

GUÍA PARA LA LUCHA CONTRA LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS EN HOTELES VACACIONALES DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

MENOS

DESPERDICIO

Y MÁS

CONCIENCIA



Cuando pequeños gestos se
convierten en grandes oportunidades.

Por un consumo responsable.

**Asociación Empresarial Hostelera de Benidorm,
Costa Blanca y Comunidad Valenciana**

Paseo Els Tolls, 2. 3ª Planta
Edificio Invattur. 03502
Benidorm, Alicante. Spain
Tel. 965 855 516
www.hosbec.com

Edición - junio 2019

PRÓLOGO DEL PRESIDENTE



D. ANTONIO MAYOR

INCORPORAR LA CULTURA DE LA PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOTELES ES UN RETO PARA EL SECTOR

El sector turístico, y el hotelero en particular, está cada vez más comprometido con una gestión empresarial **sostenible y socialmente responsable**, acorde con la sensibilidad que demanda la sociedad actual.

Nuestro sector ya cuenta con amplia experiencia en la aplicación de **políticas medioambientales** como la gestión de residuos, ahorro de agua o eficiencia energética, o de responsabilidad social como los programas de igualdad de género o de colaboración con entidades benéficas.

Sin embargo, debemos seguir avanzando en estas políticas, y la **lucha contra el desperdicio alimentario** se nos revela fundamental en la gestión medioambiental y socialmente responsable de cualquier empresa de hostelería.

Entendemos que **el reto es complejo, especialmente en el sector hotelero vacacional**, con un formato de oferta gastronómica basado mayoritariamente en el bufé libre, y con una marcada tendencia a ofertar una gran variabilidad de platos, que en no pocas ocasiones se traduce en la de sobreabundancia de comida.

Incorporar la **cultura de la prevención del desperdicio alimentario** en los hoteles, venciendo inercias de profesionales y sin diezmar expectativas de clientes, resultará sin duda difícil y requerirá del esfuerzo y creatividad de todos los actores del sector turístico.

Desde HOSBEC apoyaremos con todos los medios que dispone la Asociación el fomento de estas políticas, y esta Guía es una buena medida, pero no la única que tenemos prevista en la prevención del desperdicio alimentario.

Espero que esta iniciativa sea bien acogida por el sector, y contribuya a la difusión de estos valores a una sociedad en clara transición a una economía circular y socialmente responsable.



ÍNDICE



07 INTRODUCCIÓN

Antecedentes
Objetivos
Conceptos básicos
Las cifras de los desperdicios
alimentarios en el sector
Marco jurídico

19 ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

Planificación de menús
Gestión de compras
Recepción y almacenamiento de
alimentos
Elaboración de alimentos
Exposición en bufé
Servicio de banquetes, reuniones
y eventos

27 LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

31 GESTIÓN DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

Involucración de los empleados
Comunicación a los clientes
Piezas gráficas

39 COLABORADORES

41 BIBLIOGRAFÍA





INTRODUCCIÓN

ANTECEDENTES

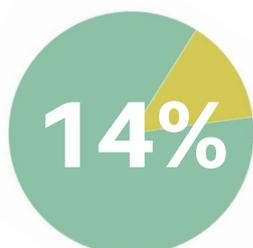
Es evidente que hay una concienciación cada vez mayor en la sociedad hacia la sostenibilidad del entorno y se demanda una gestión empresarial cada vez más comprometida con estos valores.

La Organización Mundial del Turismo, que celebró en 2017 el Año Internacional del Turismo Sostenible, lo define como aquel turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas.

En septiembre de 2015, la ONU adoptó un conjunto de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), entre los cuales se incluye el llamado "12.3", que supone reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en la venta al por menor y a nivel de los consumidores en todo el mundo para 2030.

Tirar comida no sólo supone un **coste económico** (se estiman unas pérdidas anuales globales de 940.000 millones de dólares), sino **social** (se tira más de un billón de toneladas de alimento al año, mientras que una novena parte de la población mundial está infraalimentada), y **medioambiental** (este alimento destruido supone el 8% del efecto invernadero que sufre el planeta).

Queda por tanto claramente establecido que **la lucha contra el desperdicio alimentario debe formar parte fundamental de las políticas de un turismo sostenible**, habida cuenta del impacto económico, social y medioambiental que genera un sector en el que se estima que se producen 73 mil millones de comida al año a nivel mundial, y es responsable actualmente del 14% del desperdicio total de alimentos.



"Actualmente el 14% de los alimentos producidos a nivel mundial es desperdiciado "

ANTECEDENTES

No son pocas las instituciones públicas que abogan para que **el sector de la restauración se comprometa de manera activa en la lucha contra el desperdicio**, contribuyendo en la concienciación de sus clientes sobre la necesidad de adoptar medidas para la reducción, a la vez que debe impulsar la puesta en marcha de guías de buenas prácticas contra el desperdicio.

