Objetivo

Definir las acciones necesarias para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos

Alcance

Este documento tiene una trascendencia a mitigar las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en cada una de nuestras sedes.

Introducción

Las empresas a cobrado mayor conciencia sobre los graves efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos que se pueden causar en cada una de nuestras plantas ya que todos los productos alimenticios que no son consumidos suponen no sólo un gran costo medioambiental y socioeconómico, sino también una enorme oportunidad para las empresas. Por tal motivo, la empresa ha emprendido unas acciones encaminadas a prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, con el fin de ofrecer beneficios donde existan ganancias económicas, mitigación de los efectos negativos en el medio ambiente y una mejor calidad de vida para las personas que actualmente carecen de alimentos suficientes.

Desarrollo

Las acciones que la empresa implementara para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en el procesamiento o transformación y manufactura de alimentos se enumeran a continuación:

1. Mejorar la gestión e infraestructura de cadenas de frío a fin de prevenir la descomposición o degradación de los productos durante su almacenamiento y transporte.
2. Optimizar las líneas y los procesos de producción con miras a aumentar la productividad y reducir las ineficiencias.
3. Mejorar las Buenas prácticas de producción y de aprovechamiento de los alimentos.
4. Realizar campañas de uso responsable de los alimentos: capacitar a proveedores, trabajadores, consumidores, público en general con el fin de incrementar la conciencia ambiental de los consumidores.

1. MEJORAR LA GESTIÓN E INFRAESTRUCTURA DE CADENAS DE FRÍO A FIN DE PREVENIR LA DESCOMPOSICIÓN O DEGRADACIÓN DE LOS PRODUCTOS DURANTE SU ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

La importancia de la cadena de frío radica en considerar las pérdidas de productos alimenticios a causa del manejo, almacenamiento y transporte inadecuados, ya que en muchas ocasiones la falta de control lleva a obtener en mermas hasta un 50 por ciento en perdidas en algunos productos, por eso la necesidad de contar e implementar una buena cadena de frio, debido a que este proceso disminuye considerablemente el deterioro de los alimentos y garantiza que varios tipos de preparación en productos manufacturados se encuentren en óptimas condiciones para consumirse, permitiendo prevenir perdidas y desperdicios mayores a los normales.

La disponibilidad y utilización eficaz de la cadena de frío influyen notablemente en las pérdidas y desperdicios de los alimentos. El control de temperatura es el factor más determinante de la preservación de los alimentos, sobre todo en el caso de los alimentos perecederos. Por consiguiente, mantener la producción a una temperatura baja desde su recolección hasta su venta al por menor (cadena de frío) es de suma importancia para la preservación de su calidad.

2. OPTIMIZAR LAS LÍNEAS Y LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN CON MIRAS A AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD Y REDUCIR LAS INEFICIENCIAS.

Hoy en día muchas empresas se encuentran inmersas en proyectos de mejora u optimización de procesos y automatización de estos, con el fin de lograr óptimos niveles de eficiencia y efectividad al menor costo posible, que les permita ser competitivos, rentables y se diferencien de su competencia por su calidad de procesos y servicio al cliente.

En consecuencia, durante la ejecución de un proceso, intervienen personas, recursos tecnológicos, materiales, tiempo, infraestructura física entre otros. La buena o mala utilización de estos recursos determina al final el grado de satisfacción del cliente final y como consecuencia la rentabilidad de la empresa.

Mejorar los procesos en las empresas, estará relacionado con uno o más de los siguientes aspectos:

- Eliminar la duplicidad de los procesos y reducción de procesos críticos, disminuyendo o eliminando los errores, defectos del producto y servicio. Así como las actividades que no generan valor.
- Reducción de tiempos en procesos, optimizando el tiempo de entrega de un Producto o Servicio al cliente final.
- Procesos documentados y eficiencia organizacional.
- Mejorar la calidad del servicio para incrementar la satisfacción del cliente.
- Mejorar la productividad y eficiencia de los colaboradores en sus actividades diarias.
- Generar valor para el cliente para generar experiencias únicas.
- Optimizar los costos incurridos en la ejecución de un proceso y mejorar la rentabilidad.

3. MEJORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN Y DE APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

Las regulaciones y normativas que deben cumplirse en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria como las buenas prácticas de producción y de aprovechamiento de los alimentos provocan, en algunos casos, una mayor generación de pérdidas y desperdicios alimentarios. Sería muy conveniente realizar una revisión, actualización y mejora de marcos normativos en todos los ámbitos, para que, en lugar de contribuir a generar pérdidas y desperdicios alimentarios, contribuyan a su reducción.

Así mismo para apoyar y mitigar las pérdidas y desperdicios de los alimentos, la empresa planificará bien los menús a contratar, ocasionando de esta manera ahorros y si a la vez se efectúa una compra de forma eficiente, se logrará conseguir menores perdidas y desperdicios de los alimentos.

También se ayudará a los clientes a comprar solo lo que van a comer, debido a que los consumidores pueden reducir la cantidad de alimentos que desperdician si sólo compran los productos que van a necesitar.

Se presentan a continuación, una serie de medidas que se pueden adoptar en las diferentes fases del proceso de restauración, mediante algunas buenas prácticas implantadas en servicios de alimentación:

- Recepción de alimentos

MEDIDA	FINALIDAD
1. Adaptar las provisiones a las reservas	Adaptar los pedidos a las reservas de almacenamiento para evitar acumular grandes cantidades de alimentos, sobre todo perecederos.
2. Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos	En el caso de los alimentos perecederos, al aumentar la frecuencia de recepción (por ejemplo, a frecuencia diaria), además de consumir los productos en el punto óptimo, se evita que comiencen a madurar en el almacén. Ofrece la ventaja añadida de que se necesita menos espacio para almacenar alimentos, también en las cámaras de frío.
3. Gestionar inmediatamente los alimentos con el almacén según sus características	Es importante gestionar inmediatamente los alimentos según sus características, sobre todo los congelados, para no romper la cadena de frío. Además, es interesante hacer porciones de tamaño correcto para los productos congelados y limpiar/ deshuesar los alimentos antes de almacenarlos.

- Almacén

MEDIDA	FINALIDAD
1. Preparación del espacio de almacenamiento y favorece además la rotación de productos.	Preparar y mantener adecuadamente el espacio de almacenamiento ya que permite reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales fuera del almacén evitando que se rompa la cadena del frío, que el producto se contamine o que reciba golpes por estar en “áreas inadecuadas”
2. Aplicar el sistema “primero en entrar, primero en salir”	Aplicar el sistema de rotación de productos “primero en entrar, primero en salir” de manera que se evita desperdiciar alimentos por que hayan madurado en exceso o hayan caducado en el almacén.
3. Optimizar el tamaño de los envases	Comprar la comida en envases grandes supone un ahorro económico y una menor generación de residuos de envases. Por otro lado, se corre el riesgo de generar más desperdicio de alimentos (con la consiguiente pérdida económica) si no se consume el contenido del envase en un tiempo prudencial. Por tanto, es importante estudiar qué tamaño de envase es el más adecuado en función del uso que se le dé a cada alimento.

4. Etiquetar alimentos con mayor riesgo de estropearse	Etiquetar los alimentos para priorizar la utilización de aquellos que tienen un mayor riesgo de estropearse, de manera que se reduce la posibilidad de no llegar a utilizar alguno.
5. Optimizar el tiempo de apertura de las cámaras de frío	Abrir lo menos posible las cámaras de frío y/o frigoríficos para evitar que se rompa la cadena del frío, y para reducir el gasto en energía por pérdidas de temperatura. Esta práctica se puede reforzar con un cartel que lo recuerde.
6. Almacenar cada alimento según las condiciones requeridas	Cada alimento debe de ser almacenado según sus condiciones requeridas. Por ejemplo, las frutas y verduras deben ser almacenadas sin apilar en exceso y protegidas, para evitar que puedan estropearse por aplastamiento o por golpes. Otros alimentos deberán envasarse al vacío o almacenarlos refrigerados o en un lugar fresco y seco.
10. Separar del resto aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración	Separar los alimentos en proceso de maduración avanzada o dañados para evitar que afecten al resto de alimentos. Cuando se pueda, se aprovecharán para realizar una elaboración con ellos.

