

El desperdicio de alimentos; la situación de la hostelería en la generación de desperdicio alimentario y las medidas emprendidas para la reducción del desperdicio alimentario.

Según datos de la Comisión Europea, publicados por la DG SANTE, el 20% de los alimentos se pierden o se desperdician. Por ello la Unión Europea ha suscrito un compromiso de reducción sustancial del desperdicio alimentario para el año 2030. Entre los objetivos comprometidos está el aumento de la donación de alimentos. Simultáneamente y con muchos elementos comunicados la Unión Europea está empeñada en promover la economía circular. El Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación - FAO, considera que 1/3 de la producción mundial de alimentos es objeto de desperdicio.

La FAO define el desperdicio alimentario como *"El descarte de alimentos aptos para el consumo"*. La Unión Europea lo define como *"Alimentos descartados por razones económicas, estéticas o por proximidad de fecha de caducidad, pero perfectamente comestibles y aptas para el consumo humano"*.

La ponente en la Comisión sobre reducción del desperdicio alimentario en el Parlamento Europeo, la diputada Biljana Borzán, ha destacado la dificultad que supone el complejo entramado legislativo ya que en estos momentos hay 52 normas, 29 reglamentos, 10 directivas, 3 decisiones, 10 comunicaciones y 1 resolución

El Comisario Europeo de la DG SANTE, el Sr. Xavier Prats Monné, establece como límite de seguridad en las acciones a emprender el compromiso con la seguridad alimentaria. Otro elemento fundamental es el de buscar definiciones y metodologías comunes para toda la Unión Europea.

La política de la Unión Europea en materia de reducción del desperdicio alimentario se sustenta sobre tres pilares:

- Seguridad alimentaria
- Reducción del desperdicio
- Apoyo a la donación

Según los datos de la propia Comisión Europea los porcentajes de producción de desperdicio se reparten de la siguiente manera en los diferentes eslabones de la cadena de producción y consumo de alimentos:

Agricultores y ganaderos:	11%
Industria agroalimentaria:	19%
Red comercial (Super – Hiper – Mercados):	5%
Hostelería:	12%
Consumidores/Hogares:	53%

En este contexto la Organización Mundial del Turismo – ha declarado 2017: Año Internacional del Turismo Sostenible.

HOTREC, la organización empresarial que representa a nivel europeo a Hoteles y Restaurantes, ha suscrito un acuerdo con la Federación de BANCO DE ALIMENTOS y el grupo METRO para promover la donación de alimentos y reducir así el desperdicio alimentario.

196 gobiernos han suscrito hasta 2015 los objetivos del desarrollo sostenible que pretenden reducir los más 1.300 millones de toneladas de alimentos que se desperdician anualmente en el mundo.

La Hostelería es un pequeño porcentaje comparado con otros grupos en el problema del desperdicio alimentario, pero es un sector muy comprometido con la reducción del desperdicio alimentario. El sector hostelero en la Unión Europea está compuesto por 1.8 millones de empresas, de las cuales el 91% son microempresas.

Hay diferentes medidas que se pueden aplicar para la reducción del desperdicio, se pueden organizar en una Jerarquía de acciones:

1. Prevención mediante la gestión y la planificación
2. Redireccionar los excedentes a la donación
3. Utilizar los residuos en usos industriales
4. Destinar los residuos orgánicos a compostaje y a la producción de energía renovable
5. Residuo y basura

La gestión activa en favor de la reducción del desperdicio alimentario tiene elementos positivos para la empresa:

- Mejora la gestión de stocks
- Permite monetizar en la reutilización de los desperdicios en segundo uso (ec.circular)
- Mejora la reputación corporativa
- Compromiso con la sostenibilidad

España produce 7.7 millones de toneladas de desperdicio alimentario, de ellas el 12% es generado por el sector hostelero (840.000 toneladas).

¿Por qué existe el problema del desperdicio alimentario?

Porque el sistema de producción de los países desarrollados fomenta una producción de alimentos abundante que aleje el riesgo de escasez y carestía para la población. Igualmente, los sistemas de producción persiguen un aseguramiento y autonomía de abastecimiento alimentario de los países. En Europa la política y la planificación de la producción es una política común, recogida en la Política Agraria Común - PAC.

