

Ahorre dinero reduciendo el desperdicio de alimentos

Estimado gerente de establecimientos de comida:

Le invitamos a unirse a la Ciudad/Condado de _____ para reducir el desperdicio de alimentos. Ud. es un socio clave en este esfuerzo y no podemos hacerlo sin Ud.

Las investigaciones muestran que por cada \$1 que los restaurantes invierten en reducir el desperdicio en su cocina, pueden obtener **\$14 en ahorros de costos.**¹ Reducir el desperdicio de alimentos y practicar el manejo seguro de alimentos en su establecimiento de comida puede ahorrar dinero, ayudar a su comunidad y ayudar al medio ambiente.

CONSIDERE ESTOS HECHOS:



10.5%

Hasta el 10.5% de toda la comida desperdiciada en los Estados Unidos proviene de los restaurantes



12.7MM

El sector alimenticio de EE. UU. genera 12.7 millones de toneladas de comida desperdiciada anualmente, y contribuye a la emisión de gases de efecto invernadero equivalente a las emisiones de 1.37 millones de vehículos de pasajeros



\$103.4B

Esa comida de restaurantes desperdiciada suma un costo de más de \$103.4 mil millones al año*

*ReFed Insights Engine, "12.7 Million Surplus Food Tons," <https://tinyurl.com/bfkavmf2> (accessed June 2021).

Eche un vistazo a las recomendaciones para ahorrar dinero y reducir el desperdicio de alimentos al dorso de este folleto.

Le recomendamos que utilice estos recursos para crear una cultura de reducción del desperdicio de alimentos en su restaurante. Si desea materiales adicionales con orientación sobre donaciones de alimentos seguros, pregúntele a su inspector de salud. Por favor, pónganse en contacto con nosotros por cualquier pregunta.

Sinceramente,
<DEPARTAMENTO DE LA CIUDAD>

¹ Champions 12.3, "The Business Case for Reducing Food Loss and Waste," March 2017, <https://champions123.org/publication/business-case-reducing-food-loss-and-waste>.



INSERT YOUR
CITY LOGO
HERE

Ahorre dinero reduciendo el desperdicio de alimentos

¿Cómo puede su establecimiento de alimentos reducir el desperdicio de alimentos?

Considere un momento en el que la comida en su cocina se echó a perder y ya no era segura ni se podía servir. Puede ser que la comida se haya echado a perder por varias razones, como un almacenamiento o gestión de inventario inadecuados. O podría haber sucedido porque no había registro de mantenimiento de la temperatura del refrigerador y el refrigerador no mantenía la comida lo suficientemente fría.

Hay muchas violaciones de la seguridad alimentaria comunes que pueden generar desperdicio de alimentos, multas considerables y pérdida de ganancias. Asegúrese siempre de que su personal practique la manipulación segura de los alimentos, controle las temperaturas de todos los alimentos, almacene y etiquete correctamente los alimentos y realice un seguimiento del inventario de alimentos.

¿Quiere ideas adicionales para ahorrar dinero reduciendo el desperdicio de alimentos? Pruebe estas medidas:

- Mantenga un inventario actualizado de las compras de alimentos. Adopte prácticas de compra que reduzcan o eliminen la compra de alimentos que a menudo no se usan, que se almacenan inapropiadamente o que llegan al final de su vida útil antes de ser usados. Asigne personal que revise la despensa, el refrigerador y el congelador dos veces por semana y adicione comidas al menú para usar los alimentos que tienen que usarse.
- Ponga instrucciones claras en la parte frontal de cada refrigerador, congelador y despensa para que todo el personal las siga.
- Piense en el tamaño de las porciones cuando almacene o sirva alimentos. Considere recipientes poco profundos y separe los alimentos en recipientes más pequeños para almacenarlos. ¡Esta también es una gran estrategia para hacer que las donaciones de alimentos sean más fáciles de preparar!
- Comparta con regularidad sus estrategias para reducir el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero con su personal para crear una cultura de reducción de desperdicios.
- Compre más equipo para dar baños de hielo u otro equipo de enfriamiento y asegúrese de que todo el personal esté capacitado para usar el equipo de manera efectiva y llevar un registro de su uso.
- Mantenga varios termómetros en el sitio para medir con frecuencia la temperatura de los alimentos.
- Considere la posibilidad de realizar una auditoría interna de desechos para comprender qué cantidad de alimentos se está desperdiciando. La EPA de EE. UU. tiene excelentes instrucciones, paso a paso, sobre cómo realizar una auditoría de desperdicios.
- ¿Tiene comida consumible en exceso? ¡Considere hacer una donación! Los establecimientos de alimentos están protegidos de toda responsabilidad si donan de buena fe a una organización sin fines de lucro. Las instalaciones de alimentos también pueden obtener incentivos fiscales por donar excedentes alimentarios. Comparta actualizaciones sobre dónde se dona la comida con el personal con regularidad para ayudarlos a comprender la importancia de la donación de alimentos.
- ¿Todavía tiene restos de comida no consumible al final del día? ¡Considere hacer abono con sus sobras o puede asociarse con un agricultor local para asegurarse de que esas sobras de comida no terminen en el vertedero! Hay muchas opciones en CIUDAD que incluyen:
 - <INFORMACION DE LA COMPAÑÍA>
 - <INFORMACION DE LA COMPAÑÍA>

Para obtener más información sobre la seguridad alimentaria o sobre el desperdicio de alimentos, visite<PAGINA WEB>



INSERT YOUR
CITY LOGO
HERE