

# **Desperdicios de alimentos y seguridad alimentaria en restaurantes de Vitoria-Gasteiz**

## ESTUDIO DE LOS DESPERDICIOS EN LOS RESTAURANTES DE VITORIA-GASTEIZ

DONACIONES

SENSIBILIZACIÓN



## 1.3 Billones de toneladas de ALIMENTOS



**En Vitoria-Gasteiz ... El 4% de los comensales genera el 7% de la basura**

# Método y herramientas

Universo  
198

Muestra  
104

## ENCUESTA:



- Procedencia de los alimentos y visibilidad
- Planificación y servicio al cliente ( aprovechamiento de excedentes)
- Análisis de la bolsa de desperdicio orgánico
- Seguridad alimentaria
- Formación y sensibilización con la sostenibilidad

**IDOR:** Índice de desperdicio orgánico generado por menú

## Resultados



- + 85% planifican la compra y amplia la vida útil de la m.p.
- 45% usan repetidamente ingredientes comunes en distintos platos.
- 52% ofertan medios menús.
- El consumo del personal es la forma más utilizada en el aprovechamiento de los excedentes.
- Análisis basura orgánica.



- Gran desconocimiento del producto local. Escasa presencia en las franquicias.
- 75% dice etiquetar productos manipulados, no coincide con observación ocular.
- Escasa formación y sensibilización en prácticas sostenibles.

# Análisis de la basura orgánica: ¿cómo?

EJ.: DESPERDICIO ORGANICO RESTAURANTE "XXX" (100 MENUS)

a p-peso

Tipo Deshecho. origen.	Desperdicio Medio Kg/l
Cáscaras, huesos, piel	0'224
Materia comestible	0'489
otras. animal estado, carnes y otros y sus derivados	0'287
Residuos	0'122
otros	0'042