En su origen, la PAC surge en una Europa occidental marcada por la posguerra. La producción agrícola y ganadera había quedado seriamente mermada y peligraba la producción y el abastecimiento de productos básicos de alimentación. Así pues el objetivo central en estos primeros años de la PAC era asegurar que los ciudadanos, como consumidores dispusieran de un suministro estable y suficiente de alimentos a precios asequibles, para ello se debía garantizar que el conjunto de países de la UE dispusieran de un sector agrícola viable fomentando la mejora de la productividad agrícola. La PAC funcionaba mediante subvenciones y sistemas que garantizaban precios elevados a los agricultores, sin elevar el precio final para los consumidores, incentivando el aumento de la producción. Con este objetivo, se daba asistencia financiera para la reestructuración de la agricultura, por ejemplo, con subsidios a las inversiones agrícolas para favorecer el crecimiento de las explotaciones, para aumentar la formación de los agricultores (formación específica y capacitación profesional), para adaptarse a las condiciones económico-sociales (jubilaciones anticipadas, ayudas a fondo perdido a las regiones más desfavorecidas), etc. El coste económico de estas medidas era elevadísimo, alcanzando hasta el 50% del presupuesto de la UE. Los principios que inspiraban la PAC desde sus inicios fueron:

- Unidad de mercado con libre circulación de productos agrarios, precios institucionales comunes.
- Preferencia comunitaria con establecimiento de medidas protectoras frente a la competencia extracomunitaria.
- Solidaridad financiera, mediante la financiación de las políticas establecidas vía presupuesto de la Comunidad.

Una vez alcanzado el objetivo de hacer llegar a la UE a la autosuficiencia agrícola y ganadera, debido al importante aumento de las explotaciones y de la productividad de estas surgió el problema casi permanente de la sobreproducción. Se generaban excedentes de los principales productos agrícolas, los cuales debieron exportarse (con ayuda de subvenciones) en el mejor de los casos, donados a países en vías de desarrollo y otras veces almacenados o destruidos dentro de la UE. El coste presupuestario de estas medidas seguía siendo muy elevado, además provocaron distorsiones en algunos mercados mundiales, y sus consecuencias no siempre redundaron en interés de los agricultores, ni de los consumidores, llegando a ser criticadas y hacerse impopulares entre los ciudadanos comunitarios, a la vez consumidores y contribuyentes. El mundo se encontraba en los inicios de la llamada globalización y la sensibilidad y preocupación de la sociedad sobre temas como el desarrollo sostenible, el medio ambiente y los derechos humanos iba en aumento. La Cumbre de la Tierra, celebrada en 1992 en Río de Janeiro supuso un hito crucial. En los años 80 la PAC ya había experimentado muchos cambios importantes, pero la mayoría se produjeron a principio de los 90. Los límites en la producción contribuyeron a reducir excedentes (cuotas lecheras en 1983). Por primera vez se hizo hincapié en una agricultura respetuosa del medio ambiente. Los agricultores tuvieron que prestar más atención al mercado, al tiempo que recibían ayudas directas a la renta, y responder a las nuevas prioridades del público (reforma MacSharry de 1992).

En estos momentos el foco se encuentra en el desarrollo rural, la sostenibilidad y la reducción de desperdicios y desechos.

Consejos y estrategias para combatir el desperdicio alimentario en hostelería

El sector de la alimentación genera aproximadamente el 12% del desperdicio alimentario total en Europa. A pesar de que la hostelería tan sólo representa una pequeña parte de ese porcentaje, la organización europea de la hostelería, **HOTREC**, ha creado una guía para ayudar a los establecimientos hosteleros, cualquiera que sea su tamaño, a reducir los niveles de desperdicio alimentario con una serie de sencillas recomendaciones.

Implantar estrategias para hacer frente al desperdicio alimentario no sólo tiene un marcado carácter social, sino que además reporta un gran número de beneficios para los establecimientos de hostelería:

- Tiene una repercusión económica positiva para el restaurante al reducir los costes por desperdicios alimentarios.
- Las donaciones de alimentos a menudo conllevan deducciones e incentivos fiscales, al tiempo que se combate el hambre.
- La reutilización de los desperdicios alimentarios por parte de otras empresas (como por ejemplo productores de abono o empresas energéticas) puede ser monetizada.
- Da una idea a los clientes sobre la visión que el hostelero tiene de la hostelería.
- Contribuye a hacer la cadena alimentaria más justa y sostenible.

