

Eco-Restaurants (comida)



El concepto de Eco-restaurante tiene como objetivo optimizar la gestión de un restaurante en todos los aspectos ambientales. Esto incluye medidas como la prevención de residuos, la reducción en los consumos de energía y agua, y la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. Esta hoja informativa sin embargo, sólo se centra en aspectos como los residuos alimentarios y la prevención de residuos de envases. ¡Menos residuos alimentarios conllevan más ganancias!

Se puede aplicar un amplio abanico de medidas para convertirse en un Eco-Restaurante en el ámbito de la prevención de residuos alimentarios: ofrecer raciones y platos de diferentes tamaños, cambiar los hábitos de compras, almacenamiento y cocción, animar a los clientes a que se lleven a casa lo que no se terminan de comer, hacer llegar los alimentos que todavía son aptos para el consumo a entidades locales o bancos de alimentos, compostar la comida que sobra de los platos o lo que se ha estropeado, en vez de tirarlo, etc. Los beneficios de implementar estas medidas son muchos: aparte de aprovecharse para el consumo humano o animal, o para compostar, lo que previamente eran residuos alimentarios, vuestro restaurante ahorrará en gastos si genera menos residuos y al mismo tiempo mejorará su huella ambiental.

Estas medidas también son aplicables a comedores escolares o en bares/comedores de muchas empresas. Aunque las condiciones puedan ser diferentes, las posibles medidas a adoptar son muy parecidas.

Objetivos

- ▶ Minimizar la cantidad total de comida que se tira durante las comidas
- ▶ Sensibilizar a los cocineros, al personal y a los propietarios del restaurante, sobre cómo cambiar su planificación a la hora de comprar y almacenar los suministros, así como sus hábitos en la cocina
- ▶ Optimizar el sistema para que alimentos y comida sobrantes se deriven a los bancos de alimentos, o a otras instituciones, a la alimentación animal, o bien hacia compostaje.
- ▶ Crear una cultura de sostenibilidad en el restaurante y entre los clientes
- ▶ Animar a los clientes a formar parte de la iniciativa, haciendo que pidan platos de forma inteligente y consciente
- ▶ Sensibilizar a los clientes sobre la comida que sobra de sus platos

¿Qué incluye?

- ▶ La adopción de hábitos sostenibles en la planificación, las compras, el almacenamiento y a la hora de cocinar
- ▶ Dejar que los clientes elijan entre diferentes raciones (pequeñas, medianas o grandes)
- ▶ Proporcionar bolsas de papel / cartón (doggy bags) por la comida que sobre
- ▶ Ofrecer en el menú un plato hecho con cocina de aprovechamiento
- ▶ Informar a los clientes sobre la nueva política, poniendo información en carteles, trípticos o juegos de mesa
- ▶ Proporcionar aceite de oliva, sal, pimienta, etc., en envases de vidrio, en vez de pequeñas bolsas de plástico
- ▶ Utilizar servilletas de tela reutilizables, en lugar de servilletas de papel de un solo uso

¿Qué necesitáis?

- ▶ Uno o varios restaurantes que estén dispuestos a participar
- ▶ Material de información y comunicación: obtener el material informativo de la EWWR para informar al personal y a los clientes del restaurante sobre el despilfarro alimentario y las medidas a adoptar para prevenir sus residuos (planificación de compras, almacenamiento y cocción); conseguir el cartel promocional para hacer publicidad de la acción. Preparar el material específico para hacer publicidad de la acción e informar a los clientes sobre las medidas adoptadas.
- ▶ Herramientas: bolsas para llevarse las sobras (doggy bags), servilletas de tela, envases de vidrio para la sal, pimienta, aceite de oliva, etc. Véase la sección sobre herramientas a continuación.

