

Eco-restaurantes

El concepto de eco-restaurante consiste en optimizar la gestión de un restaurante en todos sus aspectos ambientales. Esto incluye medidas como la prevención de residuos y reducir los consumos de energía y agua, y las emisiones de gases de efecto invernadero. Esta hoja informativa sin embargo, solo se centra en aspectos como los residuos alimentarios y la prevención de los residuos de envases. **¡Cuanto menos residuos alimentarios, mayores beneficios!**

Existe un amplio abanico de medidas aplicables en prevención de residuos alimentarios para convertir un restaurante en un eco-restaurante: ofrecer raciones y platos de distintos tamaños, cambiar los hábitos de compra, almacenamiento y cocción, animar a los clientes a llevarse a casa la comida que no han podido terminar, donar los alimentos que todavía son aptos para el consumo a entidades locales o bancos de alimentos, hacer compost con la comida que sobra en los platos o la que se ha estropeado, en vez de tirarla. Los beneficios de estas medidas son muchos: además de aprovechar para el consumo humano o animal, o para fabricar compost, aquello que antes se consideraba un residuo alimentario, su restaurante reducirá gastos si tira menos residuos y al mismo tiempo mejorará su huella ambiental.

Estas medidas también se pueden aplicar a los comedores escolares o las cantinas de muchas empresas. Aunque las condiciones no sean las mismas, las posibles medidas a adoptar son muy parecidas!

Información general



reducción



dificultad



reutilización



impacto ambiental



fomento del reciclaje



coste

Flujo de residuos



papel



envases



RAEE



fracción orgánica

Objetivos

- ▶ Minimizar la cantidad total de comida que se tira durante las comidas.
- ▶ Sensibilizar a los cocineros, al personal y a los propietarios del restaurante para que modifiquen su [planificación a la hora de comprar](#) y [almacenar los suministros](#), así como sus [hábitos en la cocina](#).
- ▶ Optimizar el sistema para que los alimentos y las sobras sean derivados a bancos de alimentos u otras

instituciones, a la alimentación animal, o bien al compostaje.

- ▶ Crear una cultura de la sostenibilidad en el restaurante y entre los clientes.
- ▶ Animar a los clientes a participar en la iniciativa, pedirles que pidan sus raciones de manera inteligente y consciente.
- ▶ Sensibilizar a los clientes sobre la comida sobrante en sus platos.

¿Qué incluye?

- ▶ La adopción de hábitos sostenibles en la [planificación, las compras](#), el [almacenamiento](#) y también a la hora de [cocinar](#).
- ▶ Permitir a los clientes elegir entre diferentes raciones (pequeñas, medianas o grandes).
- ▶ Proporcionar bolsas de papel / cartón (*doggy bags*) para llevarse la comida sobrante.
- ▶ Ofrecer en el menú un plato preparado con cocina de aprovechamiento de sobras.
- ▶ Informar a los clientes sobre la nueva política mediante carteles, trípticos o juegos de mesa.
- ▶ Proporcionar aceite de oliva, sal, pimienta, etc., en envases de vidrio, en vez de pequeñas bolsas de plástico.
- ▶ Utilizar servilletas de tela reutilizables, en lugar de servilletas de papel de un solo uso.

¿Qué se necesita?

- ▶ Uno o varios restaurantes que estén dispuestos a participar.
- ▶ Material de información y comunicación: obtener el material informativo de la EWWR para informar al personal y a los clientes del restaurante sobre el [despilfarro alimentario](#) y las medidas a adoptar para prevenir residuos ([planificación de compras](#), [almacenamiento](#) y [cocción](#)); conseguir el cartel promocional para hacer publicidad de la acción. Preparar el material específico de difusión de la acción e informar a los clientes sobre las medidas adoptadas.
- ▶ Herramientas: bolsas para llevarse las sobras (*doggy bags*), servilletas de tela, envases de vidrio para la sal, la pimienta, el aceite de oliva, etc. Seguid leyendo la sección sobre herramientas a continuación.

