

LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



FOOD WASTE
CHAMPIONS
INFORME FINAL





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

Marcel Hendrickx
CEO, HORECA Sustainability Solutions



HOTELES RH

Royal y Victoria



FOOD WASTE CHAMPIONS



UNA VISION GENERAL

EL DATO INICIAL

Periodo RH Royal

16 May 2024 - 22 May 2024

Desperdicio / Cubierto

157 g

Desperdicio promedio

65 kg/día

Periodo RH Victoria

16 May 2024 - 22 May 2024

Desperdicio / Cubierto

238 g

Desperdicio promedio

119 kg/día

Tras la instalación de los puntos de medición del desperdicio alimentario en ambas cocinas y la finalización de la primera fase de formación, el 23 de mayo de 2024 se registró oficialmente la referencia de pesos del proyecto.

Unos datos iniciales que ya se sitúan por debajo de la media europea, que estima el desperdicio alimentario medio entre 150 y 250 gramos por cubierto. Esto indica un trabajo atento y de alta profesionalidad por parte del personal.



UNA VISION GENERAL

EL DATO INICIAL

RH | ROYAL

Periodo RH Royal

16 May 2024 - 22 May 2024

Desperdicio / Cubierto

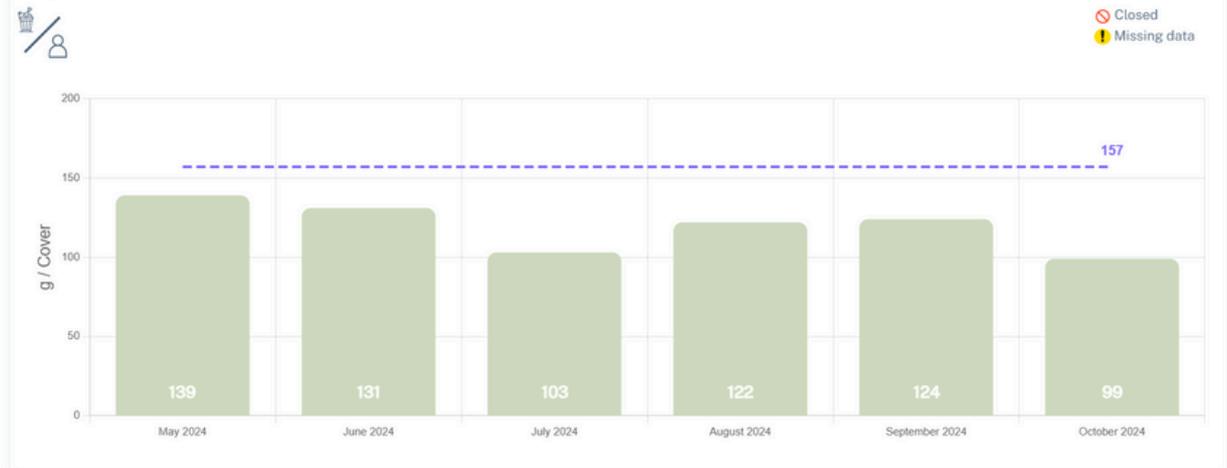
157 g

Desperdicio promedio

65 kg/día

LOS PROGRESOS

Daily FW/Cover



UNA VISION GENERAL

EL DATO INICIAL

RH | VICTORIA

Periodo RH Victoria

16 May 2024 - 22 May 2024

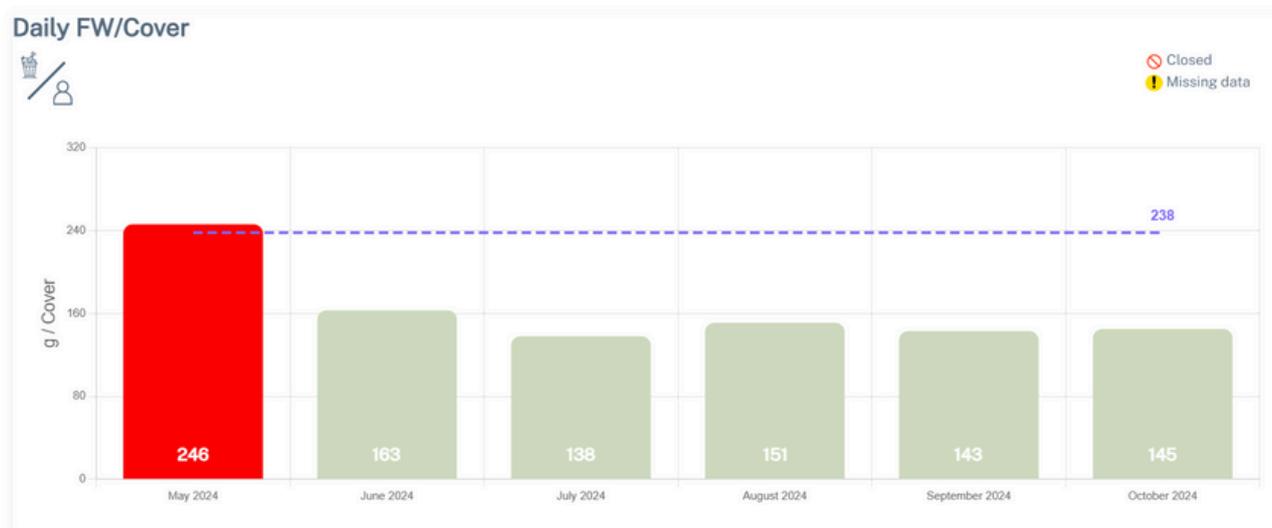
Desperdicio / Cubierto

238 g

Desperdicio promedio

119 kg/día

LOS PROGRESOS



LAS PROPUESTAS

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

Food Waste (g) per Cover



Food Waste (g) per Cover



Se observa una disminución notable del deterioro desde el inicio del proyecto. El equipo de cocina, liderado por el Chef Roberto, ha añadido más controles sorpresivos de los ya establecidos en sus procedimientos marcados por el APPCC, como son el pesaje de los alimentos a su recepción, estado de los vehículos de los proveedores, para asegurar que toda la mercancía recibida se encuentre en las mejores condiciones posibles.



LAS ACCIONES

