Open Revenue Consulting

LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



THE PLEDGE™ ON FOOD WASTE

FOOD WASTE CHAMPIONS

INFORME ANUAL 2025-2026

RH Victoria

16 Noviembre 2026







Sus esfuerzos en la lucha contra el desperdicio alimentario benefician a su empresa, a su comunidad y al planeta!
Enhorabuena por ser líderes en reconocer la importancia de este proyecto, como oportunidad para mejorar la operativa, la rentabilidad de su hotel, y las relaciones con su comunidad y el medio ambiente.

Cristina Blaj, CEO, Open Revenue Consulting
Consultora Acreditada THE PLEDGE on Food Waste

HOTEL RH VICTORIA









FOOD WASTE CHAMPIONS

EL DATO INICIAL

Periodo	**16–22/05/2024**
Desperdicio/cubierto	**238,04 g**
Media Desperdicio	**119,29 kg/día**

La línea base de RH Victoria corresponde al 16–22 de mayo de 2024. Durante estos siete días se registraron 835,05 kg de desperdicio y 3.508 cubiertos.

El dato inicial fue de 238,04 g por cubierto y 119,29 kg diarios. El buffet concentraba el 46,2% del peso, seguido de preparación y plato cliente.

Esta referencia representa una semana de mayo. Su comparación con un año completo no incorpora ajustes estacionales.

EL DATO ACTUAL

Periodo	**01/11/2025 – 31/10/2026**
Desperdicio/cubierto	**118,51 g**
Media Desperdicio	**67,52 kg/día**

Durante el periodo anual, RH Victoria ha registrado 24.642,98 kg de desperdicio y 207.945 cubiertos.

El indicador baja de 238,04 a 118,51 g/cubierto: una reducción del 50,2% frente a la línea base.

La media diaria pasa de 119,29 a 67,52 kg, un 43,4% menos.

La comparación interanual de 360 fechas equivalentes también mejora: de 137,05 a 118,50 g/cubierto (−13,54%). Se excluyen cinco fechas de abril de ambos ciclos por falta de cubiertos en 2025.

DETERIORO

Procedimientos de aceptación



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



Prácticas de inventario

- FIFO /FEFO
- etiquetado exceso de
- producción
- contaminación

Equipo de almacenamiento



- Sellos de goma
- Temperatura
- Funcionamiento

DETERIORO

Periodo	**01/11/2025 – 31/10/2026**
Desperdicio/cubierto	**0,20 g**
Media Desperdicio	**0,11 kg/día**

El deterioro registrado pasa de 2,19 g/cubierto en la línea base a 0,20 g/cubierto durante el año, una reducción del 91,0%.

El total anual es de 40,98 kg, equivalente a 0,11 kg/día y al 0,2% del desperdicio registrado.

El hotel declara controles de calidad en recepción, revisión de caducidades, rotación FIFO, etiquetado y control de temperaturas.

Conviene mantener estas prácticas y confirmar que se registra cada descarte por deterioro. Un valor bajo no permite, por sí solo, verificar la integridad del registro.

PREPARACIÓN

Planificación del menú

- % Ocupación
- Nacionalidad clientes
- Temporada



Evaluación del menú

- Interna
- Externa
- Certificada



Creatividad del menú

- Recetas desperdicio 0 (cero)
- Kids Menú
- Reutilización



Formación del equipo de cocina

- Sensibilización
- HACCP (APPCC)
- Cursos de corte



PREPARACIÓN

Periodo	**01/11/2025 – 31/10/2026**
Desperdicio/cubierto	**32,09 g**
Media Desperdicio	**18,28 kg/día**

La preparación registra 32,09 g/cubierto y 18,28 kg/día, frente a 69,74 g/cubierto y 34,95 kg/día en la línea base. La reducción por cubierto es del 54,0%.

Durante el año se han registrado 6.672,83 kg, el 27,1% del desperdicio total. Aunque el indicador mejora frente a la referencia inicial, el peso anual aumenta aproximadamente un 1,5% respecto al ciclo anterior.

