
IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PARA MEJORAR LOS CIRCUITOS DE APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. EJEMPLO DE IMPLEMENTACIÓN

Campaña para reducir el desperdicio alimentario en establecimientos hosteleros en Vitoria – Gasteiz (País Vasco)

Descripción

El Ayuntamiento de Vitoria – Gasteiz (255.886 habitantes)¹ lanzó en el año 2018 la campaña "Desperdicio cero en la alimentación", dirigida a los establecimientos de hostelería de la ciudad, en la que se presentaba una guía de buenas prácticas con el objetivo de prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en el sector hostelero.

Previamente al lanzamiento de la campaña, en el período comprendido entre 2014 y 2015, se llevó a cabo un estudio diagnóstico del desperdicio alimentario y de las buenas prácticas sostenibles en los restaurantes del municipio. Como resultado, se determinó que durante el año 2015 se perdieron 12,31 kg de alimentos por establecimiento y día.

Con el propósito de concienciar sobre la importancia de prevenir y reducir este desperdicio de alimentos, el Ayuntamiento puso en marcha la campaña de sensibilización "Desperdicio cero en la alimentación", cuya iniciativa principal consistió en la creación de la *Guía de desperdicio cero en la alimentación*, publicada a finales del año 2019.

¹ Instituto Nacional de Estadística, 2023.





Figura 1. Presentación de la Guía de desperdicio cero en la alimentación. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2019.

En concreto, la guía sirve para que el sector hostelero pueda identificar los puntos clave donde se produce el desperdicio de alimentos y comprender las causas subyacentes. Además, presenta soluciones y buenas prácticas para reducir significativamente el desperdicio, aprovechando los excedentes y generando ahorros y rentabilidades a través de medidas relacionadas con:

- Planificar la compra.
- Planificar la oferta.
- Prestar atención a la manipulación.
- Mejorar la conservación de los alimentos.
- Ofrecer un servicio más personalizado a la clientela.
- Aprovechar los excedentes.
- Reducir y separar los residuos.

Asimismo, con este documento también se pretende involucrar a los clientes, a través de prácticas como el aprovechamiento de sobras generadas mediante el uso del táper, entre otras medidas.



Desperdicio en la alimentación *cerro*



Prevención y reducción
del desperdicio de alimentos

GUÍA PARA RESTAURANTES

Figura 2. Portada de la guía presentada durante la campaña. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2019.

Además de la publicación de la guía en la página web del Ayuntamiento, inicialmente se distribuyeron 250 ejemplares entre los establecimientos hosteleros de la ciudad mediante visitas *in situ* de carácter informativo por parte del servicio de Salud Pública. Durante estas visitas, se proporcionó una breve explicación del contenido, enfocándose en las prácticas más relevantes para reducir el desperdicio de alimentos.

Asimismo, de entre todos los establecimientos visitados se seleccionaron 114 para realizar un estudio de evaluación de la aceptación de dicha guía. En estos casos, durante la visita de presentación, se encuestó a los responsables de los establecimientos seleccionados mediante una ficha técnica. Esta ficha técnica se dividió en varios segmentos para recopilar la siguiente información:

- La primera parte solicitaba información sobre el establecimiento y su titular.
- La segunda parte se centraba en el conocimiento del plan genérico de autocontrol de hostelería y en el cumplimiento adecuado de la obligación de proporcionar información de alérgenos a los clientes.



- Finalmente, se preguntaba sobre el grado de aceptación de la guía y cómo había sido el recibimiento de esta, además de otras observaciones necesarias.

El criterio de evaluación utilizado fue una escala de valores numérica del 1 al 5, donde el 1 representaba la valoración más baja, correspondiendo a una percepción de insatisfacción significativa, y el 5 representaba la valoración más alta, correspondiendo a una percepción de satisfacción muy alta. Esta escala permitió evaluar la aceptación de la guía por parte del titular de la actividad y, en su ausencia, por alguno de los trabajadores.