Por ello HOTREC ha fijado una serie de **consejos y estrategias** que ha recogido en su guía, que incluimos a continuación.

1. Punto de partida: La preparación de los menús

No hay mejor forma de combatir el desperdicio alimentario que con una correcta planificación y definición de los menús. En este sentido, la organización europea de la hostelería propone a los establecimientos de hostelería comprobar con regularidad que los menús, en cuanto a tamaño y productos utilizados se refiere, se ajustan a las necesidades de los clientes:

- **Disminuir el número de platos** de la carta para reducir con ello el número de productos expuestos al desperdicio alimentario;
- **Utilizar un mismo producto** para diferentes recetas;
- Incluir en el menú/plato del día productos cuya fecha de caducidad esté próxima;

- Establecer **diferentes tamaños de platos** según las necesidades de los comensales y, muy especialmente, contar con menús infantiles en lo que a tamaño de ración se refiere.
- Antes de incluir un nuevo plato en la carta, resulta muy interesante hacer una **degustación** del mismo con el resto del personal para evitar desperdicios alimentarios en caso de que no haya una gran aceptación.

2. Selección y compra de productos

El siguiente paso para reducir el desperdicio alimentario en los establecimientos pasa por optimizar el proceso de compra a distribuidores y proveedores de hostelería. Para ello, recomiendan:

- Cuando sea posible, utilizar **productos locales y de temporada** (así se facilita el contacto con los proveedores y distribuidores);
- Realizar **pedidos acordes con el volumen de clientes** que recibe el establecimiento;
- Acordar con el proveedor de hostelería las características del producto, especialmente en aquellos productos que difieren significativamente de peso y tamaño, como es el caso de los jamones.
- Muy especialmente, es importante realizar un **control de las fechas de caducidad** y tenerlas presente en el día a día, así como comprobar que los paquetes no están dañados.

3. Almacenamiento de productos

Uno de los aspectos clave para reducir el desperdicio alimentario es garantizar la conservación y almacenamiento de los alimentos. Para ello, es imprescindible:

- Realizar un **control exhaustivo del stock**, para ajustar lo máximo posible las necesidades que se van a tener, así como tener en cuenta el período del año;
- Optar por productos contenidos en **envases pequeños**, fundamentalmente para no tener productos con envases abiertos durante largos periodos de tiempo, así como evitar la pre-producción de platos siempre que sea posible;
- Garantizar la **rotación de productos** (especialmente los que tienen una fecha de caducidad más próxima y los que llevan más tiempo almacenados) y evitar dañar los envases;
- Utilizar **técnicas de envasado al vacío y congelación**;
- **Respetar la cadena de frío de los productos** y conocer las condiciones ideales de conservación de cada producto.

4. La cocina y la elaboración de platos

- Definir con exactitud las cantidades de ingredientes de cada plato y **ajustar las porciones** a las necesidades de los clientes;
- Promover las propiedades organolépticas y la **calidad del plato por encima de la cantidad**;
- **Evitar guarniciones innecesarias** o demasiado opulentas;
- Manipular/cocinar el producto bruto cuando sea posible para reducir las pérdidas;
- Utilizar **diferentes técnicas de cocción** para un mismo producto con el fin de incluirlo de distintas formas en diferentes platos;
- Emplear los excedentes de cocina de determinados productos, como es el caso de los vegetales, para elaborar otros platos, como caldos o sopas;
- Emplear el **equipo de cocina más adecuado y más eficiente**, como por ejemplo peladores más precisos.

5. Aborda el problema con tus clientes

El problema del desperdicio alimentario es un asunto que concierne tanto a los hosteleros como a los clientes.

- **Involucra a tus clientes en tus esfuerzos** por reducir el desperdicio alimentario.
- Infórmales sobre el tamaño de las raciones y **ajústate a sus necesidades**;
- Ofrece **diferentes tamaños de platos** y permite a tus clientes suprimir algunos platos de los menús;
- **Sé flexible** con aquellos clientes que, por gustos personales, quieran suprimir algún ingrediente de un plato;
- **Sé transparente**, explica a tus clientes que, si la oferta de menús es limitada o algunos platos no están disponibles, es porque los productos son frescos y los stocks son limitados para evitar el desperdicio;
- **Ofrece bolsas y cajas para que tus clientes puedan llevarse la comida sobrante**. El uso de bolsas de plástico para transportar la comida sobrante está exento de cobro. Esta excepción está recogida en la Ley 22/2011 que entró en vigor el 1 de julio de 2018 que obliga a cada establecimiento, incluidos los hosteleros, al cobro de bolsas de plástico ligeras, excepto en los casos que contribuyen a la reducción del desperdicio alimentario.