Entre las prácticas declaradas por RH Victoria figuran:

Planificación de cantidades según ocupación y demanda.
Uso de productos de temporada y revisión de fichas técnicas.
Aprovechamiento de verduras, carnes y pescados adecuados para caldos y otras elaboraciones, respetando las condiciones de seguridad alimentaria.
Formación del equipo y mejora de técnicas de corte.
Coordinación entre compras, almacén y cocina.
Para el siguiente ciclo se recomienda revisar rendimientos, productos con mayor merma y cantidades de mise en place. Las prácticas descritas son las declaradas en el diagnóstico, algunas anteriores al periodo analizado.

BUFFET

Exhibición de buffet

- Abundante a todas horas
- Platos explicados





Oferta buffet

- Cantidad
- Oferta a final de servicio





Decoración de buffet

- Productos no perecederos





BUFFET

Periodo	**01/11/2025 – 31/10/2026**
Desperdicio/cubierto	**30,69 g**
Media Desperdicio	**17,48 kg/día**

El buffet registra 30,69 g/cubierto y 17,48 kg/día, frente a 109,88 g/cubierto y 55,07 kg/día en la línea base. La reducción por cubierto es del 72,1%.

El total anual alcanza 6.381,84 kg, el 25,9% del desperdicio. Es la categoría con mayor bajada absoluta frente al ciclo anterior: aproximadamente 1.898 kg.

El hotel declara las siguientes prácticas:

Bandejas pequeñas y reposición frecuente en menores cantidades.
Reducción progresiva de la exposición al final del servicio.
Cierre escalonado del buffet según la demanda.
Formatos individuales y postres pequeños.
Cocina en vivo y revisión de platos de baja rotación.
Coordinación entre sala y cocina para ajustar la oferta.

La prioridad es consolidar estas prácticas y revisar los excedentes por plato y servicio. Los datos no permiten atribuir por separado la reducción a cada medida.

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

Periodo	**01/11/2025 – 31/10/2026**
Desperdicio/cubierto	**55,53 g**
Media Desperdicio	**31,64 kg/día**

El plato cliente registra 55,53 g/cubierto y 31,64 kg/día. La referencia inicial era de 56,23 g/cubierto: una reducción del 1,2% por cubierto.

Con 11.547,34 kg anuales, esta categoría concentra el 46,9% del desperdicio y constituye la principal oportunidad de mejora. Su peso total baja frente al ciclo anterior, pero el indicador apenas cambia respecto a la línea base.

El diagnóstico recoge prácticas como:

Cartelería en el buffet con mensajes positivos que recuerdan la posibilidad de repetir.
Mini bollería, postres pequeños y formatos individuales.
Orientación del equipo de sala sobre cantidades y platos.
Coordinación entre sala y cocina para adaptar la oferta.

Para el próximo ciclo se propone identificar los platos con mayor retorno, observar las porciones y recoger comentarios del cliente. Conviene medir el resultado de cada cambio y mantener una comunicación que fomente el aprovechamiento sin perjudicar la experiencia del huésped.

LOS RESULTADOS POR **CATEGORÍA**

La mayor reducción porcentual frente a la línea base aparece en deterioro, seguida de buffet y preparación.

Plato cliente apenas mejora frente a la referencia inicial y representa el 46,9% del peso anual. Junto con preparación concentra el 74% del desperdicio, por lo que ambas categorías son prioritarias para el siguiente ciclo.

Categoría	Línea base g/cubierto	Periodo anual g/cubierto	Reducción %	Peso actual sobre total %
Deterioro	**2,19 g**	**0,20 g**	**−91,0%**	**0,2%**
Preparación	**69,74 g**	**32,09 g**	**−54,0%**	**27,1%**
Buffet	**109,88 g**	**30,69 g**	**−72,1%**	**25,9%**
Plato	**56,23 g**	**55,53 g**	**−1,2%**	**46,9%**

LOS RESULTADOS POR **FAMILIA DE ALIMENTOS**

Mixto concentra 16.331,85 kg, el 66,3% del desperdicio anual. Conviene relacionar estos registros con plato cliente y revisar porciones, aceptación de platos y comunicación.

