

LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



FOOD WASTE
CHAMPIONS
INFORME FINAL



“Hemos llegado al final del proyecto, pero seguimos aún a la salida de esta carrera que no tiene una meta, y tienes miles de objetivos alcanzables, solo si seguimos haciendolo juntos”

Marcel Hendrickx
CEO, HORECA Sustainability Solutions

MAGIC CRISTAL PARK



FOOD WASTE CHAMPIONS

EL DATO INICIAL

Period	24 Apr 2023 - 30 Apr 2023
Food waste/cover	139 g
Avarage food waste	352 kg/day

Después de instalar los puntos de medición del desperdicio alimentario y terminada la primera fase de formación, finalmente el día 24 de Abril 2023 se ha oficializado la grabación de la referencia de pesos del proyecto

Unos datos iniciales ya por abajo de la media europea que estima el desperdicio alimentario medio dentro de los 150 y 250 gramos por cubierto. Síntoma de un trabajo atento y de alta profesionalidad de la plantilla.

DETERIORO



Procedimientos de aceptación

- Control de calidad
- inspección de productos
- inspección de embalaje



Prácticas de inventario

- FIFO
- etiquetado
- exceso de producción
- contaminación

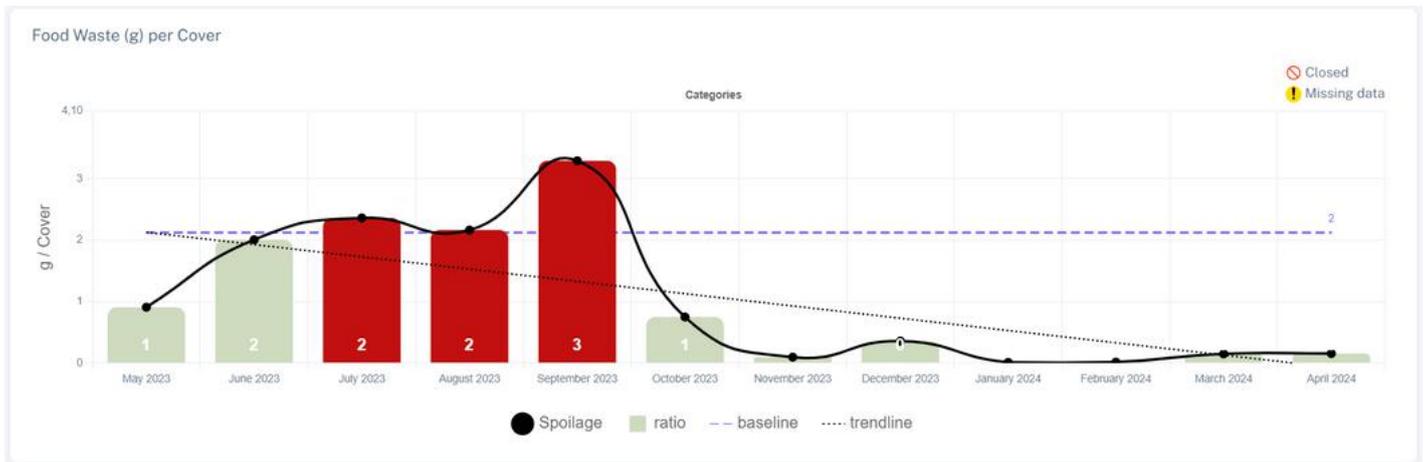


Equipo de almacenamiento

- Sellos de goma
- Temperatura
- Funcionamiento



DETERIORO



Denota un sensible andamamiento decreciente del deterioro desde el comienzo del proyecto. La secretaria técnica administrativa, gestionada por Carmen, referente del proyecto dentro del hotel, además de los controles estándar sobre la aceptación de los productos ha implementado un **control a sorpresa** y 1 vez al mes se hace un control exhaustivo de los proveedores, comprobando pesaje de todos los alimentos, temperatura de los mismo e inspección del vehículo de transporte, comprobando que todo el genero que se recibe se encuentre en las mejores condiciones posibles.

