

Diapositiva 1: Introducción

Gestión de la Producción de Alimentos y Bebidas

Diapositiva 2: Objetivos de la sesión 6

Esta sesión tiene como objetivo equipar a los participantes con habilidades prácticas para identificar, medir y reducir el desperdicio de alimentos en diferentes etapas de producción y servicio. Exploraremos enfoques paso a paso, desde el control de porciones y la optimización del almacenamiento hasta el seguimiento digital y la reutilización de excedentes, adaptados a las necesidades de las pequeñas empresas. Ejemplos de la vida real de restaurantes como Nando's, Hawksmoor y Paul Bakery ilustran cómo incluso pequeños ajustes pueden conducir a grandes resultados. Al final de la sesión, los participantes tendrán una hoja de ruta clara para implementar sistemas efectivos de reducción de desechos en su propio contexto.

Diapositiva 3: Introducción al desperdicio de alimentos en la producción

El desperdicio de alimentos en la producción de alimentos es un problema crítico, tanto desde el punto de vista económico como medioambiental. Esta diapositiva introduce el concepto destacando que los residuos pueden representar entre el 5 y el 15% de las pérdidas de ingresos de las micro y pequeñas empresas. El impacto financiero por sí solo es un fuerte incentivo para implementar estrategias estructuradas de reducción de desechos. Además, el desperdicio de alimentos contribuye a la degradación del medio ambiente a través del consumo innecesario de recursos, el aumento de las emisiones de carbono y la gestión ineficiente de la cadena de suministro. El marco teórico presentado aquí enfatiza la necesidad de que las empresas adopten técnicas proactivas de reducción de desperdicios para mejorar la eficiencia, reducir los costos y mejorar la sostenibilidad.

La práctica operativa sugerida implica tres pasos fundamentales: realizar una auditoría de residuos, establecer objetivos medibles e involucrar al personal. Una auditoría de residuos proporciona datos esenciales sobre dónde y por qué se producen los residuos. El uso de herramientas de seguimiento sencillas, como la plantilla de seguimiento de residuos WRAP UK o un registro de Hojas de cálculo de Google, puede ayudar a las empresas a cuantificar sus pérdidas e identificar patrones. Una vez recopilados los datos, las empresas deben definir objetivos de reducción realistas, como reducir el deterioro de las verduras en un 20% en tres meses. El paso final consiste en garantizar la participación del personal asignando un miembro del equipo por turno para monitorear e informar sobre los desperdicios, asegurando que las medidas correctivas se implementen continuamente.

Diapositiva 4: Introducción al desperdicio de alimentos en la producción ¿Quién hace qué?

Esta diapositiva desglosa las responsabilidades en la gestión del desperdicio de alimentos dentro de una empresa. El propietario o gerente desempeña un papel crucial en la revisión de los registros de residuos y en el establecimiento de objetivos de mejora basados en los patrones observados. Sin un compromiso claro de los dirigentes, los esfuerzos de reducción de residuos suelen fracasar debido a la falta de rendición de cuentas. El personal de cocina debe registrar e informar constantemente sobre los residuos al final de cada turno, asegurándose de que los datos en tiempo real estén disponibles para tomar decisiones informadas. El ejemplo práctico proporcionado, Caravan Restaurants en Londres, demuestra la eficacia del seguimiento sistemático de residuos. Mediante el uso de los sistemas de seguimiento de Leanpath, el restaurante redujo con éxito el desperdicio de alimentos en un 35%, lo que resultó en un importante ahorro financiero de £ 8,000 por año. Este estudio de caso subraya la idea de que el seguimiento estructurado puede conducir a mejoras tangibles tanto en el rendimiento económico como en la sostenibilidad.

Diapositiva 5: Implementación de un sistema de seguimiento de desperdicio de alimentos

El seguimiento del desperdicio de alimentos es la base de una estrategia de reducción eficaz. Sin datos precisos, las empresas no pueden medir sus pérdidas ni identificar las áreas problemáticas clave. La diapositiva presenta dos métodos de seguimiento principales: seguimiento manual y seguimiento digital.

