

Cómo realizar un seguimiento de los desechos de alimentos en la cocina



Saber cuánta comida se desperdicia abre oportunidades de ahorro de costos y prevención de desechos.

¿POR QUÉ SE DEBERÍA REALIZAR UN SEGUIMIENTO?

Establecer un sistema de seguimiento de desechos de alimentos constituye el primer paso para saber qué alimentos se pueden desperdiciar y por qué. La información obtenida a partir del seguimiento lo ayuda a identificar cómo la prevención de desechos puede suponer la mayor diferencia en sus costos generales de alimentos y en el compromiso de su empresa con la sostenibilidad. Un sistema de seguimiento continuo establece una referencia y muestra los progresos a medida que se inician las medidas de prevención de desechos de alimentos.

Cómo comenzar

- Identifique las áreas en las que pueden generarse desechos de alimentos antes del servicio (estaciones de preparación, línea caliente y fría).
- Determine cuántos contenedores necesita y de qué tamaño. Los contenedores más pequeños o los Cambros transparentes pueden facilitar la identificación de los artículos en el contenedor.
- Etiquete los contenedores para indicar cómo desea separar los desechos de alimentos. Recomendamos comenzar con un contenedor etiquetado como preservicio. También puede separar los desechos por alimentos (p. ej., restos de carne, recortes de verduras) o separar los residuos por motivo de pérdida (p. ej., exceso de producción, vencidos). La forma en que decida separar los desechos puede brindarle diferentes pistas sobre sus fuentes habituales de desechos. Debe saber qué alimentos se desperdician y por qué con el fin de crear estrategias de reducción.
- Realice copias de la planilla de seguimiento proporcionada y coloque una cerca de cada contenedor con un marcador.



Capacite al personal

- Informe al personal que comenzará a medir los desechos de alimentos y comparta esta hoja informativa. Considere la posibilidad de imprimir la página 4 de esta hoja informativa para colocarla en las salas de descanso o junto a la planilla de seguimiento para recordar a los empleados cómo realizar un seguimiento de los desechos.
- Muéstreles los contenedores y explíqueles dónde se colocarán.
- Deje en claro que todos los desechos de alimentos anteriores al servicio se separarán y se recogerán en los contenedores designados.
- Solicite al personal encargado de arrojar los alimentos desperdiciados a los contenedores que, cada vez que lo haga, complete la planilla de seguimiento. Haga hincapié en que es importante anotar qué tan lleno está el contenedor, anotar qué alimentos se recogieron y el motivo por el que se desecharon. Entre los ejemplos motivos de pérdida se incluyen: *desecho de recortes, exceso de producción, deterioro, vencimiento/antigüedad, quemado/contaminado, caída, falla del equipo.*
- Involucre a su personal en debates sobre la mejor manera de describir los motivos de pérdida de alimentos en su cocina.

Rastree los desechos

- Coloque contenedores etiquetados y planillas de seguimiento en cada lugar en el que se recogerán desechos de alimentos, como la estación de preparación, el fregadero, etc.
- Anote la información en la planilla de seguimiento cada vez que los alimentos desechados se arrojen en el contenedor. Consulte al personal y responda cualquier pregunta durante las primeras semanas de seguimiento.

Planilla de seguimiento de desechos de alimentos

Desechos antes del servicio

UBICACIÓN DEL CONTENEDOR: _____

TIPO DE CONTENEDOR Y TAMAÑO: _____

(Por ejemplo, cubeta de 5 galones, bandeja para recoger de 2 galones)

FECHA	HORA	INICIALES	VOLUMEN O PESO ESTIMADO	TIPOS DE ALIMENTO	MOTIVO DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS
Por ejemplo: 4/13	11:00 a. m.	DH	6 lb	Pechugas de pollo	Se echó a perder en la cámara refrigerada

DESECHOS POSTERIORES AL CONSUMO

Una vez que su equipo se sienta cómodo con el seguimiento de los desechos antes del servicio, es posible que resulte recomendable comenzar a realizar un seguimiento de los desechos después del servicio, es decir, de la comida que no se ha consumido y que se ha servido a los clientes. Este tipo de desechos es el que más contribuye a la cantidad de comida desechada en los restaurantes. Coloque contenedores de recolección en el fregadero y en otras áreas donde se limpien los platos de los clientes. Por ejemplo: desecho de plato de cliente con una mayor parte de papas fritas y salsa.

Mantenga los restos de comida posteriores al servicio separados de los desechos anteriores al servicio. Solicite al personal que realice un seguimiento de los desechos de alimentos posteriores al consumo en un registro en papel y anote las observaciones.

Comprender mejor los desechos posteriores al consumo puede ayudarlo a identificar oportunidades de prevención, como reevaluar el tamaño de las porciones.



Analice y utilice los datos

Utilice los datos para iniciar conversaciones y generar ideas del personal acerca de cómo prevenir los desechos. Los enfoques sugeridos para analizar sus datos incluyen los siguientes:

- Realice un recuento del peso total o la cantidad de galones de comida desechada durante una semana y conviértalos en peso de comida desechada utilizando la tabla que se indica a continuación.

