

MEJORES PRÁCTICAS PARA REDUCIR EL EXCEDENTE DE ALIMENTOS COMESTIBLES



El 20 % de todos los alimentos que no se venden o no se consumen en todo el país proviene de negocios como tiendas de comestibles, restaurantes y cocinas institucionales (fuente: ReFED).

Las mejores prácticas presentadas aquí pueden ayudar a los generadores comerciales de alimentos a reducir al mínimo el desperdicio de comida y garantizar que cualquier excedente inevitable se destine a su mejor uso: alimentar a las personas.

MEJOR PRÁCTICA:

Evitar el excedente de alimentos comestibles

IDÓNEA PARA: Cualquier negocio minorista de alimentos. Antes de considerar mejores prácticas adicionales para el manejo de alimentos comestibles excedentes, su primer paso debe ser la prevención.

Si no se produce, ¡no se puede desperdiciar! Revise los procedimientos actuales de su negocio e identifique las acciones que puede tomar para reducir al mínimo el excedente de alimentos. Algunos ejemplos:

- Asegúrese de que cuenta con procedimientos para manejar el exceso de inventario y lleve a cabo capacitaciones periódicas para los empleados de manera que se mantenga al personal actualizado sobre las mejores prácticas para reducir al mínimo los desechos.
- Prepare las comidas en el momento de su orden en lugar de cocinarlas con antelación.
- Incorpore los excedentes en la producción de alimentos (p. ej., añadir frijoles a la sopa especial del día siguiente).
- Inste al personal a generar ideas creativas para aprovechar el producto lo más posible, identificar pérdidas recurrentes, etc. Recompensar la creatividad en la cocina puede ayudar a aumentar la moral del personal y su retención.
- Utilice equipos y software para hacer seguimiento del desperdicio de alimentos u otras tecnologías, como [LeanPath.com](https://leanpath.com), para identificar oportunidades para reducir el excedente. Puede encontrar una lista de proveedores de servicios aprobados por StopWaste en [StopWaste.org/food-waste-solution-providers](https://stopwaste.org/food-waste-solution-providers).
- Busque estudios de casos de iniciativas exitosas de reducción del desperdicio de alimentos en esta industria específica, incluidos minoristas de comestibles, fabricantes y el sector de hotelería en [PacificCoastCollaborative.org/food-waste](https://pacificcoastcollaborative.org/food-waste).



Cómo documentar la conformidad con SB 1383: Utilice el Formulario de cumplimiento alternativo, que ofrece una breve descripción de cómo implementar y mantener su estrategia de prevención de residuos. Sea específico. Incluya ejemplos. Envíe el documento completado como comprobante de cumplimiento y tenga a mano una copia para mostrarla durante su próxima inspección. **Consulte el cuadro de cumplimiento de SB 1383 en la página 3 para obtener más detalles y enlaces.**

MEJOR PRÁCTICA:

Vender el excedente con descuento

IDÓNEA PARA: Negocios de alimentos con excedente ocasional y variable.

Hacia el final del día laborable o de servicio, mueva el producto vendiéndolo con un descuento. Delimite una sección de estantes para los artículos con descuento y asegúrese de publicitarlo a sus clientes. Para restaurantes y tiendas de comestibles, hay varias aplicaciones que facilitan la venta directa al consumidor de comidas o comestibles con descuento, por ejemplo [TooGoodToGo.com](https://www.toogoodtogo.com). Esta práctica puede incluso atraer nuevos clientes a su negocio.



Cómo documentar la conformidad con SB 1383: Utilice el Formulario de cumplimiento alternativo, describiendo sus prácticas y envíelo como prueba de cumplimiento. Si utiliza una aplicación de excedente de alimentos, normalmente puede generar y descargar un informe de actividad desde la aplicación para enviarlo como documentación adicional y satisfacer los requisitos para reportar. Asegúrese de tener a mano estos informes para mostrarlos durante su próxima inspección. **Consulte el cuadro de cumplimiento de SB 1383 en la página 3 para obtener más detalles y enlaces a las plantillas.**

MEJOR PRÁCTICA:

Donar el excedente de alimentos a los empleados

IDÓNEA PARA: La mayoría de los negocios de alimentos, especialmente aquellos con cantidades menores de excedente que pueden ser difíciles de donar.

