de los *buffets* se basa en la atracción que sentimos hacia la opulencia y la diversidad: torres de panecillos de distintos cereales, cientos de boles de frutas precortadas, bandejas de bacon humeante recién hecho... Al comensal le cuesta controlarse y no coger de todo aunque no tenga tanto hambre. Luchar contra este impulso humano es complicado, pero podemos preparar montajes de *buffet* de forma que luzcan más generosos sin poner tanta comida.

Para ello, tres imprescindibles:

- Mejor varias bandejas pequeñas repartidas por el mostrador, que una grande.
- Mejor presentaciones en 3D (bandejas en distintas alturas) que una bandeja horizontal.
- Inclinar las fuentes con la ayuda de cuñas.

### 6. **Siempre que se pueda, *buffets* asistidos.**

Lo mejor que se puede hacer para reducir al mínimo el desperdicio es cocinar al momento y que emplate un camarero/a. Si tengo que pedir a alguien que me sirva la bollería para desayunar, seguramente me contendré más que si la cojo yo misma. Y lo mismo sucede con las planchas. Ante una torre de huevos fritos siempre cogemos el recién hecho, y los primeros a menudo acaban desechados. Si se puede tener a un cocinero que prepara a demanda, el huevo siempre estará recién hecho y habrá mucho menos desperdicio.

Una de las pocas cosas buenas que nos ha traído la *Covid*, es que cada vez hay más *buffets* asistidos y yo lo veo como un 2 x 1: más seguridad alimentaria y menos desperdicio alimentario.

### 7. Prepararse para un exceso de demanda puntual en vez de sobreproducir en cada turno.

Está genial que en último momento te entre un grupo de clientes inesperados, pero hay que estar preparados. Pensad en algunos platos fáciles y rápidos de preparar para poder servir a los clientes a tiempo y así no habrá que tirar comida de previsiones no cumplidas.

### 8. Vende o dona los excedentes alimentarios.

Aunque controlemos el desperdicio, a veces es imposible cuadrar exactamente el consumo de los clientes con la producción de cocina. Si lo que sobra no se puede aprovechar para otras producciones internas, no te preocupes, todavía no ha llegado en momento de tirarlo. Por un lado se le puede seguir sacando rendimiento económico vendiéndolas a través de alguna de las aplicaciones que existen en el mercado hoy en día... Otra opción, es donar los alimentos a entidades sociales a través de entidades y empresas que se encargan de dicha gestión.

## ¿Por qué me interesa reducir el despilfarro si ya he integrado el coste en mi escandallo?

El coste de tirar comida no solo proviene del precio que se paga por la materia prima. Hay muchos costes indirectos que rara vez se integran en los escandallos: coste de la mano de obra, de la energía y agua para producir los alimentos no consumidos, la tasa de residuos y a partir de ahora, las multas por no cumplir con las leyes de prevención del despilfarro.

Además de reducir costes, y más de los que os podáis creer, también interesa controlar y reducir el desperdicio alimentario por dos motivos:

**1. Reducir la huella ambiental.** En un contexto de emergencia climática como este, cada gesto cuenta para reducir el impacto negativo de un negocio en el planeta. Reducir el desperdicio, apostar por más opciones vegetales... pequeños gestos que hacen que el *buffet* sea más respetuoso con el medio ambiente.

**2. Mejorar la imagen corporativa.** El consumidor está cada día más concienciado con el impacto que sus elecciones tienen en el planeta, y la comida es la primera. Saber que un espacio de restauración tiene en cuenta esto, mejora la imagen frente a los comensales y frente a la propia competencia. Incluso para los empleados: todos se sentirán orgullosos de formar parte de una empresa que contribuye de esa manera a la sostenibilidad.

## Noticias Relacionadas

- Abierto el plazo para realizar aportaciones al proyecto de la 'ley del desperdicio alimentario'
- Control y nudging strategies, dos maneras de 'atacar' el despilfarro alimentario en colegios
- La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva
- El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales



**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](mailto:isabel@telosirvoverde.com). ([Todos los artículos](#))