

RETO 8

NO TE CORTES, LLÉVAME A CASA



Según un estudio¹, cada restaurante (que realizan una media de 100 menús diarios) **desperdicia una media de 3000€ anuales²** en alimentos.

El mismo estudio señala que en los restaurantes y también en los comedores de colegios, hospitales, etc. el desperdicio superaría el 13% del volumen total.

Las mayores cantidades de alimentos desechados se producen en los platos preparados y el **30% correspondería a la comida que se queda en el plato de los comensales.**

Ante esta situación, es necesario **recuperar el valor de los alimentos y tomar conciencia** de las graves implicaciones medioambientales, sociales y económicas que tiene el desperdicio de alimentos.

En otros países del entorno europeo es habitual que los comensales se lleven las sobras de los alimentos que no han podido acabar de comer.

En Cataluña, la recientemente publicada ley contra el desperdicio de alimentos obliga a los restaurantes a facilitar que los clientes puedan llevarse los sobrantes.

En Euskadi, se están dando los primeros pasos con iniciativas impulsadas por las administraciones y las asociaciones de la hostelería y restauración para impulsar un cambio de mentalidad y de costumbres con el fin de normalizar un hábito que redunde en beneficio de todos.

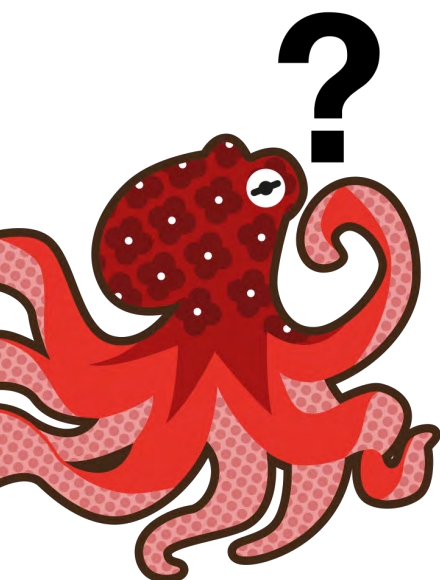
Tú también puedes ayudar a que esto suceda ¡atrévete!



¹Unilever Food Solutions (2011), **Guía para la gestión de mermas.** https://www.unileverfoodsolutions.es/dam/ufs-es/es/brochure/guis_gestion_de_mermas.pdf

²2,5 kg de desperdicios de media al día por 4€/kg de media por 298 días al año.

¿QUÉ PODEMOS HACER CÓMO CLIENTES?



En primer lugar, siempre es mejor pedir raciones más pequeñas y, si te quedas con hambre, repetir. **Pide sólo lo que te vayas a comer.** Preguenta al camarero el tamaño de las raciones para que te guíe a la hora de elegir tu menú.

También puede ser interesante preguntar por la existencia de opciones como medio menús, platos del día y menús infantiles. De esta manera podrás ajustar la cantidad de comida que pidas a lo que vayas a consumir.

Otra posibilidad es solicitar a los camareros que te ajusten el tamaño de las raciones a lo que te vayas a comer.

En resumen:

MEJOR PREVENIR

- ✓ Pedir raciones pequeñas, y si te quedas con hambre, repetir.
- ✓ Preguntar por medios menús, menús infantiles y platos del día.
- ✓ Pedir que te ajusten las raciones.

SI AÚN Y TODO TE SOBRA COMIDA EN EL PLATO

- ✓ Pide que te lo envasen para llevar.

TAPPERS, GOURMETS BAGS, DOGGY BAGS

Aunque como ya hemos mencionado anteriormente lo ideal es que las raciones estén ajustadas a nuestras necesidades, es habitual que sobre comida en el plato cuando acudimos a un restaurante. Que el establecimiento te ofrezca un envase para llevarte las sobras es habitual en los países europeos, pero en Euskadi todavía no es una medida excesivamente extendida. Para intentar paliarlo y concienciar tanto a comensales como restauradores, se están llevando diferentes iniciativas para que los restaurantes **ofrezcan a sus comensales envases para llevar.**

Existen diferentes modalidades para llevarse la comida sobrante: Envases desechables, reciclables o compostables que te ofrece el establecimiento, como es el caso de los Gourmet Bags, la recogida de las sobras con tu propio tapper, e incluso los conocidos como Doggy Bags, destinados a llevarse las sobras para tu mascota.