Permitir que el personal o los empleados consuman o se lleven a casa el excedente de alimentos comestibles es una práctica fácil de implementar. Formalice el programa con una política escrita para controlar las expectativas del personal, así como para la documentación.

Ejemplos de programas de donación al personal:

- El personal de panadería se lleva a casa los productos horneados que no se hayan vendido al final del día.
- Se anima al personal del hotel que coma las sobras del desayuno bufé diario que no se hayan servido.
- Un distribuidor permite al personal llevarse a casa productos que se acercan a la fecha de límite de venta.
- El personal del servicio de catering trae de forma habitual envases para llevar para que el personal o los invitados al evento puedan llevar a casa las sobras de comidas preparadas.



Cómo documentar la conformidad con SB 1383: Utilice el Formulario de cumplimiento alternativo, donde describe sus prácticas, y envíelo como prueba de cumplimiento. Es muy recomendable contar con una política escrita para presentarla como documentación adicional. También debe mantener un registro de las donaciones de excedente de comida al personal. Tenga estos documentos a mano para mostrarlos durante su próxima inspección. **Consulte el cuadro de cumplimiento de SB 1383 en la página 3 para obtener más detalles y enlaces a las plantillas.**

MEJOR PRÁCTICA:

Usar una plataforma de recuperación de alimentos

IDÓNEA PARA: Negocios minoristas de comida que han preparado alimentos para donar, cuyos excedentes de comida son irregulares o tienen poco tiempo para encontrar a un socio de donación.

Los programas y aplicaciones web de recuperación de alimentos permiten a los negocios de comida publicar los alimentos excedentes que ofrecen para su donación a una red de organizaciones, lo que elimina la necesidad de contactar a organizaciones individuales.

- [Careit.com](https://www.careit.com) y [FoodRecovery.org](https://www.foodrecovery.org) son aplicaciones de recuperación de alimentos que proporcionan un servicio gratuito. Replate o Copia son otros servicios que pueden pedir una cuota.
- Establezca con antelación una cuenta, y nombre a un empleado que se encargará de publicar cuando haya un excedente de alimentos.
- Tenga en cuenta que publicar donaciones de excedente de comida en una plataforma de recuperación de alimentos no siempre dará lugar a que se recojan los alimentos, por falta de tiempo, preferencias alimentarias o la disponibilidad de organizaciones sin fines de lucro con transporte.
- Al decidir cuándo publicar una donación, trate de dar un plazo razonable para que alguien la recoja antes de que los productos caduquen.



Cómo documentar la conformidad con SB 1383: Utilice el Formulario de cumplimiento alternativo, describiendo sus prácticas y envíelo como prueba de cumplimiento. Las plataformas normalmente pueden proveer informes de actividad que los negocios de comida pueden usar como documentación adicional y para satisfacer los requisitos para reportar. Asegúrese de registrar los intentos fallidos de donación y el motivo por el que se rechazó una donación (si se conoce). Tenga estos documentos a mano para mostrarlos durante su próxima inspección.

Consulte el cuadro de cumplimiento de SB 1383 a continuación para obtener más detalles y enlaces a las plantillas.

Ley del Estado de California SB 1383 y recursos para el cumplimiento

En virtud de la ley estatal SB 1383, ciertos negocios generadores de alimentos deben reducir el excedente de alimentos comestibles y documentar sus prácticas. Bajo cada mejor práctica señalada, consulte los detalles sobre cómo documentarla.