$$Q = \frac{m}{v} \quad m = Qv$$

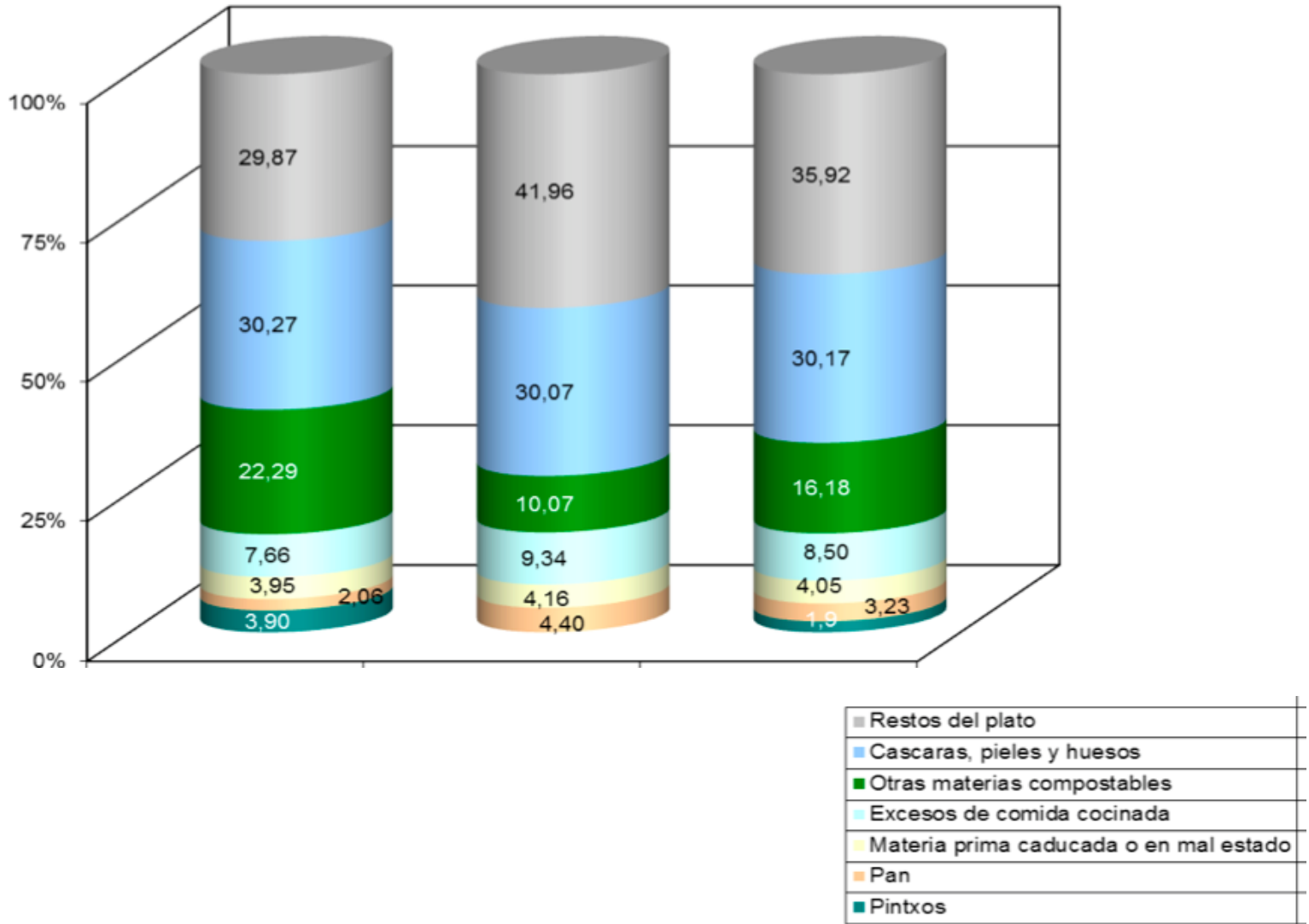
DESPERDICIO ORGANICO DEL RESTAURANTE

$$\left[ \begin{array}{l} 50 \ell \times 0'2 \times 0'224 = 2'24 \text{ Kg} \\ 50 \ell \times 0'3 \times 0'489 = 0'73 \text{ Kg} \\ 50 \ell \times 0'3 \times 0'287 = 4'305 \text{ Kg} \\ 50 \ell \times 0'1 \times 0'122 = 0'61 \text{ Kg} \\ 50 \ell \times 0'1 \times 0'042 = 0'06 \text{ Kg} \end{array} \right] + = \frac{7'24 \text{ Kg D.O. Restaurant}}{100} \div 100 \text{ menus} = 0'07 \text{ Kg D.O./menu}$$

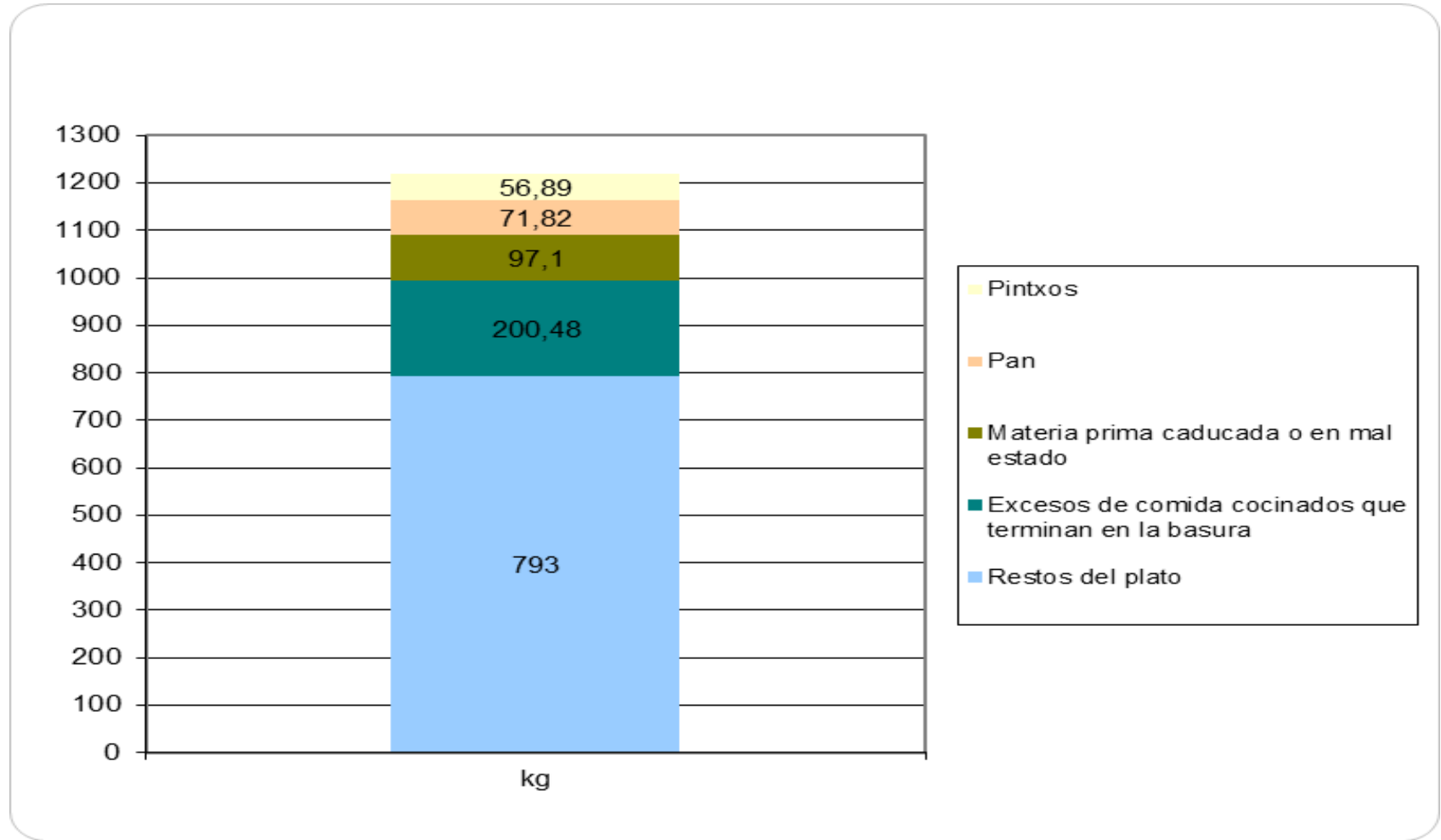
$$IDOR \rightarrow \sum \left[ \frac{D.O. / m \text{ menu}}{n} \right]$$