Y en este sentido se han publicado recientemente algunas **guías a nivel europeo y a nivel nacional**, mayoritariamente enfocadas al sector de la restauración clásica, que ofrecen directrices sobre la lucha contra los excedentes alimentarios.

También existen guías y estudios específicos sobre los desperdicios alimentarios del sector hotelero a nivel internacional, aunque los modelos de gestión planteados no encajan plenamente con la singularidad de los hoteles vacacionales ubicados en la Comunidad Valenciana.

"Desde HOSBEC, como principal asociación hotelera de la Comunidad Valenciana, hemos considerado necesario completar la oferta de guías con un documento en el que se aborden las especificidades del modelo de oferta gastronómica de la hotelería vacacional de la zona, a la vez que impulse y canalice las inquietudes que en este sentido están teniendo muchos asociados".



OBJETIVOS

Ofrecer al sector hotelero de la Comunidad Valenciana, y en particular a aquél vinculado al alojamiento vacacional, una serie de ideas y estrategias que permitan gestionar los excedentes alimentarios de la manera más eficaz posible tanto económica, social como medioambientalmente.

Poner a disposición de los hoteles un conjunto de herramientas con las que ellos mismos puedan configurar su programa de gestión de excedentes a medida de sus posibilidades e intereses, sin implantar modelos rígidos ni sometidos a imposiciones o prohibiciones.

Con la intención de que las estrategias propuestas sean prácticas y viables con los recursos humanos y materiales de cada hotel, **la guía ha sido elaborada en colaboración con los profesionales de los propios hoteles**, quienes de forma activa han participado en su desarrollo. Es pues una guía elaborada por y para nuestro sector, con medidas y propuestas valoradas acordes al modelo de oferta gastronómica mayoritario y factibles en su aplicación.

Desde HOSBEC también entendemos que la edición y difusión de esta guía contribuye en parte a divulgar en la sociedad y en el propio sector la importancia de la lucha contra el desperdicio alimentario.

CONCEPTOS BÁSICOS

"Desperdicio"

REAL ACADEMIA DE LA LENGUA lo define

como:

"Residuo de lo que no se puede o no es fácil aprovechar o se deja de utilizar por descuido".

Por esta razón es este término el preferido en esta guía frente al de "despilfarro" (definido como "gastar profusamente en alguna ocasión").

En consonancia con el punto de vista de algunos expertos, que consideran que este segundo término conlleva un sentido negativo y un componente de voluntariedad dolosa que no creen que se dé en la cadena alimentaria y en el sector de hostelería en concreto.



Ponencia del Senado sobre desperdicio alimentario lo define

como:

"Todo aquél bien que habiendo sido sembrado, criado, capturado o producido para ser consumido por el ser humano con fines alimenticios, acaba siendo desechado en cualquier nivel de la cadena alimentaria, sin que llegue a ser utilizado para ese fin directamente o como subproducto derivado".

De esta definición quedan excluidos los desechos que, aun formando parte del alimento, no son aptos para el consumo humano, como cáscaras de huevo, conchas, escamas, huesos... así como los alimentos que se descartan durante la fase previa a la cosecha, captura, crianza o producción primaria, por causas ajenas al productor, como plagas, devoluciones, cambios en el mercado o cancelación de pedidos, o durante las mismas por causas meteorológicas o sanitarias.

La redistribución o donación de alimentos, se define como un proceso por el cual se recuperan, recopilan y entregan a las personas, en particular a quienes más los necesitan, los excedentes alimentarios que, de otra manera, se desecharían.

CONCEPTOS BÁSICOS



Las **estrategias** para la lucha contra el desperdicio alimentario se enmarcan dentro de un sistema de economía circular, en donde la reducción, reutilización y reciclado se impone al paradigma clásico de “producir, usar y tirar”.

Así pues, las medidas propuestas deben seleccionarse priorizando la reducción (evitar generar excedentes), pasando por la reutilización de ingredientes o productos, siguiendo en orden de prioridad la redistribución o donación de los alimentos, y, por último, el reciclado (transformación del excedente en otro producto, diferente al de alimentación humana, para su aprovechamiento: generación de compost, biodiesel...).