Herramientas para llevar a cabo esta acción

Bolsas (*doggy bags*) para llevarse los restos de comida

- ▶ ¿En qué consiste? Son unas bolsas de papel a disposición de los clientes para que puedan llevarse a casa lo que no han consumido.
- ▶ ¿Cómo se organiza?
 - o Pedid al personal que informe a los clientes que pueden llevarse a casa la comida que no terminen.
 - o Informad que esta acción contribuye a luchar contra el despilfarro de alimentos.
- ▶ ¿Qué permite evaluar? Se pesa la cantidad de residuos orgánicos sobrantes de los platos servidos, antes y durante la acción. Se cuenta el número de bolsas (*doggy bags*) que se han llevado los clientes y se pesan.



Un adhesivo para evitar las sobras de pan

- ▶ ¿En qué consiste? Un adhesivo para informar a los clientes de que solo se sirve pan bajo demanda y en la cantidad solicitada, a fin de evitar el despilfarro de alimentos.
- ▶ ¿Cómo se organiza?
 - Colocad este adhesivo en la carta.
 - Pedid al personal que informe a los clientes de que esta acción contribuye a prevenir el despilfarro de alimentos.
- ▶ ¿Qué permite evaluar? Se pesa la cantidad de pan que se tira antes y durante la acción.



Un adhesivo en la carta, o una nueva carta, para informar sobre la posibilidad de pedir platos de distintos tamaños

- ▶ ¿En qué consiste? Algunos restaurantes ofrecen grandes raciones de comida en sus platos. Se puede evitar el despilfarro de alimentos ofreciendo la posibilidad a los clientes de poder pedir platos (y raciones) de distintos tamaños, en función de su apetito.
- ▶ ¿Cómo se organiza?
 - Colocad un adhesivo en las cartas, o imprimid otras nuevas, para informar a los clientes de que pueden pedir platos de distintos tamaños.
 - Informad de que esta acción evita el despilfarro de alimentos.
- ▶ ¿Qué permite evaluar? Se pesa la cantidad de residuos orgánicos que regresan con los platos antes y después de la acción. Se cuenta el número de platos pequeños, medianos y grandes que se han pedido.



Una jarra para promover el consumo de agua del grifo

- ▶ ¿En qué consiste? Una jarra para promover el consumo de agua del grifo entre los clientes.
- ▶ ¿Cómo se organiza?
 - Dejad una jarra llena de agua del grifo en cada mesa.
 - Para prevenir los residuos de envases, animad a los clientes a beber agua del grifo en lugar de agua envasada.
- ▶ ¿Qué permite evaluar? Se pesa la cantidad de envases de bebidas que se tiran antes y después de poner a disposición de los comensales las jarras en las mesas.



Herramientas de comunicación y apoyo

Un panel para mostrar las mejores prácticas en prevención de residuos que se llevan a cabo

- ▶ ¿En qué consiste? Muestre en este panel una lista con todos los compromisos asumidos (y los objetivos alcanzados) por su empresa en términos de prevención de residuos. Esto animará al personal y también, indirectamente, a los proveedores y clientes, a seguir con el buen trabajo.
- ▶ ¿Cómo se organiza?
 - Asumid compromisos, formulad vuestros objetivos y anotadlos en el panel.
 - Comprobad todos los objetivos alcanzados.
 - Exhibid los resultados en el panel y en la página web.
- ▶ ¿Qué permite evaluar? Número de objetivos alcanzados. Evolución de los resultados obtenidos en prevención de residuos de alimentos.



Un distintivo de adhesión a campaña

- ▶ ¿Qué es? Un adhesivo y un cartel para informar a los clientes de que su establecimiento lleva a cabo las mejores prácticas en prevención de residuos.
- ▶ ¿Cómo se usa?
 - Colocad el distintivo en un lugar estratégico.
 - Colgad el cartel en un punto estratégico.
- ▶ ¿Qué permite evaluar? Número de restaurantes que participan en la acción y cantidad de residuos de alimentos que han evitado generar los restaurantes participantes.