A continuación, te mostramos la iniciativa Gourmet Bags impulsada desde la Diputación Foral de Gipuzkoa en colaboración con el Ayuntamiento de Donostia, la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa e Impact Hub Donostia:

GOURMET BAG

Este proyecto de la Diputación Foral de Gipuzkoa pone a disposición de las personas que comen en restaurantes recipientes o Gourmet Bags para que puedan llevarse a casa las raciones sobrantes.

El Gourmet Bag es un envase que admite líquidos, que se puede calentar en el microondas y que es 100% compostable. El envase está disponible en dos tamaños.

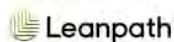




1

Reducir la cantidad de excedentes : El mejor desperdicio es aquel que no se produce. Aunque es norma habitual en los establecimientos hosteleros, es importante recordar la necesidad de planificar adecuadamente y ajustar las compras de productos primarios (sin elaborar) a la previsión de comidas a preparar.

También es interesante conocer las cantidades y las causas de la generación de residuos alimentarios. Actualmente, existen herramientas comerciales que pueden ayudar a ello:



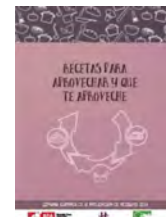
<https://www.leanpath.com>

<https://www.winnow.com/es>

Existen otras herramientas para facilitar datos sobre la actividad de un restaurante, desde aplicaciones que simplifican la planificación, a programas informáticos de gestión de reservas, etc.

2

Reutilizar e innovar en la carta : a veces se producen excedentes de alimentos porque no han podido tener salida comercial. Se trata de alimentos que son perfectamente consumibles, que no han sido sacados de la cocina y que reúnen todas las garantías sanitarias. Es posible, con ingenio, darles una vuelta a estos alimentos y crear nuevos platos que podrían ser incorporados en la carta. Te proponemos algunas ideas aquí:



https://www.zerodespilfarro.eus/wp-content/uploads/2020/05/Bizkaiko-Foru-Aldundia_Recetario_aprovechar_alimentos.pdf

<http://www.sanmarkos.eus/assets/paginas/general/pdf/camp2008/RECETARIOcastellano.pdf>

3

Redistribuir con solidaridad: Cada vez son más los restaurantes y establecimientos alimentarios que participan en programas solidarios y realizan de forma altruista la donación de alimentos.

Por ejemplo, cabe destacar que durante los primeros días de la pandemia de COVID 19, **algunos establecimientos**³ mostraron su cara más solidaria preparando comidas con las materias primas almacenadas en sus despensas y frigoríficos y las donaron a las personas que tienen dificultades de acceso a alimentos.

³<https://www.donostitik.com/la-tienda-xibaritak-gandarias-ofrece-menus-gratuitos-para-personas-sin-recursos/>

Más información- Guías para evitar el desperdicio de alimentos en restaurantes:



https://www.zerodespilfarro.eus/wp-content/uploads/2020/05/Donostiako-Udala_Guia_restaurantes_cas.pdf

https://www.zerodespilfarro.eus/wp-content/uploads/2020/05/gasteizko-Udala_desperdicio-cero-en-la-alimentaci%C3%B3n.pdf



APPS PARA MÓVIL

Cómo último recurso antes de desechar los productos para su reciclado, se han desarrollado nuevas alternativas para redistribuir los alimentos que le "sobran" a la hostelería y comercialización de alimentos, ya sean platos preparados o alimentos en crudo.



TOO GOOD TO GO



Es la aplicación de aprovechamiento de excedentes de mayor difusión. Con más de 10 millones de descargas tiene más de 49.000 establecimientos asociados en toda Europa.

A través de la app te permite explorar los establecimientos que ofrecen sus productos cerca de ti, y principalmente comercializa "Packs Sorpresa" que contienen una cantidad variable de productos en función de los excedentes diarios.

SUMA TUS PROPIAS EXPERIENCIAS

En la web www.zerodespilfarro.eu iremos publicando mes a mes las herramientas, talleres, etc. y cualquier otra iniciativa para pasar a la acción contra el despilfarro alimentario que nos hagáis llegar.

En la web de Nirea www.nirea.eu pondremos el foco en el valor de los alimentos y de nuestro sector primario: publicaremos información sobre nuestros baserritarras, alimentos de temporada, mercados locales, experiencias en el medio rural...¡Forma parte!

#Odespilfarourtea

Sigue todo lo que pase alrededor del reto con el hashtag **#Odespilfarourtea** y específico que elijas; y utilízalos tu también para visibilizar tus iniciativas a través de las Redes Sociales.

