

Hacia Basura Cero

**CAJA DE HERRAMIENTAS
DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**
Condado de Whatcom

Guía paso a paso para
empresas de alimentos



Gold Sponsor



Silver Sponsors



Índice

CAJA DE HERRAMIENTAS

| | |
|---------------------------------|---|
| Resumen | 3 |
| Crear un plan | 4 |
| Supervisar y analizar | 5 |
| Reducir de la fuente | 6 |
| Alimentar a personas y animales | 7 |
| Reciclar y hacer compost | 8 |
| Emplear y entrenar | 9 |
| Celebrar e incentivar | 9 |

Entra a SustainableConnections.org para más información como:

- Carteles y señalizaciones
- Artículos preferidos para el servicio de comida compostable

Gracias a nuestros socios:



SUSTAINABLE CONNECTIONS

1701 Ellis St. Suite 221, Bellingham, WA 98225

P: 360.647.7093 x 116

E: Mark@SustainableConnections.org

W: www.SustainableConnections.org

Resumen

Reducir desperdicios puede que no sea la primera práctica sostenible que venga a la mente, sin embargo los expertos coinciden en que utilizar sistemas para la administración de los desperdicios sólidos es crucial; tanto como para la protección de nuestro ambiente, aliviar los cambios climáticos, y hasta para aprender a usar nuestros recursos sabiamente. En los Estados Unidos aproximadamente 200 billones de dólares son gastados solamente en la administración de los desperdicios. Adicionalmente, 40% de la comida que producimos no es consumida, por lo tanto ésta se convierte en el componente de desperdicios más grande en los vertederos de Estados Unidos – incluso más que plástico y papel.

Más y más consumidores se están sumando a apoyar a aquellos negocios que utilizan prácticas sustentables. Investigaciones indican que la manera en la cual los restaurantes manejan sus desperdicios, es uno de los tres problemas de los cuales el público piensa que debería ser mejor atendido. Al mismo tiempo, el 56% de estas personas también opinan que pagarían más por sus comidas si tuviesen la garantía de que el restaurante que visitan está comprometido con la sostenibilidad. Las empresas que trabajan con alimentos juegan un rol crítico en la reducción de los desperdicios; un solo restaurante puede producir aproximadamente de 25.000 a 75.000 libras de desperdicios de comida en un año.

¿Qué es el “Hacia Basura Cero”?

“Hacia Basura Cero” tiene el objetivo de reducir la cantidad de desperdicios desde donde se originaron, mientras se incrementa el reutilizar, reciclar y el hacer compost de los desperdicios generados. Los componentes claves de “Hacia Basura Cero” son:

1. Reducir la cantidad de material necesario para ser eliminado del sistema de residuos sólidos es la primera prioridad. La meta no está en el reducir la cantidad de vertedero producido, sino también reducir la necesidad de utilizar aquellos materiales que eventualmente deben convertirse en compost o deben ser reciclados. Algunos ejemplos de prácticas con las que podemos reducir desperdicio pueden ser: proveer estaciones de agua donde las personas puedan volver a llenar los envases, en vez de venderles agua embotellada, comprar productos que requieran mínimo empaquetado y determinar la cantidad exacta de comida que será usada.
2. Reusar materiales tantas veces como sea posible ayuda a disminuir la necesidad de producirlos en primer lugar, conservar los recursos y mantener los materiales fuera de los vertederos. Estudios recientes indican que los Americanos usan alrededor de 4 billones de utensilios desechables cada año, y este número de utensilios son usados nada más por un promedio de 10 minutos antes de ser arrojados a la basura; por lo que usar utensilios reusables en vez de desechables es clave.
3. Reciclar y hacer compost es la siguiente actividad después de hacer todo lo posible por reducir y reusar. Así como se debe esforzar por producir poco desperdicio, también se debe esforzar por reciclar y hacer compost tanto como sea posible. Lo ideal sería que ningún desperdicio fuese desechado, pero esto no es siempre viable, por lo que una buena meta sería llevar solamente menos del 10% del total de los desperdicios al vertedero.

