

Prevención de desperdicio de alimentos para cocinas comerciales

Antes de implementar la recuperación de alimentos consumibles y el reciclaje orgánico para evitar que materia orgánica termine en el basurero, las cocinas comerciales deberán asentar como su primera prioridad evitar el desperdicio de alimentos. La prevención de desperdicio puede controlarse de diferentes formas. Sigue estos consejos para comenzar a evitar el desperdicio de alimentos antes de que suceda.

Compras:



- Colabora con proveedores que sean flexibles para modificar adquisiciones basadas en la demanda.
- Administra tu inventario con procedimientos consistentes para agilizar el flujo de productos.
- Compra alimentos locales y de temporada, y compra a granel siempre que sea posible.
- Compra productos con imperfecciones a un costo rebajado, ¡están igual de deliciosos!

Almacenaje:



- Conoce las mejores técnicas de almacenamiento y manejo para tu inventario y practica métodos para aumentar el ciclo de vida de alimentos (por ejemplo, congelar o deshidratar).
- Capacita al personal en el sistema de almacenamiento “lo que entra primero, sale primero”.
- Pon en marcha un sistema para etiquetar o rotular que sea detallado, descriptivo y claramente visible.

Preparación:



- Reduce el desperdicio de recortes mejorando el uso del cuchillo.
- Utiliza todas las partes de un ingrediente, usa los métodos “de raíz al tallo” y “de nariz al cabo”.
- Practique un sistema justo a tiempo para reducir la sobreproducción y sirva fresco.

Servicio:



- Identifica productos o artículos menos populares y elimínalos.
- Intercambia ingredientes, utiliza creativamente las sobras y otras opciones de temporada en la carta/menú para minimizar el desperdicio y deterioro de alimentos.
- Ajusta y reduce las porciones y decoraciones. Las sobras de platillos representan, en promedio, el 70 por ciento del desperdicio en un restaurante.
- Pregunte antes de servir. Confirma si el cliente quiere porciones de cortesía en lugar de brindarlas automáticamente.

Donación de alimentos para empresas

Por una parte, 1 de cada 3 habitantes en San Diego sufre inseguridad alimentaria; por otra, 500 mil toneladas de alimentos se desperdician cada año. Para hacerle frente a este desbalance, SB 1383 requiere que se recupere todo alimento consumible de empresas identificadas como generadores Nivel 1 y Nivel 2. Se recomienda a todas las empresas generadoras de alimentos también participar en programas de donaciones. Establecer un programa de recuperación de alimentos, que done alimentos consumibles a organizaciones y servicios, es esencial para evitar que terminen en el basurero y que logren alimentar a personas con necesidad.

Para apoyarte, existen guías de recursos en estos temas:

- SB 1383 Resumen de los requerimientos para recuperar alimentos
- Protecciones de la responsabilidad por donaciones alimentarias y salubridad alimentaria
- Una guía para las deducciones de impuestos por donación de alimentos
- Plantilla para Acuerdo de recuperación de alimentos
- Pasos para comenzar y mantener un programa de donaciones de alimentos



Visita la página web de tu ciudad para encontrar y acceder a las guías, y encontrar más información.

Requisitos y mantenimiento de registros

Para comparecer con los requisitos de la recuperación de alimentos consumibles, generadores Nivel 1 y Nivel 2 deben implementar un programa por medio de las siguientes acciones:

- Estableciendo un contrato o acuerdo escrito con una entidad recuperadora.
- Donando la cantidad máxima de alimentos consumibles que de otra forma serían desechados.
- Manteniendo registros de las actividades de donación:
 - Copias de contratos o acuerdos por escrito con organizaciones y servicios recuperadores de alimentos
 - Por cada contrato o acuerdo con una organización o servicio, se requieren estos datos:
 - Nombre, domicilio e información de contacto de la organización o servicio
 - Horarios de las entregas o de recaudación de donaciones
 - Cantidades de los alimentos donados mensualmente, en libras
 - Tipos de alimentos que cada organización o servicio recibe o recolecta

Tu ciudad llevará a cabo inspecciones en empresas a partir de enero de 2022, centrando la atención en los generadores de larga escala primero. Estas inspecciones tienen como objetivo garantizar que las empresas generadoras de alimentos acaten los requisitos del programa y mantengan registros de sus donaciones. Los registros serán examinados durante estas inspecciones.

Bajo SB 1383, las organizaciones y servicios recuperadores con que establezcas contratos tendrán requerimientos parecidos de mantenimiento de registros. Estas entidades deben conservar registro de los alimentos que reciben a través de programas y reportar anualmente a la ciudad de su domicilio principal cuántas libras de alimentos consumibles recuperaron. La colaboración entre empresas y entidades es recomendada para lograr un seguimiento consistente y documentado.