Herramientas para llevar a cabo esta acción

Bolsas (doggy bags) para llevarse los restos de comida

- ▶ ¿Qué son? Son unas bolsas de papel disponibles para los clientes para que se puedan llevar a casa lo que no han consumido.
- ▶ ¿Cómo las hacemos / utilizamos?
 - Pídale a su personal que informe a los clientes que pueden llevarse a casa lo que no se acaben.
 - Informar que esta acción contribuye a luchar contra el despilfarro alimentario.
- ▶ ¿Cómo lo evaluamos? Pesar la cantidad de residuos orgánicos que sobran de los platos servidos antes y durante la acción. Contad y pesad el número de bolsas (doggy bags) que se han llevado los clientes.



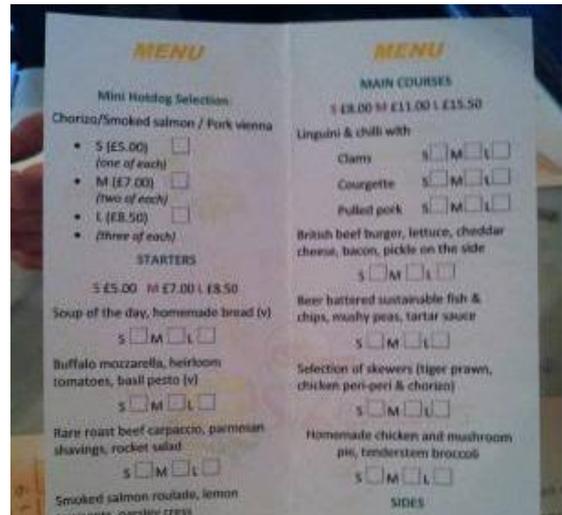
Un adhesivo para evitar las sobras de pan

- ▶ ¿Qué es? Un adhesivo para informar a los clientes que sólo se sirve pan bajo demanda y en la cantidad solicitada, a fin de evitar el derroche alimentario.
- ▶ ¿Cómo lo hacemos / utilizamos?
 - Coloque este adhesivo en la carta.
 - Pídale a su personal que informe a los clientes que esta acción contribuye a prevenir el desperdicio de alimentos.
- ▶ ¿Cómo lo evaluamos? Pesar la cantidad de pan que se tira antes y durante la acción.



Un adhesivo en la carta, o una nueva carta, para informar sobre la posibilidad de pedir platos de diferentes tamaños

- ▶ ¿Qué es? Algunos restaurantes ofrecen grandes cantidades de comida en sus platos. Se puede evitar el desperdicio de alimentos ofreciendo la posibilidad a los clientes de poder pedir platos de diferentes tamaños, en función de su apetito.
- ▶ ¿Cómo hacerlo?
 - Coloque un adhesivo en las cartas, o imprima otras nuevas, para informar a los clientes de que pueden pedir platos de diferentes tamaños.
 - Informar que esta acción evita el desperdicio de alimentos.
- ▶ ¿Cómo lo evaluamos? Pesar la cantidad de residuos orgánicos que vuelven los platos antes y después de la acción. Contad el número de platos pequeños, medianos y grandes que se han pedido.



Una jarra para promover el consumo de agua del grifo

- ▶ ¿Qué es? Una jarra para promover el consumo de agua del grifo entre los clientes.
- ▶ ¿Cómo se usa?
 - Dejar una jarra llena de agua del grifo en cada mesa.
 - Para prevenir los residuos de envases, animar a los clientes a beber agua del grifo en lugar de agua envasada.
- ▶ ¿Cómo lo evaluamos? Pesar la cantidad de envases de bebidas que tire antes y después de la instalación de las jarras.



Herramientas de comunicación de soporte

Un panel para mostrar las mejores prácticas en prevención de residuos que se han llevado a cabo

- ▶ ¿Qué es? Muestre en este panel una lista con todos los compromisos asumidos (y los objetivos alcanzados) por su empresa en términos de prevención de residuos. Esto animará al personal y también indirectamente, a los proveedores y clientes, a seguir con el buen trabajo.
- ▶ ¿Cómo se usa?
 - Asumid vuestros compromisos, formulad los objetivos y anotad los mismos al panel
 - Comprobad todos los objetivos alcanzados.
 - Mostrad el panel en un lugar estratégico de vuestro restaurante y en vuestra web.
- ▶ ¿Cómo lo evaluáis? Número de objetivos alcanzados. Evolución de los resultados obtenidos en relación con la prevención de residuos de alimentos a través del tiempo.



