



¡EMPIEZA HOY!

REDUCE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: GUÍA PARA HOTELES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

OPORTUNIDADES PARA HOTELES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS.

Los establecimientos de comida, como hoteles, restaurantes, cafeterías y servicios de catering, desempeñan un papel fundamental en la reducción del desperdicio de alimentos. Su participación beneficia al medio ambiente, pero además genera ventajas económicas y sociales, contribuyendo a ciudades más circulares con mayor seguridad alimentaria, recursos optimizados y al uso eficaz de los residuos.

WWF reconoce el creciente compromiso de actores que implementan medidas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en las ciudades y sectores económicos clave, y desarrolla guías y herramientas para simplificar el proceso e inspirar la acción.

BENEFICIOS EMPRESARIALES TANGIBLES:

Beneficios empresariales tangibles:

- **Mejora económica:** Reducir el desperdicio implica comprar solo lo necesario, optimizar los procesos, maximizar el uso de ingredientes y reducir los costos operativos; lo que se traduce en un ahorro general de dinero.
- **Ahorro de recursos:** Cada artículo desperdiciado representa agua, energía, tierra y mano de obra humana perdidas a lo largo del proceso de producción, lo que magnifica el impacto ambiental.
- **Protección del medio ambiente:** Menos residuos significa menos

alimentos enviados a vertederos, lo que contamina las aguas subterráneas y emite metano.

- **Alineación con los objetivos globales:** Contribuye al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (especialmente el ODS 12.3) y los compromisos climáticos nacionales e internacionales.

Esfuerzos impulsados por WWF han logrado reducir en promedio el 20% del desperdicio de alimentos, llevando los ahorros y la participación del personal a un nuevo nivel.

EMPIEZA HOY MISMO A DESARROLLAR UNA ESTRATEGIA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Esta breve guía puede ser implementada por hoteles, restaurantes y cafeterías —de cualquier tamaño— para lograr ahorros e impacto medible en tan solo cinco pasos:

1. Establecer una línea base.
2. Identificar los puntos críticos de desperdicio.
3. Diseñar una estrategia de reducción.
4. Implementar acciones.
5. Medir de nuevo para evaluar el impacto.

Para obtener más información, hemos incluido enlaces a recursos a lo largo de la guía que se basan en **Hotel Kitchen Toolkit**, un programa global de metodología de gestión de residuos en la hostelería.

1. ESTABLECE UNA LÍNEA DE BASE

No se puede gestionar lo que no se mide. Una línea base proporciona un punto de referencia inicial para comprender los niveles actuales de residuos y medir el progreso o el éxito futuro de un proyecto.

ACCIONES SUGERIDAS

SEPARA tus residuos orgánicos de los plásticos y otros desechos materiales, y pésalos. Si puedes, separa las principales categorías de alimentos que desechas diariamente (por ejemplo, frutas y verduras versus proteínas), pesando cada categoría por separado y anotando el tipo de alimento, la cantidad y la causa de su desecho. Esto te permitirá

identificar mejor dónde se produce la mayor cantidad de desperdicio de alimentos. Si no tienes una báscula, estima el volumen o la cantidad en litros o a simple vista.

CLASIFICA los residuos por etapa:

- ▶ Alimentos preparados sin servir.
- ▶ Alimentos caducados o en mal estado pero comestibles.
- ▶ Alimentos servidos pero no consumidos (restos o sobras).
- ▶ Restos y cáscaras no comestibles.
- ▶ Líquidos: agua natural o sin azúcar y sin sólidos.

CALCULA tanto el peso, como el costo económico (o costo de compra) de estos alimentos desechados.

2. IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS DE DESPERDICIO

Una vez recopilados los datos, analízalos para determinar dónde se produce el mayor desperdicio. Así podrás enfocar los esfuerzos en los alimentos y/o las áreas de la cocina o del servicio de alimentación pueden generar mayor impacto.

Explora **estudios de caso** de hoteles y resorts de todo el mundo que han reducido con éxito el desperdicio de alimentos a través de Hotel Kitchen Toolkit.





PUNTOS FRECUENTES DE DESPERDICIO Y SOLUCIONES:

- Una mala gestión del **INVENTARIO** o la compra excesiva de ciertos alimentos que luego se estropean o no se consumen.
Solución: aplica un control detallado del inventario mediante el seguimiento de las compras de ingredientes y los plazos de rotación de existencias.
- **SOBREPRODUCCIÓN** en preparación.
Solución: utiliza tu línea base para identificar los alimentos e ingredientes que se desechan o no se utilizan con frecuencia.
- **PORCIONES** excesivas que generan sobras.
Solución: ofrece platillos más pequeños que se reponen con mayor frecuencia, ofreciendo porciones adicionales a petición.
- El **DETERIORO** de los alimentos por almacenamiento inadecuado o productos caducados.
Solución: implementa un sistema de etiquetado de alimentos que incluya las fechas de compra.

3. DISEÑA DE UNA ESTRATEGIA DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN

A partir del diagnóstico, elabora un plan de acción con objetivos claros, responsabilidades asignadas y un cronograma. Adapta las medidas a las características de tu establecimiento.