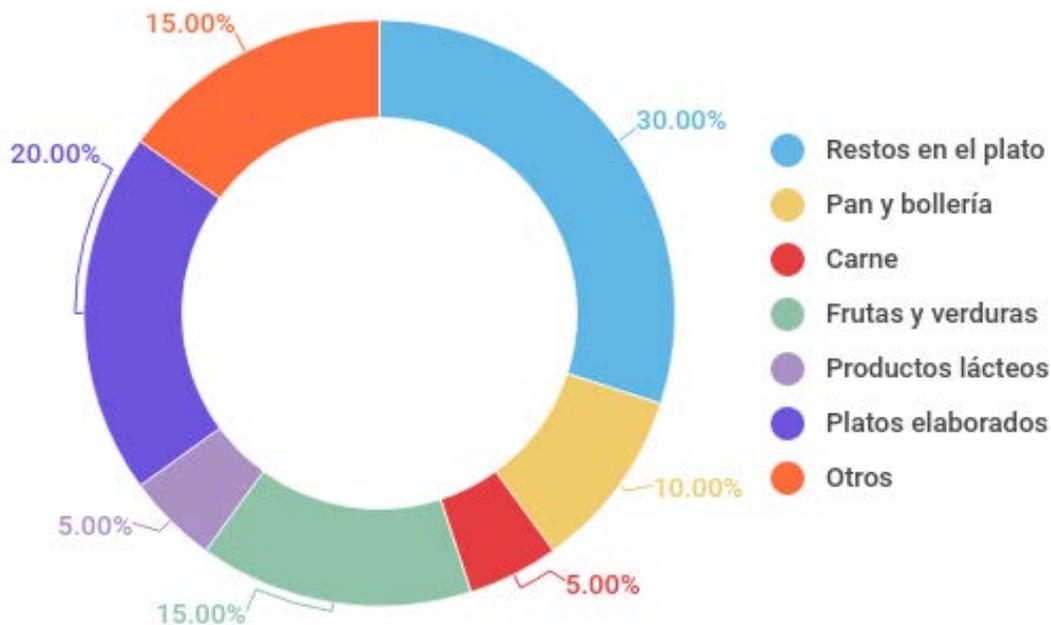


LAS CIFRAS DE LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS EN EL SECTOR

Según el informe “Estimación de los niveles desperdicio alimentario en Europa” encargado por la Comisión Europea, y publicada en 2016, **los bares, cafeterías y restaurantes generan aproximadamente el 12% del desperdicio alimentario de Europa** (de un total de 88 millones de toneladas perdidas en el conjunto de la cadena alimentaria, según datos del año 2012).

En España, según el estudio de Unilever Food Solutions. Abra los ojos ante los desperdicios. Trabaje de manera inteligente. 2011 en base a restaurantes de menú que sirven 100 comidas de media diarias, se calcula que **un restaurante tira 3.000€ a la basura** de media al año.

La distribución de estos desperdicios es la siguiente:



Fuente: Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada. KA Brain Asociados, S.L. 2014

LAS CIFRAS DE LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS EN EL SECTOR

Según información publicada por el WRAP (Waste and Resources Action Programme) en agosto de 2015, un **75% de los desperdicios generados en el sector son evitables**.



Según el informe de la FUNDACIÓN WWF desarrollado en 2017 específico del sector hotelero, señala **el bufé como el punto que genera el mayor volumen de desperdicio alimentario**.

El informe expone en sus conclusiones que, en los hoteles objeto del estudio, tras un breve periodo de implantación del programa de reducción de desperdicios, se observa una disminución entre un 17 y un 38% de desperdicios y una reducción de costes del 3%.

Según otro informe, de la organización Champions 12.3 sobre la reducción de desperdicios alimentarios en hoteles publicado en 2018, el ratio beneficio / coste de inversiones en materia de reducción de desperdicios alimentarios se sitúa en 7:1 en hoteles convencionales, llegando al 10% en hoteles TODO INCLUIDO, y alcanzando cifras de reducción en volumen de desperdicios de hasta un 21%.



MARCO JURÍDICO

A nivel europeo existen **dos iniciativas legislativas** de reciente publicación:

1. La modificación de la **Directiva sobre residuos**, que incorpora los objetivos de la ONU de reducir los residuos alimentarios per cápita a la mitad antes del 2020, y al menos un 30% antes del 2025.

Los Estados miembros deberán establecer medidas específicas al respecto, incluyendo entre ellas **campañas de concienciación** para prevenir los residuos alimentarios, así como medir los avances logrados en la reducción de los residuos alimentarios mediante una metodología común y elaboración de informes anuales. Esta directiva todavía no ha sido transpuesta al derecho español.

2. En cuanto a la donación de alimentos, la normativa regulatoria específica sobre la donación o reducción de desperdicios alimentarios. En octubre de 2017 la **Comisión Europea** publicó un documento denominado **Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos, cuyo objetivo es doble:**

- Facilitar que proveedores y destinatarios de excedentes alimentarios cumplan los requisitos pertinentes establecidos en el marco normativo de la UE (p. ej. seguridad de los alimentos, higiene alimentaria, trazabilidad, responsabilidad, IVA, etc.).
- Promover la interpretación común por parte de las autoridades reguladoras de los Estados miembros de las normas de la UE aplicables a la redistribución de los excedentes alimentarios.

En este documento la Comisión recomienda encarecidamente que se desarrollen normas o directrices pertinentes a nivel nacional sobre la donación de alimentos.