i = abbbc      n = m abbc

# Resultados. Análisis de la basura orgánica I



## Resultados. Análisis de la basura orgánica II





## IDOR Y DESPERDICIO ORGÁNICO (kg)

**IDOR obtenido 0,62 (es decir, kg de desperdicio orgánico/menú servido)**

En el análisis de las medias de desperdicio orgánico por menú servido (IDOR), se ha visto que:

PLANIFICAR LA COMPRA

USAR EL MISMO INGREDIENTE PARA DISTINTOS PLATOS

OFERTAR MEDIO MENU

**genera menos desperdicios que otras prácticas.**

## Comunicación de los resultados a los restaurantes

	MUESTRA	De media por restaurante	Total restaurantes Vitoria-Gasteiz	Total restaurantes Vitoria-Gasteiz en un año
Nº de comidas	5.563	53,8	10.591	3.865.715
Nº de pintxos (entre los que hacen pintxos)	5.344	83,5	10.554	3.852.210

DESPERDICIO ORGÁNICO GENERADO (kg)		POR RESTAURANTE n=1			TODOS LOS RESTAURANTES n=198		
		En 1 día	En 30 días	En 1 año	En 1 Día	En 30 días	En 1 año
No evitable	Cascaras, pieles, huesos	7,45	223,5	2.719,25	1.482,8	44.484	541.222
	OTROS (mantel de papel blanco)	4	120	1.460	795,2	23.856	290.248
	<b>Total</b>	<b>11,45</b>	<b>343,5</b>	<b>4.179,25</b>	<b>2.278</b>	<b>68.340</b>	<b>831.470</b>
Evitable	Excesos de comida cocinada	2,03	60,9	740,95	400	12.000	146.000
	Restos del plato	8	240	2.920	1.586	47.580	578.890
	Pintxos	0,57	17,1	208,05	114	3.420	41.610
	Pan	0,7	21	255,5	144	4.320	52.560
	Materia prima caducada o en mal estado	0,98	29,4	357,7	194	5.820	70.810
	<b>Total</b>	<b>12,31</b>	<b>369,3</b>	<b>4.493,15</b>	<b>2.438</b>	<b>73.140</b>	<b>889.870</b>
<b>Total (no evitable+evitable)</b>		<b>23,76</b>	<b>712,8</b>	<b>8672,4</b>	<b>4.716</b>	<b>141.480</b>	<b>1.721.340</b>

## Conclusiones

- **Se han detectado buenas prácticas.** Planificar la compra, usar recetas con el ingrediente principal común que sirva de base para distintos platos, alargar la vida útil de los alimentos mediante métodos de conservación adecuados y etiquetar alimentos elaborados en el centro, se han identificado como buenas prácticas en la reducción de los desperdicios. **Corresponde al jefe de cocina su implantación.**
- **Ofertar medios menús,** ajustar el pan y guarniciones y ofrecer el tupper son buenas prácticas para reducir los desperdicios en el plato. **Corresponde a la gerencia su implantación.**
- **Alargar la vida útil de los alimentos** mediante la utilización los diferentes métodos de conservación requiere de una formación adecuada. **Corresponde a la gerencia facilitarla.**
- **Necesarias campañas de sensibilización** dirigidas al sector y a los consumidores.

# Muchas gracias

