

**CASO TESTIMONIAL:
REDUCIENDO EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

Tortillería Y Tienda De Leon's

En los últimos 20 años, Tortillería Y Tienda De Leon's se ha ganado la reputación de ser un productor líder de tortillas frescas, de especialidades comestibles mexicanas y de comida amada para la creciente comunidad latina de Portland.

Sus famosos artículos se pueden encontrar en New Seasons Market y en Whole Foods, en toda la región. Sin embargo, la cultura de la compañía para la prevención de los desperdicios de alimentos y la sostenibilidad es menos conocida.



La oportunidad

Tortillería Y Tienda De Leon's fabrica una gran cantidad de alimentos todos los días. De hecho, cuentan con varios canales de producción: la fábrica de tortillas, el restaurante, el negocio de catering y la cocina comercial. Aun así, producen menos de dos carritos de desperdicios de alimentos para su uso como compost, una pequeña cantidad de alimento considerando el tamaño de la operación. Este es el resultado de años de esfuerzo prolongado por parte de la propietaria, Lucy De Leon, y su familia para promover una cultura de sostenibilidad y demostrar ingenio.

**Food Waste
Stops With Me**

FoodWasteStopsWithMe.org

El proceso

Tortillería Y Tienda De Leon's cree que la comida es un recurso precioso. De Leon's utiliza cuatro estrategias de prevención: seguimiento y planificación, reutilización, abastecimiento y opción de porciones. A través de un cuidadoso seguimiento y planificación del menú, se esfuerzan para utilizar todos los ingredientes completamente y producir cada día solo la cantidad necesaria de alimentos. Lo que no se puede usar se reutiliza: los chiles del almuerzo de hoy son la salsa de mañana y las carnes cocidas no utilizadas se convierten en el relleno de las gorditas. El restaurante también evita el desperdicio de alimentos a través del abastecimiento, ya que se compran verduras y frutas que cumplen con los estándares de calidad, pero que se consideran imperfectas debido a su apariencia. Se usan para salsas, tortas y tamales donde la estética de los ingredientes no es fundamental. Las verduras y frutas son más rentables para el negocio, de lo contrario podrían desperdiciarse.

Tortillería Y Tienda De Leon's también involucra a sus clientes en la reducción de desperdicios. Antes, el restaurante proporcionaba cinco tortillas con cada plato, pero a menudo algunas se desperdiciaban. El personal de Tortillería Y Tienda De Leon's comenzó a preguntarle a cada cliente cuántas comerían, por lo que la porción es personalizada y se evita el exceso.

Por último, Lucy de León hace compost con los restos de comida sobrantes, incluidos los recortes de comida del área de preparación de la cocina y cualquier comida sobrante del área del comedor. Se hace compost con todos los restos de corte de la cocina. Cuando los clientes terminan de comer, dejan sus platos en un recipiente plástico y los empleados separan los restos de comida para que sean utilizados para hacer compost o para dárselos a un agricultor local para alimentar al ganado. Separar los sobrantes de comida de los recipientes plásticos también ayuda al personal a determinar qué alimentos no se comen, para poder seguir refinando el enfoque de reducción de desperdicio de alimentos.



Los resultados

Lucy de Leon y su familia están comprometidos a reducir el desperdicio de alimentos y promover una cultura de sostenibilidad. Planean continuar su trabajo con la ciudad de Gresham para maximizar su estrategia de reducción de desperdicios y minimizar el impacto ambiental.

- **Desde hace ya muchos años, la prevención del desperdicio de alimentos ha sido un valor central de la Tortillería Y Tienda de Leon's.** Este valor ha sido compartido y puesto en práctica en toda la organización.
- **El personal de Tortillería y Tienda De Leon's sigue de cerca el uso de alimentos.** Hacer un seguimiento de los ingredientes que se utilizan a diario les permite ordenar y preparar solo lo necesario para satisfacer las demandas de sus clientes.
- **Reutilizar ingredientes sobrantes para otros platos del menú reduce desperdicios.** Los chiles del almuerzo de hoy son la salsa de mañana y las carnes cocidas no utilizadas se convierten en el relleno de las gorditas.
- **Comprar productos imperfectos ayuda a reducir el desperdicio y ahorra dinero.** Las frutas y verduras que se consideran imperfectas debido a su apariencia se incorporan a las recetas.
- **La participación del cliente es fundamental.** Al darles una opción a los clientes y preguntarles cuántas tortillas quieren con cada comida, reducen la cantidad de tortillas que se tiran.
- **La separación de desperdicios del comedor permite que las sobras de comida del plato del cliente se utilicen para hacer compost.** También ayuda a los gerentes de cocina a identificar lo que no se está comiendo para que puedan tomar medidas adicionales para la prevención de desperdicios.
- **Con los restos de comida se hace compost.** Los empleados hacen todo lo posible para utilizar la mayor cantidad posible de ingredientes. Cualquier recorte o alimento que no se puede utilizar en otra comida se recoge en baldes verdes en la cocina para usarlos para hacer compost.
- **Como consecuencia, se utilizan menos de dos carritos de desperdicios de alimentos todas las semanas para usarlos como compost.** Una pequeña cantidad considerando el tamaño de la operación. Los restos de comida se utilizan para hacer compost o para dárselos a un agricultor local para alimentar al ganado.