Conoce los **entrenamientos** en línea que tenemos para el equipo gerencial y operativo.

POSIBLES ACCIONES:

- Ajusta tu **MENÚ** según la demanda histórica, ofreciendo un “Plato Especial del Chef” para reducir el desperdicio y promover platos de temporada y de menor impacto; reduce los platos de baja demanda; diseña menús con ingredientes compartidos para minimizar las compras excesivas y maximizar su uso.
- Ofrece **PORCIONES** flexibles o medias porciones.
- Colabora con bancos de alimentos para **DONAR** excedentes.
- Anima a los **CLIENTES** a llevarse las sobras a casa.

4. IMPLEMENTA LAS MEDIDAS

Durante la implementación, asegúrate de contar con la participación del equipo operativo y el apoyo de la alta dirección. Designa a una persona como responsable de coordinar las acciones, supervisar el progreso y realizar los ajustes necesarios.

FACTORES DE ÉXITO:

- Comunicación interna clara.
- Participación activa del personal de cocina y de servicio.
- Ejemplificación y práctica de nuevos procedimientos.

5. MIDE DE NUEVO Y EVALUA EL IMPACTO

Tras implementar las acciones durante un periodo razonable, por ejemplo, un mes, repite la medición para compararla con la línea base. Para normalizar los datos y comparar mejor las cantidades de comida (dado que se servirán diferentes platillos a un número variable de comensales), divide el total de residuos pesados entre el número de comensales/comidas preparadas o el costo total de las compras. Esto te dará kg de residuos por comensal o kg de residuos por dólar gastado y te ayudará a evaluar el impacto, confirmar los puntos críticos de residuos y perfeccionar las estrategias de reducción.

LOS HOTELES DE BAJA CALIFORNIA SUR (BCS), MÉXICO, YA ESTÁN LOGRANDO UNA REDUCCIÓN DEL 15% EN SUS RESIDUOS Y UN RETORNO DE LA INVERSIÓN DEL 300%.

En Baja California Sur, estado aislado y peninsular de México, los hoteles y restaurantes son los segundos mayores generadores de residuos alimentarios del estado, contribuyendo a las aproximadamente 220.000 toneladas que se envían a vertederos cada año.

Para impulsar la transición hacia un sistema alimentario más resiliente y circular, WWF y una nueva coalición local de ONGs y hoteles están generando claros beneficios ambientales y comerciales, inspirando mejoras en la regulación regional. Mediante un programa de reducción de desperdicio de alimentos de cinco meses de duración, los hoteles miden el desperdicio, capacitan a sus equipos y donan una mayor proporción de sus excedentes.

Hoteles participantes

“A otros líderes del sector, les diría: participen, involúcense. Vale la pena ser parte de la solución, intentar, desde nuestra posición como empresarios y líderes de la industria, participar en programas como este. Además de que puede ayudar a reducir costos y gastos, creo que es una cuestión de concientización y constancia. Todos los que vivimos aquí y representamos empresas turísticas, residenciales o de cualquier tipo de hostelería, deberíamos preocuparnos profundamente por ser parte de la solución. Este programa es un vehículo para lograrlo”.

— Juan Caraza, CEO de Puerta Cortés,
Campeón de Cero Desperdicio
de Alimentos de BCS

MÁS RAZONES PARA EMPEZAR A ACTUAR HOY

En México, se pierde o desperdicia anualmente alrededor del 40% de la producción total de alimentos, lo que equivale a más de 30 millones de toneladas con un valor económico superior a los 490 mil millones de pesos.

- ▶ Mientras tanto, 28 millones de personas en México sufren inseguridad alimentaria y 10 millones padecen hambre crónica. Gran cantidad de los alimentos que se desperdician podría alimentar a una parte de esta población.
- ▶ En 2022, según datos de la ONU, se generaron 1.050 millones de toneladas de desperdicio de

alimentos (incluidas las partes no comestibles) a nivel mundial: 132 kilogramos per cápita al año, lo que representa casi una quinta parte de todos los alimentos disponibles para los consumidores.

- ▶ El desperdicio de alimentos contribuye al cambio climático, ya que entre el 8% y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (GEI) están relacionados con la pérdida y el desperdicio de alimentos debido a malas prácticas de producción y consumo.

CONOCE MÁS

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos requiere la acción de líderes empresariales y de gobierno, la sociedad civil, los consumidores y los comunicadores. Descubre más y únete al movimiento.

- ▶ Reducción de pérdida y desperdicio de alimentos en ciudades y empresas: **Nuestro trabajo**
- ▶ Recursos del programa cocina de hotel (**Hotel Kitchen**)
- ▶ **Capacitación en línea** para personal gerencial y operativo
- ▶ **Podcast Alimentar la Ciudad:** Reducir pérdida y desperdicio de alimentos para el clima.
- ▶ **<https://hotelkitchen.org/fighting-food-waste-in-hotels>**/**<https://hotelkitchen.org/fighting-food-waste-in-hotels>**/**<https://hotelkitchen.org/fighting-food-waste-in-hotels>**

CONTÁCTANOS:



Luli Pesqueira
lpesqueira@wwfmex.org
Alex Nichols-Vinueza
alex.nichols-vinueza@wwfus.org