

Gestión de residuos

Medidas para prevenir o donar excedentes alimentarios

Implementar medidas para prevenir la generación de desperdicio alimentario y, cuando corresponda, canalizar excedentes aptos para consumo mediante donación. Esta práctica permite optimizar el uso de alimentos, reducir residuos y generar impacto social positivo, especialmente en operaciones gastronómicas o de alojamiento.

Lineamientos técnicos

- Planificación de Compras: Ajustar adquisiciones según demanda real, rotación de productos y estacionalidad para evitar excedentes.
- Gestión de Inventarios: Aplicar control de stock (FIFO), monitorear fechas de vencimiento y registrar mermas.
- Optimización de Producción: Ajustar porciones, estandarizar recetas y reutilizar preparaciones de forma segura.
- Control de Excedentes: Medir y registrar desperdicios en cocina, buffet y servicio para identificar oportunidades de mejora.
- Protocolos de Donación: Establecer procedimientos para donar alimentos aptos, cumpliendo condiciones sanitarias y de trazabilidad.
- Alianzas Estratégicas: Coordinar con bancos de alimentos, fundaciones u organizaciones locales para la distribución de excedentes.
- Capacitación del Personal: Formar al equipo en prevención de pérdidas, manipulación segura y cultura de aprovechamiento.

Beneficio

1. Optimiza costos

Optimiza costos asociados a compra y producción

Tipo: Económico

2. Menores residuos

Reduce la generación de residuos orgánicos

Tipo: Ambiental

3. Eficiencia

Mejora la eficiencia operativa en cocina

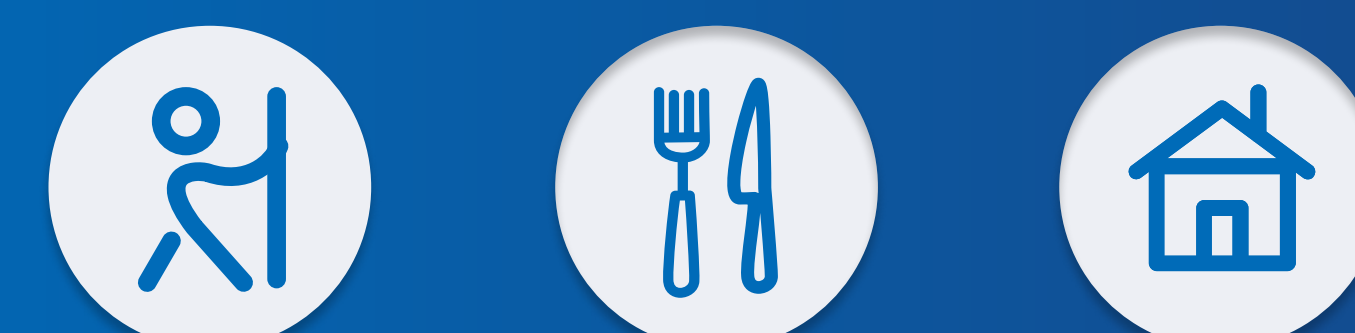
Tipo: Económico

4. Impacto social

Genera impacto social positivo mediante donaciones

Tipo: Social

Aplica en:

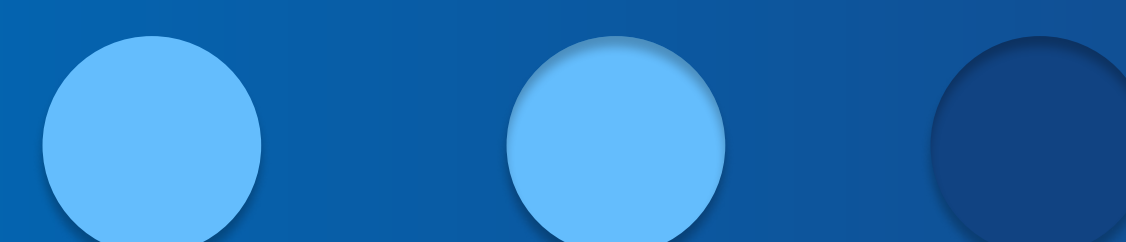


Materiales y residuos

Tipo de Gestión



Dificultad de Implementación



Nivel de Inversión



Orientación

Comience registrando mermas y excedentes en cocina, buffet y servicio para identificar dónde se genera mayor desperdicio. Ajuste compras, porciones e inventarios, y coordine protocolos seguros de donación con organizaciones locales cuando existan alimentos aptos para consumo.

Más información

SERNATUR
EUROCHILE
UNWTO