Cuando se detecta producto en mal estado que, por circunstancias, no se ha podido devolver en el momento (por ejemplo, fruta no inspeccionable hasta su corte, como sandía, piña y melón), se aparta y se devuelve al proveedor. Este procede al abono de dichos alimentos y se encarga de retirarlos, por lo que no se registran como desperdicio generado por la cocina.

Gracias al compromiso del jefe de cocina y del personal de cocina, los alimentos se almacenan lo antes posible, según su tipología, con el fin de alargar su vida útil mediante un almacenamiento rápido y correcto.

Además, se amplían las revisiones preventivas de cámaras frigoríficas y congeladores, para evitar fallos en estos equipos que pudieran poner en peligro los productos que allí se almacenan.

Se ha reducido la cantidad en cada pedido y se ha aumentado el número de pedidos para evitar tener productos en exceso en el almacén. Además de prevenir el deterioro, el aumento del número de pedidos, con la reducción de las cantidades, permite al equipo tener un mayor control sobre el gasto semanal.



LAS PROPUESTAS

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.



LAS ACCIONES

PREPARACIÓN

Food Waste (g) per Cover



Food Waste (g) per Cover



Se aprecia, en la preparación, una disminución del desperdicio, señal de que las acciones implementadas y la formación impartida han tenido un efecto positivo en la gestión de los alimentos y en la actitud del personal.

El equipo de preparación dispone de contenedores en cada mesa de trabajo para acumular los residuos de la preparación, según el tipo de alimento. Al llenarse el contenedor, o al final del turno, se pesan los residuos en el propio contenedor (previamente tarado), se registran los datos y se desechan los residuos.



LAS ACCIONES

Gracias a la introducción de un control de bandejas en el comedor, 10 minutos antes del cierre del buffet, se han identificado los platos menos exitosos y se ha modificado la planificación del menú de invierno, eliminando algunos platos que no tenían mucha aceptación.

Se planifica la producción de comida para evitar sobrantes, teniendo en cuenta el número de pensiones por día y disponiendo de una rueda de menú semanal.

