

# GUÍA de BUENAS PRÁCTICAS del SECTOR **HORECA**



Desperdicio Alimentario



Castilla-La Mancha

**Año:**  
**2025**

**Equipo redactor:**



**DESPERDICIO ALIMENTARIO**  
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR HORECA

# GUÍA de BUENAS PRÁCTICAS del SECTOR **HORECA**

Desperdicio Alimentario



Castilla-La Mancha

|                                                                                |                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b>                                                                      |                                                              |           |
| <b>INTRODUCCIÓN</b>                                                            |                                                              | <b>03</b> |
| <b>2.</b>                                                                      |                                                              |           |
| <b>CONTEXTO</b>                                                                |                                                              | <b>07</b> |
| 2.1 QUÉ ENTENDEMOS POR DESPERDICIO ALIMENTARIO                                 |                                                              | 09        |
| 2.2 ALGUNOS DATOS DE INTERÉS                                                   |                                                              | 10        |
| 2.3 PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO |                                                              | 11        |
| <b>3.</b>                                                                      |                                                              |           |
| <b>BUENAS PRÁCTICAS</b>                                                        |                                                              | <b>13</b> |
| 3.1 DIAGNÓSTICO                                                                |                                                              | 16        |
| 3.2 GESTIÓN DE PEDIDOS                                                         |                                                              | 18        |
| 3.3 GESTIÓN DE ALMACÉN                                                         |                                                              | 22        |
| 3.4 GESTIÓN EN COCINA                                                          |                                                              | 26        |
| 3.5 GESTIÓN EN SALA                                                            |                                                              | 30        |
| 3.6 FORMACIÓN, INFORMACIÓN, CONCIENCIACIÓN Y VISUALIZACIÓN                     |                                                              | 33        |
| <b>Anexo 1</b>                                                                 | <b>Autodiagnóstico</b>                                       | <b>35</b> |
| <b>Anexo 2</b>                                                                 | <b>Plan contra las pérdidas y el desperdicio alimentario</b> | <b>39</b> |
| <b>Anexo 3</b>                                                                 | <b>Obligaciones para el sector de la restauración</b>        | <b>42</b> |
| <b>Anexo 4</b>                                                                 | <b>Otra información de interés</b>                           | <b>45</b> |

# INTRODUCCIÓN





# 1 INTRODUCCIÓN

**Las pérdidas y el desperdicio alimentario resultan ser un asunto que, en términos generales, suele pasar desapercibido en nuestro devenir cotidiano. Nuestra relación con los alimentos o con las recetas que preparamos con ellos comienza y termina en la mesa. En muchas ocasiones olvidamos la importancia de la compra ajustada y responsable, del almacenamiento adecuado o de la manipulación cuidadosa. A estas circunstancias se suma que, en una sociedad como la mediterránea, comer es algo más que saciar una necesidad fisiológica y nos satisface disponer de alimentos abundantes y variados mientras nos reunimos en torno a una mesa, con independencia de que estos vayan a ser consumidos en su totalidad. Es algo inherente a nuestro estilo de vida y de entender las cosas.**

Pero estos hábitos deben tener en cuenta algunas variables; por ejemplo, que las pérdidas y el desperdicio de alimentos tienen un alto coste ambiental y económico. Los datos son abrumadores; según la FAO para la producción de los alimentos desperdiciados durante un año en todo el mundo, se necesitarían más 900 millones de hectáreas -que viene a ser la superficie de los Estados Unidos-. Este mismo organismo dice

que las pérdidas y el desperdicio de alimentos generan entre el 8 y el 10% de todas las emisiones de Gases de Efecto Invernadero -GEI- y que, de no perderse, estos alimentos podrían alimentar a más de 1.200 millones de personas. Pero quizás el dato más abrumador sea que se pierde más del 17% de la producción mundial de alimentos, o lo que es lo mismo, casi una quinta parte de todo lo que se produce.



Por tanto, es fácil entender que las pérdidas y el desperdicio alimentario son un problema ambiental, social, educativo y económico al que debemos hacer frente. Y esa es la línea argumental que asumió la ONU cuando en 2015 propuso los Objetivos para el Desarrollo Sostenible -ODS- como un llamamiento global para conservar el planeta y asegurar la paz y la prosperidad de sus gentes. Dentro de sus 17 Objetivos Generales dedicó el Objetivo 12 a la Producción y el Consumo Responsables y, en su desarrollo, propuso como Meta 12.3, la siguiente:

*De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.*

Una meta ciertamente ambiciosa que nos atañe a todos/as los que participamos de la cadena de valor de los alimentos. Al sector productivo, al del procesado, al de la comercialización, a los ciudadanos y, por supuesto, a la hostelería.

El sector hostelero tiene tanto la responsabilidad de contribuir a disminuir las pérdidas y el desperdicio alimentario como la capacidad para hacerlo, pues sus establecimientos son los primeros interesados en disminuir las mermas en sus obradores o cocinas y en que descendan las pérdidas en sala. Ya no solo por cuestiones ambientales, si no por una cuestión de minimizar sus costes.

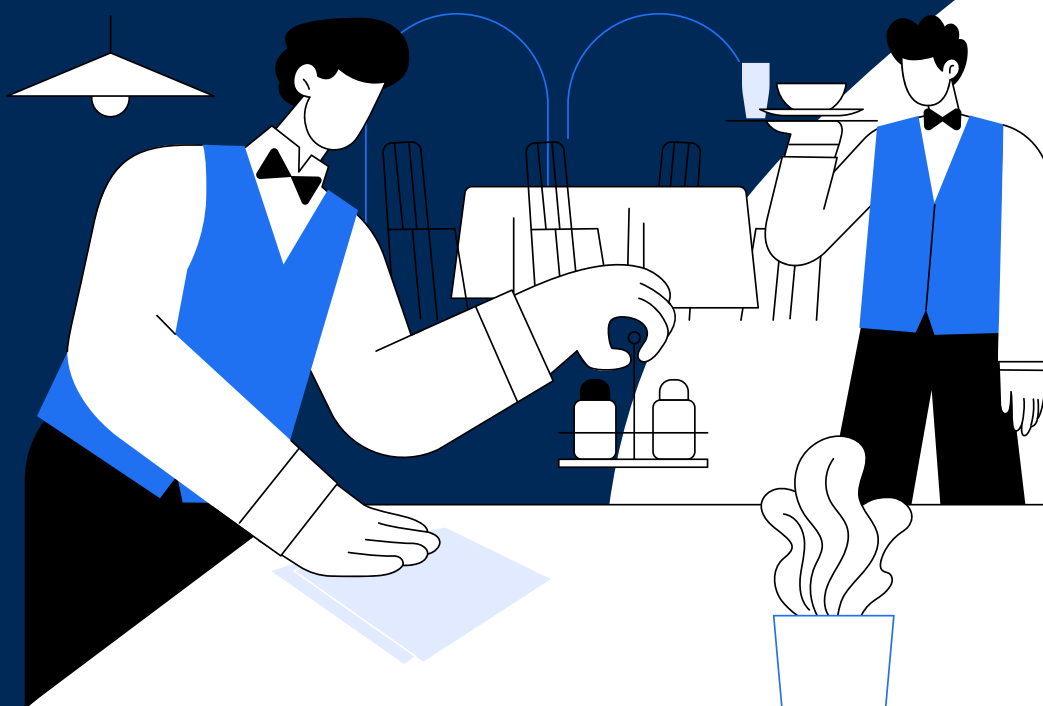
En Castilla-La Mancha hay más de 12.000 establecimientos de hostelería y restauración y un importante tejido asociativo cuya implicación en la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario puede contribuir significativamente a que nuestra Comunidad Autónoma se posicione como un referente en este tema.

La Unión Europea estima que el sector de la restauración genera alrededor del 14% de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la cadena de valor. Dimensionarlo es sencillo si pensamos que es como si tirásemos a la basura 1 de cada 7 platos de comida que vamos a servir en sala. Si cada establecimiento hace sus cuentas, sabrá cuantos platos de comida tira en un día. Un estudio de Unilever Food Solutions estima que en un restaurante de menú que sirve 100 comidas al día, las pérdidas económicas anuales pueden rondar los 3.000 €.