El seguimiento manual implica el uso de registros imprimibles, como la plantilla WRAP UK, para registrar los residuos por tipo, cantidad y causa. Este método de bajo costo es accesible para todas las empresas y proporciona información útil cuando se revisa semanalmente. El seguimiento digital, por otro lado, automatiza el proceso y ofrece un seguimiento en tiempo real. Tecnologías como Kitro AI utilizan cámaras para analizar alimentos desechados, mientras que Google Sheets combinada con el etiquetado con códigos QR puede proporcionar una alternativa digital económica. Al cuantificar el desperdicio y revelar ineficiencias, los sistemas de seguimiento ayudan a las empresas a ajustar los niveles de existencias, optimizar las porciones y mejorar la gestión de inventario.

Diapositiva 6: Implementación de un sistema de seguimiento del desperdicio de alimentos . ¿Quién hace qué?

Esta diapositiva señala las funciones en la implementación de un sistema de seguimiento. El propietario es responsable de configurar el sistema y capacitar a los empleados para garantizar un uso adecuado. El personal de cocina debe registrar los residuos a diario, creando una cultura de responsabilidad y conciencia. El gerente desempeña un papel esencial en el análisis de tendencias semanales, la identificación de ineficiencias y la realización de ajustes en las adquisiciones basadas en información basada en datos.

El ejemplo de Hawksmoor, un restaurante con sede en el Reino Unido, ilustra la eficacia del seguimiento de residuos impulsado por la IA. Al adoptar Kitro AI, el restaurante redujo con éxito el desperdicio de recortes de carne en un 25%, lo que demuestra que las herramientas digitales pueden mejorar significativamente la eficiencia en las operaciones de servicio de alimentos.

Diapositiva 7: Prevención del exceso de existencias

El exceso de existencias es uno de los principales contribuyentes al desperdicio de alimentos, a menudo causado por una previsión inexacta de la demanda o por un exceso de compras. Esta diapositiva presenta herramientas de previsión impulsadas por IA, como MarketMan y Crisp, que analizan los datos de ventas anteriores para alinear el inventario con la demanda real. Estas herramientas ayudan a evitar las compras excesivas, reduciendo tanto el desperdicio de alimentos como los costos de almacenamiento. Para las empresas con presupuestos limitados, una alternativa es mantener un simple registro de ventas semanales en Hojas de cálculo de Google. Al analizar los excedentes constantes, los gerentes pueden ajustar los pedidos en consecuencia, generalmente reduciendo las compras en un 10% para los artículos con exceso de existencias frecuentes. La programación de comprobaciones semanales de inventario apoya aún más la optimización de las existencias, evitando el deterioro innecesario.

Diapositiva 8: Prevención del exceso de existencias. ¿Quién hace qué?

La diapositiva asigna responsabilidades para la gestión de inventario. El gerente tiene la tarea de analizar los datos de ventas y realizar pedidos en función de las previsiones de demanda. El personal de cocina debe monitorear los productos no vendidos e informar las inconsistencias para garantizar los ajustes oportunos. El caso de Dishoom, una cadena de restaurantes con sede en el Reino Unido, demuestra cómo la previsión de inventario impulsada por IA a través de MarketMan redujo el desperdicio de inventario en un 18% por

ubicación. Este ejemplo pone de manifiesto la eficacia de la toma de decisiones basada en datos para reducir el desperdicio de alimentos.

Diapositiva 9: Control de porciones con herramientas asequibles

El control de las porciones desempeña un papel importante en la minimización del desperdicio de platos. Cuando las porciones son inconsistentes, el exceso de comida a menudo se deja sin comer y se desecha. Las herramientas de porcionado estandarizadas ayudan a mantener la consistencia, mejorando tanto la satisfacción del cliente como la eficiencia operativa. Esta diapositiva presenta herramientas clave para dividir las porciones, como básculas digitales (por ejemplo, OXO Good Grips), cucharones codificados por colores y bolsas de ingredientes prepesadas. Estas herramientas permiten a las empresas porcionar con precisión, lo que reduce la probabilidad de que los alimentos se descarten debido a porciones de gran tamaño. Además, las empresas deben monitorear las tendencias de desperdicio de platos: si el 25% de una comida no se consume con frecuencia, el tamaño de las porciones debe ajustarse para que coincida mejor con los patrones de consumo de los clientes.