Además, se establecen distintos cambios de presentación en el buffet para evitar un exceso de productos que no se vayan a consumir y finalmente desperdiciar, como por ejemplo el uso de mono-porciones.



LAS PROPUESTAS

BUFFET



Exhibición de buffet

- Abundante a todas horas
- Platos explicados



Oferta buffet

- Cantidad
- Oferta a final de servicio



Decoración de buffet

- Productos no perecederos



LAS ACCIONES

BUFFET

Food Waste (g) per Cover



Food Waste (g) per Cover



Se observan buenos resultados en el buffet, donde tras una revisión completa de las cantidades de producción, se ha logrado una reducción del desperdicio. Esta reducción se ha mantenido durante todo el proyecto y se espera que continúe en el futuro.

La evidencia del desperdicio generado y la mejora en la comunicación entre el restaurante y la cocina han permitido al equipo de mando revisar, de forma precisa y sin dudas, los platos menos exitosos y reducir las cantidades de alimentos utilizadas en la preparación. La revisión de los procesos de producción ha permitido, en cascada, obtener resultados positivos también en la categoría de buffet.



LAS ACCIONES

Se ha adoptado un sistema de reposición frecuente y en menores cantidades: reponer los alimentos en el buffet con mayor frecuencia y en cantidades más pequeñas garantiza mayor frescura y evita grandes cantidades de sobrantes al final del servicio.

Se utilizan porciones individuales en platos fríos para guiar al cliente hacia un consumo definido, y se dispone de una vajilla de tamaño adecuado para un saludable consumo.



LAS PROPUESTAS

PLATO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PLATOS

- Comunicación con el cliente.
- Explicación de los platos.



PORCIONES

- Tamaño del plato
- Mono porciones
- Porciones mas pequeñas



COMUNICACIÓN EN EL SITIO

- Pagina Web
- Redes Sociales
- Pantallas internas



TÉCNICAS DE PERSUASIÓN

- Table talkers.
- Carteles.
- Platos especiales.



LAS ACCIONES

PLATO

Food Waste (g) per Cover



Food Waste (g) per Cover



El desperdicio en los platos, aunque es el más difícil de controlar, también ha experimentado una reducción a lo largo del proyecto.

Aunque la campaña de comunicación directa, tanto interna como externa, con el cliente aún no se ha iniciado, se ha obtenido una ligera reducción gracias a los cambios en la preparación y a una mayor oferta de monoporciones. Esta reducción no ha afectado al impacto visual ni a la percepción de la cantidad de comida disponible para los clientes.

La cocina, con las intervenciones y acciones implementadas, ha conseguido alcanzar excelentes resultados. Se aconseja complementar estos resultados con una de las acciones de sensibilización a los clientes sugeridas durante la formación.



LOS RESULTADOS

Los resultados del proyecto han sido buenas, con un **impacto significativo** a nivel **ambiental, social y financiero**.

El nivel del desperdicio total diario ha bajado desde una media de **184 Kg** por día a una media total de **141 Kg** por día.

Una reducción **23%** en una sola temporada de verano

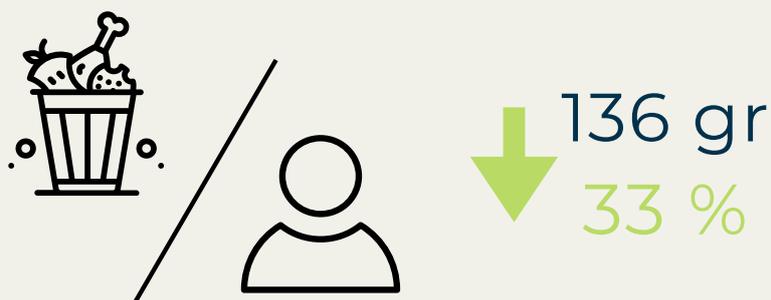


LOS RESULTADOS

El proyecto ha generado un impacto positivo inigualable en los ámbitos ambiental, social y financiero, con **resultados numéricos positivos**.

