

# Consejos para reducir la cantidad de restos de comida



El programa Llave Verde propone los pasos que un establecimiento hotelero puede seguir para conseguir este objetivo:



## 1. OBSERVAR

- ¿Dónde se producen desperdicios?
- ¿Qué se desperdicia en la cocina?
- ¿Qué dejan los clientes en el plato?

## 2. REGISTRAR

- ¿Qué cantidad de restos de comida se tiran en los distintos lugares de recogida de residuos? Se debe disponer de recogida selectiva para los restos de comida y durante una semana, por ejemplo, registrar la cantidad de bolsas que se recogen.
- ¿Qué gasto económico suponen estos desperdicios?

## 3. CREAR RUTINAS

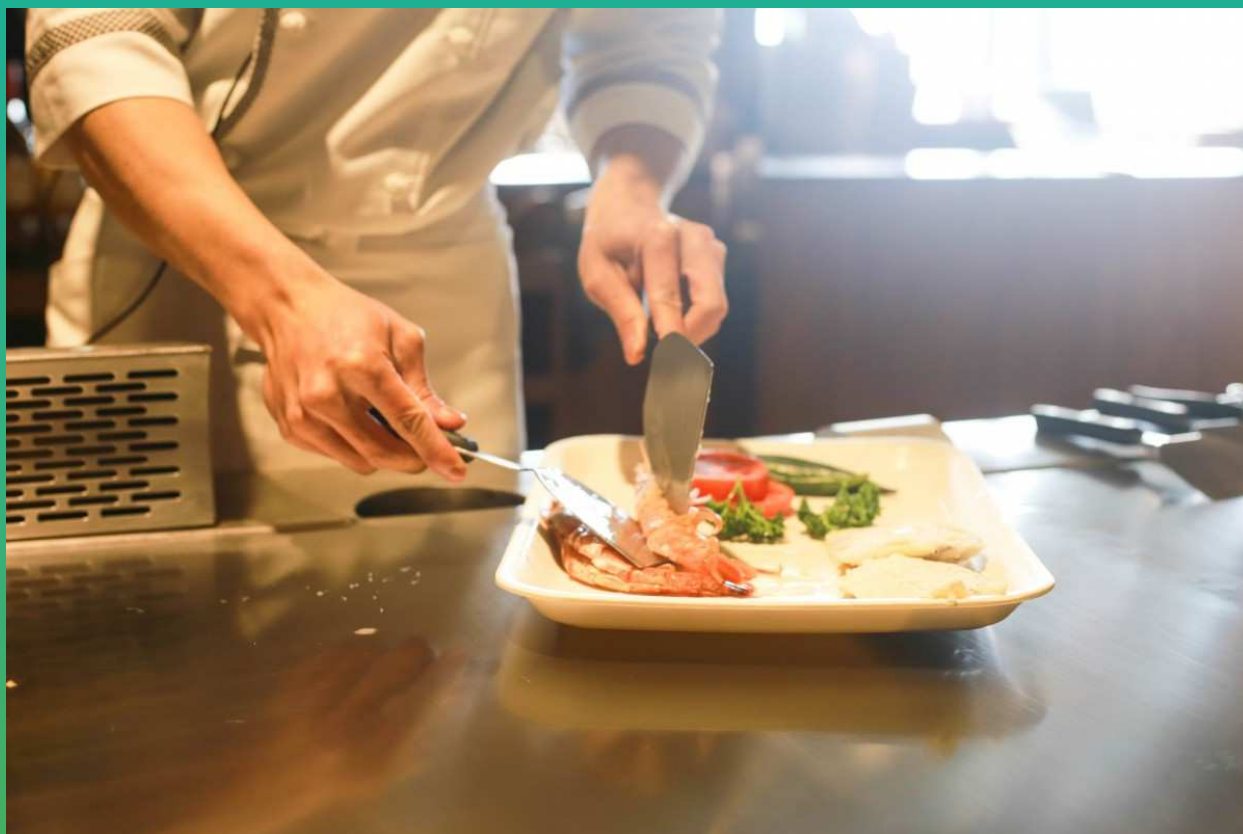
- Planifique las compras en función de los menús y encargue los productos que se deterioren o caduquen con rapidez con poca antelación.
- Póngase en contacto con alguna organización o banco de alimentos que recoja comida preparada o comida que no va a utilizarse en su establecimiento.

## ALMACENAMIENTO

- Revise con regularidad el stock en el almacén, neveras y congeladores.
- Coloque los productos que caduquen antes más a mano.
- Indique la fecha en los productos que congele o envase al vacío.
- Utilice pinzas o cierres para los paquetes abiertos.



# Consejos para reducir la cantidad de restos de comida



## COCINA

- Respete las cantidades de ingredientes indicadas en las recetas en función del número de comensales para los que se prepara el plato.
- Cocine en tandas.
- Cuando cocine carne, pescado o vegetales minimice el descarte de materia prima.
- Las verduras cocinadas sobrantes pueden congelarse para utilizarse posteriormente en sopas o salsas.
- El pan sobrante puede convertirse en picatostes.
- La fruta sobrante puede servir para batidos.



# Consejos para reducir la cantidad de restos de comida



## 4. INFORMAR Y MOTIVAR

Para alcanzar los objetivos planteados, se debe informar al personal sobre las rutinas establecidas y motivarles para que colaboren

Un buen elemento de motivación es informarles de la cantidad de comida que se tira, de las repercusiones ambientales y sociales, y de la reducción de esta cantidad en el establecimiento, una vez se han puesto en marcha las rutinas.

El tema de los desperdicios de comida debe formar parte del **curso de formación** impartido a los trabajadores y debe debatirse en el seno del **Comité Ambiental**.

También es importante informar a los **clientes** de la intención del establecimiento de reducir los desperdicios de comida, bien en los mensajes expuestos, en la política ambiental del establecimiento o en cualquiera de los canales de comunicación establecidos con los clientes.

El establecimiento puede participar en la celebración del Día Internacional de la Alimentación (16 de octubre) o en la Semana Europea de Prevención de Residuos (noviembre).

## 5. EVALUAR

Se puede comparar la cantidad de restos que se tiran, transcurrido un periodo desde que se han establecido las rutinas, con la cantidad que se registró al inicio del planteamiento. Se debe seguir el mismo sistema que se siguió para el registro inicial, por ejemplo, si se contabilizó el número de bolsas recogidas durante una semana, e intentar elegir fechas similares, o periodos comparables en términos de ocupación del establecimiento.