

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:



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

Almacenaje:



- Conozca las mejores técnicas de almacenamiento y manejo para su inventario y practique métodos para aumentar el ciclo de vida de alimentos (por ejemplo, congelar o deshidratar).
- Capacite al personal en el sistema de almacenamiento - "lo que entra primero, sale primero".
- Implemente un sistema para etiquetar o rotular que sea detallado, descriptivo y claramente visible.

Preparación:



- Reduzca el desperdicio de recortes mejorando el uso del cuchillo.
- Utilice todas las partes de un ingrediente, use 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:



- Identifique productos o artículos menos populares y elimínelos.
- Intercambie ingredientes, utilice creativamente las sobras y otras opciones de temporada en la carta/menú para minimizar el desperdicio y deterioro de alimentos.
- Ajuste y reduzca las porciones y decoraciones. Las sobras de platillos representan, en promedio, el 70 por ciento del desperdicio en un restaurante.
- Pregunte antes de servir. Confirme 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 apoyar, 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



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

Requisitos y mantenimiento de registros

Para cumplir 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

Su 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 establezca 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.