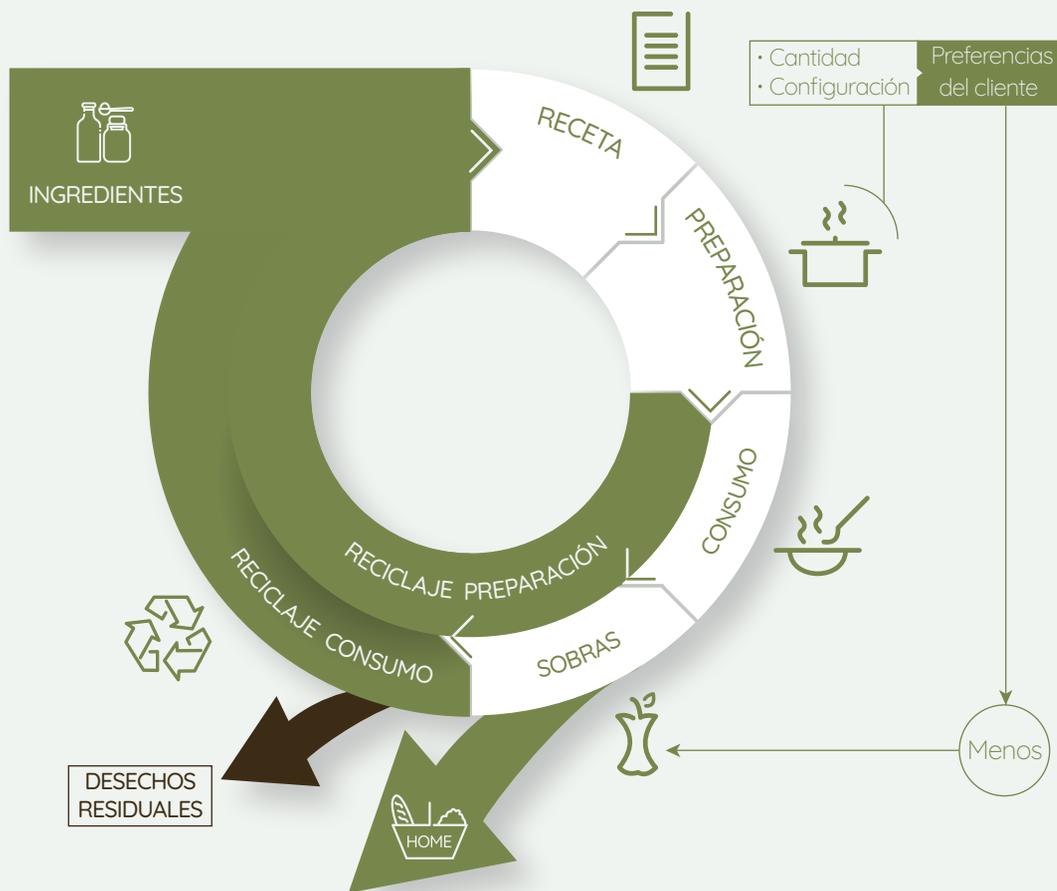




Optimización del desperdicio alimentario



RESPONSABLES DE LOS DESPERDICIOS



ORDEN DE PRIORIDAD APROVECHAMIENTO



• El **desperdicio de alimentos** contribuye negativamente al **cambio climático** ya que **un tercio** de los gases de efecto invernadero (GEI) **proviene**n de sus **sistemas** de producción.

• Por lo anterior la UE se ha sumado al compromiso de **reducir a la mitad** este fenómeno antes de **2030** buscando **minimizar la pérdida** en la producción y el **desperdicio** por el consumidor mediante la **prevención** y, en su caso, la **donación**.



ALMACÉN

- A1** | Establece ciclos de rotación adecuada para el género.
- A2** | Garantiza un manejo de inventario PEPS (primeras entradas / primeras salidas).
- A3** | Revisa periódicamente la fecha de caducidad.
- A4** | Da prioridad a la caducidad sobre el consumo preferente.
- A5** | Asegura las condiciones adecuadas de almacenaje para los excedentes de producción.



COCINA

- B1** | Utiliza ingredientes comunes para diferentes recetas.
- B2** | Aprovecha los subproductos principalmente en platos de cuchara.
- B3** | Prevee la producción en función de la afluencia de cada día.
- B4** | Procura preparar en el momento los platillos frescos.
- B5** | Trabaja con proveedores que ofrezcan productos de proximidad.



COMEDOR

- C1** | Configura tu menú con un número limitado de platos.
- C2** | Sirve porciones adecuadas al gusto de tus clientes en cada plato.
- C3** | Ofrece un número limitado de guarniciones y permite que el cliente elija.
- C4** | Conciencia a tus clientes respecto de la importancia de la optimización alimentaria.
- C5** | Recomienda las cantidades a elegir consultando al apetito del cliente.
- C6** | Pregunta al cliente si desea terminar cuando haya restos en su plato.
- C7** | Sugiere al cliente llevarse a casa los restos de comida.



RECICLAJE

- D1** | Regala al personal los productos que al día siguiente no se puedan poner a la venta.
- D2** | Busca canalizar las sobras hacia alimentos de animales.
- D3** | Intenta aprovechar tus residuos orgánicos o deséchalos adecuadamente.



ZARZEL
CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE