

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Reducir el desperdicio de alimentos en Navidad, un objetivo prioritario para toda la restauración

Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

Reducir el desperdicio de alimentos en Navidad, un objetivo prioritario para toda la restauración

Miércoles, 29 de noviembre 2023

Estamos a las puertas de una de las épocas en la que más despilfarro alimentario se genera tanto en los hogares como en la restauración de todo tipo. Desde IHS Tecnológicos nos recuerdan en este artículo, cómo reducir ese desperdicio identificando las causas, tomando acciones y utilizando sistemas de tratamiento de residuos para aquellos alimentos que ha sido imposible 'salvar'.

Según el último estudio de desperdicio alimentario, en el año 2022, en España tiramos 1,17 millones de toneladas de comida a la basura y cada hogar desperdició de media 65,5 kilos entre bebidas y alimentos. Más allá de este dato, más que preocupante, destacar en positivo que España es el segundo país de la Unión Europea donde el desperdicio alimentario es menor (precedido solo por Bulgaria) y que en el año 2022 el despilfarro descendió con respecto al año anterior.

Sabemos que son los países desarrollados quienes más desperdicio generan; del total, más de la mitad, el 53%, ese despilfarro proviene de los hogares, seguido por la industria de alimentos procesados con el 19% y de la restauración y las empresas de catering, con el 12%. La cantidad de comida que cada día acaba en la basura es un problema a lo largo de todo el año, pero con las celebraciones de Navidad y Año Nuevo, estas cifras alcanzan valores insospechados (hasta un 20% de la comida que consumimos en Navidad acaba en la basura, mientras que uno de cada cinco españoles reconoce que durante las fiestas desperdicia más comida que en cualquier otra época del año... lo mismo pasa en la hostelería).

Esta pérdida de alimentos en el mundo desarrollado pone en duda la posibilidad de alimentar de manera sostenible a la población de países en desarrollo, encontrándonos con la paradoja de que 1/3 parte de los alimentos que se producen se pierden o desperdician y que con tan solo 1/4 parte de esos alimentos desperdiciados sería suficiente para acabar con el hambre en el mundo.

Por otro lado está el impacto para el medio ambiente. Las estimaciones de desperdicio mundiales suponen entorno a los 3.300 millones de toneladas métricas de emisiones anuales de dióxido de carbono (CO₂), suponiendo, además, el uso de cerca de 1.400 millones de hectáreas de tierra, es decir, casi un 30% del área de tierras agrícolas del mundo. Se dice que si el desperdicio de alimentos fuera un país sería la tercera mayor fuente de producción de gases de efecto invernadero.

Identificar las causas del desperdicio de alimentos en la restauración

Para saber con más precisión el origen del desperdicio de comida en una cocina industrial es conveniente establecer una fase de diagnóstico. Esto es lo que va a permitir luchar de forma eficaz contra los desperdicios y conseguir una cocina responsable.

Como aseguran los responsables de [IHS Tecnológicos](#), distribuidor oficial de **Bonnet** en España, se deberían analizar tanto los residuos de la cocina como los de consumo en un plazo determinado, por ejemplo en una semana de producción normal. Para ello se debería involucrar a todo el personal en hacer pesajes para identificar los alimentos que gustan más y los que gustan menos y registrar todos los datos.

El pesaje de estos alimentos, tanto los que no se utilizan en la cocina, como los que el cliente no se ha comido, dan una visión de la situación real y, a partir de ahí, se podrán hacer cambios en algunas prácticas y procesos.

Qué Acciones tomar para lograr una cocina responsable

Una vez analizado el desperdicio de alimentos de un negocio de hostelería, se podrán empezar a implementar algunas acciones sencillas que lleven a su reducción.

1. **Cocina todos tus alimentos.** ¡No desperdices nada de la comida! Por ejemplo, si cocinas hortalizas o verduras, reutiliza las cáscaras para hacer un caldo, además, estarás aprovechando todas sus vitaminas.
2. **Optimiza tu stock para lograr una cocina responsable.** En Navidad hay que definir con mayor exactitud y antelación posible si cabe, lo que se va a ofrecer en los menús.

