

Prevención de desperdicio de alimentos para tiendas de alimentos

Antes de implementar la recuperación de alimentos consumibles y el reciclaje orgánico para evitar que materia verde termine en el basurero, las tiendas de alimentos deberán asentar como su primera estrategia 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.

Analiza:



- Identifica los tipos de alimentos que se desechan – bajo cuáles circunstancias y cuándo. Recabar esta información es el primer paso decisivo en la prevención del desperdicio de alimentos.
- Lleva a cabo una pequeña inspección. De forma visual o manual examina lo que hay en los botes de desperdicio. Involucra al personal para mejorar su conocimiento sobre el desperdicio de alimentos.

Inventario:



- Automatiza los sistemas de pedidos en todos los departamentos para evitar exceso y deterioro del inventario. Esto es especialmente importante para los alimentos perecederos.
- Conserva productos imperfectos. Acuerda con los proveedores para recibir el producto con imperfecciones a un costo reducido.
- Utiliza la tecnología de seguimiento de la fecha de caducidad para reducir el esfuerzo y la inexactitud del proceso manual, para facilitar la rotación de artículos y para llenar pedidos convenientemente.
- Adopta etiquetas de fecha estandarizadas con tus proveedores para minimizar la confusión de empleados y clientes.

Monitoreo:



- Capacita al personal sobre las prácticas más eficientes para el manejo de alimentos, incluyendo: descarga, almacenamiento, transferencia y presentación. Ejercer un cuidado correcto garantiza que los alimentos ni se dañen ni se desperdicien.
- Capacita al personal acerca de su participación en la prevención del desperdicio, incluyendo: la importancia de rotar los productos de los estantes para exhibir los artículos más antiguos al frente y practicar “lo que entra primero, sale primero”.
- Ofrece descuentos en alimentos que están cerca de su fecha de vencimiento y acomoda una sección especial para llamar la atención de los clientes hacia estos artículos.

Educar:



- Ofrece orientación sobre la reducción de desperdicio a tus clientes, por ejemplo, recetas para usar las sobras y consejos para planificar las comidas.
- Utiliza diferentes áreas en la tienda para ilustrar las mejores prácticas de almacenaje de alimentos.
- Comparte con clientes y otras empresas las acciones que tu establecimiento está tomando para prevenir el desperdicio de alimentos, y así concientizar y promover el consumo sostenible de alimentos.

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.