ANEXO 1

FITXA: ELIKAGAI XAHUKETARIK EZ. JATETXEETARAKO GIDA (1. BISITA)

FICHA: DESPERDICIO CERO EN LA ALIMENTACIÓN. GUÍA PARA RESTAURANTES (1ª VISITA)

DATA - FECHA:	ORDUA - HORA:	EGILEAK - REALIZADO POR:

JATETXEAREN DATUAK - DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Jatetxearen izena - Nombre del establecimiento

JABEA: Izen-abizenak edo izen soziala - **TITULAR:** Nombre y apellidos ó Razón Social

NAN/IFZ - DNI/NIF	Tel. zk. - Tel.	E-mail

Helbidea - Dirección	P.-K. - C.-P.	Herria - Localidad	Lurraldea - Provincia

Arduraduna - Responsable:

Jarduera - Actividad:	2. T/G 2	Komentsal kopurua - Nº comensales:

AUTOKONTROLA - AUTOCONTROL	BAI/BI	BAI, gutxi ez du betetzen/ SI, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Jatetxeen autokontrolerako plan orokorra ezagutzen eta betetzen du? - ¿Conoce y cumple el plan genérico de autocontrol de hostelería?			

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/comedores_colectivos/es_def/adjuntos/Plan_generico_hosteleria.pdf

ALERGENOAK - ALERGENOS	BAI/BI	BAI, gutxi ez du betetzen/ SI, no cumple en su totalidad	EZ/NO

¿Bezeroei alergenoen buruzko informazio egokia ematearen eginbeharra betetzen du? - ¿Cumple la obligación de proporcionar información correcta sobre los alérgenos a sus clientes?

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control_alimentos/alergias/Guia-informacion-alimentos-comercio-minorista-restauracion.pdf

ONARPEN MAILA - GRADO DE ACEPTACIÓN	1	2	3	4	5
¿Nolako izan da gidaren onarpen maila eta arduradunaren harrera? - ¿Cuál ha sido el grado de aceptación de la guía y como ha sido el recibimiento?					

OHARRAK - OBSERVACIONES:

EBALUAZIOA - EVALUACIÓN:

1	Oso gutxi. Ez du interesik azaldu eta adeitasunez jokatu eta gidaren aurkezpena ez du erraztu. Muy insatisfecho/a. No ha mostrado interés ni amabilidad y no ha facilitado la exposición de la guía.
2	Gutxi. Gidarekiko interes gutxi azaldu du. Poco satisfecho/a. Ha mostrado poco interés hacia la información de la guía.
3	Nahiko. Interes, adeitasun eta jarrera egokiak izan ditu. Satisfecho/a. Ha mostrado interés y amabilidad adecuados y la actitud ha sido correcta.
4	Ondo. Nahiko interes aurkeztu du eta jarrera harkorra izan du. Bastante satisfecho/a. Ha mostrado bastante interés y la actitud ha sido receptiva.
5	Oso ondo. Interes handia aurkeztu du eta jarrera proaktiboa izan du. Muy satisfecho/a. Ha mostrado mucho interés y su actitud ha sido proactiva.

Figura 3. Ficha técnica para la recogida de datos durante la primera visita. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2020.

Una vez realizada la primera visita, a los establecimientos seleccionados para el estudio se les efectuó una segunda visita, con el fin de evaluar la implementación de las buenas prácticas propuestas en la guía. Sin embargo, debido a la situación de la pandemia de la COVID-19, tan solo se pudieron visitar 73 de los 114 establecimientos incluidos en la muestra.

Igual que en la primera visita, la recopilación de datos se realizó mediante encuestas y observaciones a través de una ficha técnica que evaluaba las siguientes prácticas propuestas en la guía:

- **Planificación de la oferta:** se evaluó si los establecimientos diseñaban menús considerando los ingredientes comunes, utilizaban el menú del día para dar salida a la carta, planificaban



las cantidades en función del día de la semana, y otros aspectos similares.

- **Planificación de la compra:** se evaluó si los establecimientos controlaban el stock, compraban al día y productos locales y de temporada, y otros aspectos relacionados con la gestión de inventarios.
- **Buenas prácticas en la seguridad alimentaria:** se evaluó si los establecimientos aplicaban prácticas de manipulación seguras, utilizaban técnicas de conservación adecuadas, rotaban los alimentos de manera adecuada, y otros aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.
- **Servicio personalizado en el comedor:** se evaluó si los establecimientos ofrecían diferentes opciones de menú, como el menú infantil o el medio menú, y si ofrecían el táper al cliente.
- **Aprovechamiento de los excedentes:** se evaluó si los establecimientos utilizaban recetas de aprovechamiento para reducir el desperdicio de alimentos.
- **Reducción y separación de los residuos:** se evaluó si los establecimientos evitaban los envases y embalaje y reciclaban adecuadamente.

Para el sistema de evaluación se tuvo en cuenta si los establecimientos tenían todas las buenas prácticas recogidas en la guía implantadas, solo algunas de ellas o si no tenían ninguna implantada. En casos en los que no se pudo valorar, se registró cómo *no valorado*.