- Preparación en cocina

MEDIDA	FINALIDAD
1. Aprovechar los productos al máximo, evitando descartar en exceso	Aprovechar los productos al máximo, reduciendo las mermas en la medida de lo posible y en aquellos casos que sea inevitable, reutilizando dichos restos para otras elaboraciones. Variar el menú del día puede facilitar la reutilización de alimentos.
2. Ajustar las cantidades a las reservas o demanda prevista	Los restaurantes que funcionan bajo reserva pueden ajustar las cantidades de alimentos elaborados a las reservas, mientras que aquellos que no trabajan con reservas pueden analizar los platos más solicitados por temporadas, días y horas de la semana, para tratar de prever la demanda.

- Prevención y gestión de residuos

MEDIDA	FINALIDAD
1. Segregar el biorresiduo además del resto de fracciones (vidrio, envases ligeros, papel cartón, aceite usado de cocina)	El biorresiduo se recoge selectivamente y se envía a una planta de compostaje donde se transforma en compost que será utilizado como abono en agricultura, jardinería, etc.
2. Reutilización de residuos	Reducir la generación de residuos a través de la reutilización de envases.

- Otras posibles medidas a aplicar

MEDIDA	FINALIDAD
1. Formar e informar al personal	Formar e informar periódicamente al personal sobre las

sobre medidas para reducir el desperdicio de alimentos	medidas que el establecimiento adopte para reducir el desperdicio alimentario es esencial para su correcta implantación.
2. Auditoria del desperdicio de alimentos	Realizar una auditoría de los desperdicios alimentarios que se generan permitirá conocer con mayor detalle en qué partes del proceso se genera principalmente y cuáles son sus principales causas. Además, pasado un tiempo tras adoptar medidas para reducir el desperdicio de alimentos, se puede volver a realizar una auditoría para comparar los resultados y medir la eficacia de las medidas.
3. Utilización de productos de limpieza ecológicos	Utilizar productos de limpieza libres de productos perjudiciales para el medio ambiente y para las personas reduce el impacto generado por el establecimiento.
4. Evitar usar artículos desechables	Evitar usar artículos desechables del servicio de restauración (platos, vasos, cubiertos…)

4. REALIZAR CAMPAÑAS DE USO RESPONSABLE DE LOS ALIMENTOS: CAPACITAR A PROVEEDORES, TRABAJADORES, CONSUMIDORES, PÚBLICO EN GENERAL CON EL FIN DE INCREMENTAR LA CONCIENCIA AMBIENTAL DE LOS CONSUMIDORES.

Partiendo del conocimiento del problema que se haya propiciado con las campañas amplias de sensibilización, es importante profundizar en la toma de conciencia del mayor número posible de personas de que las propias pautas individuales de consumo tienen un impacto en esta escandalosa realidad, de graves dimensiones éticas, económicas, sociales y medioambientales, frente a la cual los consumidores tienen más poder del que en principio pueden percibir. Desde el punto de vista de las prácticas individuales, las personas que quieren o pueden ser consumidores más responsables necesitan formación e información para fundamentar adecuadamente sus decisiones de compra y sus pautas de consumo. Los aspectos a abordar son muy variados:

- Tomar conciencia de que el precio económico de muchos alimentos no suele reflejar otros costes asociados, especialmente los costes ecológicos y energéticos, pero que estos deberían ser tenidos en cuenta desde un punto de vista de consumo responsable.
- Revisar los propios hábitos de compra y descubrir que un aumento de la frecuencia de compra permite una reducción del almacenaje de alimentos en el lugar de compra y, consiguientemente, reduce el riesgo de generar perdidas y desperdicios de los alimentos. Para ello es importante contar con una buena infraestructura de distribución, incluyendo el comercio de proximidad bien abastecido.
- Cuestionarse algunas de las exigencias y estándares de calidad que colaboran en la generación de pérdidas y desperdicios de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria y descubrir la importancia de orientar con más intensidad su consumo hacia productos locales y de temporada.
- Aprender qué buenas prácticas de producción y aprovechamiento de los alimentos permiten reducir las pérdidas y desperdicios de los alimentos.
- Mejorar las propias capacidades para un buen cocinado de los alimentos y para incrementar el aprovechamiento de las sobras.

- Tener un mejor conocimiento del significado de la información contenida en el etiquetado, especialmente de las fechas de caducidad y consumo preferente.
- En la dimensión de clientes de establecimientos de restauración, tomar conciencia de que los alimentos que se dejan en el plato van directamente a la basura y adoptar de forma más sistemática la costumbre de pedir el “doggy bag” para llevarse sus sobras y aprovecharlas en casa.