MARCO JURÍDICO

También deja claramente establecido que los excedentes alimentarios se podrán redistribuir siempre que sean **aptos para el consumo humano** (por ejemplo, productos cuyo envasado o etiquetado está alterado, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria o la información al consumidor, o cuya fecha de consumo preferente ha pasado, pero aún pueden consumirse con seguridad) y que las empresas intervinientes en la redistribución (desde los donantes hasta las entidades benéficas responsables del reparto) cumplan con la normativa en materia de higiene alimentaria (incluyendo autorización sanitaria, y disponibilidad de sistemas de autocontrol y trazabilidad).

En cuanto a la donación de alimentos procedentes de hostelería y restauración, el documento reconoce el riesgo que supone realizarlo con garantías higiénico-sanitarias. Y por tanto se aboga claramente por que se **eviten en la medida de lo posible la producción de excedentes alimentarios** y se controle cuidadosamente las cantidades de alimentos que ofrecen, por ejemplo en un bufé, en cada momento.

Aunque las normas pueden diferir de un Estado miembro a otro, algunas autoridades nacionales autorizan la redistribución de determinados alimentos que estén a disposición de los clientes, por ejemplo, alimentos de larga duración, alimentos envasados (p. ej., especias, galletas, etc.) siempre que los productos no estén abiertos y el embalaje no esté dañado.

Respecto al **tratamiento fiscal** de los productos donados, el documento aboga por declararlos exentos de vida habida cuenta del “nulo” valor comercial del alimento donado; no obstante, España carece de disposiciones particulares sobre el IVA en relación con la donación de alimentos.

Sin embargo, respecto a los incentivos fiscales, en algunos países y en España en concreto, el 35 % del valor contable neto de los alimentos donados puede declararse como exenciones del impuesto de sociedades, lo que significa que los donantes de alimentos pueden deducir ese porcentaje del valor de los alimentos donados del impuesto de sociedades sobre sus ingresos.



MARCO JURÍDICO

A nivel nacional no se ha regulado todavía de manera específica la donación o reducción de los excedentes alimentarios. El fenómeno ha sido abordado por la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado, que en el Informe de la Ponencia de estudio sobre el desperdicio alimentario en el estado español publicado en junio de 2018, se aboga por una posible regulación de la materia, argumentando que:

- Una ley de las llamadas «**del buen samaritano**» podría tener un efecto positivo sobre el trabajo de los distribuidores y las organizaciones que colaboran en la tarea de la prevención del desperdicio alimentario, e incentivaría también la colaboración de particulares, restauradores y productores.
- Sería bueno que esta ley clarificase las responsabilidades derivadas de la gestión de los alimentos donados por los actores que se realicen a esta actividad de manera no profesional.
- Cualquier medida que arroje seguridad jurídica sobre el desarrollo de estas labores reducirá el miedo de quienes las realicen, incentivando una mayor implicación y un incremento de donantes y de cantidades aportadas, lo que tendría un buen efecto social y sobre la lucha contra el desperdicio alimentario.



MARCO JURÍDICO

Igualmente, la Ponencia propone:

Campañas de formación continua por parte de las asociaciones profesionales y empresariales del sector para mejorar la adaptación de las raciones de hostelería al consumo del cliente, sirviendo los productos por unidades, al peso o por medias raciones.

Campañas del «tupper» o «doggy bag», destinadas a los consumidores, para fomentar la práctica de llevarse el sobrante de la ración no consumida (incluidas las bebidas) en el establecimiento hostelero, para su consumo posterior en casa.

Campañas dirigidas también a los restauradores para que faciliten esta práctica.

Campañas de formación para que el personal de los negocios de restauración, especialmente los de atención directa, sean capaces de informar y advertir al cliente sobre la adecuación de la cantidad que está demandando a sus necesidades.



Fomentar el ejercicio del derecho de los clientes a disponer de los alimentos y las bebidas que han comprado, de forma que los centros de hostelería consideren la necesidad de facilitar la comida y la bebida sobrantes de su consumición a los clientes que así lo soliciten, informando claramente si esta práctica conlleva algún gasto extra asociado o es gratuita, siempre que los productos no puedan ser facilitados en sus envases originales, como en el caso de las bebidas.





ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

Las medidas que un establecimiento establezca para prevenir los desperdicios alimentarios pueden ser múltiples y variadas, y no se pueden estandarizar en un único modelo ya que necesariamente las medidas a aplicar van a depender de las características del servicio ofertado, el tipo de clientes, políticas de calidad y medioambiente, políticas de compras, número y formación de la plantilla, etc. Es por ello que los gestores de los establecimientos deben analizar qué estrategias son viables o van a ofrecer mejores resultados en sus negocios.

Existen **dos herramientas** fundamentales para el estudio de viabilidad de las estrategias a implantar, y que se desarrollarán más adelante en esta guía:

- El análisis o auditoría de los desperdicios generados en el establecimiento, que permitirá analizar los puntos donde mayores desperdicios se generan.
- La implicación del personal, sin cuya colaboración activa en los programas de prevención de desperdicios serán ineficaces.