Esta Guía de Buenas Prácticas se elabora con el interés de informar al sector de la restauración sobre las consecuencias ambientales de las pérdidas y el desperdicio alimentario para el planeta y para nuestra sociedad, pero también sobre el impacto económico que supone para su cuenta de resultados. Estamos convencidos de que nadie mejor que los profesionales del sector saben cómo gestionar sus establecimientos, pero desde la Junta de Castilla-La Mancha queremos ayudarles a ser más eficientes en el desarrollo de su trabajo y concienciarles de su capacidad para contribuir a la mejora ambiental de nuestra Comunidad.



# CONTEXTO





# 2 CONTEXTO

## 2.1 QUÉ ENTENDEMOS POR DESPERDICIO ALIMENTARIO

**Es fundamental definir el término de desperdicio alimentario. Es la base sobre la que deberán trabajarse y proponerse políticas, estrategia, medidas y acciones. No obstante, y como suele ocurrir con otros conceptos, no hay un acuerdo académico, administrativo y operativo que sirva de nexo común a todos los agentes implicados en la cadena de valor de los alimentos. Esto es, no disponemos de una definición única aceptada por todos como vamos a comprobar a continuación.**

En la Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE se propuso una que buscaba el consenso de todos los países de la Unión Europea, como paso previo a trabajar de forma coordinada. Se definía como sigue:

*Conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas, estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos.*

Esta es la definición que aceptó el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y que utilizó como base en su Estrategia Más Alimento, Menos Desperdicio. En ella se tiene en cuenta el desperdicio generado por todos los agentes de la cadena agroalimentaria, intentando dar un enfoque global al problema.



La Junta de Castilla-La Mancha, mediante el Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha, quiso definir con más precisión lo que a su juicio era el desperdicio alimentario. En concreto:

*Los alimentos destinados al consumo humano, en un estado apto para ser ingeridos o no, que se retiran de la cadena de producción o de suministro para ser descartados en las fases de la producción primaria, la transformación, la fabricación, el transporte, el almacenamiento, la distribución y el consumidor final, con la excepción de las pérdidas de la producción primaria.*

Siguiendo con el repaso de las definiciones sobre desperdicio alimentario debemos hacer mención a la propuesta por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el texto del Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, pendiente de publicar a la redacción de esta Guía de Buenas Prácticas. En esta norma, se define como sigue:

*La parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo.*

Y a partir de esta idea estructuramos esta Guía de Buenas Prácticas para el sector HORECA.

## 2.2 TIPOS DE DESPERDICIO EN LA RESTAURACIÓN

En un establecimiento de restauración podemos identificar tres espacios de trabajo que podemos llamar críticos, en términos de generación del desperdicio alimentario:

- El almacén.
- La cocina.
- La sala.

### Almacén

El almacén es la puerta de entrada de producto al establecimiento. En el mejor de los casos, los pedidos llegan en condiciones óptimas y las pérdidas y el desperdicio alimentario se generan por mala gestión dentro de este espacio. Aquí se pueden generar pérdidas por manipulación inadecuada del género -golpes, roturas...-, por unas condiciones inadecuadas en el almacenamiento, por superar las fechas de caducidad en productos envasados, por una sobremaduración del producto fresco o por una pérdida de la cadena de frío en refrigerados y congelados.

### Cocina

En cocina hay que considerar una parte del desperdicio como inevitable, que serían aquellos restos y partes de comida que no pueden ser consumidos por sus características -pieles, cáscaras o huesos- y otra que sí es evitable y que incluye los alimentos que pueden ser consumidos junto con las recetas y las elaboraciones.

Aquí se genera desperdicio alimentario en distintas situaciones. En la manipulación del producto dejando partes aprovechables, en la elaboración de recetas al generarse problemas como alimentos quemados, en excesos de condimentación o similares y en la generación de raciones sobrantes por un cálculo erróneo de comensales estimados; es esto lo que llamaremos cocinado y no servido.

### Sala

La sala genera desperdicio bajo el concepto de servido y no consumido. Esto es, aquellos alimentos y preparaciones que los comensales no consumen por motivos tan dispares como cantidades excesivas, no haber sido del agrado del cliente o guariciones muy copiosas.



Tipos de desperdicio en la restauración.  
Fuente: Estrategia Sin Desperdicio 2030

## 2.3 PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

En el momento de la elaboración de esta Guía de Buenas Prácticas, el Gobierno de España trabaja en un Proyecto de Ley que aborda las pérdidas y el desperdicio alimentario. Sujeto a los cambios que el propio procedimiento de aprobación permite, el texto inicial disponible tiene en consideración a la hostelería y la restauración, a quienes dedica dos artículos específicos; uno sobre obligaciones del sector y otro sobre buenas prácticas que deberían aplicarse. Ambos artículos son del interés del sector. Veamos:

### **Artículo 8. Obligaciones específicas para las empresas de hostelería y restauración:**

• Los agentes de la cadena alimentaria que sean empresas de la **hostelería y de la restauración** tendrán la obligación de facilitar al **consumidor que pueda llevarse**, sin coste adicional alguno distinto, en su caso, del mencionado en el párrafo siguiente, **los alimentos que no haya consumido**, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares, donde la disponibilidad de comida no está limitada, así como **informar de esta posibilidad de forma clara y visible** en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú. Para ello se emplearán envases aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables. Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso deberá tenerse en cuenta las disposiciones previstas en el título V de la Ley 7/2022, de 8 de abril, en especial las relativas a la necesidad de reducir su consumo de cara a cumplir los objetivos del artículo 55.1 de dicha ley y a la obligación de su cobro.

## **Artículo 12. Medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios:**

Las **Administraciones públicas** junto con el sector de la **hostelería** y otros proveedores de servicios alimentarios podrán aplicar las siguientes **medidas**:

**a)** Fomentar la incorporación de **criterios de compra sostenible** (tales como alimentos frescos, de temporada, locales o ecológicos) para reducir la huella ambiental y promocionar la economía de proximidad, sin perjuicio del régimen especial de aquellas empresas del sector de la restauración y la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios que por sus especiales caracte-

risticas o su temática deban adquirir productos que no sean los de proximidad para garantizar que se ajustan a los servicios ofrecidos a y la expectativa del consumidor al estar vinculados con la imagen de los mismos.

**b)** Promover la **flexibilización de los menús**, para que el consumidor pueda elegir la guarnición o raciones de distinto tamaño.

**c)** Fomentar la **donación de alimentos** con fines sociales.

**d)** Fomentar la **entrega a instalaciones de compostaje** de los restos alimentarios conforme a la normativa de residuos.

No obstante y como ya se ha indicado, este texto está sujeto a cambios, por lo que en el momento de su aprobación deberá considerarse el texto consolidado y las especificaciones que contenga para los establecimientos de hostelería y de restauración.

Si quieres conocer el contenido completo del Proyecto de Ley  
pincha en este enlace:

**Proyecto de Ley de prevención de las  
pérdidas y el desperdicio alimentario**



# BUENAS PRÁCTICAS





# 3 BUENAS PRÁCTICAS

Estamos convencidos que nadie conoce mejor el negocio de la hostelería y de la restauración que los propios profesionales del sector. Los años de experiencia, la formación del personal directivo y de los trabajadores de cocina o sala y por supuesto, el sentido común, hacen que nuestros bares, restaurantes, cafeterías y grandes comedores sean conscientes de que la pérdida y el desperdicio de alimentos es una merma de materia prima pero también una caída del beneficio del establecimiento.

Es por ello, que desde la Junta de Castilla-La Mancha nos permitimos proponer un conjunto de buenas prácticas que relatamos a continuación, como recordatorio de lo que la hostelería puede hacer para contribuir a alcanzar los objetivos de reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y para alinearse con la Estrategia ***Sin Desperdicio 2030.***

Las buenas prácticas que proponemos las estructuramos alrededor de seis áreas de trabajo:

1. ***Diagnóstico.***
2. ***Gestión de pedidos.***
3. ***Gestión de almacén.***
4. ***Gestión en cocina.***
5. ***Gestión en sala.***
6. ***Información, formación, concienciación y visualización.***



# 3.1

## DIAGNÓSTICO

**Todos los trabajos se sostienen gracias a una fase de planificación y programación previas. Y el sector de la restauración lo sabe bien. La comida que se sirve un día es producto del análisis del tipo de clientela a la que se le da servicio, de elaboración de un menú diario y de la gestión en tiempo y forma de los pedidos de los distintos productos.**

Reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario en los bares, restaurantes y grandes comedores responde al mismo discurso. Hay que disponer de un diagnóstico previo de dónde, cómo y cuándo se desperdicia para planificar que acciones o medidas deben implementarse.