Un distintivo

- ▶ ¿Qué es? Un adhesivo y un cartel para informar a los clientes que su establecimiento lleva a cabo las mejores prácticas en prevención de residuos.
- ▶ ¿Cómo se usa?
 - Muestre el distintivo en un lugar estratégico.
 - Poner el cartel en un punto estratégico.
- ▶ ¿Cómo lo evaluamos? Número de restaurantes que participan en la acción y cantidad de residuos de alimentos que se ha evitado por los restaurantes participantes.



Preparando la acción

Antes de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (un mes antes)

- ▶ Prepare y distribuya el material de información y comunicación entre el personal del restaurante
- ▶ Coloque carteles para hacer publicidad de su acción durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos
- ▶ Realice una auditoría inicial de residuos de alimentos (véase la calculadora de residuos de alimentos de la Semana Europea de la Prevención de Residuos) en el restaurante, para evaluar donde se generan (planificación / compras / almacenamiento / cocina) y en qué cantidad. Averigüe también donde van a parar estos



Días temáticos en prevención 2014 | Di no al despilfarro alimentario

residuos (compostaje casero, contenedor de fracción orgánica, alimentación animal, recuperación de energía, vertedero, etc)

- ▶ Haga una evaluación de la cantidad de envases de bebidas que tire: contad el número de botellas y pesarlas
- ▶ Establecer una logística y una red de transporte, en su caso; por ejemplo, para asegurarse de que el flujo de residuos separados llegan a su destino correcto
- ▶ Invite a la gente a participar
- ▶ Consulte a los responsables locales si apoyan este tipo de iniciativas, si ofrecen servicios gratuitos de recogida (para donaciones de alimentos a entidades locales) o contenedores para estos transportes, por ejemplo.
- ▶ Decida qué acciones llevaréis a cabo, y compra o imprima las herramientas necesarias (bolsas o doggy bags, jarras reutilizables, etc.), informe a su personal de cocina que sirvan diferentes raciones según demanda, o que los camareros no sirvan pan a menos que los clientes lo pidan.

Justo antes de la Semana Europea de la Prevención de Residuos (una o dos semanas de antelación)

- ▶ Haga publicidad
- ▶ Recuerde los diferentes agentes implicados sobre la actividad
- ▶ Proporcione al personal y a los clientes información clara sobre la iniciativa y cómo lo pueden hacer para adherirse
- ▶ Informe a sus clientes y proveedores sobre los compromisos que está a punto de llevar a cabo

Implementando la acción =el día de la acción

- ▶ Coloque el material informativo en un lugar destacado
- ▶ Inicie la acción
- ▶ Informe a los clientes y proveedores sobre los compromisos que está a punto de llevar a cabo
- ▶ Solicite a su personal que animen a los clientes a beber agua del grifo
- ▶ Solicite a su personal que informe a los clientes sobre la posibilidad de llevarse el que no se han comido
- ▶ Haga fotos y grabe vídeos a fin de promover reacciones positivas
- ▶ Promover el uso de bolsas (doggy bags) explicando el impacto que suponen los residuos alimentarios
- ▶ Utilice la acción para informar sobre la problemática del derroche alimentario y ofrezca consejos para reducirlo en la vida cotidiana de sus clientes
- ▶ Recuerde hacer un seguimiento de las medidas puestas en marcha y de la cantidad de residuos de alimentos tirados

Evaluación y feedback

Después de la Semana Europea de la Prevención de Residuos

- ▶ Evaluar las herramientas utilizadas:
 - Bolsas (doggy bags), el adhesivo para evitar las sobras de pan, y el adhesivo para informar sobre la posibilidad de pedir platos de diferentes tamaños:
 - Pesar la cantidad de restos de comida que se han entregado con bolsas para llevar (doggy bags). Compárese con la cantidad de comida que se ha lanzado. La acción es un éxito si la cantidad de restos de comida entregados con bolsas para llevar aumenta, mientras la cantidad total de residuos alimentarios disminuye.
 - Pesar la cantidad de pan que se tira. Compárese con la cantidad total de residuos alimentarios. La acción es un éxito si la cantidad de pan que se tira disminuye en comparación con el total de residuos alimentarios.