- Información general:
[StopWaste.org/donate-surplus-food](https://stopwaste.org/donate-surplus-food)
- Tipos de generadores de alimentos incluidos en la ley:
[StopWaste.org/donate-surplus-food#sites](https://stopwaste.org/donate-surplus-food#sites)
- Suba la prueba de cumplimiento (documentación) aquí:
[portal.StopWaste.org/poc](https://portal.stopwaste.org/poc)
- Directorio de organizaciones de recuperación de alimentos:
[resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://resource.stopwaste.org/food-recovery-organizations)

Formularios y plantillas rellenables para descargar

- Formulario de cumplimiento alternativo:
[StopWaste.org/efr-alt-compliance](https://stopwaste.org/efr-alt-compliance)
- Plantillas personalizables de acuerdos de recuperación de alimentos:
[StopWaste.org/rules-food-recovery-agreement-template](https://stopwaste.org/rules-food-recovery-agreement-template)
- Plantillas mensuales de registro de donaciones de alimentos:
[StopWaste.org/food-donation-log](https://stopwaste.org/food-donation-log)

MEJOR PRÁCTICA:

Colaborar con organizaciones o servicios de recuperación de alimentos

IDÓNEA PARA: Establecimientos de comida que pueden ofrecer donaciones de forma periódica o generar un excedente de alimentos comestibles con tipos y cantidades constantes.

El Área de la Bahía alberga muchas organizaciones y servicios de recuperación de alimentos que aceptan donaciones de comestibles y pueden distribuir esos alimentos y otros recursos a personas que sufren de inseguridad alimentaria.

- Encuentre una organización que pueda aceptar los tipos y cantidades de donaciones que tiene para ofrecer. En la página 3 encontrará un enlace a un directorio en el cuadro de cumplimiento SB 1383.
- Formalice su programa de donación de alimentos con un acuerdo por escrito con al menos una organización o servicio de recuperación de alimentos y especifique las expectativas para la asociación, por ejemplo, si se recoge la comida en un horario recurrente o a petición.
- La mayoría de los socios de recuperación de alimentos proporcionan registros de donaciones para ayudar con la documentación, pero usted podría considerar mantener sus propios registros para hacer seguimiento de cuánto excedente está generando, para obtener la documentación requerida y para fundamentar las estrategias de prevención de desperdicio de alimentos de su sitio.
- Tenga en cuenta que incluso con asociaciones establecidas puede haber casos en los que se rechacen donaciones. Considere asociarse con dos o más organizaciones en caso de que su socio principal no esté disponible o no esté equipado para manejar su donación.



Cómo documentar el cumplimiento de SB 1383: Asegúrese de tener un acuerdo por escrito firmado por todas las partes y mantenga registros de las donaciones por mes y por peso en libras (se aceptan cálculos razonables). También debe llevar un registro de las donaciones rechazadas y el por qué (si se conocen). Tenga estos documentos a mano para mostrarlos durante su próxima inspección. **Consulte el cuadro de cumplimiento de SB 1383 en la página 3 para obtener más detalles y enlaces a las plantillas.**



Negocio destacado: Just Fare

El servicio Just Fare de catering en el lugar de trabajo atiende a los clientes corporativos de toda el Área de la Bahía de San Francisco con comidas recién preparadas, que se entregan todos los días. Sus chefs utilizan habitualmente el equipo y el software LeanPath de seguimiento del desperdicio de alimentos para medir los residuos alimentarios antes del consumo, como los productos de recorte y de calidad inferior, lo que ayuda a ahorrar dinero y disminuir el exceso de producción. Además, Just Fare guarda en refrigeradores cualquier comida excedente que no se haya servido, y Cambros la reempaca y luego distribuye las comidas a las comunidades con la ayuda de socios de recuperación de alimentos. En cinco años, estas prácticas han ahorrado más de 46,000 libras de comida, valoradas en más de \$100,000, al tiempo que fomentan el orgullo y aumentan la moral entre los miembros del personal.