Por ejemplo:

Volumen total semanal previo al servicio:

___ 8 ___ gal/qt/litro (marque una opción)

X ___ 3.8 ___ lb* =

X ___ 30.4 ___ lb

- Divida la cantidad total de cubiertos durante una semana por el total de libras de desechos de alimentos recogidos para determinar cuánta comida se desecha por cubierto.

Por ejemplo:

Peso de los desechos de alimentos (libras): ___ 100 ___

/ ___ 80 ___
Cantidad de cubiertos =

___ 1.25 ___
peso por cubierto (lb)

- Calcule el costo por libra de comida desechada. Si no conoce el costo por libra de los alimentos, puede utilizar \$1.17, que es el costo promedio estimado por libra de todas las categorías de alimentos. En el caso de los artículos más costosos, puede ser útil utilizar el costo promedio real por libra para obtener una visión más precisa de cuánto dinero puede ahorrarse mediante la prevención de desechos.

Por ejemplo:

Peso de los desechos de alimentos (libras): ___ 100 ___

X ___ \$1.17 ___
Costo por lb* =

\$ ___ 117 ___
Costo de los desechos de alimentos

- Una vez determinado el costo de los alimentos desechados, puede compararlo con el costo de las compras o ventas de alimentos. Solicite al especialista local en reducción de desechos una [hoja de cálculo de análisis de desechos de alimentos](#) que brinde instrucciones más detalladas y fórmulas de análisis.

Para los empleados



Restos

Todos los desechos de alimentos anteriores al servicio deben separarse y recogerse en los contenedores designados.

Coloque contenedores en cada lugar en el que se recogerán los desechos de alimentos, como el fregadero, la estación de preparación, etc.



Lleve un registro del seguimiento

El personal encargado de colocar la comida desechada en los contenedores debe completar la planilla de seguimiento cada vez que se coloque comida desechada en el contenedor.

Es importante anotar el peso o volumen total, así como cualquier observación sobre qué tipo de alimentos se recogieron y por qué podrían haberse desechado.



Deseche y enjuague

Deseche los restos de comida después de anotarlos en la planilla de seguimiento.

Asegúrese de que los contenedores se limpien según su procedimiento y vuelva a colocarlos en un lugar útil.



Comparta

Comparta lo que aprende con el equipo y el gerente; de este modo, ayudará a todos a comprender qué se desecha y cómo se puede evitar el desperdicio.

MOTIVOS DE PÉRDIDA DE ALIMENTOS:

Desechos de recortes: alimentos cortados o recortados porque no son comestibles o no se utilizan en los platos del menú. Por ejemplo: Corteza de sandía y tallos de fresa que se retiraron y no se sirvieron en el bufé de frutas.

Exceso de producción: alimentos que se prepararon pero no se sirvieron, y no pueden guardarse ni reutilizarse. Por ejemplo: Sartén de huevos que se preparó para el buffet pero no se necesitó.

Alimentos deteriorados: alimentos que se echan a perder o se deterioran antes de que se utilicen. Por ejemplo: Bayas que se enmohecieron antes de que se utilizaran.

Alimentos vencidos/antiguos: alimentos preparados, pero no utilizados según lo previsto. Por ejemplo: Sopa sobrante antigua y guardada en la cámara refrigerada, pero no utilizada antes de la fecha de vencimiento.

Alimentos quemados/contaminados: alimentos inutilizables por estar mal cocinados o contaminados. Por ejemplo: Postre demasiado cocido y que no cumple con las normas de calidad.

Alimentos caídos: alimentos que se han caído o manipulado mal antes de llegar al cliente. Por ejemplo: Papas que se cayeron al piso mientras emplataba el plato.

Falla del equipo: alimentos que se desperdician porque se avería el equipo o se corta la luz. Por ejemplo: El refrigerador se quedó sin electricidad durante la noche y el personal no se enteró hasta la mañana siguiente.

Planilla de seguimiento de desechos de alimentos

Desechos antes del servicio

UBICACIÓN DEL CONTENEDOR: _____

TIPO DE CONTENEDOR Y TAMAÑO: _____

(Por ejemplo, cubeta de 5 galones, bandeja para recoger de 2 galones)

FECHA	HORA	INICIALES	VOLUMEN O PESO ESTIMADO	TIPOS DE ALIMENTO	MOTIVO DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS
Por ejemplo: 4/13	11:00 a. m.	DH	6 lb	Pechugas de pollo	Se echó a perder en la cámara refrigerada
		TOTAL: (GAL O LB)			



Motivos de los desechos de alimentos: Desecho de recortes, exceso de producción, deterioro, vencimiento/antigüedad, contaminado/quemado, caída, falla del equipo.

TODOS LOS DESECHOS DE ALIMENTOS DEBEN SEPARARSE Y RECOGERSE EN LOS CONTENEDORES DESIGNADOS.

El personal encargado de colocar la comida desechada en los contenedores debe completar la planilla de seguimiento cada vez que se coloque comida desechada en el contenedor.