Esta es sin duda una práctica poco extendida pero que contribuye de manera muy importante a reducir las pérdidas de alimentos y elaboraciones, redundando en una mejora económica del negocio.



## BP1 REALIZA UN DIAGNÓSTICO DE TU NEGOCIO

En todos los establecimientos se desperdician alimentos. En unos más y en otros menos. En unos es el almacén el punto crítico, en otros es la sala y, en muchos, la propia cocina. Por eso es recomendable hacer un seguimiento del desperdicio alimentario y de las pérdidas y mermas que se generan. Es importante saber cuánto se desperdicia en un establecimiento para valorar qué medidas han de ponerse en marcha.

Para ello es importante tener en cuenta las siguientes cuestiones:

- Se deberán identificar todos los puntos de gestión diferenciada de alimentos. Como mínimo en los siguientes espacios:
  - Almacén.
  - Neveras, frigoríficos y arcones.
  - Cocina
  - Barra.
  - Sala.
- Es muy recomendable cuantificar durante un tiempo, cuánto se desperdicia en estos espacios, intentando separar como mínimo:
  - Alimentos no cocinados,
  - Alimentos/recetas cocinados y no servidos.
  - Alimentos/recetas servidos y no consumidos.
- Hay que estudiar, en la medida de lo posible, qué alimentos y recetas se desperdician más.
- Proponer las medidas correctoras que se estimen más acertadas, algunas de las cuales pueden estar incluidas en este listado de buenas prácticas.

Si quieres una plantilla para hacer tu diagnóstico, consulta el **Anexo 1**  de esta Guía.

# 3.2

## GESTIÓN DE PEDIDOS

De la misma manera que es recomendable hacer la compra en supermercado con la lista de aquellos productos que necesitamos en casa, la gestión de los pedidos para los establecimientos de restauración debe responder a la compra de lo que se necesita para elaborar el menú que se oferte. Pedir sólo lo que se necesita, solicitarlo con todo detalle para recibirlo tal y como lo necesitamos y comprobar que lo entregado está conforme con lo solicitado, son algunas de las tareas que el responsable de pedidos debe asumir.



## **BP2 ELEGIR A UN ÚNICO RESPONSABLE PARA GESTIONAR LOS PEDIDOS**

Las responsabilidades en cada uno de los espacios de trabajo de los establecimientos de restauración deben estar claramente definidas. Del mismo modo que hay un jefe de cocina o un jefe de sala, debería haber un jefe de almacén que ejerciera el control sobre las entradas -pedidos- y las salidas -productos utilizados-.

Un responsable único para los pedidos que sepa con certidumbre qué productos hay en stock, cuales empiezan a escasear, cuando hay que hacer un pedido y a quien hay que solicitarlo ayudará a desarrollar un trabajo más eficiente en cocina y contribuirá a reducir el desperdicio de alimentos en toda la cadena.

## **BP3 AUMENTAR LA FRECUENCIA DE LOS PEDIDOS PARA PRODUCTOS PERECEDEROS**

En general podemos pensar que pedidos grandes nos hacen perder menos tiempo; menos tiempo en tareas administrativas, llamadas, facturación; menos tiempo en la recepción y colocación de mercancías. Pero también es cierto que grandes pedidos en productos perecederos nos hacen correr el riesgo de tener mayores pérdidas de alimentos porque no le damos salida tan rápido como pensábamos.

Es recomendable ajustar todos los pedidos, pero sobre todo los de productos perecederos, a las necesidades que dicte nuestra experiencia y dejar los pedidos de grandes cantidades para los productos que permanezcan en buen estado más tiempo.

Todo ello pasa por elaborar un menú semanal y desglosar los productos que se van a necesitar.

## **BP4 COMPROBAR EL ESTADO DE LOS PEDIDOS EN SU RECEPCIÓN**

El momento de la entrega de los productos solicitados a los proveedores es uno de los puntos críticos en los que podemos evitar el desperdicio alimentario. El estado en el que están los alimentos frescos, los refrigerados o los congelados en el momento de su recepción puede condicionar su conservación en el almacén.

Para los alimentos frescos indica en tu pedido el punto de maduración en el que quieres que te los entreguen y comprueba que te lo sirven según lo has solicitado. Para refrigerados y congelados, comprueba que el género ha estado sometido a la cadena de frío que necesita. Si no está conforme con lo que has solicitado, valora devolverlo y que lo cambien o, en todo caso, tenlo en cuenta para su posterior almacenamiento y uso.

## **BP5 ADAPTAR LOS PEDIDOS AL ESPACIO DE ALMACENAJE Y DE REFRIGERACIÓN**

Las limitaciones físicas del almacén y de la cocina condicionan de manera muy importante el volumen del producto que se puede pedir y almacenar. No obstante, en ocasiones se pide más producto del que se puede almacenar en las mejores condiciones porque queremos aprovechar ofertas o queremos acopiar producto al final de temporada. Siempre que en este almacenamiento extra se aseguren las condiciones higiénico-sanitarias de los productos podemos permitirnos sobrepasar el espacio habitual de almacenamiento, pero teniendo en cuenta que podemos perder parte de género y generar desperdicio alimentario.

Donde es difícil ampliar el espacio de almacenaje es en los frigoríficos y congeladores. En estos casos no hay que olvidar que los alimentos congelados deberán tener espacio en el congelador y los refrigerados en la nevera.

## BP6 APOSTAR POR LOS CANALES CORTOS

La compra de cercanía es una apuesta segura. El tiempo desde la recolección o la producción hasta su uso o preparación en los establecimientos del sector es menor y eso aumenta su vida útil. Producto más fresco, mayor calidad y menor desperdicio alimentario es una combinación ganadora.

Así es que, siempre que sea posible, elige productos de cercanía. Prioriza lo local, lo comarcal, lo provincial y así sucesivamente. Cuanto más cerca, producto más fresco y mayor tiempo disponible para consumir.

## BP7 ELEGIR BIEN A LOS PROVEEDORES

La generación del desperdicio alimentario puede ser consecuencia de un manipulado poco cuidadoso del género. Por este motivo debemos poner especial interés al almacenar, cocinar o servir. Pero no debemos perder de vista que nuestros proveedores son parte de nuestro negocio. Elegir proveedores de confianza, profesionales y de cercanía nos asegura que el producto recibido es apto para su consumo, dentro de los tiempos de nuestro propio negocio.

Elegir a buenos proveedores también ayuda a disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Si es posible, trabaja con un proveedor principal y procura establecer un canal de comunicación e información que responda a tus necesidades.

# 3.3

## GESTIÓN DE ALMACÉN



## BP8 SEGUIMIENTO DE LAS FECHAS DE CADUCIDAD Y CONSUMO PREFERENTE

Los alimentos envasados están sujetos a una estricta normativa sobre seguridad alimentaria y sobre informador al consumidor. En el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican varias normas europeas se regulan, entre otras cuestiones, lo que conocemos por fecha de caducidad y fecha de consumo preferente.

Para evitar el desperdicio alimentario debemos estar atentos a ambas y tenerlas en cuenta para nuestras preparaciones. Más allá de las definiciones normativas, debemos saber que la fecha de caducidad de los alimentos hace referencia a la fecha límite de consumo por cuestión de seguridad alimentaria, a pesar de que el producto pueda presentar buen aspecto; por el contrario, la fecha de consumo preferente se refiere a la fecha a partir de la cual las características organolépticas pueden cambiar -sabor, olor, color...-, perdiendo calidad pero manteniendo la seguridad para su consumo.

A los alimentos comprados sin envasar que queramos congelar, habrá que ponerles la fecha de congelación en un lugar visible para saber cuánto pueden guardarse de ese modo. Recuerda que la carne congelada puede estar en el congelador dependiendo del tipo que sea, entre 3 y 12 meses; que el pescado fresco se conserva entre 3 y 8 meses, también según cual sea, pero que si está cocido sólo deberemos tenerlo 3 meses.

## BP9 EL PRIMERO EN ENTRAR ES EL PRIMERO EN SALIR. PEPS

Esta es una forma de proceder que tiene mucho de sentido común. Utilizamos a aquellos productos que más tiempo llevan en nuestro almacén, dejando los nuevos pedidos para preparaciones posteriores. De esta manera, hay un almacenamiento y un respeto a las fechas de caducidad y de consumo preferente vistas anteriormente.