En cualquier época del año, la gestión del inventario es muy importante también para evitar las caducidades de los alimentos, es decir, el primero en entrar será el primero en salir.

3. **Evita intermediarios y favorece la producción de cercanía.** Al comprar un producto directamente del productor, reducimos los intermediarios y por lo general, tendremos alimentos de mayor calidad. Además, al evitar transportes, también se reducen las posibles pérdidas que se dan durante esa fase, especialmente, si se interrumpiera la cadena de frío.
4. **Congelar los alimentos correctamente.** Una congelación correcta en los alimentos que lo permitan puede ser una muy buena opción, si no se van a consumir en breve. Eso sí, hay que asegurarse de que no pierdan la cadena de frío y etiquetarlos para controlar el tiempo que el alimento lleva congelado. Un alimento congelado correctamente no tiene por qué perder sus propiedades ni su calidad.
5. **Adaptar las cantidades.** Dar más importancia a la calidad del plato y a su presentación que a la cantidad, es una buena estrategia para conseguir la cocina responsable que buscamos. En Navidad se tiende al exceso.
6. **Ten disponibles táperes o envases para los comensales que lo soliciten.** Cada vez son más los clientes que desean llevarse en un táper la comida que no han podido terminar en el restaurante. Normalizar esta práctica en tu establecimiento, será muy bien acogida (y si te adhieres a un sistema de envases retornables aún ayudarás mejor al medioambiente).

Si a pesar de todo acabamos produciendo más de lo que utilizamos, se pueden donar los alimentos no vendidos. Existen diversos sistemas para darles salida a través empresas y aplicaciones, algunas de ellas con una finalidad social.

En esencia, se trata de tener en cuenta la **Regla de las 4R's**: Reducir, Reutilizar, Reciclar y Redistribuir.

Tratamiento de residuos en la propia cocina: 'Bivatec PV' y 'Ecolo'

Si a pesar de todo no logramos 'salvar' una parte de los alimentos, IHS Tecnológicos ofrece diferentes sistemas de gestión de residuos mediante los equipos del Grupo ITW, al que pertenece Bonnet, aportando así, soluciones a los negocios de restauración.

Hablamos de unos sistemas de tratamiento de los residuos orgánicos (comida caducada, restos de producción, grasas e incluso los depósitos de los separadores de grasa), absolutamente respetuosos con el medioambiente, que se pueden instalar en hospitales, cocinas centrales, hoteles, etc.; sistemas que permiten tratar los residuos directamente desde las cocinas, lo que evita desplazar la basura húmeda a las zonas de recogida, así como la limpieza de los contenedores habilitados para este fin. Todo esto, hace que el esfuerzo del personal de cocina sea mínimo, igual que se reducirán los costes de eliminación.

Es importante tener en cuenta también que con estos equipos no será necesario almacenar restos de comida en cuartos refrigerados para evitar los malos olores en la cocina ya que su robusta construcción, perfectamente estanca, permite depositar y eliminar los restos de alimentos con la máxima higiene.

Los residuos (cuyo volumen se ve reducido hasta en un 80%) se eliminan directamente mediante el camión cisterna y son llevados a las plantas de valorización de residuos para ser transformados en biogas.

IHS Tecnológicos, como distribuidores oficiales de Bonnet en España, ofrece este tipo de equipos que facilitan mucho la gestión del desperdicio en cualquier cocina profesional.



Los sistemas de evacuación son diferentes según el modelo. El 'Bivatec PV' es una estación que va conectada directamente a un sistema de conductos que llevan a diferentes estaciones en puntos remotos para el tratamiento y evacuación de los residuos.

Otra opción es el 'Ecolo'; una máquina compacta que realiza el tratamiento del residuo en el mismo punto donde se instala.

Cada sistema se adapta a las necesidades de los diferentes negocios de hostelería.

Contacta con [IHS Tecnológicos](#) o accede a su web a través de nuestro [directorio de empresas](#).

Noticias Relacionadas

- [Tecnología, sostenibilidad y eficiencia en la gran cocina de la Ciudad de la Salud en Panamá](#)
- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)
- [Corea del Sur, un modelo de éxito en la reducción del despilfarro alimentario](#)
- [La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva](#)