Preparación de la acción

Con anterioridad a la Semana Europea de la Prevención de Residuos (un mes antes)

- ▶ Preparad y distribuid el material de información y comunicación entre el personal del restaurante.
- ▶ Colocad carteles para publicitar la acción durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos.
- ▶ Llevad a cabo una auditoría inicial de residuos de alimentos (utilizad la calculadora de despilfarro de alimentos de la Semana Europea de la Prevención de Residuos) en el restaurante, para evaluar dónde se generan (planificación / compras / almacenamiento / cocina) y en qué cantidad. Averiguad también adónde van a parar estos residuos (compostaje casero, contenedor de fracción orgánica, alimentación animal, recuperación de energía, vertedero,

etc.).

- ▶ Haced una evaluación de la cantidad de envases de bebidas que se tiran: contad el número de botellas y pesadlas.
- ▶ Estableced una logística y una red de transporte, si es necesario; por ejemplo, para asegurar que el flujo de residuos separados llega a su correcto destino.
- ▶ Invitad a la gente a participar.
- ▶ Consultad a los responsables locales para saber si apoyan este tipo de iniciativas, si ofrecen servicios gratuitos de recogida (para donaciones de alimentos a entidades locales) o contenedores para estos transportes, por ejemplo.
- ▶ Decidid el tipo de acciones que llevaréis a cabo, y comprad o imprimid las herramientas necesarias (bolsas o *doggy bags*, jarras reutilizables, etc.); pedid al personal de cocina que sirva distintas raciones según demanda, o que los camareros no sirvan pan a menos que los clientes lo pidan.

Con anterioridad a la Semana Europea de la Prevención de Residuos (una o dos semanas antes)

- ▶ Haced difusión de la actividad.
- ▶ Recordad los distintos agentes implicados en la actividad.
- ▶ Proporcionad al personal y a los clientes información clara sobre la iniciativa y explicadles cómo pueden adherirse.
- ▶ Informad a los clientes y proveedores sobre los compromisos que estáis a punto de llevar a cabo.

Implementación = el día de la acción

- ▶ Colocad el material informativo en un lugar destacado.
- ▶ Iniciad la acción.
- ▶ Informad a los clientes y proveedores sobre los compromisos que estáis a punto de asumir.
- ▶ Pedid al personal que anime a los clientes a beber agua del grifo.
- ▶ Pedid al personal que informe a los clientes sobre la posibilidad de llevarse las sobras a casa.
- ▶ Tomad fotografías y grabad vídeos a fin de promover reacciones positivas.
- ▶ Promoved el uso de bolsas (*doggy bags*) al tiempo que explicáis el impacto que generan los residuos alimentarios.
- ▶ Utilizad la acción para informar sobre la problemática del [despilfarro de alimentos](#) y ofreced consejos a vuestros clientes para que lo reduzcan también en sus casas.
- ▶ No os olvidéis de hacer un seguimiento de las medidas puestas en marcha y de la cantidad de residuos de alimentos tirados.

Evaluación y *feedback*

Después de la Semana Europea de la Prevención de Residuos

- ▶ Evaluad las herramientas utilizadas:
 - Bolsas (*doggy bags*), el adhesivo para evitar las sobras de pan y el adhesivo para informar sobre la posibilidad de pedir platos de distintos tamaños:
 - Pesad la cantidad de restos de comida que se han entregado en bolsas para llevar (*doggy bags*). Comparad con la cantidad de comida que se ha tirado. La acción es un éxito si la cantidad de restos de comida entregados dentro de las bolsas aumenta, y la cantidad total de residuos alimentarios disminuye.
 - Pesad la cantidad de pan que se tira. Comparad esta cifra con la cantidad total de residuos alimentarios. La acción es un éxito si la cantidad de pan que se tira disminuye en comparación con el total de residuos alimentarios.
 - Pesad la cantidad de restos de comida que se tiran en los comedores. Comparad esta cifra con la

cantidad total de residuos alimentarios que se tiran. La acción es un éxito si la cantidad de restos de comida que se tiran disminuye en comparación con el total de residuos alimentarios.