6. Después del servicio

En este punto, se destacan dos acciones clave:

- Utilizar productos no vendidos o cuya fecha de caducidad esté próxima como comida para el personal del restaurante;
- Emplear **productos excedentes** de la cocina, como verduras y pan, para hacer **otras elaboraciones** (tostadas, sopas, caldos, purés, etc.).

7. Reutilización y reciclaje de alimentos

Este tipo de acciones tienen un marcado carácter solidario y de protección del medio ambiente.

- **Donar a organizaciones benéficas y bancos de alimentos** productos cuya fecha de caducidad esté próxima y que aún sean seguros de consumir, especialmente aquellos alimentos que no se prevea su uso antes de su caducidad;
- Algunos productos pueden ser usados como **alimento para animales**. Buscar organizaciones que se dediquen a la recogida de restos de alimentos para este propósito, teniendo en cuenta la legislación aplicable en esta materia.
- Algunos residuos alimentarios pueden ser retirados y reciclados por empresas dedicadas a la **producción de abonos** o para la producción de energía de biomasa. En este caso, además de contribuir a la reutilización de los desperdicios alimentarios, se puede conseguir cierta rentabilidad económica para el restaurante.

8. Consejos para buffet y bebidas

En el caso de disponer de un servicio de buffet,

- **Evitar poner el pan al principio del recorrido**. Con ello se contribuirá a un mayor aprovechamiento de los productos del buffet, que por lo general no pueden ser reutilizados.
- **Revisar con regularidad el consumo de los clientes** para ajustar la producción del buffet;
- No reponer el buffet en el último cuarto de hora;
- Optar por bebidas contenidas en **envases más acordes** con el consumo medio del cliente (las latas pueden ser más apropiadas que ofrecer botellas grandes);
- Para reuniones, optar por máquinas de café y dispensadores de agua en lugar de termos de café y botellas de agua.

9. Gestión general

- Tener siempre muy presente la **legislación vigente en materia de seguridad alimentaria** en todas las etapas (entrega, almacenamiento, preparación, higiene, etc.).
- Cuando sea posible, favorece las **reservas anticipadas** para tener una mejor previsión de la cantidad de productos necesarios;
- **Involucrar y capacitar al personal** del restaurante sobre el desperdicio alimentario para que puedan ayudar a reducir los desechos a diario; hacer hincapié al personal de sala del restaurante para que incidan en la venta de platos cuyos ingredientes están próximos a su fecha de caducidad o de aquellos que generen menos desperdicios alimentarios.

Si a pesar de todas estas estrategias y consejos para combatir el desperdicio alimentario en hostelería no se consigue reducir el volumen de alimentos desaprovechados, se puede recurrir a las donaciones de alimentos a organizaciones benéficas y bancos de alimentos.

Aunque la hostelería es un sector complejo para hacer donaciones a organizaciones benéficas y bancos de alimentos, debido a que la mayoría de los excedentes alimentarios no reúnen las condiciones de seguridad alimentaria necesarias para aquellos alimentos que sí pueden ser donados, HOTREC, junto con la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA), proporcionan algunos consejos a tener en cuenta a la hora de hacerlas:

- Seleccionar a uno de los empleados del restaurante como responsable del control de los alimentos a donar.
- Elegir una **entidad que persiga la rentabilidad social** y no económica. Además, asegurarse que dicha organización reúne los medios necesarios para gestionar los alimentos que se van a donar (cámaras frigoríficas, almacenes, etc.).
- Definir las responsabilidades de cada una de las partes implicadas en la transacción, tanto el restaurante como la entidad que recibe la donación, para evitar malentendidos y garantizar el **aprovechamiento de los productos**.
- Conocer qué alimentos pueden ser donados.
- Establecer una **zona de almacenamiento de los productos a donar** en el establecimiento para evitar que puedan deteriorarse.
- Investigar sobre los **beneficios fiscales** que las donaciones pueden tener sobre el establecimiento.
- Este tipo de acciones son muy valoradas por los clientes. Hacer que lleguen a oídos de los clientes y promoverlas entre ellos.