Para seguir esta regla, ayudará que en el momento de almacenar, los nuevos productos pasen a la parte menos accesible y los que lleven más tiempo se posicionen más a mano.

Recuerda: PEPS -**P**rimero en **E**nterar, **P**rimero en **S**alir-.

## BP10 REVISAR DIARIAMENTE EL ESTADO DEL GÉNERO

Es muy recomendable revisar el género almacenado con la mayor frecuencia posible. Los productos refrigerados y congelados podemos revisarlos quincenalmente y así comprobar que las neveras, refrigeradores o congeladores funcionan correctamente. Lo mismo con los productos envasados para ver que no hay roturas por manipulación o golpes y que respetamos las fechas antes comentadas.

Los productos frescos hay que revisarlos diariamente. Estos alimentos son los que pueden estropearse con mayor facilidad y generar desperdicio. Revisar el estado de madurez de frutas y verduras o comprobar si tienen golpes que pueden provocar pudrición nos ayudará a dar salida a género antes de que no podamos utilizarlo.

## BP11 MANIPULAR EL GÉNERO CON PRECAUCIÓN

El almacén es una zona de mucho tránsito. Productos que hay que colocar cuando llegan pedidos nuevos, otros que hay que sacar para las preparaciones en cocina y muchos que hay que mover y reubicar para una mejor gestión diaria, es tónica habitual en los almacenes.

Por todo ello es recomendable que, al igual que había un responsable para la gestión de pedidos, lo hubiera para el almacén. No obstante, es cierto que esto puede ser difícil de cumplir por el propio desarrollo de los trabajos en cocina; así pues, quienes entren y manipulen género en el almacén deberán hacerlo con precaución y según unas normas básicas de orden y control, avisando en caso de roturas o golpes.

## BP12 MANTENER LA CADENA DE FRÍO

Los aparatos de frío ya sean neveras, congeladores u otros refrigeradores deberán abrirse y cerrarse con celeridad para evitar perder la temperatura de su interior. Habrá que comprobar cada vez que se abren, que se cierran adecuadamente, sin fiarnos de que la alarma de puerta abierta pueda saltar.

En la revisión quincenal del género almacenado, propuesta anteriormente, aprovecharemos para comprobar que las temperaturas de cada aparato son las adecuadas y que se mantienen en perfecto estado operativo (sin pérdidas de agua visibles, limpios en interior y exterior y sin signos o señales que nos llamen la atención).

## BP13 USA ADECUADAMENTE NEVERAS Y CONGELADORES

Las neveras y los congeladores cumplen la función para la que han sido comprados siempre y cuando sigamos unas normas básicas. Para que un frigorífico nos ayude a guardar adecuadamente los alimentos deberá funcionar entre 1 y 4° y para ello, como ya hemos indicado, la apertura de las puertas será del menor tiempo posible. Es importante que esté limpio y que el producto almacenado deje espacios para que el aire frío circule y llegue a todos los alimentos. No sobrecargar el frigorífico tiene mucho que ver con una buena planificación en cocina y con unos pedidos ajustados y frecuentes. En los cajones inferiores de los frigoríficos suele haber una temperatura de entre 7-10° que es perfecta para guardar las frutas y hortalizas. la carne y el pescado los almacenaremos en los estantes más bajos por ser la zona más fría y, en consecuencia, los lácteos, embutidos y preparaciones sobrantes en la parte alta.

Los congeladores, por su parte, deberán trabajar a -18/-20° y, como en el caso de los frigoríficos es muy recomendable que estén limpios, sin hielo en las paredes y permitiendo la circulación del aire frío. Las puertas las abriremos y cerraremos tan rápido como sea posible.

Y en ambos casos, no meteremos nunca alimentos o comidas que estén calientes. Dejaremos que se atemperen antes de meterlos en los equipos de frío.

# 3.4

## GESTIÓN EN COCINA



## BP14 PLANIFICAR MENÚS

La elección de un menú no es algo aleatorio. Hay que tener en cuenta la época del año en la que nos encontramos, las existencias en almacén y el estado de los pedidos, el día de la semana o la cantidad y tipología de clientes esperados.

Con independencia de estas cuestiones, debemos saber que los menús más largos -con más platos- nos exponen a desperdiciar más alimentos. Es importante ajustar el número de platos del menú o de la carta a nuestra experiencia previa; empezar por menús más cortos y de gestión más sencilla para ampliarlos poco a poco, nos asegura controlar y reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

## BP15 OFERTAR MENÚ INFANTIL

Los niños comen menos cantidad que los adultos y sus gustos se ajustan a unos pocos platos cuya elaboración en cocina suele ser sencilla. Disponer de dos o tres platos para un menú infantil, con un precio coherente con la cantidad que se sirve y el tipo de plato, nos ayudará a que no se desperdicie comida y puede fidelizar clientela.

## BP16 OFERTAR MEDIO MENÚ “A LO LARGO”

El medio menú es una opción conocida e implantada de manera general en el sector de la restauración. Hay casos en los que los comensales no tienen apetito para varios platos, no les apetece comer en exceso o, simplemente, casi nada de lo ofertado les atrae. Bajo estas circunstancias poder elegir un plato único -primero o segundo- con un precio ajustado satisface a los clientes y evita desperdiciar la comida que el comensal no hubiese consumido.

## BP17 OFERTAR MEDIO MENÚ “A LO ANCHO”

Lo normal es elegir elaboraciones o platos completos dentro del menú ofertado; esto es, un primero y/o un segundo. Es menos común poder elegir un menú completo pero con la mitad de cantidad en cada uno de los platos, ajustando el precio con respecto al del menú de referencia.

Reducir las cantidades por plato es una opción que va ganando terreno dentro de la oferta de los menús y de mucha aceptación entre quienes comen fuera de casa. Adaptar el tamaño de la vajilla a estas opciones -platos más pequeños- puede contribuir a una presentación más adecuada.

## BP18 OFERTAR PLATOS O MENÚS A COMPARTIR

Esa opción sería una combinación de las anteriores. Ofertar por ejemplo, para dos comensales, un menú a compartir con una cantidad por plato que sería equivalente a un menú y medio, ajustando el precio con respecto al del menú de referencia. Adaptar el tamaño de la vajilla a estas opciones -platos más grandes- puede contribuir a una presentación más adecuada.

## BP19 DIMENSIONAR LAS CANTIDADES

Como ya hemos comentado, somos una sociedad que disfrutamos de la mesa, de la comida y de la compañía. Y nos gusta disponer de mucha variedad de alimentos y en cantidades abundantes. Es completamente cierto que comemos por los ojos.

Pero más allá de todo ello, debemos apostar por priorizar la calidad de las recetas frente a la cantidad de comida en el plato. Hay que evitar las grandes guarniciones o las salsas abundantes cuyo objetivo es llenar el plato alrededor del elemento principal.

## BP20 REUTILIZAR

Al finalizar un servicio podemos revisar qué nos ha sobrado. Alimentos frescos o partes de estos, envases con producto a medio utilizar e incluso preparaciones sobrantes para determinadas recetas. Con mucha probabilidad, todo estos productos pueden se reutilizadas en posteriores servicios. Guardaremos en recipientes herméticos aquello que podamos conservar durante varios días para aprovecharlo de la mejor manera en futuros servicio, pero siempre respetando las condiciones higiénico-sanitarias necesarias.

## BP21 DONAR

En todas nuestras ciudades hay organizaciones no gubernamentales -ONGs-que realizan labores sociales entregando alimentos a los más desfavorecidos. Los bancos de alimentos recogen productos, los almacenan y los distribuyen posteriormente; si en la revisión de tu almacén identificas algún alimento en buen estado que no vas a utilizar en tus preparaciones, contacta con estas organizaciones.