A continuación se expone una serie de **estrategias** no exhaustivas que pueden ser de aplicación en los programas de lucha contra el desperdicio alimentario. En ellas encontraremos prioritariamente medidas de reducción de desperdicios, aunque también de reutilización de excedentes:



1. PLANIFICACIÓN DE MENÚS

- 
- Usar **ingredientes** lo más **versátiles** posibles, de manera que se puedan utilizar en la elaboración de un elevado número de recetas.
 - Disponer de **recetas de aprovechamiento** (cremas y sopas, empanadillas, canelones, croquetas, pizzas, pistos, tortillas, pudding...) que permitan utilizar al máximo los ingredientes, sin generar desperdicios de partes comestibles de los alimentos.
 - Disminuir la **variedad** de platos ofertados, teniendo en cuenta no obstante los estándares de calidad del establecimiento en cuanto a variabilidad en el menú. Una opción a contemplar es ofrecer menús especiales (celíacos, veganos...) a petición del cliente.
 - Adaptar los menús a los **productos de temporada** en el caso de usar vegetales o pescado frescos.
 - Disponer de **menús adaptados** a determinados colectivos (deportistas, niños, nacionalidades o religiones...).
 - Fomento de ensaladas premezcladas y reduciendo el número de ensaladas elaboradas.
 - Disponer de **menús alternativos** en caso de sobreocupación.
 - Acuerdo con clientes y partes interesadas (agencias, TTOO) de requisitos de servicios de restauración en cuanto a horarios, composición, formatos de servicios extraordinarios como snacks, picnics o picnics, formatos de bebidas incluidas en los servicios de restaurante... teniendo en cuenta las premisas de la reducción de desperdicios alimentarios.

2. GESTIÓN DE COMPRAS

- **Aumentar frecuencia** de suministro de pedidos para reducir las cantidades de alimento almacenado – evitar comprar grandes cantidades de productos frescos por obtener descuentos.
- Revisar continuamente las cantidades de materia prima a adquirir en función de las **previsiones de servicio** y del stock mínimo establecido para cada producto.
- Desarrollar **canales de comunicación** ágiles entre proveedores, gestores de compra y responsables de cocina que permita coordinar calidades y tamaños de cortes o porciones, y ajustar cantidades de pedidos en tiempos cortos.
- **Valorar los diferentes formatos** en los que se ofrece una misma materia prima en cuanto a su conservación y vida útil. En principio se debería dar prioridad a los alimentos que tengan mayor vida útil (congelados, deshidratados, conservas, IV y V gama) aunque también deben valorarse otros factores como calidades, políticas de reducción de envases...



3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Deben tenerse en cuenta todas las normas de higiene establecidas en los programas de autocontrol, tanto en la fase de recepción como de almacenamiento de alimentos:



- Realizar adecuados **controles** de temperatura, vida útil y calidad de las materias primas recepcionadas.
- **Almacenar** rápidamente productos perecederos en las unidades de conservación, evitando la rotura de cadena de frío.
- **Organizar** la materia prima en almacenes de manera que se garantice un orden adecuado en su uso: se utilizará primero lo que tenga fecha caducidad / consumo preferente más próximo, y en los alimentos no envasados, aquellos que se recibieron antes (regla FIFO).
- Llevar a cabo un adecuado control de **condiciones de conservación** (particularmente la temperatura) y rotación de mercancías de las unidades de almacenamiento. Para ello es fundamental que todos los alimentos elaborados se etiqueten con la fecha de elaboración, congelación y descongelación según el caso.
- **Gestión de alimentos** con fechas de caducidad / consumo preferente rebasadas: aquellos productos perecederos con caducidad rebasada deben ser descartados, pero los que tengan fechas de consumo preferente se podrán donar a entidades benéficas o empleados siempre que se hayan respetado las condiciones de conservación y no tengan sus cualidades organolépticas alteradas.

4. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- **Aprovechar** las partes de alimentos descartadas en los procesos de acondicionamiento de la materia prima (despieces y limpiezas de carne y pescado, pelado de vegetales...) para elaborar fondos, caldos y otras preparaciones culinarias.
- Disponer adecuados **utensilios de corte y personal** debidamente instruido que minimicen los desperdicios en las tareas de corte y acondicionamiento de materias primas.
- **Minimización de errores** en la preparación culinaria por sobrecocciones, excesos de condimentación, etc.
- Realizar un **porcionado** adecuado (en los platos que así lo requieran).
- **Reaprovechar sobrantes** de platos o preparaciones en otras preparaciones culinarias, o comida para el personal, siempre que la seguridad higiénico-sanitaria del producto esté garantizada. Es conveniente establecer documentalmente qué productos y en qué condiciones pueden ser reutilizados y formar al personal en ello. Por ejemplo, no se puede reutilizar ningún alimento expuesto sin envasar al cliente en modalidad de autoservicio.
- **Evitar sobreproducciones**, por lo que es importante conocer con antelación la previsión de comensales de cada servicio, así como analizar las preferencias o grado de aceptación de cada plato, con lo que poder ajustar la oferta a la demanda.
- **Tecnologías** como el envasado al vacío, teniendo en cuenta que si se emplea adecuadamente alarga la vida útil de los alimentos, pueden favorecer la reducción de excedentes. También la disponibilidad de equipos de rápido abatimiento de alimentos permiten la conservación inmediata del excedente favoreciendo su calidad y vida útil.