Diapositiva 10: Control de porciones con herramientas asequibles. ¿Quién hace qué?

Esta diapositiva aclara la división del trabajo en el control de porciones. El propietario es responsable de definir los estándares de porcionado, asegurándose de que los empleados sigan pautas claras. El personal de cocina debe medir las porciones antes de cocinar, utilizando herramientas estandarizadas para garantizar la precisión. Nando's, una cadena multinacional de restaurantes, implementó con éxito el control de porciones mediante el uso de cucharadas premedidas para las porciones de pollo, lo que redujo el desperdicio relacionado con las porciones en un 23%. Este estudio de caso demuestra cómo pequeños ajustes operativos pueden conducir a una reducción sustancial de los residuos.

Diapositiva 11: Optimización del almacenamiento de alimentos con FIFO y etiquetado inteligente

El almacenamiento inadecuado es una de las principales causas de desperdicio de alimentos en las pequeñas empresas. Cuando los ingredientes no se gestionan adecuadamente, caducan antes de ser utilizados, lo que provoca pérdidas innecesarias. Esta diapositiva presenta el método FIFO (primero en entrar, primero en salir) como una solución simple pero altamente efectiva para minimizar el desperdicio. FIFO garantiza que las existencias más antiguas se utilicen antes que los artículos más nuevos, evitando el deterioro.

El sistema de etiquetado codificado por colores mejora la eficiencia FIFO: **las pegatinas verdes** indican existencias frescas, **las pegatinas amarillas** señalan los artículos que deben usarse dentro de los tres días, **las pegatinas rojas** marcan los productos que deben consumirse de inmediato. Además de FIFO, es crucial mantener las temperaturas ideales de almacenamiento. Las diferentes categorías de alimentos requieren condiciones específicas para conservar los productos frescos. Por ejemplo: Los productos lácteos deben almacenarse a **1-4 °C**. La carne debe mantenerse a **-18 °C** para evitar el crecimiento bacteriano. Las verduras requieren una temperatura moderada de **7-10 °C** para evitar un deterioro prematuro. El monitoreo digital de la temperatura, como el uso de un **termómetro digital**, ayuda a las empresas a mantener las condiciones de almacenamiento adecuadas, reduciendo el desperdicio causado por las fluctuaciones de temperatura.

Diapositiva 12: Optimización del almacenamiento de alimentos con FIFO y etiquetado inteligente. ¿Quién hace qué?

La gestión eficaz del almacenamiento de alimentos requiere coordinación entre el personal y la dirección. El personal de cocina es responsable de rotar las existencias diariamente, asegurándose de que los artículos más antiguos tengan prioridad para su uso. El propietario o gerente debe realizar controles semanales de inventario para garantizar el cumplimiento de los principios FIFO y monitorear las condiciones de almacenamiento. El caso de **la Pizzería Mozza en Los Ángeles** ilustra cómo un sistema de almacenamiento estructurado puede reducir significativamente los residuos. Mediante la implementación de FIFO y el uso de sensores de temperatura, redujeron el desperdicio de queso en **un 40%**, lo que pone de manifiesto los beneficios financieros y operativos de una gestión adecuada de las existencias.