Cuando se tiene producto en mal estado que por circunstancias no se ha podido devolver en el momento, por ejemplo la **fruta no inspeccionable solamente cuando cortada** (sandía, piña y melón) se aparta y se devuelve al proveedor, que procede al abono de dichos alimentos y se encarga de retirarlos, por lo tanto no se pesan como desperdicio generado por la cocina.

Se ha elaborado un plan preventivo de las cámaras frigorífica y congeladores para que 1 vez a la semana ser revisen completamente todos los elementos que las conforman con el fin de prevenir cualquier fallo debido al desgaste natural y a las necesaria limpieza de las maquinarias

PREPARACIÓN



Planificación del menú

- % Ocupación
- Nacionalidad clientes
- Temporada



Evaluación del menú

- Interna
- Externa
- Certificada



Creatividad del menú

- Recetas desperdicio 0
- Kids Menú
- Reutilización

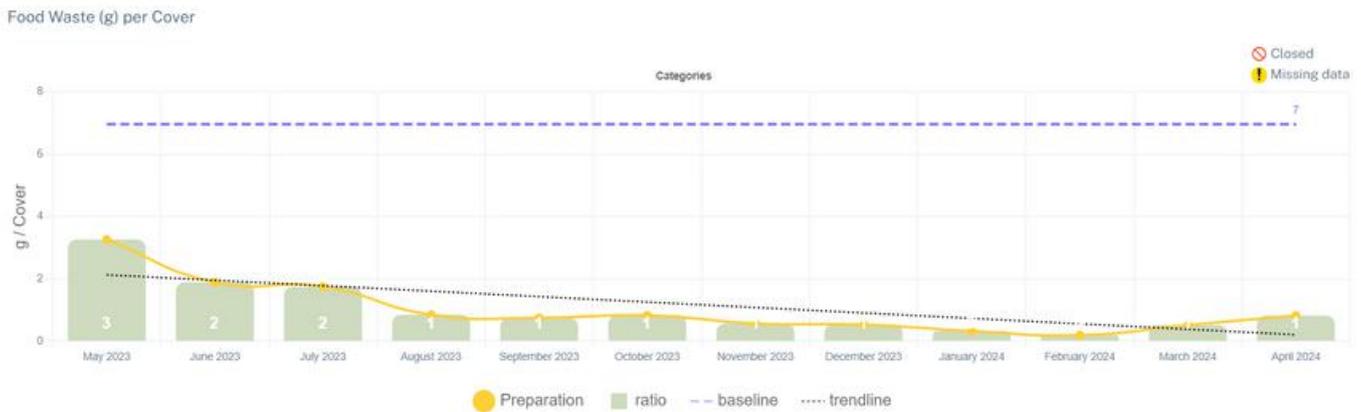


Formación del equipo de cocina

- Sensibilización
- HACCP (APPCC)
- Cursos de corte



PREPARACIÓN



Se aprecia, en preparación un importante bajada del desperdicio, que pasa de 7gr por cubiertos a solos 2gr por cubierto, síntoma que las acciones implementadas y la formación propuesta han producido un efecto positivo en la gestión de los alimentos y en la actitud de la plantilla.

El equipo de preparación tiene **en cada mesa de trabajo contenedores** para acumular los residuos de preparación, según la tipología de alimentos, al rellenar el contenedor o a final del turno se pesan los residuos en el apósito contenedor ya tarado, se registran y se tiran.

Se proporcionan **dos menús** al año, uno de invierno y otro menú de verano que conlleva mas platos, los menús **se ajustan** tanto por temporada como, a diario, por ocupación reduciendo y aumentando la cantidad de preparación **teniendo en cuenta también la nacionalidad de los huéspedes.**

Cuando hay una entrada de clientes británicos elevada se intenta ajustar un poco mas el menú a ellos, añadiendo platos ingleses extras que de norma no están incluidos en el menú.

A partir ya desde la planificación del menú, **cuando el producto lo permite se reutiliza** en platos para ese mismo día o día siguiente

Se instala por esta razón un **carro de productos** procedentes de una sobre producción de buffet, donde un encargado revisa a diario los productos reutilizables y tira solamente los productos que por razones sanitarias y de calidad no pueden ser reutilizados.