5. EXPOSICIÓN EN BUFÉ

Teniendo en cuenta como premisa principal que los alimentos no envasados (incluyendo frutas con piel comestible) expuestos para autoservicio no se pueden reutilizar una vez hayan sido expuestos, se debe fomentar la minimización de sobrantes de estas características:

- **Reduciendo la cantidad de alimento** expuesto al final del servicio (reduciendo el tamaño de bandejas o número de expositores en caso de estar duplicados).
- **No reponiendo** alimentos al final del servicio, dando la opción de que el cliente solicite a la carta los alimentos requeridos. Es importante tener un control de acceso que nos permita determinar el número de comensales pendientes de ser atendidos al final del servicio.
- **Priorizando formatos** que mantenga la protección integral del alimento durante su exposición, por ejemplo, fruta íntegra frente a pelada, alimentos envasados en porciones frente a formatos a granel (galletas, yogures y postres lácteos, mermeladas, cacao en polvo...) o en recipientes cerrados (salsas, cereales desayunos en dispensadores cilíndricos...).

También algunas preparaciones como sándwiches o postres porcionados se pueden exponer envasados individualmente (film plástico...), particularmente en aquellos servicios de exposición e alimento sin mucha demanda.



EXPOSICIÓN EN BUFÉ

Tomar medidas que minimicen los excedentes de los platos servidos por el propio cliente, por ejemplo:

- Disponiendo utensilios para servicio o platos de **tamaños adecuados** a las raciones.
- Disponiendo determinados alimentos, particularmente postres, porcionados en **tamaño “bocado”**.
- Ofrecer servicios de cocina **a la carta, o servidos por el personal de sala**: show cooking, trinchas, bufés asistidos... en alimentos de alto valor.
- Adecuar el **formato de la bebida envasada** servida al volumen medio consumido por cliente (botellas de agua, vino...).
- Disponer **suficientes expositores** de alimentos en momentos punta de acceso al bufé, o fomentar su acceso gradual de manera que se eviten aglomeraciones, ya que pueden repercutir en que el cliente se sirva mayor cantidad de comida por la comodidad de evitar posteriores colas o sensación de escasez.



6. SERVICIO DE BANQUETES, REUNIONES Y EVENTOS



- Solicitar **información precisa** de asistentes
- Optar por **máquinas de café y dispensadores de agua** en vez de termos y agua embotellada en caso de exponerlos en autoservicio.
- **Informar** adecuadamente sobre el tamaño de las raciones y ofrece diferentes tamaños según las necesidades del cliente
- **Ser flexible** con aquellos clientes que, por gustos personales, quieran suprimir algún ingrediente de un plato
- **Ofrece bolsas** y cajas para que los clientes puedan llevarse la comida sobrante.

Publicidad de las estrategias exitosas implantadas en los hoteles

Con la finalidad de hacer partícipes a todos los asociados de aquellas estrategias de éxito en los programas de reducción de desperdicios, desde HOSBEC se ofrece la opción de publicar en su página web estas iniciativas, de manera que puedan ser consultadas por el resto de establecimientos interesados.



LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

Una vez analizadas las estrategias de prevención (reducción y reutilización) de excedentes, prioritarias desde el punto de vista de gestión económica y medioambiental, quedarían por aplicar las **estrategias de redistribución (donación) y reciclado**.

Las políticas de reciclado de excedentes de los establecimientos hoteleros se encuentran, en la práctica, limitadas a la oferta de servicios de recogida y gestión de residuos sólidos urbanos que existan en cada municipio. Indudablemente todas las opciones de reciclado de residuos, especialmente envases, papel y cartón y aceites de fritura deben ser contempladas.

Y, conforme se vayan implantando sistemas de recogida selectiva de materia orgánica en los municipios (obligatorio antes del 2024 según la Directiva UE, de 30 de mayo de 2018, sobre residuos), también deben ser contempladas dentro de la política global de lucha contra los desperdicios alimentarios.

En cuanto a las estrategias de redistribución o donación de alimentos, a falta de una normativa específica que regule la actual situación, las autoridades sanitarias de la Comunidad Valenciana establecieron en 2013 las condiciones para la cesión de alimentos desde establecimientos de restauración a personas necesitadas.

La cesión para alimentación para animales destinados a la producción de alimentos queda descartada como estrategia viable en esta guía (a excepción de alimentación de mascotas) dada la estricta regulación sanitaria existente en materia de alimentación animal y carencia de organizaciones recolectoras de excedentes en hostelería para tal fin.



LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

La cesión de alimentos para consumo humano se plantea desde los siguientes principios:

- 1. Garantía sanitaria,** los alimentos ofertados cuentan con las mismas garantías sanitarias que los suministrados a la población general.
- 2. Cumplimiento normativo.** Los alimentos suministrados cumplen la normativa vigente en todos los aspectos sanitarios y son gestionados por entidades autorizadas. En este sentido, tanto el establecimiento donador como la ONG receptora debe comunicar esta actividad a las autoridades sanitarias.
- 3. Existe un sistema de control sanitario** oficial en los aspectos de garantía sanitaria semejante a cualquier proceso de producción y elaboración de alimentos. La producción de los alimentos que vayan a ser cedidos se efectuará conforme al resto de la producción en los aspectos referidos al cumplimiento de la normativa sanitaria.

Se establecen así pues **tres posibles modalidades** de cesión de alimentos:

- 1. Cesión de comidas para su consumo en las instalaciones del propio establecimiento.**

Cualquier alimento elaborado puede cederse para su consumo en el interior del establecimiento. En el caso de los alimentos expuestos en un bufé el consumo se efectuará lo más tardar con carácter inmediato al cierre del comedor.

- 2. Cesión de partidas de comidas a centros de distribución gestionados por ONG's para su posterior reparto.**

Cualquier establecimiento inscrito en el Registro Sanitario de Establecimiento Alimentarios Menores como elaborador de comidas preparadas, podrá ceder partidas de alimentos a ONG's autorizadas, siempre y cuando la mencionada cesión sea marginal en términos de producción y esté fundamentalmente limitada al ámbito local o comarcal. Se deberá cumplir con los requisitos de trazabilidad que exige la normativa vigente.

- 3. Cesión de comidas para llevar de forma directa por parte de las personas necesitadas.**

Los alimentos que se podrán ceder son los mismos que los indicados en la opción anterior de donación para ONG's.



LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

Los alimentos que se podrán ceder son

A. Comidas elaboradas ex profeso para su cesión. Este tipo de cesión en realidad no debería contemplarse como medida para la reducción del desperdicio ya que los alimentos donados no son alimentos que de otra manera hubieran sido desechados.

B. Cualquier alimento destinado a sus clientes excedente de producción tanto sea de conservación a temperatura ambiente, frigorífica o en caliente. Quedan excluidos aquellos alimentos que hayan sido expuestos (bufé, vitrinas...) en régimen de autoservicio por parte de los clientes, excepto:

- Alimentos envasados o protegidos de forma inaccesible al contacto por parte de los clientes y en los que, en caso que se precise, se ha garantizado su temperatura de conservación: piezas de pan envasadas individualmente, yogures envasados, cereales contenidos en dispositivos dosificadores...
- Alimentos con corteza o piel incomedible.
- Los contenidos en timbres frigoríficos o caloríficos del bufé en espera de reposición pero que no han sido expuestos.

C. Alimentos que no tengan atributos de calidad requeridos por el establecimiento pero aptos sanitariamente para el consumo. Se pueden citar como ejemplo las frutas con sobremaduración, materias primas o alimentos con fecha de consumo preferente sobrepasada: pan, bollería, conservas...







GESTIÓN DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

La implantación y gestión de programas de prevención de desperdicios alimentarios en un establecimiento hotelero requiere de una **implicación activa** por parte de todo el personal, desde gerencia hasta cocineros y camareros.

En primer paso a seguir es establecer qué medidas o estrategias se pueden implantar en cada fase del proceso para prevenir desperdicios. Una herramienta muy recomendada para decidir qué medidas aplicar o priorizar es la **auditoría de excedentes**, que nos permitirá conocer de manera objetiva qué tipo de alimentos se desperdician, las causas y en qué fase del proceso:

- Productos echados a perder durante su almacenamiento.
- Excedentes del bufé (sobrantes de la exposición) en cada servicio o en el comedor de personal.
- Platos no consumidos (restos en el plato del cliente).
- Otros (descartes, mala preparación, errores en los pedidos...).

La auditoría de excedentes supone un importante esfuerzo por parte del establecimiento, pero se tiene que tener en cuenta que todo lo que se mide se pueda gestionar. Por tanto, hay que **diseñar sistemas** que nos permitan separar y medir (pesar o estimar cantidades y volúmenes) todos los excedentes alimentarios que se generen. En el diseño de este sistema se tendrá en cuenta:

- Los responsables de las mediciones.
- El sistema de registro de resultados (plantillas) donde se define el tipo de información que se registra (fecha, tipo de alimento, origen del desperdicio, causa...).
- La disponibilidad de contenedores que permitan su separación y medición.



Una vez decididas las medidas a implantar, deben desarrollarse estrategias adecuadas de **comunicación** a todos los implicados en el proceso, tanto el personal del hotel como los clientes.