- Para evaluar también se puede utilizar la calculadora del despilfarro de alimentos de la Semana Europea de Prevención de Residuos.
 - Jarra para el consumo de agua del grifo: pesad la cantidad de envases de agua mineral tirados. Comparad su evolución en el tiempo desde que se ha empezado a servir agua del grifo en estas jarras reutilizables. Hay que tener en cuenta que depende de los clientes pedir agua mineral o no. Se puede considerar la acción un éxito si la cantidad de envases de agua mineral disminuye con el tiempo.
- ▶ Llevad a cabo una nueva auditoría de residuos de alimentos (con la calculadora del despilfarro de alimentos de la Semana Europea de Prevención de Residuos) para comparar la situación antes y después de haber implementado la acción.
- ▶ Comentarios y sugerencias a vuestro coordinador: número de participantes (clientes que han utilizado alguna de las herramientas), cantidad de residuos evitados, etc.
- ▶ Enviad las imágenes y vídeos de la acción al coordinador.
- ▶ Haced un seguimiento una vez terminada la Semana Europea de la Prevención de Residuos para evaluar el nivel de aceptación de las medidas propuestas.

Para más información

▶ Material de información

- Los residuos alimentarios y su impacto (en inglés): [¿Te atreves a ser consciente?](#)
- Consejos para prevenir el despilfarro de alimentos (en inglés):
 - [Compras y planificación](#)
 - [Almacenamiento](#)
 - [Cocinar y comer](#)
 - [Fechas de consumo](#)
- Recetas de cocina de aprovechamiento:
[http://www.ewwr.eu/en/support/thematic-días-2014-stop-desechos de alimentos](http://www.ewwr.eu/en/support/thematic-días-2014-stop-desechos-de-alimentos)

▶ Ejemplos de acciones

- Food waste awareness campaign at an agricultural college (FR):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Education_Trophees-SERD-2013_CSF.pdf
- «... di meno in Meglio» Project (IT):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf
- Ensemble, réduisons nos déchets – Juntos, reduzcamos los residuos (FR):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Educational_France1.pdf
- New Appetite for Change at schools (UK):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_Scotland.pdf
- Minimize The Waste - Better Production And Handling Of Food Waste (SE):
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2009-case-studies_Business_Eurest_SV.pdf

▶ Página web del coordinador de la Semana Europea de la Prevención de Residuos / datos de contacto:
<http://www.ewwr.eu/list-organizadors>

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

contact@ewwr.eu

▶ Otras páginas web de interés



- [Sustainable Restaurant Association](#)
- Urbact: [Sustainable Canteen Project](#)
- [Sustainable Canteens Brussels](#)
- [Food Waste Reduction Alliance](#)

► Algunos enlaces interesantes

- [Iniciativa SAVE FOOD](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- [Organización para la Alimentación y la Agricultura](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- Comisión Europea: [Stop Food Waste](#)
- [Agencia Europea de Medio Ambiente](#) (EEA)
- [Oficina Europea de Medio Ambiente](#) (EEB)
- Movimiento Slow Food: www.slowfood.com
- Campaña «Too good to waste»: [consejos para restaurantes](#)
- [Ethical Eats](#)
- Ayuntamiento de Reus (Cataluña): acción de la EWWR: «[Regala't aigua](#)»
- Bruxelles Environnement (IBGE): [Cantine durable](#)
- Unilever: [Wise Up Your Waste](#) (aplicación gratuita)
- WRAP: [Food waste reduction in the hospitality and food service](#)

► Publicaciones

- International Solid Waste Association (ISWA): [Food Waste As A Global Issue. From the perspective of municipal solid waste management.](#)
- Environmental Protection Agency (EPA) Irlanda: [Less food waste, more profit.](#)
- Intertek/ rdc/ Brussels Environment/ EcoRes: [Réduction des déchets organiques du secteur HoReCa](#)
- SimplyFood/ Bruxelles Environnement/ Wallonie: Guide pratique cantine durable



With the support of
the European Commission

