



## Unilever ofrece herramientas y formación para ayudar a reducir las mermas en restauración

Miércoles, 29 de septiembre 2021

Además del gran impacto sobre el medioambiente, el desperdicio alimentario también tiene implicaciones económicas que pueden determinar el éxito o el fracaso de un negocio. Para ayudar a las empresas, Unilever Food Solutions pone al alcance de todos los profesionales de la restauración diversas herramientas y formación para evitar que tantos alimentos acaben en el cubo de la basura.

El mejor indicador de si estás haciendo una buena gestión de las mermas es saber cuánta cantidad de comida se tira al cubo de basura y en qué momento se produce el mayor excedente: antes del cocinado, durante el cocinado o una vez llegan de vuelta los platos con excedente de los comensales. Para ello es clave una buena planificación y organización de la comida que se administra en cada centro o restaurante, teniendo siempre en cuenta estos tres puntos: compra y almacenamiento, momento de producción y restos de los platos del comensal.

[Unilever Food Solutions](#), la división de hostelería de Unilever propone una serie de herramientas gratuitas que ayudan al profesional de la restauración a controlar el desperdicio alimentario y reducir la cantidad de comida que se lanza a la basura cada día. Entre las herramientas que ofrece Unilever Food Solutions para los restauradores encontramos la *web-app* [Stop Mermas](#), que realiza diagnósticos personalizados para detectar cuándo y dónde se producen más mermas dentro de un establecimiento. Además de esta plataforma, los profesionales pueden consultar la [guía de gestión de mermas](#), así como recetas para el reaprovechamiento de una manera fácil y creativa.

Para empezar, hay que hacer una buena auditoría de los alimentos que se adquieren, y ver cuánto se desperdicia y por qué. Reducir la complejidad y la variación de platos es clave para conseguir un cocinado más equilibrado sin necesidad de excedentes innecesarios, además de incluir siempre los mismos ingredientes clave en los platos, así reaprovechar aquel ingrediente que ha sobrado del cocinado anterior. Aplicando todas estas técnicas se puede conseguir reducir el desperdicio al 50%.

Dentro de la estrategia de Unilever para reducir el desperdicio alimentario en las cocinas profesionales, la marca de mayonesas y salsas frías 'Hellmann's' juega un importante papel. La enseña lidera la lucha contra las mermas dentro del grupo y es fuente de inspiración para muchos chefs a la hora de dar una segunda vida a los platos.

Unilever y 'Hellmann's', además, forman parte de la iniciativa *Waste Warriors* de Too Good To Go, acción a través de la cual, las empresas de restauración pueden salvar centenares de platos vendiendo *packs* con el excedente de comida preparada al final de la jornada. Además, la marca pone a disposición de los restauradores unas *doggy bags*, que no son otra cosa que recipientes o envases en los que poder llevarse la comida que no se finaliza en el restaurante.

La reducción de las mermas es un reto para la salud del planeta, pero además contribuye decisivamente en las cuentas de un negocio de restauración, tal y como indica **Peio Cruz**, chef ejecutivo de Unilever Food Solutions en España: *"El ahorro medio de un centro o restaurante con una buena gestión de mermas puede llegar a los 3.000 euros anuales. Precisamente y tras un par de años complejos para el sector, somos conscientes de que ayudar a los profesionales en la reducción del desperdicio es hoy más necesario que nunca e incide en la remontada de todos los negocios"*.

Además de las razones éticas y medio ambientales, existen otros motivos por lo que todos deberíamos poner el foco en reducir estos desperdicios como conseguir un negocio más rentable y eficaz gracias a la buena planificación de las mermas, reducir el riesgo de incumplir la normativa de salud y seguridad y concienciar al personal sobre la cantidad de comida que se tira a la basura cada día.