BUFFET



Exhibición de buffet

- Abundante a todas horas
- Platos explicados



Oferta buffet

- Cantidad
- Oferta a final de servicio



Decoración de buffet

- Productos no perecibles



BUFFET



Excelentes resultados se denotan en Buffet, donde después de una revisión completa de las cantidades de producción se ha alcanzado una reducción importante y que se ha mantenido por toda la duración del proyecto y que auspiciemos se mantenga por el futuro.

La evidencia del desperdicio generado y la renovada **comunicación entre restaurante y cocina** ha dado la oportunidad al equipo de mando de revisar de forma puntual y sin dudas los platos menos exitosos y de reducir las cantidades de alimentos utilizadas en preparación. La revisión de los procesos de producción ha consentido, a cascada, de obtener resultados también en la categoría buffet.

A última hora el personal de buffet repone menos cantidad, siempre **ajustando la cantidad** a la clientela que haya en ese momento en el Restaurante. En temporadas de ocupación más baja, por ejemplo las paellas y fideuas se cocinarán con la mitad los productos, si fuese necesario se harían más preparaciones. Esta acción en concreto permite recuperar 18 minutos de tiempo del trabajador que pueden emplearse en otras acciones de prevención reducción del desperdicio alimentario.

BUFFET



Se ha implementado un carro de revisión de la comida procedente del buffet de la noche. El responsable del carro revisa los alimentos y selecciona todos los alimentos que se puedan **reaprovechar y tirando solamente los alimentos** que entran en la categoría del desperdicio inevitable.

Se ha instalado **un nuevo menaje** que, además de embellecer el buffet ayuda a reducir la cantidad de comida presente en el restaurante sin perjudicar el impacto visual y las peticiones de los clientes de ver un buffet siempre rico y disponible.

El cambio de menaje de los bufets fríos, encurtidos, fiambres, ensaladas, mariscos y quesos se ha realizado utilizando recipientes mas pequeños y decorativos, haciendo la doble función de rellenar visualmente y embellecer. Tambien se han renovados las cucharas y espátulas de servicio por unas mas pequeñas para controlar silenciosamente la cantidad de comida que los clientes se ponen en el plato.

PLATO



Información sobre los platos

- Comunicación con el cliente
- explicación de los platos



Porciones

- tamaño del plato
- mono porciones
- porciones mas pequeñas



Técnicas de persuasión

- Table talkers
- Carteles
- Platos especiales



Comunicación en el sitio

- Pagina Web
- Redes Sociales
- Pantallas internas



PLATO

Food Waste (g) per Cover



El desperdicio de plato, no obstante sea el mas difícil de controlar ha **todavía recibido una inflexión** a lo largo del proyecto.

Aunque la campaña de comunicación directa, interna y externa, con el cliente no se haya todavía iniciado, una ligera reducción ha sido obtenida gracias al cambio de menaje y a la reducción de la cantidad de comida expuesta en los mostradores del restaurante. Reducción que no ha sacrificado el impacto visual y la percepción de cantidad de comida disponible de los clientes.

Cocina, con las intervenciones y las acciones puestas en marcha ha conseguido alcanzar excelente resultados que se aconseja acompañar con una de **las acciones de sensibilización de los clientes** sugeridas durante la formación.

El impacto del proyecto a nivel ambiental, social y financiero ha sido **inigualable** y sus **números excelentes**.

El nivel del desperdicio total diario ha bajado desde una media de **352 Kg** por día a una media total de **271 Kg** por día.