Fruta suma 4.298,75 kg, el 17,4% del total, y es la principal familia identificada. Se recomienda revisar cortes, presentación y cantidades.

La suma por familias difiere 0,16 kg del total general por redondeos o agregación.

Tipo / familia	Kg periodo	% sobre total	Kg/día	g/cubierto
Mixto	**16.331,85 kg**	**66,3%**	**44,74 kg/día**	**78,54 g**
Fruta	**4298,75 kg**	**17,4%**	**11,78 kg/día**	**20,67 g**
Verdura	**1090,80 kg**	**4,4%**	**2,99 kg/día**	**5,25 g**
Pescado / marisco	**647,60 kg**	**2,6%**	**1,77 kg/día**	**3,11 g**
Carne	**1101,79 kg**	**4,5%**	**3,02 kg/día**	**5,30 g**
Féculas / staple food	**623,76 kg**	**2,5%**	**1,71 kg/día**	**3,00 g**
Lácteos / huevo	**548,27 kg**	**2,2%**	**1,50 kg/día**	**2,64 g**
TOTAL	**24.642,82 kg**	**100%**	**67,51 kg/día**	**118,51 g**

LOS RESULTADOS POR **TURNO**

Todos los servicios reducen el desperdicio por cubierto frente a la línea base: desayuno un 41,2%, comida un 70,6% y cena un 37,2%.

Comida mantiene la mayor intensidad, con 177,99 g/cubierto. Cena concentra el mayor peso anual: 10.048,36 kg, el 40,8% del total. Ambas perspectivas deben orientar la planificación de cantidades y el seguimiento por turno.

Turno	Línea base g/cubierto	Periodo anual g/cubierto	Reducción	Kg/día actual
Desayuno	**125,16 g**	**73,64 g**	**−41,2%**	**17,22 kg/día**
Comida	**605,94 g**	**177,99 g**	**−70,6%**	**22,77 kg/día**
Cena	**210,78 g**	**132,38 g**	**−37,2%**	**27,53 kg/día**

LOS RESULTADOS

El desperdicio registrado baja de 119,29 a 67,52 kg/día. Por cubierto, pasa de 238,04 a 118,51 g: un 50,2% menos frente a la línea base.

La comparación interanual de 360 fechas equivalentes muestra una reducción del 13,54% por cubierto. Se excluyen 20, 23, 24, 25 y 28 de abril de ambos ciclos por falta de cubiertos en 2025.

Metodología: kg/día = kg registrados / 365 días. g/cubierto = kg totales × 1.000 / cubiertos totales. La comparación con la semana base no ajusta estacionalidad ni composición de servicios. La interpretación depende de la integridad de los registros.

Cantidad diaria

67,52 kg

43,4%

Desperdicio en gr por Cubierto



118,51 g

50,2%

LOS RESULTADOS

Impacto social y ambiental

Aplicar el ratio de la línea base a los cubiertos del año equivale a 24.857 kg menos de desperdicio registrado.

La comparación con el ciclo anterior, usando 360 fechas equivalentes, da una estimación de 3.812 kg evitados.

Son estimaciones con referencias distintas y no se suman. No equivalen a kilos donados. No se convierten a CO_2 ni comidas sin validar los factores aplicables.



Equivalente interanual

3.812 kg



Equivalente frente a línea base

24.857 kg

LOS RESULTADOS

El ahorro económico estimado se calculará aplicando el coste medio de los alimentos al desperdicio evitado equivalente.

Coste medio de alimentos (€/kg): 4.8 EUR

Ahorro económico estimado (€): 177,877 EUR

Inversión del proyecto (€): 3,783.60 EUR

ROI del proyecto (%): 4,598.62%

- **Consistencia del dato: 95%**

12 Meses Ahorro Equivalente

177,877 EUR

ENHORABUENA

RH VICTORIA

READY TO PLEDGE