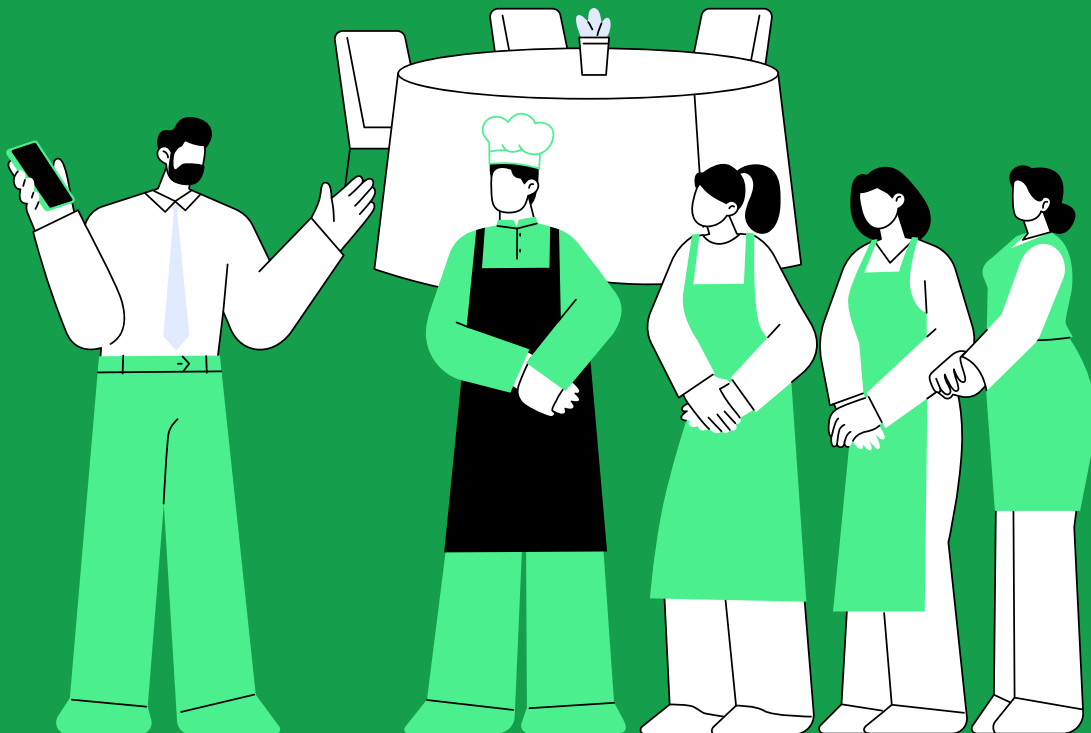
Puede darse el caso de que en la cocina hayas elaborado recetas que no han sido servidas en sala y que son de difícil venta en servicios posteriores. En estos casos, también hay organizaciones que aceptan comida preparada para servirla en el mismo día a personas con pocos recursos. Infórmate de cómo debes entregar estos platos.

# 3.5

## GESTIÓN EN SALA

El desperdicio alimentario no solo se genera durante las fases de almacenamiento y manipulado en cocina; también se genera en sala. Lejos de pensar que en esta zona el responsable es el comensal, hay que asumir que es el propio establecimiento quien de una u otra forma lo puede provocar.

Los comensales eligen lo que quieren consumir sobre una propuesta de carta o menú cuya única información es el descriptor del plato y el precio. No suele haber otra información que ayude a dimensionar la cantidad de comida que se va a servir, más allá de que el personal de sala informe o que, como hemos visto antes, se explicita por ejemplo la opción del medio menú “a lo largo” o “a lo ancho” o la posibilidad de compartir platos.



## BP22 EVITAR PRODUCTOS EN EXPOSICIÓN

Una forma de que el cliente conozca el género de nuestro establecimiento es disponerlo de manera que pueda verlo e incluso elegirlo. Esto supone algunos compromisos para el establecimiento como por ejemplo, disponer el producto en expositores o mostradores en los que las condiciones de conservación aun siendo aceptables, no son las óptimas.

Para minimizar el desperdicio alimentario es aconsejable reducir la cantidad de piezas expuestas, intentar que haya una alta rotación -pieza expuesta es pieza consumida- o disponerlas en expositores bien refrigerados con la mínima pérdida de temperatura.

## BP23 INFORMAR EN CARTA Y MENÚ

Un cliente bien informado es un cliente satisfecho y seguramente fidelizado. Para reducir el desperdicio alimentario en sala es importante que nuestro personal le informe de las alternativas ya mencionadas del menú y sus variantes, que describa la cantidad de comida que se sirve en el plato elegido y del compromiso del establecimiento en reducir el desperdicio generado en sala, en colaboración con el propio comensal.

Si se considera que explicar todos estos detalles no es operativo por la propia carga de trabajo en sala, podemos informar en la propia carta. Aunque, sin duda, la mejor opción es informar usando ambos métodos.

## BP24 INFORMAR SOBRE LAS GUARNICIONES Y ACOMPAÑAMIENTOS

La guarnición y el acompañamiento del plato elegido suelen ser una cortesía de la casa para decorar el plato, darle más contundencia a la presentación o simplemente rellenar espacio en la vajilla. Todas estas razones son perfectamente válidas siempre y cuando se tenga claro que suele ser una parte importante de los alimentos servidos y no consumidos. Esto es, las guarniciones generan desperdicio alimentario.

Las opciones para solucionarlo son muy variadas. Disminuir las cantidades de la guarnición, elegir decoraciones alternativas para las presentaciones o trabajar con vajilla de menor tamaño. No obstante, informar sobre la cantidad aproximada de guarnición que acompaña al plato principal o proponer al comensal no incluirla -con o sin reflejo en el coste final del plato- puede ser la mejor opción.

## BP25 FACILITAR QUE SE LLEVEN LAS SOBRAS

Es común que los comensales decidan llevarse las botellas de vino al final de sus comidas. Y comienza a ser frecuente que también soliciten llevarse la comida que no han consumido. Así que, para evitar el desperdicio alimentario se debe ser proactivo y preguntar si quieren que se les entregue las sobras en recipientes adecuados. Cargar el coste de los envases o que sea una cortesía de la casa, queda al mejor criterio de cada establecimiento.

## BP26 GESTIONAR LOS BUFFETS

El buffet libre puede llegar a ser un viaje al desperdicio alimentario. Por una cantidad determinada podemos acceder a “servirnos” cualquier cantidad de comida, sin necesidad de consumirla.

Es este un escenario de difícil gestión ya que llamar la atención a los comensales que se sirven comida y no la consumen en su totalidad puede ser entendido como una descortesía por parte del personal de sala. Por tanto, para evitar el desperdicio hay que proponer alternativas imaginativas.

La primera es informar a los clientes sobre el propio hecho de que no todo lo que se sirve se consume y del compromiso de la empresa con el desperdicio alimentario, a pesar de elegir la modalidad del buffet libre o del autoservicio. No sobrealimentes el buffet, pon menos cantidad y reemplaza con frecuencia. Ofrece una vajilla cuyo tamaño limite la cantidad que puede servirse cada comensal. Y si puedes, organiza el buffet con personal de sala para que sirva los platos en vez de que sea el propio comensal el que lo haga.

# 3.6

## FORMACIÓN, INFORMACIÓN, CONCIENCIACIÓN Y VISUALIZACIÓN



## BP27 PROFESIONALIZAR LOS EQUIPOS

Los trabajadores que manipulan los alimentos -recepción, almacenamiento-, aquellos que cocinan o los que trabajan en sala deben conocer las medidas que se implementan para evitar el desperdicio de los alimentos y deben ser conscientes de su responsabilidad para que lleguen a buen puerto. Todas las buenas prácticas sugeridas anteriormente pasan porque todo el equipo las asuma y las aplique.

Por tanto hay que seleccionar trabajadores formados cuando sea posible y formar a los que se incorporan en el desarrollo de procedimientos y hábitos que permitan reducir el desperdicio alimentario y, en consecuencia, alcanzar el mayor beneficio global para el establecimiento.

## BP28 VISUALIZAR EL COMPROMISO CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Es importante visualizar el compromiso contra el desperdicio alimentario. Este puede ser un hecho diferenciador con establecimientos de la competencia y, sin ninguna duda, será un atractivo para un sector de la población comprometida con el medio ambiente. Si de verdad trabajas en este tema, visualiza tu compromiso. La Estrategia Sin Desperdicio 2030 también quiere ayudar a visualizar todos los establecimientos de restauración de Castilla-La Mancha comprometidos con las pérdidas y el desperdicio alimentario; presta atención a sus futuras propuestas en este sentido.