Una reducción **23%** entre temporadas

DAILY QUANTITY

271 kg

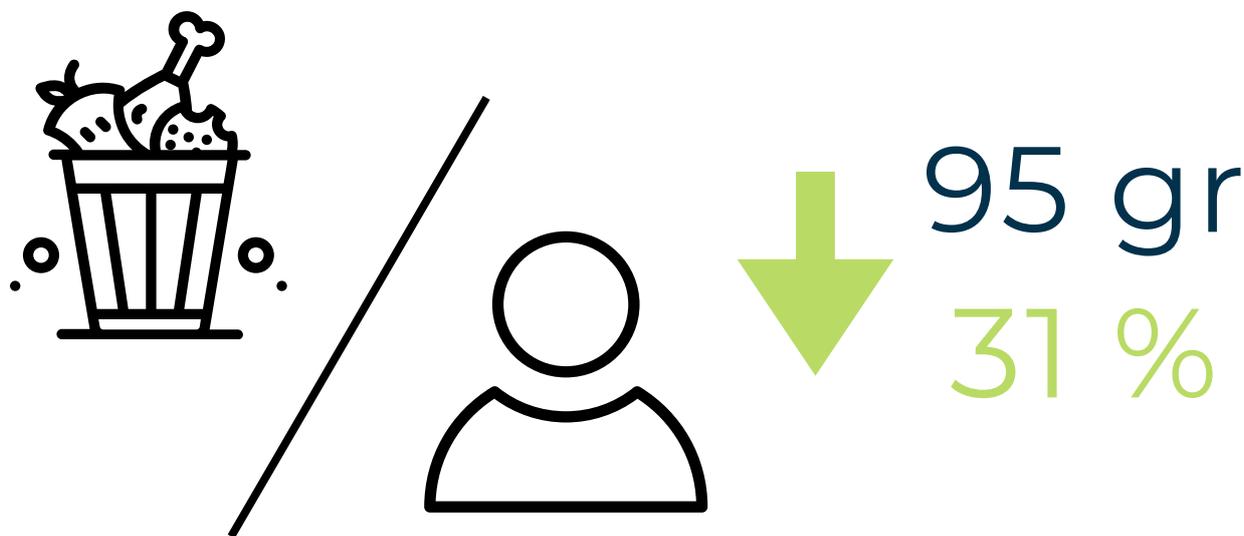


23 %

El impacto del proyecto a nivel ambiental, social y financiero ha sido **inigualable** y sus **números excelentes**.

El nivel del desperdicio por gramos por cubiertos que ha empezado su camino con **139gr** por cubierto por día ha bajado vertiginosamente de un **31%** pasando a **solos 95gr** por cubiertos por día

Food Waste (g) per Cover



El impacto del proyecto a nivel ambiental, social y financiero ha sido **inigualable** y sus **números excelentes**.

Impacto social y ambiental

La reducción de carbono y cantidad de comida y pastos salvados evidencia una **reducción de 120.576 Kg de CO₂** y una reducción de **48.230 kg** de alimentos no enviado al vertedero y que equivale a salvar **96.461 pastos**



Carbon Reduction

120.576 kg = 1.001.464 km



Food Saved

48.230 kg = 96.461 meals

El impacto del proyecto a nivel ambiental, social y financiero ha sido **inigualable** y sus **números excelentes**.

Por último el impacto financiero, calculado en el precio medio de los alimentos estimado en 4 USD per kg de comida donde el Hotel Magic Cristal Park ha alcanzado gracias a su equipo

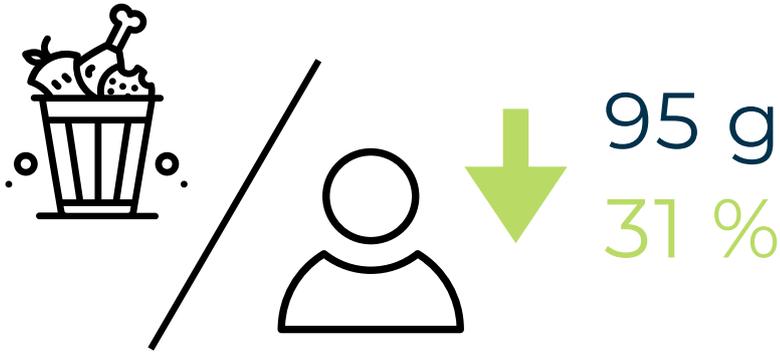
ROI calculada de un 981% en solos 6 meses