Crear un plan “Hacia basura cero”



1. REDUCIR



2. REUSAR



3. RECICLAR Y HACER COMPOST

Al comenzar esta iniciativa, es importante recalcar a todos en tu negocio el por qué es importante la reducción de residuos para tus ganancias, el ambiente y el refinamiento de tu organización.

Crea tu propio equipo „Hacia Basura Cero”, delega y empodera a cada empleado individualmente o por grupos, para dirigir tu plan „Hacia Basura Cero”. Muchos empleados buscan combinar sus principios con trabajo duro, y dirigir un plan de reducción de residuos es una buena forma de hacerlo. Es importante tener por lo menos un miembro del grupo de empleados que esté involucrado en la preparación de comidas, y también otro miembro que se encargue de las sobras que quedan después de que la comida ha sido servida a los clientes.

Un equipo de „Hacia Basura Cero”:

- Establece la validez de los esfuerzos
- Crea entusiasmo y compromiso de todos los empleados.
- Le ayuda a identificar los desafíos con los que usted pueda tropezar, pues ellos son capaces de notarlos en sus tareas cotidianas.
- Formaliza el esfuerzo de los trabajadores y les provee un espacio a donde acudir cuando tienen preguntas.



Supervisar y analizar tus desperdicios

Existen muchas maneras de supervisar tus desperdicios, desde un simple sistema de registro de los desperdicios hasta complejos softwares para computadoras. Puedes comenzar con un sistema de registro gratuito de Sustainable Connections, o dirigir una evaluación de residuos más completa y reveladora, realizada diariamente por un período de un mes. LeanPath es una de las compañías líderes que ayudan a reducir desperdicios de comida, y tiene muy buenas herramientas para supervisar tus desperdicios. En general, los desperdicios en los negocios de comida son divididos en tres categorías: desperdicios de la cocina (aquellos tirados por los empleados mientras se prepara la comida), desperdicios de envases o empaques, y desperdicios de utensilios (aquellos tirados por los clientes dentro del restaurante).

Supervisando tus desperdicios

1. Colecta todas tus facturas del transporte de basura para confirmar el costo y los servicios que actualmente posees. De esta forma también puedes analizar tus opciones acerca de otros servicios disponibles.
2. Conduce una evaluación inicial de los desperdicios, puedes solicitar una evaluación gratuita de Sustainable Connections, de la Compañía de Servicios Sanitarios (Sanitary Services Company) o realizar tu propia evaluación. Si decides conducir tu propio sistema de registro de desperdicios la Agencia de Protección Ambiental tiene muy buenos recursos disponibles para esto.
3. Analiza los resultados de tu evaluación de desperdicios y busca aquellas áreas que puedas mejorar. Es importante contar el total de los desperdicios en cada categoría y entender las razones por las cuales se generó este desperdicio. Por ejemplo, si se utilizó alguna decoración en la comida que muchos clientes dejaron en el plato, esto indica que no deberías servirlo o debes preguntar a los clientes si lo desean con su comida. Es importante prestar atención a aquellos materiales que comúnmente forman la mayoría de tus desperdicios, tales como:
 - Plástico, estaño, aluminio y vidrio (reciclables)
 - Papeles mezclados (reciclables)
 - Plástico delgado como envolturas, bolsas de plástico, tapas para las bebidas (reciclables).
 - Cartón (reciclable)
 - Residuos de comida (compostable)
 - Papeles sucios de alimentos (compostable)
 - Papel laminado (al vertedero)
 - Envolturas plásticas sucias de comida (al vertedero)
 - Bolsas plásticas sucias de comida (al vertedero)
 - Cristales y vajillas rotas (al vertedero)
4. Mejora tu plan „Hacia Basura Cero“ basado en tus resultados.
5. Conduce una evaluación de seguimiento de tus desperdicios después de haber implementado tu plan.