**FITXA: ELIKAGAI XAHUKETARIK EZ.
JATETXEETARAKO GIDA (2. BISITA)**

**FICHA: DESPERDICIO CERO EN LA ALIMENTACIÓN.
GUÍA PARA RESTAURANTES (2ª VISITA)**

DATA - FECHA:	ORDUA - HORA:	EGILEAK - REALIZADO POR:
JATETXEAREN IZENA - NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		

PLANIFICAR LA OFERTA	BAI/SI	BAI, gutxi ez du betetzen/ Si, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Utiliza un mismo ingrediente para elaborar distintas recetas?			
¿Incluye alimentos de temporada?			
¿Se interesa por conocer las preferencias de sus clientes?			
¿Se adapta a las necesidades de los comensales?			
1. Ofrece distintas opciones (Menú, medio menú, menú infantil, media ración...)			
2. Indica el tamaño y/o unidades de las raciones			
3. Detalla las guarniciones de los platos			
OHARRAK-OBSERVACIONES:			

APROVECHAR LOS EXCEDENTES	BAI/SI	BAI, gutxi ez du betetzen/ Si, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Aplica cocina de aprovechamiento?			
- Realiza recetas de reaprovechamiento - Reutiliza el pan sobrante			
¿Elabora pintxos de forma progresiva en función de la demanda?			
¿Mantiene el menor número posible de pintxos expuestos?			
¿Dispone de alguna otra medida para aprovechar los excedentes?:			
- Regala los pintxos sobrantes - Vende los excedentes a bajos precios			
1. Por medio de una aplicación informática			
2. Acudiendo al local			
3. Otras			
OHARRAK-OBSERVACIONES:			

Figura 4. Ficha técnica para la recogida de datos durante la segunda visita. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2020.

Actualmente, el Ayuntamiento sigue implementando la *Guía de desperdicio cero en la alimentación* en las campañas de sensibilización destinadas a concienciar sobre el desperdicio alimentario. Un ejemplo de esto es la campaña de reparto de *gourmet boxes* lanzada en 2023, donde se promovió el uso de del táper en los establecimientos hosteleros con el reparto de la guía y diferentes táperes.

Resultados

Según el estudio de evaluación presentado en el año 2020, se observó que el 16,66% de los responsables de los establecimientos visitados en la primera visita aceptaron la guía de manera muy buena, demostrando un alto grado de interés y actitud proactiva. Por otro lado, el 28,07% se mostraron bastante satisfechos/as y el 46,5% satisfechos/as. En contraste, el 7,02% recibieron la guía con escaso interés y el 1,75% mostraron indiferencia y no facilitaron la exposición de la guía. En general, se pudo concluir que el 91,23% de los hosteleros/as aceptaron gratuitamente la presentación de la guía.



GRADO DE ACEPTACION PRIMERA VISITA

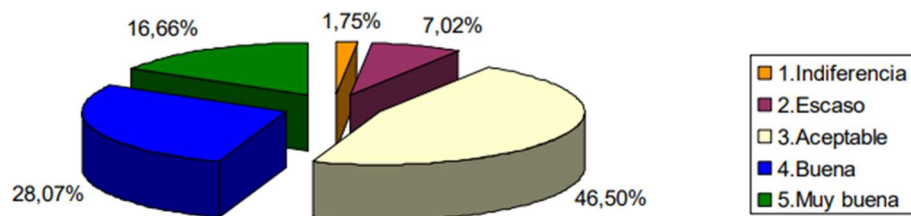


Figura 5. Grado de aceptación de la guía durante la primera visita. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2020.

En cuanto a los establecimientos visitados la segunda vez, se observó que el 47,95% de los establecimientos tenía implantada una buena planificación de la oferta, lo que implica que se consideraban las preferencias de los clientes y se adaptaban a sus necesidades, además de incluir productos de temporada, entre otros. Por otro lado, el 19,18% no hacía ningún tipo de planificación en la oferta.

Por lo que respecta a la planificación de la compra, el 50,68% de los establecimientos visitados planificaba adecuadamente, mientras que el 41,10% lo hacía a veces. Por contra, el 8,21% no hacía ninguna planificación de la compra ni evitaba la compra de grandes volúmenes de mercancía por obtener un descuento.

