

La columna anterior hablamos de la gravedad del desperdicio de alimentos, un problema global, que impacta sin duda a cada uno de nosotros generando problemas económicos, sociales y ambientales. Los profesionales de la industria poseen una responsabilidad especial en este aspecto, dado que tienen mayores herramientas para mitigar y evitar que los alimentos terminen en la basura.

En Chile, el gobierno ha implementado políticas públicas que promueven la sostenibilidad y la reducción del desperdicio, estas poseen un impacto gradual, sin duda lo que hacemos en las operaciones gastronómicas, también de largo aliento, impactaran principalmente en la creación de conciencia y cambios en los comportamientos de los profesionales gastronómicos que impactara positivamente en el medio ambiente y en los bolsillos de los comercios.

Les dejo algunas formas de reducir el desperdicio de alimentos en nuestros trabajos.

1. Planificación de Menús Eficiente

Diseñar menús basados en la demanda real de los clientes puede evitar la preparación excesiva de alimentos. Es recomendable optar por ingredientes que puedan utilizarse en múltiples platos, optimizando el uso de recursos. En Chile, las iniciativas como "Menú por la Sostenibilidad" promueven este enfoque en los establecimientos. También establecer partidas (batch) de producción que permitan su empleo en totalidad, que no sobre nada.

2. Gestión de Inventario

Mantener un control riguroso del inventario permite reducir la cantidad de alimentos que se echan a perder por vencimiento, principalmente alimentos frescos. Estos se pueden procesar antes que se marchiten y luego conservar. El uso de software de gestión puede ayudar a registrar la fecha de caducidad de los productos y prever el consumo adecuado.

3. Capacitación al Personal

Educar al equipo sobre las mejores prácticas de manipulación, almace-

namiento y conservación de alimentos es fundamental. En Chile, existen programas de capacitación impulsados por entidades como la Agencia Chilena de Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), que promueven la eficiencia en el uso de los productos alimenticios.

4. Aprovechamiento de Alimentos Sobrantes

Convertir las sobras de un día en ingredientes para el menú del día siguiente, por ejemplo; transformando verduras en caldos o ensaladas, restos de almidones en tortillas, puede reducir significativamente el desperdicio. Además, iniciativas como la Fundación Banco de Alimentos en Chile permiten donar excedentes comestibles a personas necesitadas.

5. Porciones Adaptadas al Cliente

Ofrecer porciones adaptadas al apetito de los clientes puede minimizar el volumen de comida que se desperdicia en los platos. Los restaurantes pueden ofrecer medias porciones o la opción de llevar las sobras a casa, práctica que está ganando popularidad en Chile con la promoción del uso de envases sostenibles.

6. Optimización del Almacenamiento

Un almacenamiento adecuado puede prolongar la vida útil de los alimentos. La refrigeración y congelación correctas, así como el uso de envases herméticos, ayudan a evitar el deterioro prematuro. En este sentido, la normativa chilena de seguridad alimentaria apoya la implementación de buenas prácticas

en el almacenamiento.

7. Compostaje de Residuos Orgánicos

Los restos de comida que no se pueden utilizar de ninguna otra forma pueden ser destinados al compostaje, transformándolos en abono. En Chile, la Ley REP fomenta la gestión responsable de residuos, y algunas municipalidades ya cuentan con programas de compostaje.

8. Colaboración con Bancos de Alimentos

Colaborar con organizaciones como la Red de Alimentos en Chile permite a los restaurantes donar alimentos aptos para el consumo que de otro modo se desperdiciarían. Las donaciones no solo ayudan a reducir el desperdicio, sino que también apoyan a comunidades en situación de vulnerabilidad.

Reducir el desperdicio de alimentos en el sector de la restauración no solo es una medida esencial para mejorar la rentabilidad del negocio, sino también para contribuir a un entorno más sostenible. Al implementar algunas acciones mencionadas y aprovechar las políticas públicas existentes en Chile, los restaurantes, casinos, panaderías, pastelerías, etc. pueden marcar una diferencia significativa en la lucha contra el desperdicio de alimentos, en donde los promotores y actores clave son los profesionales gastronómicos. En un futuro muy cercano, para liderar una operación gastronómica se deberá poseer competencias profesionales en sustentabilidad para industria del canal HORECA, no podemos perder tiempo y quedarnos fuera.

Como reducir el desperdicio de alimentos en restauración



Jorge Ortega

Asesor Gastronómico
 Director Ejecutivo FEGACH
 Miembro Honorario American Culinary Federación
 Miembro Academia Culinaria Francesa