1 YEAR
Savings
Equivalent

182.311
EUR

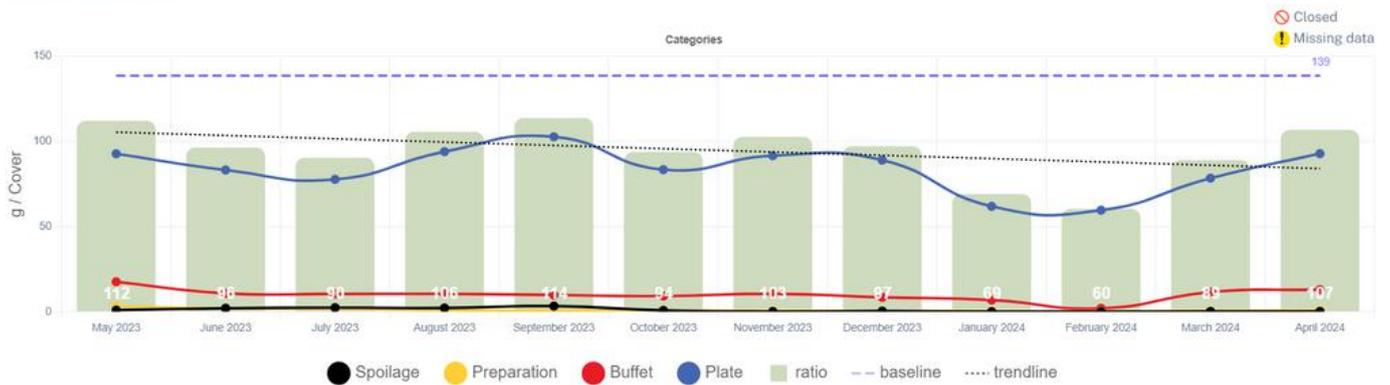
LOS RESULTADOS OVERALL POR CATEGORIA

Food Waste (g) per Cover



Destaca la reducción media obtenida da los equipos de **cocina y sala** con las acciones directas en la operativa **72%**

Food Waste (g) per Cover

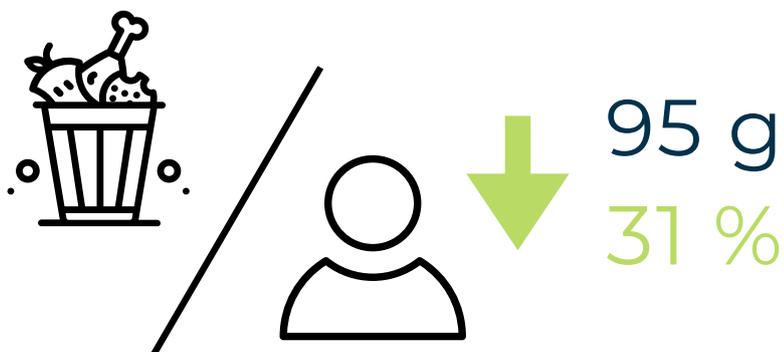


g / cover	Spoilage	Preparation	Buffet	Plate	OVERALL
Average Over Period	0	1	10	84	95
Baseline	2	7	35	94	139
Variations	▼ 83%	▼ 85%	▼ 71%	▼ 11%	▼ 31%

kg / day	Spoilage	Preparation	Buffet	Plate	OVERALL
Average Over Period	1	3	29	238	271
Baseline	5	18	89	239	352
Variations	▼ 81%	▼ 83%	▼ 68%	▼ 1%	▼ 23%