CONSEJO - Si utilizas a Sustainable Connections o Sanitary Services Company para ayudarte a realizar tu evaluación de desperdicios, recibirás un reporte para ayudarte a priorizar tus acciones. También obtendrás información valiosa basada en los años de experiencia de estas compañías ayudando a negocios a reducir sus residuos. El reporte incluirá recomendaciones adaptadas a tu negocio, las cuales son particulares de nuestra comunidad y están disponibles dentro de los servicios de desperdicios.



Reducción de la fuente: la estrategia mas rentable y beneficiosa de "Hacia Basura Cero" es no crear los desperdicios en primer lugar. Comprando sólo las cantidades necesarias de bienes para producir tus productos, previenes la creación de materiales innecesarios, por lo tanto puedes ahorrarte dinero al reducir tus compras, los costos de manipulación y eliminación de la basura.

USA LO QUE TIENES

- Mantén un sistema de seguimiento para las comidas en mal estado, incluyendo el por qué la comida está en mal estado – ¿fue debido a mal almacenamiento o a exceso de compra? Luego, ajusta tus métodos como sea necesario.
- Organiza y almacena todos los alimentos propiamente. Una buena organización y almacenamiento de comida fomenta una buena rotación de ésta (lo primero que entra es lo primero que sale), y además hace que los encargos sean más sencillos.
- Flexibilidad en el menú - tener un menú flexible ayudará a utilizar aquella comida sobrante. Incorporar las sobras en los „especiales del día“ es una manera creativa de utilizar tus habilidades culinarias mientras que reduces tus residuos al mismo tiempo.
- Formación del personal - una preparación adecuada y habilidades del uso del cuchillo aseguran que los platos sean preparados apropiadamente y se reduzcan los desperdicios y la cantidad de comida devuelta a la cocina.
- Considera cuidadosamente los tamaños de los platos y las porciones. Si ciertos platos son raramente terminados por los clientes, entonces busca reducir la porción que es servida. Es importante que tus comensales no se vayan a casa hambrientos, pero encontrar el balance entre servir mucha o muy poca comida te ayudará con tus finanzas.
- Ofrece las decoraciones por solicitud. La presentación es un aspecto importante en el servicio de la comida, sin embargo estas pequeñas decoraciones son raramente consumidas por el cliente. Estos suman no sólo gastos de desechos y eliminación de los residuos, sino también suman costo de mano de obra para la elaboración del plato.

Alimentar a personas y animales

Una vez que hayas trabajado duro para reducir la cantidad de desperdicios producidos, el siguiente paso más valioso es donar comida comestible a personas y/o animales.