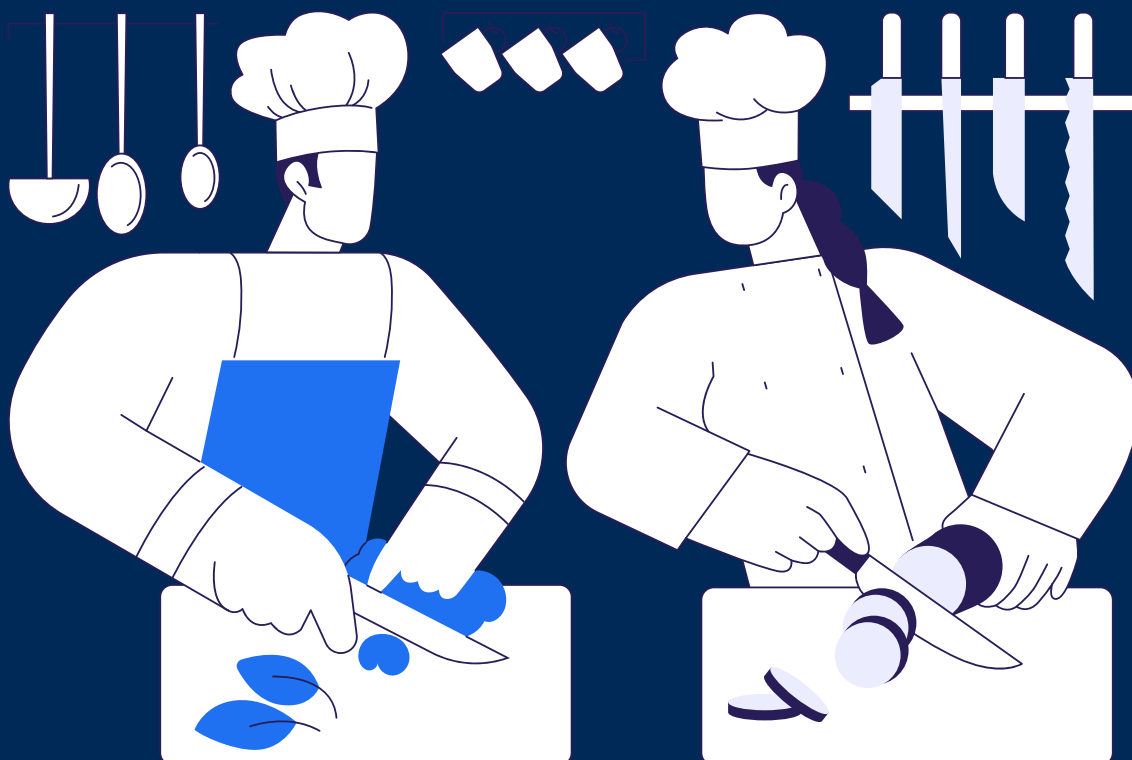
## BP29 USAR NUEVAS TECNOLOGÍAS

Las nuevas tecnologías pueden ayudarte a reducir el desperdicio alimentario. Hay sensores que pueden detectar el deterioro de los alimentos en tiempo real, lo que permite tomar medidas para evitar su desperdicio o envases inteligentes que dan información sobre el estado de conservación de los alimentos que contiene.

Pero seguramente lo más accesible e implantado son las app específicas para la donación y redistribución de los alimentos sobrantes de los restaurantes. A través de ellas se ponen en contacto restaurantes y particulares para evitar que las recetas y preparaciones excedentarias se desperdicien. Hay varias de contratada solvencia. Utilízalas.

# ANEXO 1

## AUTODIAGNÓSTICO



# ANEXO 1

## AUTODIAGNÓSTICO

Conocer cuanto desperdicio alimentario generamos en nuestro establecimiento nos puede dar algunas variables interesantes:

- La cantidad de materia prima que perdemos en nuestros procesos:
  - Por mermas en el almacén.
  - Por mermas en cocina.
  - Por sobredimensionado de preparaciones en cocina.
- La cantidad de materia prima que perdemos en nuestra oferta:
  - Por desajustes en las cantidades.
  - Por desajustes en las guarniciones y acompañamientos.

En conjunto, este desperdicio debe entenderse como una ineficiencia de nuestro negocio, que se convierte

automáticamente en pérdidas económicas. Es fácil reconocer este hecho si pensamos en lo que se pierde en almacén y cocina, porque en estos espacios hablamos del proceso previo a la “venta”. Pero el desperdicio en sala también es una pérdida en términos económicos. Aunque el servicio se ha cobrado al cliente, que sobre comida significa pérdida de materia prima que podríamos tener disponible para otras preparaciones y servicios.

Este diagnóstico nos permitirá obtener información del funcionamiento de tres puntos críticos en nuestro establecimiento:

- Almacén.
- Cocina.
- Sala.



Cada uno de estos espacios está sujetos a condiciones distintas de trabajo. Al dimensionar el desperdicio de cada una podremos implementar medidas y proponer procedimientos que redundarán en una mayor calidad del trabajo, un menor desperdicio alimentario en general y una reducción de costes.

Ponerlo en marcha supone la implicación de todo el equipo y designar un responsable, disponer de espacios para ubicar los contenedores extra en los que se depositará el desperdicio y tener una báscula.

En almacén se pesarán las mermas de manera diaria sin ser necesario desglose alguno, pero somos capaces de estimar estas mermas entre fresco, refrigerado y congelado, dispondremos de una información muy valiosa. A partir de aquí, el desglose puede ser detallado como queramos, pero es suficiente con esta propuesta de tres tipos.

En cocina mantendremos esta misma división para los alimentos desperdiciados antes de cocinarlos, teniendo en cuenta que se generan partes no comestibles como huesos, espinas, pieles, cáscaras u otros que no deben considerarse desperdicio. Además de estos tres tipos, en la cocina mediremos también lo cocinado y no servido.

En sala será suficiente con pesar cuanto se ha servido y no se ha consumido. Pero puede ser muy interesante conocer con

algo más de detalle qué se han dejado los comensales; para ellos proponemos diferenciar las recetas de carne, de pescado, las pastas y arroces, las distintas guarniciones -patatas, verduras...- y el producto de exposición.

Las mediciones las haremos en kilos o gramos, pero siempre en la misma unidad de medida.

El sumatorio diario del desperdicio no aporta mucha información. Es una foto fija sometida a muchas circunstancias, muchas de ellas incontrolables por nosotros. Por ello, este diagnóstico deberá hacerse durante una semana como primera aproximación a nuestro desperdicio. En términos estadísticos los resultados no tienen la solidez que pudiéramos esperar pero sí nos da un orden de magnitud al poder extrapolar a las 52 semanas de un año.

Para disponer de más información este diagnóstico se puede realizar en distintas épocas del año. Los establecimientos de restauración no trabajan igual en invierno que en verano, entre otras cosas porque los productos utilizados son distintos y los hábitos de los clientes cambian entre estaciones. Por ello, si lo consideramos conveniente, podemos repetirlo varias veces a lo largo del año.



Una vez dispongamos de datos de interés, es el momento de implementar medidas o aplicar algunas de las buenas prácticas anteriormente indicadas. Para saber si estamos en el camino de reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario en nuestro establecimiento sería aconsejable programar un diagnóstico de control.

Igual que podemos dimensionar las pérdidas y el desperdicio de alimentos, podemos llevar un registro de las donaciones realizadas a partir de las recetas

cocinadas y no servidas y de lo servido y no consumido en sala que se ha entregado para consumir en el domicilio de los comensales.

Este control lo podemos hacer como pesaje de alimentos o, si resulta más fácil, como raciones entregadas.

| AUTODIAGNÓSTICO: DESPERDICIO ALIMENTARIO |   |   |   |   |   |   |   |        |
|------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--------|
|                                          | L | M | X | J | V | S | D | Semana |
| <b>Almacén total</b>                     |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Fresco                                   |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Refrigerado                              |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Congelado                                |   |   |   |   |   |   |   |        |
| <b>Cocina Total</b>                      |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Fresco                                   |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Refrigerado                              |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Congelado                                |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Cocinado no servido                      |   |   |   |   |   |   |   |        |
| <b>Sala Total</b>                        |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Servido no consumido                     |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Carnes                                   |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Pescados                                 |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Arroces y pastas                         |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Guarnición 1                             |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Guarnición 2                             |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Exposición                               |   |   |   |   |   |   |   |        |
| <b>TOTAL DIARIO</b>                      |   |   |   |   |   |   |   |        |

| AUTODIAGNÓSTICO: DONACIONES |   |   |   |   |   |   |   |        |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--------|
|                             | L | M | X | J | V | S | D | Semana |
| <b>Cocina</b>               |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Cocinado no servido         |   |   |   |   |   |   |   |        |
| <b>Sala Total</b>           |   |   |   |   |   |   |   |        |
| Servido y entregado         |   |   |   |   |   |   |   |        |
| <b>TOTAL DIARIO</b>         |   |   |   |   |   |   |   |        |

# ANEXO 2

## PLAN CONTRA LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



# ANEXO 2

## PLAN CONTRA LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario al que ya hemos aludido anteriormente establece una obligación para los agentes de la cadena alimentaria que resulta de interés comentar. En concreto:

**Artículo 6. Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria.**

**5. Además, todos los agentes de la cadena alimentaria tienen las siguientes obligaciones:**

**a) Disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades establecida en el artículo 5.**



Esto es, los establecimientos del sector deberán disponer de un plan para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Esta obligación, en su conjunto, no es otra cosa que disponer de una planificación clara sobre cómo se pretende actuar contra el desperdicio alimentario en cada uno de los establecimientos.