Según el informe de World Wildlife Fund (WWF 2017) y la American Hotel & Lodging Association sobre desperdicios alimentarios en hoteles, y basándose en encuestas realizadas a empleados y clientes de los hoteles objeto del estudio, ambos colectivos abogan claramente por el fomento de medidas para la reducción de desperdicios.

INVOLUCRACIÓN DE LOS EMPLEADOS

Todas las guías para la reducción de desperdicios publicadas destacan la **participación e implicación de los empleados** en los programas de reducción de desperdicios alimentarios como un factor clave de su éxito.

Se deben implementar pues políticas que fomenten su participación activa mediante **sistemas de comunicación bidireccional**, que permita por un lado la trasmisión a los empleados las estrategias y objetivos del programa de reducción de desperdicios, y por otro lado que éstos puedan comunicar ideas e información que mejoren el programa.

Entre las políticas de participación pueden contemplarse:



Establecer **reuniones periódicas** con los empleados de evaluación del programa.

Desarrollar estrategias de reducción de desperdicios también en el **comedor de personal**.

Disponer de **cartelería informativa** sobre las estrategias de reducción de desperdicios implantado.

Establecer estrategias que **fomenten la participación** de empleados (premios, reconocimientos...).

COMUNICACIÓN A LOS CLIENTES

La información al cliente del establecimiento también es considerado un **factor clave** en el éxito del programa.

La política de comunicación al cliente se puede contemplar con **dos objetivos diferenciados**:

1. Hacerlo **conocedor** de la implicación del establecimiento en políticas de reducción de desperdicios alimentarios permite difundir en la sociedad la filosofía de un estilo de vida y comportamiento social más respetuoso con su entorno.

2. Hacer **partícipe** al cliente de las propias estrategias de reducción de desperdicios alimentarios implantadas en el establecimiento, por ejemplo, minimizando los restos dejados en el plato.

Sería ideal contar con sistemas que fomenten este tipo de participaciones, de manera que se premie o gratifique aquellos comportamientos acordes con las políticas eco-responsables del establecimiento. Algo sencillo de imaginar son las actividades de entretenimiento infantil donde se premien estas actitudes.



En el primer objetivo podrían encajar **estrategias de comunicación y marketing** en redes sociales, o participación activa en eventos sociales de lucha contra el despilfarro alimentario.

En el segundo objetivo se engloban todas aquellas medidas que hagan partícipe activo al cliente de acciones que permitan reducir los desperdicios. Teniendo en cuenta que el formato de servicio de restauración mayoritario en los hoteles vacacionales es el bufé de autoservicio para clientes alojados, la medida fundamental a transmitir es que se minimicen los restos comestibles que el cliente deja en el plato.

La estrategia comunicativa más sencilla y efectiva es la **cartelería** en los propios lineales del bufé, donde se haga referencia a la libertad de escoger la cantidad deseada junto a la importancia de evitar que parte de esa comida no sea consumida.

En este sentido, y acompañando a la difusión de esta guía, HOSBEC desarrollará y/o difundirá una serie de modelos informativos que podrán ser utilizados por los establecimientos que así lo deseen.

Desde HOSBEC se anima a todos los **33** asociados a participar en este proceso y facilitar a la Asociación ideas sobre la cartelería o información visual a exponer en los establecimientos.

CARTEL GENÉRICO PARA RECEPCIÓN DE HOTELES

ESTABLECIMIENTO COMPROMETIDO
CON LA LUCHA CONTRA
EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



Cuando pequeños gestos se convierten
en grandes oportunidades.

Por un consumo responsable.

PIEZAS GRÁFICAS

CARTEL CONCIENCIACIÓN EMPLEADOS DEL HOTEL

EQUIPO COMPROMETIDO

PORQUE VUESTRA AYUDA ES IMPRESCINDIBLE

MENOS

DESPERDICIO

S MÁS

CONCIENCIA



Cuando pequeños gestos se convierten
en grandes oportunidades.

Por un consumo responsable.



MEJOR REPETIR QUE TIRAR

Ayuda a no desperdiciar la comida

MENOS

DESPERDICIO

Y MÁS

CONCIENCIA



Cuando pequeños gestos se convierten
en grandes oportunidades.

Por un consumo responsable.

PIEZAS GRÁFICAS

CARTEL EXPOSITORES BUFFET





THANK YOU

COLABORADORES







BIBLIOGRAFÍA

European hospitality industry guidelines to reduce food waste and recommendations to manage food donations – HOTREC 2016

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN de 16.10.2017 Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos

Informe de la ponencia de estudio sobre el desperdicio alimentario en el estado español elaborado por la comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Senado, y publicada en el BOE nº 257 de 29 de junio de 2018

Aprofitem el menjar! Una guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering. Fundació Alicia i UAB. Dic-2012

Guía Práctica para reducir el desperdicio alimentario en restauración. MAPAMA. 2017



Por un consumo responsable.