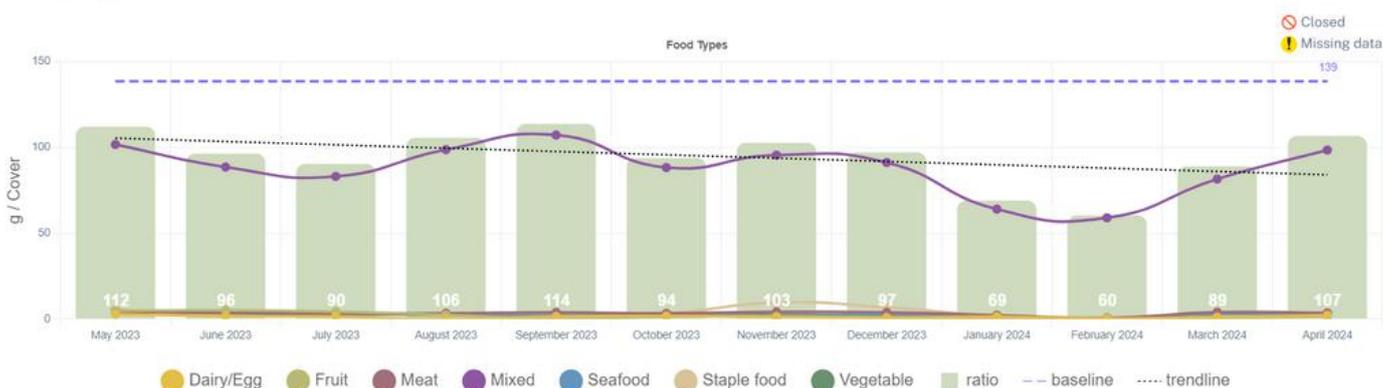
LOS RESULTADOS OVERALL POR CATEGORIA

Food Waste (g) per Cover



Destacan la **reducción** del desperdicio en las dos tipologías de alimentos mas caras **Pescado y vegetales**

Food Waste (g) per Cover



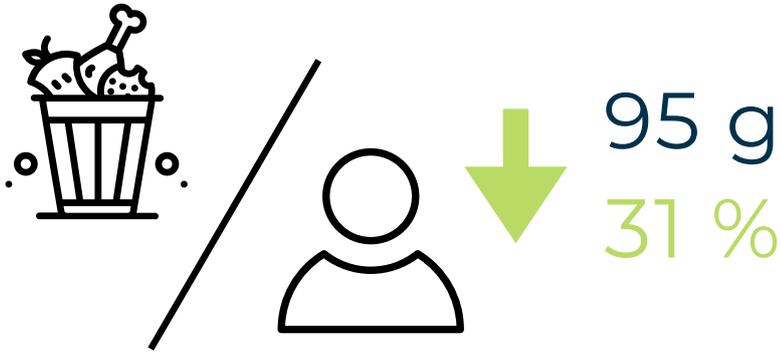
g / cover	Dairy/Egg 🍳	Fruit 🍏	Meat 🍖	Mixed 🥗	Seafood 🐟	Staple food 🍞	Vegetable 🥦	OVERALL
Average Over Period	1	1	3	89	3	3	3	95
Baseline	5	7	6	118	8	8	8	139
Variations	▼ 72%	▼ 78%	▼ 48%	▼ 25%	▼ 70%	▼ 60%	▼ 69%	▼ 31%

kg / day	Dairy/Egg 🍳	Fruit 🍏	Meat 🍖	Mixed 🥗	Seafood 🐟	Staple food 🍞	Vegetable 🥦	OVERALL
Average Over Period	0	1	7	252	3	3	5	271
Baseline	5	6	14	299	8	9	11	352
Variations	▼ 90%	▼ 88%	▼ 50%	▼ 16%	▼ 59%	▼ 68%	▼ 58%	▼ 23%



LOS RESULTADOS OVERALL POR CATEGORIA

Food Waste (g) per Cover



El control del desperdicio durante el **turno de desayuno** destaca por su **reducción constante** durante todo el proyecto

Food Waste (g) per Cover



g / cover	Breakfast	Lunch	Dinner	OVERALL
Average Over Period	82	95	108	95
Baseline	112	159	143	139
Variations	▼ 27%	▼ 40%	▼ 24%	▼ 31%

kg / day	Breakfast	Lunch	Dinner	OVERALL
Average Over Period	78	90	103	271
Baseline	90	136	126	352
Variations	▼ 13%	▼ 34%	▼ 18%	▼ 23%





CONGRATULACIONES!

Por haber escrito un nuevo capitulo en la historia de **Magic Costa Blanca** y del mundo de la hostelería



READY TO
PLEDGE