Si atendemos al conjunto de buenas prácticas propuestas anteriormente podemos disponer del plan solicitado atendiendo a cuatro fases:

### ***Fase 1. Diagnóstico.***

Sigue el procedimiento propuesto en el Anexo 1 para saber cuanto desperdicias y dónde lo hace de una manera más significativa. Esta será la foto fija de tu situación y el punto de partida del Plan.

### ***Fase 2. Objetivos.***

Tendrás que definir cuáles son los objetivos que te marcas. Pueden ser cuantitativos y proponer reducir tu desperdicio en un porcentaje durante uno o varios años. Pero también pueden ser cualitativos como proceder a formar al equipo de trabajo o informar a los comensales. Proponte objetivos alcanzables utilizando el sentido común. Identificar pequeños objetivos consecutivos que puedas lograr es más importante que elegir

otros muy ambiciosos de difícil resolución.

### ***Fase 3. Plan de acción.***

Son las medidas que vas a poner en marcha. Sabiendo cuanto y dónde desperdicias y teniendo claros los objetivos que persigues sólo tienes que tomar en consideración las medidas que te hemos propuesto, adaptándolas a tu establecimiento y tu situación particular. Estudia cuales se ajustan mejor a tu caso.

Elabora un cronograma. No las pongas todas en marcha a la vez. Empieza por aquellas que ataquen los procesos que generan mayor desperdicio e informa a todo tu equipo para que sean corresponsables y proactivos.

### ***Fase 4. Evaluación.***

Las medidas deben estar sometidas a un seguimiento continuo. Hay que ponerlas en marcha, pero también hay que observar si funcionan como esperábamos. No todas las medidas aplicadas darán el mismo resultado. En un proceso como el propuesto entrarás en una dinámica de acierto y error. Mantén en marcha las que funcionen y modifica o cambia las que peor resultado te den.



# ANEXO 3

## OBLIGACIONES PARA EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN



# ANEXO 3

## OBLIGACIONES PARA EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

Con independencia de que la aplicación de las buenas prácticas anteriormente descritas contribuya a una mejora ambiental y, por supuesto, a un rendimiento más eficiente de nuestro establecimiento en términos económicos, la normativa vigente ya impone ciertas obligaciones que deben cumplirse.

En la norma de referencia en Castilla-La Mancha es el **Decreto 90/2022, de 1 de agosto, por el que se modifica el Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha**. En él se recogen las siguientes obligaciones:

- Formar al personal para implementar buenas prácticas que eviten el desperdicio de alimentos.
- Difusión de estas buenas prácticas entre las personas consumidoras.
- Fomentarán hábitos y actitudes para evitar el desperdicio en los procedimientos de preparación, de almacenamiento y de envasado.
- Facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido, salvo en los casos de bufé libre o similares.



- Facilitarles envases para el traslado de estos alimentos que sean aptos para el uso alimentario, reutilizables, compostables o fácilmente reciclables.
- Permitir que las personas consumidoras lleven su propio envase para llevarse los alimentos sobrantes.
- Facilitar la entrega de los excedentes no servidos en el día y que vayan a ser desechados, a través de la donación a organizaciones y asociaciones que se dediquen a la recuperación y redistribución de alimentos.
- Las empresas o entidades gestoras de caterings o comedores escolares y colectivos deben tener programas de educación para la reducción del despilfarro alimentario.

Otro texto que deberá tenerse en cuenta para conocer las obligaciones en materia de prevención del desperdicio alimentario en el sector de la restauración es el texto consolidado y publicado de lo que en este momento es el **Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**. En este documento se recogen las siguientes obligaciones:

- Aplicar la jerarquía de prioridades contra las pérdidas y el desperdicio alimentario que, en concreto supone:
  1. Donar alimentos para consumo humano.
  2. Transformar los productos sobrantes que sean aptos para el consumo humano.
  3. Gestionar los excedentes para su uso en la alimentación animal.
  4. Gestionar los excedentes como subproductos en otro tipo de industria.
  5. Gestionar los excedentes como biorresiduos a través de los sistemas de recogida selectiva de cada entidad local.



- Tener un plan para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario.
- Tener acuerdos o convenios para donar los excedentes de alimentos a empresas, entidades de iniciativa social o bancos de alimentos.
- Facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido, salvo en los casos de bufé libre o similares
- Informar de esta posibilidad de forma clara y visible preferentemente en la carta o el menú.

Sin ser obligaciones, el Proyecto de Ley, recomienda poner en práctica ciertas medidas que identifica como buenas prácticas. En concreto:

- Fomentar la incorporación de criterios de compra sostenible en la gestión del establecimiento.
- Promocionar la economía de proximidad,
- Promover la flexibilización de los menús, para que las persona consumidoras puedan elegir la guarnición o raciones de distinto tamaño.
- Fomentar la donación de alimentos con fines sociales.
- Fomentar la entrega de los excedentes a los servicios de recogida de residuos para su tratamiento en instalaciones de compostaje.



# ANEXO 4

## OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS



# ANEXO 4

## OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

Si quieres profundizar sobre las pérdidas y desperdicio alimentario para hacer de tu establecimiento un negocio más eficiente, más sostenible y más comprometido, puedes consultar la información que te detallamos o los documentos y páginas web que te proporcionamos.

### 4.1 *Datos sobre desperdicio alimentario*

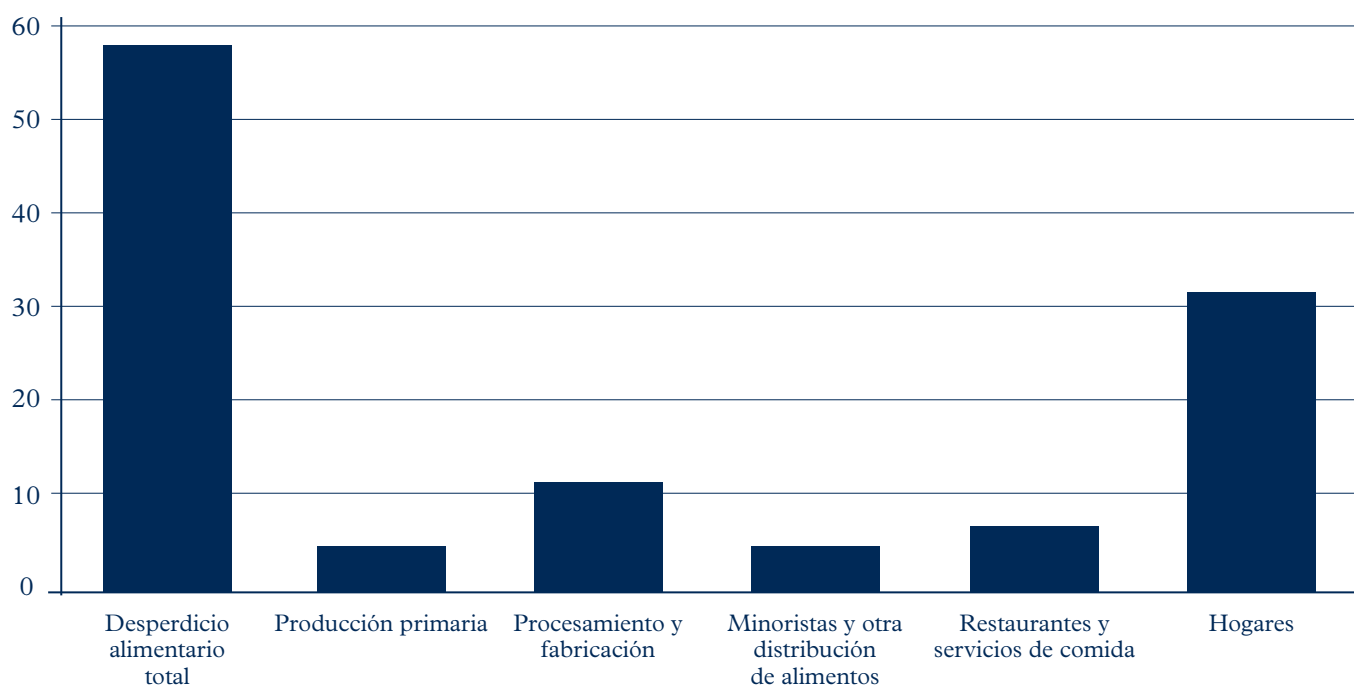
Las primeras estimación sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario en la Unión Europea corresponden a un estudio de 2010 realizado por la Comisión Europea y BIO Intelligence Service que lleva por título *Preparatory Study On Food Waste Across Eu 27*, en el que identificaron cuatro grandes sectores generadores de pérdidas y de desperdicio alimentario en la Europa de los 27. Aquellos datos, siguen siendo una referencia reconocida y aceptada que propuso el siguiente reparto:

- Fabricación y transformación: 39%.
- Distribución: 5%.
- **Restauración: 14%.**
- Consumidores: 42%.



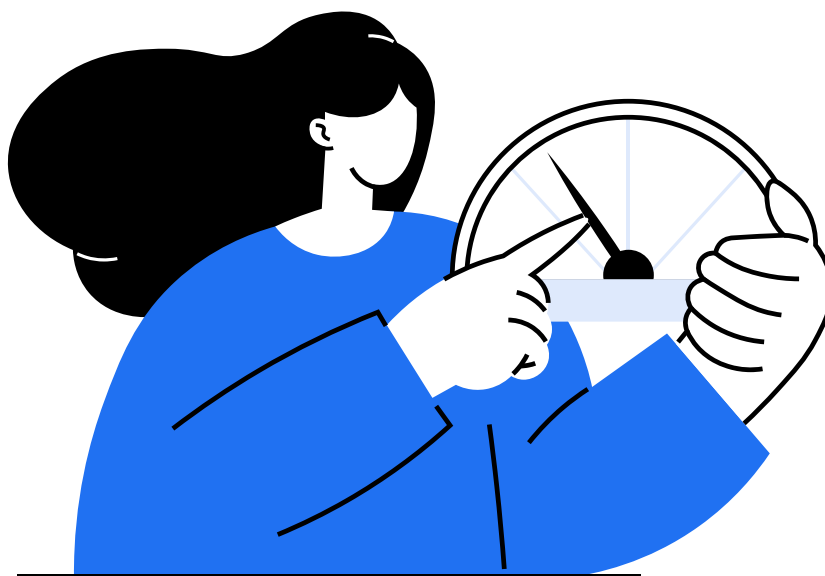
Datos más recientes publicados por Eurostat para 2022 indican que el desperdicio alimentario en Europa ronda los 59 millones de toneladas anuales de los algo menos de 7 millones de toneladas -un 11% del total- los genera el sector hostelero.

**ESTIMACIONES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO  
POR SECTOR EN LA UE, 2022**  
(TONELADAS GENERADAS)



Fuente: Eurostat

eurostat 



Este estudio propone un desglose por estado miembro y ofrece los siguientes datos para España.

| SECTOR                   | TONELADAS        | %          |
|--------------------------|------------------|------------|
| Sector primario          | 845.620          | 19,85      |
| Procesado                | 1.419.257        | 33,31      |
| Distribución             | 348.219          | 8,17       |
| Restauración             | 213.023          | 5,00       |
| Hogares                  | 1.434.726        | 33,67      |
| <b>TOTAL DESPERDICIO</b> | <b>4.260.845</b> | <b>100</b> |

Toneladas generadas por sector en España  
Fuente: Eurostat

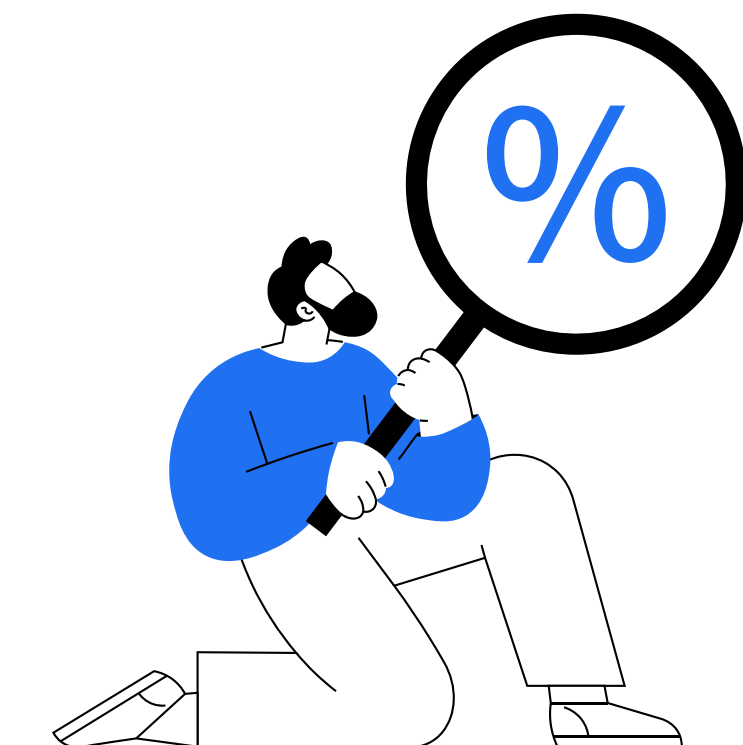
Si bien los resultados para España están sujetos a algunas puntualizaciones como que para 2022 no se remitieron datos a Eurostat se apunta a que el sector de la restauración es el de menor generación de desperdicio alimentario de los cinco considerados.

En esta línea de dimensionar el desperdicio alimentario por sectores, y con el objeto de disponer de datos propios ajustados a la realidad del España, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha el “Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares” que intenta dimensionar el desperdicio alimentario que los consumidores generan tanto en sus propios hogares como fuera de ellos.

Los últimos datos disponibles sobre generación fuera del hogar, para el ejercicio de 2023 no dan información sobre el sector de la restauración pero sí ofrecen algunas pistas sobre cuanto desperdician los ciudadanos en sus establecimientos; Así por ejemplo, por lugar de consumo, el 52,9% de lo que desperdician los ciudadanos fuera del hogar, lo generan en establecimientos de restauración.

| LUGAR DE CONSUMO                      | 2021 | 2022 | 2023 |
|---------------------------------------|------|------|------|
| En la calle                           | 6,9  | 6,5  | 5,4  |
| En casa de otros                      | 10,2 | 11,0 | 10,6 |
| En el establecimiento                 | 42,4 | 41,2 | 52,9 |
| En el trabajo                         | 4,3  | 8,8  | 6,1  |
| En colegio/instituto/universidad      | 0,2  | 0,9  | 0,1  |
| En mi casa                            | 31,8 | 26,4 | 21,9 |
| En transportes (avión, tren, autocar) | 0,6  | 0,9  | 0,2  |
| En otro lugar                         | 3,8  | 4,2  | 2,9  |

Porcentaje de desperdicio por lugar de consumo  
Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



## 4.2 Webs para consulta

- Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. 
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 
- Eurostat Statistics Explained. 
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 
- Comisión Europea (2023). Food waste. 
- PNUMA. Índice de desperdicio de alimentos 2021. 
- Consejo Europeo. Food waste. 
- Más alimento menos desperdicio. 

## 4.3 Otros documentos de interés

- Estrategia Más Alimento, Menos Desperdicio. 
- Estrategia Sin Desperdicio 2030 JCLM. 
- Informe Desperdicio Alimentario en España 2023. 
- Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre desperdicio alimentario. 

## 4.4 Normativa de referencia

- Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. 
- Decreto 90/2022, de 1 de agosto, por el que se modifica el Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos en Castilla-La Mancha. 
- Decreto 17/2021, de 2 de marzo, por el que se aprueba la Estrategia de Economía Circular de Castilla- La Mancha. 
- Ley 3/2019, de 22 de marzo, del Estatuto de las Personas Consumidoras en Castilla-La Mancha. 
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. 
- Estrategia de La Granja a La Mesa. 





Castilla-La Mancha