Asimismo, se observó que el 60,27% de los establecimientos realizaban prácticas adecuadas en las etapas de recepción, almacenamiento y conservación, preparación y elaboración de alimentos. Sin embargo, en el 32,88% de los establecimientos no cumplían en su totalidad las buenas prácticas de la guía relativas a la manipulación de alimentos y en el 5,48% se observó algún incumplimiento de seguridad alimentaria.

En cuanto al servicio personalizado, el 30,14% de los establecimientos realizaba un servicio personalizado con los clientes, sirviendo raciones moderadas y utilizando medidas preventivas para evitar el desperdicio. Por otro lado, el 61,64% realizaba estas medidas alguna vez y el 8,22% nunca.

Con lo que respecta al aprovechamiento de excedentes, el 35,62% de los establecimientos aprovechaba los excedentes, mientras que el 21,91% no los aprovechaba y el 35,62% lo hacía a veces. Finalmente, en un 6,85% no se había podido registrar este dato.



Por otro lado, un 46,57% de los establecimientos tomaban todas las medidas para prevenir la formación de residuos, a la vez que reciclaban adecuadamente los residuos generados. Mientras que, un 50,69% de los establecimientos tomaba solo alguna medida y el 2,74% no realizaba ningún tipo de reciclaje ni de medida para reducir los residuos.

DATOS SEGUNDA VISITA

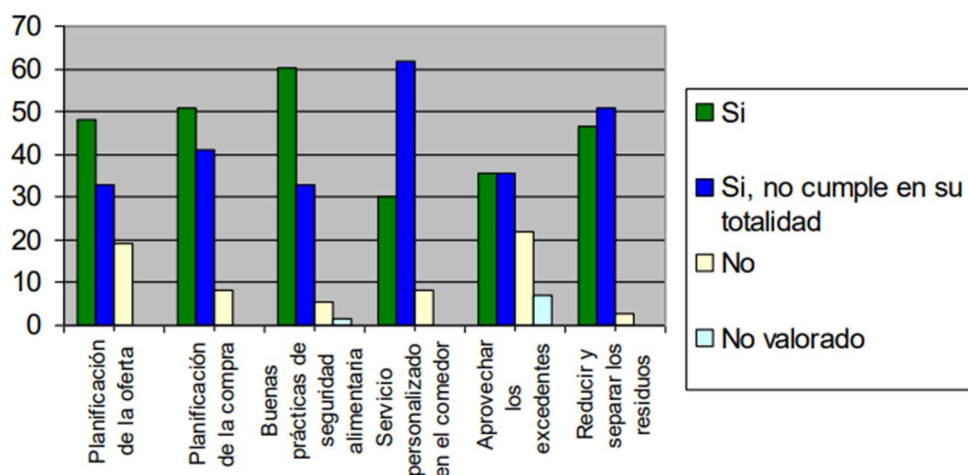


Figura 6. Grado de aceptación de la guía durante la segunda visita. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2020.

Por consiguiente, de forma general, se valoró que en el año 2020 el 87,68% de los establecimientos visitados implementaba alguna pauta o medida para reducir el desperdicio alimentario. Por el contrario, el 12,32% no ponía en práctica ningún tipo de pauta o medida.

Valoración implantación Buenas Prácticas para reducir el Desperdicio Alimentario.

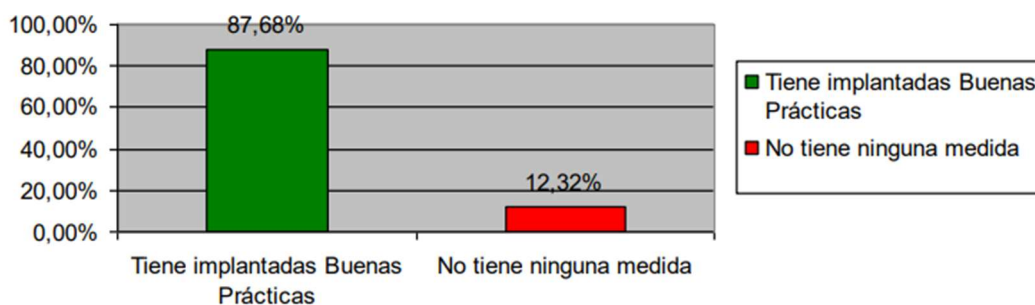


Figura 7. Porcentaje de establecimientos que aplica buenas prácticas para reducir el desperdicio alimentario en el año 2020. Fuente: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2020.



Enlaces de interés

- Guía desperdicio cero en la alimentación: <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/64/82/86482.pdf>

Más información

Ayuntamiento de Vitoria – Gasteiz



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