With the support of
the European Commission





Días temáticos en prevención 2014 | Di no al despilfarro alimentario

- Pesar la cantidad de restos de comida que se tiran de los comedores. Compárese con la cantidad total de residuos alimentarios que se tiran. La acción es un éxito si la cantidad de restos de comida que se tiran disminuye en comparación con el total de residuos alimentarios.
- Para evaluar también puede utilizar la calculadora residuos alimentarios de la Semana Europea de Prevención de Residuos
 - Jarra para el consumo de agua del grifo: se pesa la cantidad de envases de agua mineral tirados. Compare su evolución a través del tiempo desde que ha empezado a servir agua del grifo en estas jarras reutilizables. Tenga en cuenta que depende de los clientes pedir agua mineral o no. Se puede considerar la acción un éxito si la cantidad de envases de agua mineral disminuye con el tiempo.
- ▶ Lleve a cabo una nueva auditoría de residuos alimenticios (la calculadora residuos alimentarios de la Semana Europea de Prevención de Residuos) para comparar la situación antes y después de haber implementado la acción.
- ▶ Comentarios y sugerencias a su Coordinador: número de participantes (clientes que han utilizado alguna de las herramientas), cantidad de residuos evitados, etc.
- ▶ Envíe sus imágenes y vídeos de la acción a su coordinador
- ▶ Haga un seguimiento una vez terminada la Semana Europea de la Prevención de Residuos para evaluar el nivel de aceptación de las medidas propuestas

Para más información

- ▶ Material de información
 - Los residuos alimentarios y su impacto (en inglés): ¿Te atreves a ser consciente?
 - Consejos para reducir el desperdicio de alimentos (en inglés):
 - Compras y Planificación
 - Almacenamiento
 - Cocinar y Comer
 - Fechas de consumo
 - Recetas de cocina de aprovechamiento: <http://www.ewwr.eu/en/support/thematic-días-2014-stop-desechos-de-alimentos>
- ▶ Ejemplos de acciones
 - Food waste awareness campaign at an agricultural college (FR):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
 - « ...di meno in Meglio » Project (IT):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
 - Ensemble, réduisons nos déchets – Together, let's reduce waste (FR):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
 - New Appetite for Change at schools (UK):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
 - Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf
- ▶ Página web del Coordinador de la Semana Europea de la Prevención de Residuos / datos de contacto: <http://www.ewwr.eu/list-organisers>
- ▶ Semana Europea de la Prevención de Residuos: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu
- ▶ Otras páginas web de interés
 - [Sustainable Restaurant Association](#)
 - Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
 - [Sustainable Canteens Brussels](#)



With the support of
the European Commission





Días temáticos en prevención 2014 | Di no al despilfarro alimentario

- [Food Waste Reduction Alliance](#)

► Algunos enlaces interesantes

- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- Slow Food Movement: www.slowfood.com
- Too good to waste campaign: [tips for restaurants](#)
- [Ethical Eats](#)
- Council hall of Reus (Catalonia): EWWR action: “[Regala't aigua](#)”
- Bruxelles Environnement (IBGE) : [Cantine durable](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (free APP)
- WRAP: [Food waste reduction in the hospitality and food service](#)

► Publicaciones

- International Solid Waste Association (ISWA): [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Environmental Protection Agency (EPA) Ireland: [Less food waste, more profit.](#)
- Intertek/ rdc/ Brussels Environment/ EcoRes: [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie: [Guide pratique cantine durable](#)



With the support of
the European Commission



Generalitat de Catalunya
Departament de Territori
i Sostenibilitat



bruxelles
environnement
environnement
brussels
brusselsenv.be



A.i.c.a.
Asociación Española
de Investigación y
Comunicación Ambiental

