



UFS lanza una aplicación para reducir el desperdicio alimentario en las cocinas

06-05-2014

Unilever Food Solutions presenta 'ZeroMermas' una nueva app dirigida a cocineros profesionales para una correcta gestión y seguimiento de los desperdicios alimentarios; una herramienta útil para reducir costes en las cocinas al identificar el origen de las mermas.

La reducción del desperdicio alimentario en la hostelería sigue siendo una asignatura pendiente. En los restaurantes españoles se desperdician más de 63.000 toneladas de alimentos anualmente, y la mayoría de los desperdicios provienen de las mismas cocinas. Estas cifras representan la pérdida de 3.000€ de media anuales.

En su compromiso con restauradores y chefs, Unilever Food Solutions apuesta por acercar la tecnología a sus cocinas a través de una innovadora aplicación: 'ZeroMermas'; una *app* que se puede descargar gratuitamente en Apple Store para dispositivos Apple y en Google Play para Android

Se trata de una *app* enfocada a la gestión de mermas y dirigida a cocineros profesionales para ayudarles a llevar una correcta gestión y seguimiento de las mermas que se generan.

La herramienta permite realizar una auditoría de desperdicios para detectar cómo, cuánto, dónde y por qué se está generando desperdicio. De esta manera los cocineros podrán identificar en qué proceso se produce el mayor desperdicio, y saber con exactitud cuánto dinero podrían ahorrarse reduciendo estas mermas.

Àngels Solans, directora en España de Unilever Food Solutions, afirma que *"nuestra app supone un paso más allá en los servicios que ofrecemos y supone sobre todo una ayuda para adaptar los negocios a las necesidades del día a día, aportando herramientas digitales al servicio de los hosteleros para ayudarles a hacer más rentables sus negocios a la vez que se reduce el impacto negativo que los desperdicios alimentarios tienen sobre el medio ambiente"*.

A través de la aplicación los cocineros podrán además descargarse recetas para reaprovechar las mermas, vídeos y una guía informativa sobre la gestión de desperdicios, entre otras herramientas destinadas a llevar a cabo un control inteligente del desperdicio.

Esta iniciativa se enmarca en el *Plan para una vida sostenible* con el que Unilever Food Solutions quiere contribuir ayudando al sector a impulsar los negocios, reduciendo costes y sin impactar en el medio ambiente.

<http://www.unileverfoodsolutions.es>