El nivel del desperdicio calculado en gramos por cubierto, ha empezado su camino con **201 gr** por cubierto y día, bajando vertiginosamente un **33 %**, pasando a **solos 136 gr** por cubierto y día.

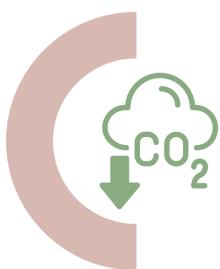
Desperdicio (g) por
Cubierto



LOS RESULTADOS

Impacto social y ambiental

Esta reducción de desperdicio alimentario ha supuesto una **reducción de 44.253 Kg de CO2** y una reducción de **17.701 kg** de alimentos no enviados al vertedero, lo que equivale a salvar **35.402 comidas**



Reducción de carbono

44.253 kg = 367.550 km



Comida no desperdiciada

17.701 kg = 35.402 comidas

Impacto financiero

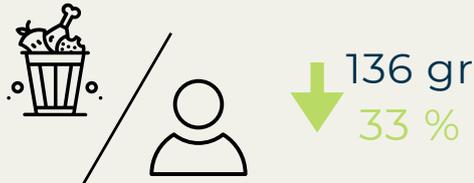
Por último el impacto financiero, calculado en el precio medio de los alimentos estimado en 4.76 € por kg de comida donde los **hoteles RH Victoria y Royal** ha alcanzado gracias a su equipo

ROI calculada de un **670.82%** en solos 6 meses



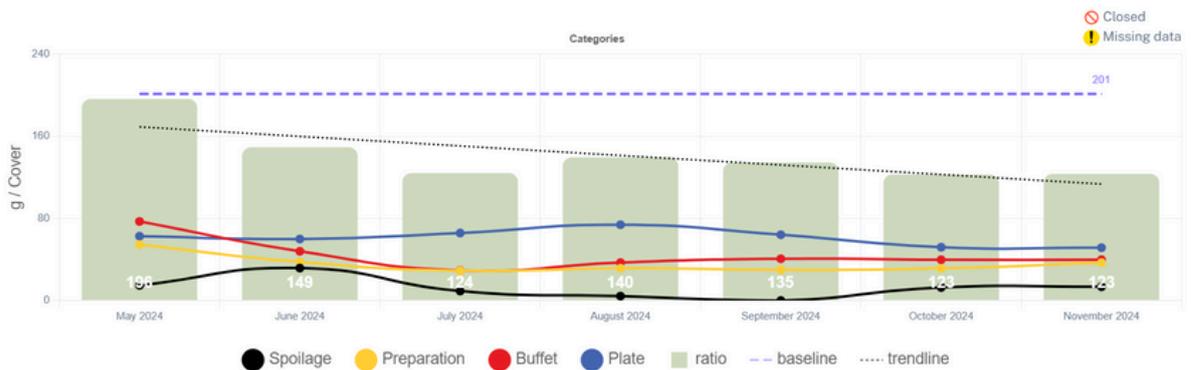
LOS RESULTADOS GENERALES POR CATEGORIA

Desperdicio (g) por Cubierto



Destaca la reducción media del 53% obtenida por los equipos de cocina y sala con las acciones directas en la operativa

Food Waste (g) per Cover



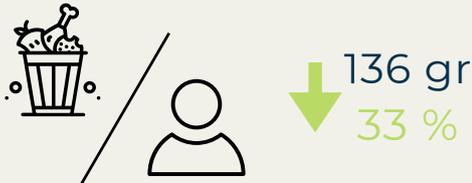
g / cover	Spoilage	Preparation	Buffet	Plate	OVERALL
Average Over Period	1	33	40	62	136
Baseline	3	57	98	45	201
Variations	▼ 71%	▼ 41%	▼ 59%	▲ 39%	▼ 33%

kg / day	Spoilage	Preparation	Buffet	Plate	OVERALL
Average Over Period	1	33	42	65	141
Baseline	2	52	90	41	184
Variations	▼ 38%	▼ 36%	▼ 53%	▲ 59%	▼ 23%