Dona para alimentar a personas

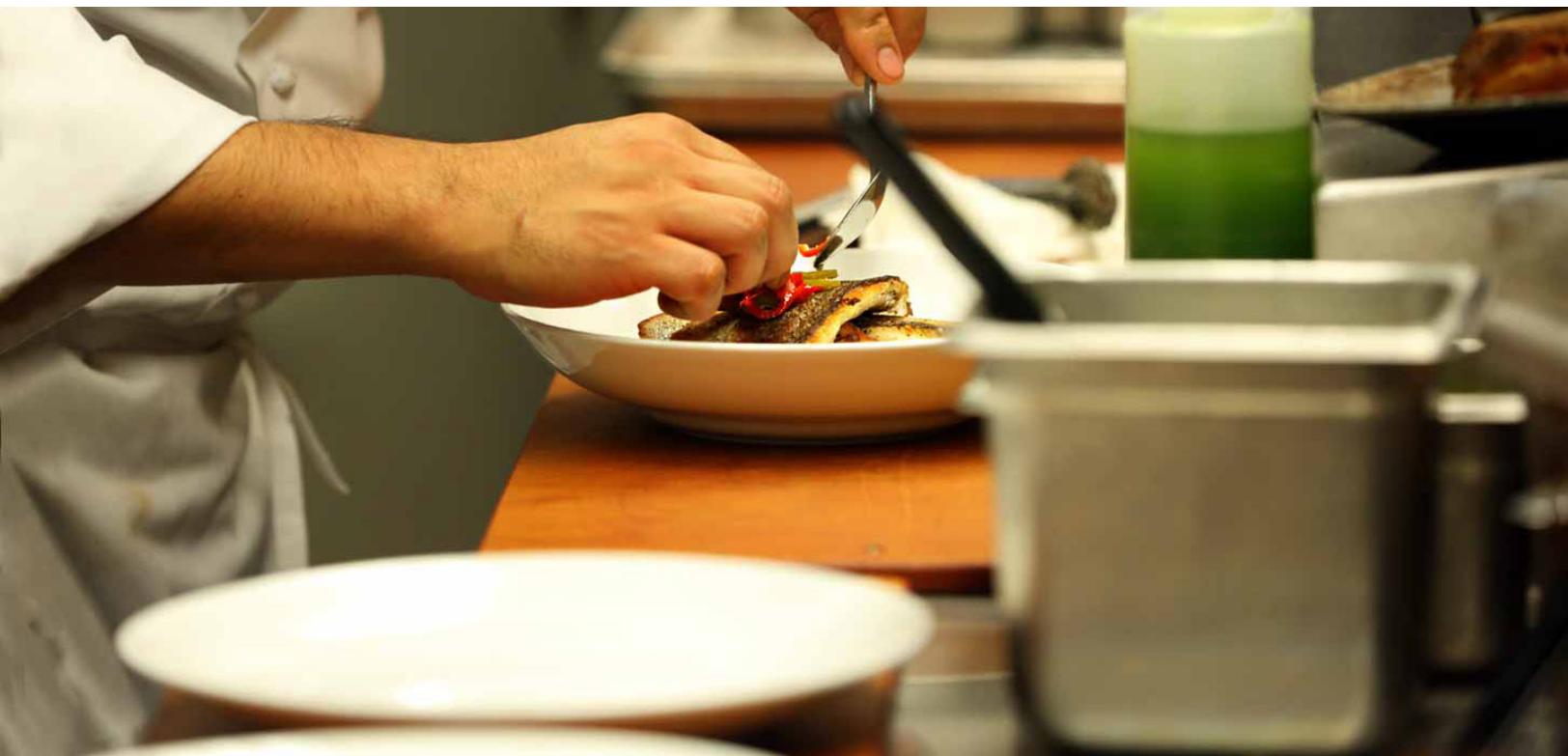
Contacta a los bancos de comida locales, comedor de beneficencia y organizaciones religiosas para construir relaciones y determinar cómo el exceso de comida puede ser donado. Es de mucha ayuda tener un entendimiento de cómo tu donación puede ayudar antes de encontrarte con sobreabundancia de comida.

CONSEJO - Muchos proveedores de comida se preocupan por la responsabilidad legal relacionada con su comida donada. Sin embargo, la ley Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act (Ley Pública 104-210) protege a los donantes de comida de la responsabilidad legal siempre y cuando su donación sea hecha con buenas intenciones y libre de negligencia grave. Las donaciones de comida pueden también ayudar a reducir los impuestos deducible.

Alimenta a animales

Muchos productores de comida tienen convenios con agricultores y ganaderos, para que ellos puedan recoger los desperdicios de comida y utilizarlos, sin ningún costo alguno. Alimentar a los animales es la mejor estrategia después de alimentar a personas, sin embargo existen algunos desafíos:

- Debes consultar con el Departamento de Salud del Condado de Whatcom para entender las regulaciones actuales.
- Asegúrese de que aquellos que acepten utilizar tus desperdicios para la alimentación de animales estén autorizados para hacerlo.
- Tener horarios consistentes y confiables para la recolección de los residuos es necesario. Días perdidos de recolección pueden perjudicar a ambas partes.



