

Comedores contra el despilfarro alimentario

Principio: animar a los clientes y al personal del comedor a prevenir el despilfarro de alimentos

Los comedores públicos son uno de los principales espacios de consumo alimentario. Sin embargo, a menudo los trabajadores de la Administración y las ONG que comen allí no siguen un patrón de consumo sostenible. Tienen una visión global de la comida en los mostradores y precios subvencionados y por eso no planifican la comida y acaban desechando parte de su ración de alimentos.

Con esta acción se pretende reducir el despilfarro de alimentos en los comedores y cantinas públicos y concienciar a los clientes sobre sus decisiones a la hora de comer; unas decisiones que repercutirán directamente en su comida y que pueden convertirse también en una herramienta muy útil para la prevención del despilfarro en casa.

Por este motivo, algunas de estas herramientas sirven para planificar sus decisiones de consumo alimentario y concienciar de la necesidad de prevenir el despilfarro de alimentos y «reutilizar» las sobras.

Información general



reducir



dificultad

Flujo de residuos



reutilizar



impacto ambiental



papel



envases



fomento del reciclaje



coste



RAEE



materia orgánica

Objetivos

- ▶ Prevenir el despilfarro de alimentos con la promoción de una «gestión» sostenible de la comida en los comedores públicos.
- ▶ Mayor sensibilización de los clientes y proveedores en la prevención del despilfarro de alimentos.
- ▶ Informar a los clientes sobre las estrategias correctas para evitar el despilfarro de alimentos.
- ▶ Animar a la gente a cocinar las sobras en casa.

¿Qué se necesita?

Manteles individuales para prevenir el despilfarro

- ▶ ¿Qué es? Estos manteles sugieren a los clientes que consuman la cantidad justa de comida: «Si te gusta lo que comes, puedes repetir».
- ▶ ¿En qué consiste?
 - Coloque el mantel en la mesa, bajo los platos
 - Informe a los clientes de la prevención del despilfarro alimentario
- ▶ ¿Cómo evaluarlo? Cantidad de manteles utilizados.



Bolsas para llevarse las sobras

- ▶ ¿Qué es? Estas bolsas deben estar a disposición de los clientes para que puedan llevarse la comida que no se han terminado y, de esta manera, evitar el despilfarro alimentario.
- ▶ ¿En qué consiste?
 - Muestre al personal del comedor cómo utilizar las bolsas para llevarse las sobras.
 - Informe al personal que esta acción ayuda a luchar contra el despilfarro alimentario.
- ▶ ¿Cómo evaluarlo? Cantidad de bolsas que se ha llevado la gente.



Paneles que muestran cómo se hace una recogida selectiva

- ▶ ¿Qué es? Estos paneles muestran a los clientes cómo hacer una recogida selectiva para evitar el despilfarro.
- ▶ ¿En qué consiste?
 - Se muestra a los clientes la manera correcta de hacer una recogida selectiva de los residuos alimentarios.
- ▶ ¿Cómo evaluarlo? Número de paneles



Libro de recetas «Cocinar con sobras»

- ▶ ¿Qué es? Estos libros enseñan a cocinar platos a base de sobras y así evitar el derroche alimentario. Se distribuirán en los comedores para fomentar estas prácticas y reducir el despilfarro alimentario.
- ▶ ¿En qué consiste?
 - Se distribuirán los libros en ecocomedores para animar a la gente a cocinar las sobras en casa.
- ▶ ¿Cómo evaluarlo? Número de libros.



Material común de información

- ▶ Paneles
- ▶ Manteles
- ▶ Libros de recetas

Preparación de la acción: evaluación inicial de la situación

Un mes antes de la EWWR

Se lleva a cabo un estudio para conocer la cantidad de comida que se tira y el número total de clientes que acuden a comer al comedor. El estudio consiste en un documento técnico que permite evaluar la situación actual del flujo de residuos y que incluye la fecha de producción y un análisis territorial con otras acciones o iniciativas similares. Esta auditoría también nos informará del sistema de distribución de comidas que tiene el comedor y nos permitirá ver el mejor lugar para colocar el cartel, el dispensador de bolsas para llevarse la comida, etc.

Se informará al personal del comedor de las herramientas disponibles para la acción y se les formará en la importancia de la prevención del despilfarro de alimentos: el personal del comedor alentará a los clientes a hacer uso de las bolsas para llevarse la comida que no hayan podido terminar y a utilizar el libro de recetas en un taller de media jornada.

Preparación de la acción: desarrollo y producción

Tres semanas antes de la EWWR

Todos los materiales de comunicación se diseñarán e imprimirán. También se prepararán las bolsas para llevarse las sobras y se dejarán listas para su distribución.

Unos días antes la EWWR

Se distribuirán los materiales en el comedor; los carteles, los libros de recetas y las bolsas de las sobras se repartirán estratégicamente. Asimismo, el personal del comedor informará a los clientes de la campaña, se animará a la gente a participar y se pondrá en marcha un pequeño estudio que permita calcular la cantidad diaria de despilfarro alimentario que se genera (se cuantificará por volumen o por peso de los cubos).

Implementación de la acción

Durante la EWWR

La iniciativa se desarrollará a lo largo de la semana: se utilizarán los materiales de comunicación, se animará a la gente a participar y a adoptar las medidas que previamente se habrán presentado, así como a utilizar las bolsas para llevarse la comida a sus casas. Se llevará a cabo un seguimiento de todas las herramientas y los materiales se repostarán diariamente para que siempre haya suficientes bolsas para llevarse la comida a casa y libros de recetas. El personal del comedor animará a la gente a hacer uso de las bolsas para llevarse la comida a casa y seguir los consejos del libro de recetas.

Metodología de evaluación

- ▶ Cantidad de manteles usados.
- ▶ Cantidad de bolsas que la gente se ha llevado.
- ▶ Cantidad de paneles.



- ▶ Cantidad de libros.
- ▶ Cantidad de personas que han participado en la formación.
- ▶ Cantidad de residuos de comida que no se han derrochado.

Se cuantifica el despilfarro de alimentos en volumen o peso, empleando las mismas medidas que se utilizaron en la evaluación inicial. Es muy importante organizar una sesión final con el personal del comedor para que pueda expresar sugerencias, impresiones y puntos de vista sobre las cifras y la cantidad de herramientas utilizadas. El número de bolsas para llevarse la comida es proporcional al volumen de despilfarro de alimentos: ¡cuantas más bolsas se hayan utilizado mayor será la prevención del despilfarro de alimentos!

Más información

▶ Ejemplos de acciones

o Covar 14 Eco-restaurant, acción ganadora en la categoría de Administraciones de la EWWR 2012:

www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf

o ADEME & SYCTOM, Agence métropolitaine des déchets ménagers: La cocina anti-despilfarro, Francia 2010

www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf

o Waste Watchers Cookoff, Playbusters, Reino Unido 2012

www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf

o FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE BARCELONA: Convertir las mermas de la cadena de mercados y supermercados municipales en recursos solidarios locales, Cataluña, España 2011

www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf

o Ecoscience Provenza: Lanzamiento de la acción «Eco-Management» para el mercado itinerante, Francia, acción ganadora de la edición 2013 de la EWRR

www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf

▶ Enlaces de interés

o Last Minute Market: www.lastminutemarket.it

o Eco Ristorazione Trentino: www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/

▶ Semana Europea de la Prevención de Residuos: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu



Con el soporte de
la Comisión Europea