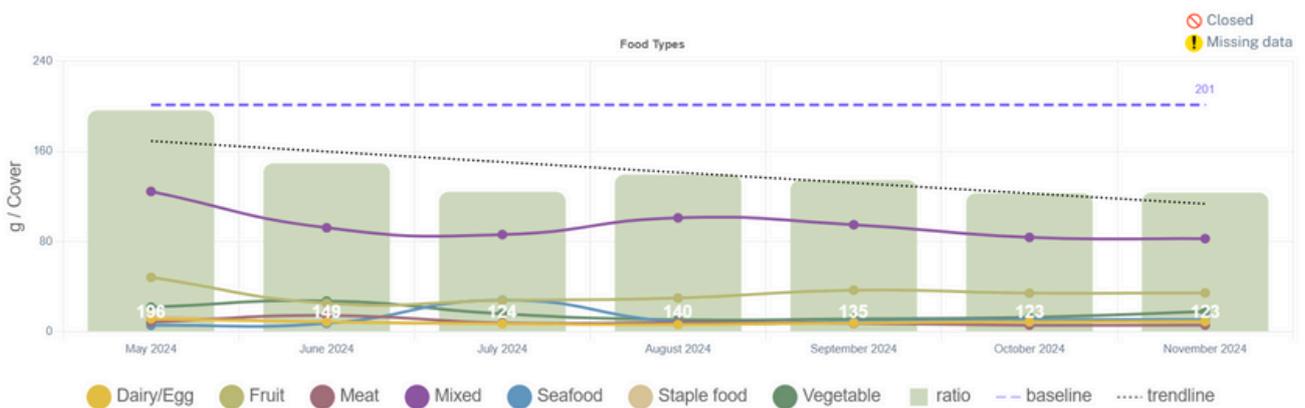
LOS RESULTADOS GENERALES POR ALIMENTOS

Desperdicio (g) por Cubierto



Destaca la reducción del 23% en el desperdicio por kilogramo en todas las tipologías de alimentos

Food Waste (g) per Cover



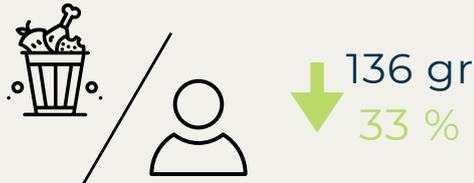
g / cover	Dairy/Egg 🍳	Fruit 🍏	Meat 🍖	Mixed 🥗	Seafood 🐟	Staple food 🍲	Vegetable 🥬	OVERALL
Average Over Period	8	32	9	92	11	9	17	136
Baseline	8	46	12	114	7	17	28	201
Variations	▼ 1%	▼ 30%	▼ 29%	▼ 19%	▲ 59%	▼ 50%	▼ 41%	▼ 33%

kg / day	Dairy/Egg 🍳	Fruit 🍏	Meat 🍖	Mixed 🥗	Seafood 🐟	Staple food 🍲	Vegetable 🥬	OVERALL
Average Over Period	3	22	5	96	2	5	9	141
Baseline	4	33	8	104	3	13	20	184
Variations	▼ 20%	▼ 34%	▼ 36%	▼ 8%	▼ 18%	▼ 65%	▼ 56%	▼ 23%



LOS RESULTADOS GENERALES POR TURNOS

Desperdicio (g) por Cubierto



El control del desperdicio durante el turno de almuerzo destaca por su reducción constante a lo largo del proyecto y por alcanzar un resultado del -55%.

Food Waste (g) per Cover



g / cover	Breakfast 🍳	Lunch 🍽️	Dinner 🍷	OVERALL
Average Over Period	94	183	151	136
Baseline	132	403	184	201
Variations	▼ 29%	▼ 55%	▼ 18%	▼ 33%

kg / day	Breakfast 🍳	Lunch 🍽️	Dinner 🍷	OVERALL
Average Over Period	40	44	58	141
Baseline	51	67	66	184
Variations	▼ 23%	▼ 35%	▼ 12%	▼ 23%



¡FELICIDADES!

Por haber escrito un nuevo capítulo en la historia de **RH HOTELES** y del mundo de la hostelería



READY TO
PLEDGE