Reciclar y hacer compost

Puede que no tenga sentido que el reciclaje y el compostaje sean los últimos pasos antes de enviar los desperdicios al vertedero. Sin embargo, todos los usos beneficiosos de un objeto en particular deberían agotarse antes de que se deba usar más energía y recursos para transformarlo o reutilizarlo.

Reciclaje:

- Compra productos que sean reciclables y compostables.
- Coloca cubos de reciclaje en sitios estratégicos para el personal de la cocina, para los que trabajan en el área delantera y para los clientes.
- Asegúrate de que todos los cubos estén señalados apropiadamente. Estas señalizaciones están disponibles en Sustainable Connections.
- Comprime o aplana los empaques y contenedores siempre que sea posible antes de colocarlos en los contenedores de los transportes de residuos.
- Supervisa frecuentemente para identificar la contaminación de las corrientes de desechos. Si esto ocurre, determina el por qué y realiza correcciones necesarias.
- Incentiva, premia y reconoce los esfuerzos de tu personal. Esto ayudará a que „Hacia Basura Cero“ se lleve a cabo exitosamente.

Compostaje:

El Condado de Whatcom es afortunado de tener instalaciones para el compostaje comercial, centradas y localizadas cerca de muchos negocios. Esto mantiene los costos razonables y reduce la contaminación que dejan los transportes de desperdicios compostables. Además, estas instalaciones para el compostaje representan una fuente de empleo local.

- Coloca cubos para el compostaje en sitios estratégicos para el personal de la cocina, para los que trabajan en el área delantera y para los clientes.
- Asegúrate de que estos cubos estén señalados apropiadamente. Estas señalizaciones están disponibles en Sustainable Connections.
- Utiliza bolsas de basura para los cubos sólo donde sea necesario.
- Supervisa constantemente para identificar contaminación de las corrientes de desperdicios. Si esto ocurre determina el por qué y realiza las correcciones necesarias.
- Si la contaminación es un problema concurrente, conduzca un reentrenamiento o un refrescamiento de la información al personal.

Vertedero:

Al seguir todos estos pasos incluidos en este manual, podrás reducir drásticamente la cantidad de desperdicios que envías al vertedero. Muchos restaurantes y productores de comida logran evitar enviar alrededor del 80% de sus desperdicios a los vertederos, y todo gracias a los métodos de reducción. Como resultado final reducimos los gastos y disminuimos el impacto ambiental.

CONSEJO - Muchos restaurantes reutilizan los cubos de plástico para recolectar los desperdicios compostables de la cocina. Los baldes de 4 galones son suficientemente pequeños como para caber en un lavaplatos, o ser lavados fácilmente a mano. Ya que el desperdicio de comida es pesado, los contenedores pequeños ayudarán además a evitar las lesiones en el trabajo.



Emplear y entrenar

Asegúrate de que tus sistemas de reducción de desperdicios sean parte del entrenamiento de TODOS tus empleados. Durante el proceso de contratación, busca contratar a aquellos que en empleos previos o en sus casas, hayan tenido experiencia con la reducción de desperdicios.

¡Celebrar e incentivar!

¡No dejes pasar los esfuerzos desapercibidos! Especialmente en nuestra comunidad, los clientes buscan apoyar aquellos negocios que operan con la sostenibilidad en mente. Exhibe y promueve orgullosamente tus esfuerzos „Hacia Basura Cero“ en las redes sociales, en carteles informativos en el negocio, folletos o informes acerca de la sostenibilidad ¡Sustainable Connections también puede ayudarle a promover sus buenos esfuerzos!

SANITARY SERVICE COMPANY (SSC)

Compostaje, reciclaje y basura
360-389-2025
ssc@ssc-inc.com

NOOKSACK VALLEY DISPOSAL & RECYCLING

(Lynden, Everson, Nooksack & Sumas)
Compostaje, reciclaje y basura
(360)-354-3400
<http://www.nvd-inc.com>