Diapositiva 13: Reutilización de las sobras en elementos de menú rentables

La reutilización de los ingredientes excedentes es una estrategia eficaz para reducir el desperdicio de alimentos y, al mismo tiempo, generar ingresos adicionales. En lugar de desechar el exceso de comida, las empresas pueden transformarla en nuevos productos que agreguen valor a su menú. Esta diapositiva presenta ejemplos prácticos de cómo se pueden reutilizar diferentes categorías de alimentos. **El pan duro** se puede convertir en picatostes, budín de pan o pan rallado. **Los recortes de verduras** se pueden usar para hacer sopas, purés o caldos de verduras. **Los restos de carne** se pueden incorporar a rellenos de raviolos, caldos o patés. Preste atención a las prescripciones de HACCP. El sellado al vacío de los ingredientes sobrantes prolonga su vida útil, evitando el deterioro prematuro. La introducción de un **"Especial sin residuos"** en el menú promueve la sostenibilidad y puede atraer a clientes conscientes del medio ambiente, mejorando la reputación de la marca y minimizando las pérdidas.

Diapositiva 14: Reutilización de las sobras en elementos de menú rentables. ¿Quién hace qué?

En una cocina consciente de los residuos, los chefs desempeñan un papel clave en la creación de elementos de menú innovadores utilizando ingredientes sobrantes. El personal de la cocina debe estar capacitado para separar y almacenar adecuadamente los restos utilizables, asegurándose de que los ingredientes se conserven para su reutilización. Un ejemplo de **Le Bernardin, un restaurante con estrella Michelin en Nueva York**, destaca los beneficios financieros de reutilizar el desperdicio de alimentos. Al utilizar recortes de pescado para las existencias en lugar de desecharlos, el restaurante ahorra **\$14,000 al año**, lo que demuestra que los pequeños ajustes pueden generar ahorros significativos.

Diapositiva 15: Vender excedentes de alimentos con descuento

Vender el excedente de alimentos con descuento es una forma eficaz de evitar el desperdicio y, al mismo tiempo, generar ingresos adicionales. Los restaurantes y panaderías a menudo tienen sobras de comida al final del día, que se pueden vender a precios reducidos en lugar de desecharse. Esta diapositiva presenta varias estrategias para vender los excedentes de alimentos. **Registrarse en aplicaciones de alimentos excedentes**, como **Too Good To Go** y **Karma**, permite a las empresas llegar a los clientes que buscan comidas con descuento. **Ofrecer descuentos al final del día**, por ejemplo, reducir el precio de los productos perecederos en **un 30% una hora antes del cierre**, anima a los clientes a comprar alimentos que, de otro modo, se desperdiciarían. **La promoción de "Ofertas de última oportunidad" en las redes sociales** informa a los clientes sobre los descuentos disponibles, lo que aumenta las ventas de artículos excedentes.

Diapositiva 16 : Venta de excedentes de alimentos con descuento. ¿Quién hace qué?

El propietario es responsable de enumerar los excedentes de alimentos diariamente y administrar los programas de descuentos. Los cajeros deben aplicar descuentos en los momentos apropiados para garantizar que los alimentos se vendan antes de que caduquen. Un ejemplo del mundo real de **PAUL Bakery (Francia y Reino Unido)** demuestra la eficacia de este enfoque. Al vender productos horneados no vendidos con un descuento del **50% después de las 6 p.m.** a través de Too Good To Go, PAUL Bakery redujo su desperdicio de alimentos en **un 50%**, lo que demuestra que los descuentos son una estrategia efectiva para la reducción de desperdicios.

Diapositiva 17: Donar excedentes de alimentos: manejo legal y seguro

Donar los excedentes de alimentos es otra forma impactante de reducir el desperdicio y apoyar a las comunidades. Muchas empresas de servicios de alimentos dudan en donar debido a preocupaciones legales, pero en la **UE, la Ley del Buen Samaritano** protege a las empresas que donan alimentos de buena fe, asegurándose de que no sean responsables de ningún problema que surja de las donaciones. Las empresas pueden colaborar con los bancos de alimentos locales para distribuir los excedentes de alimentos de forma segura. Algunas organizaciones clave incluyen: **Banco Alimentare (Italia), FareShare (Reino Unido), Federación de Bancos de Alimentos Europeos (FEBA, en toda la UE)**. La manipulación y el almacenamiento seguros de los alimentos donados son esenciales. Las donaciones deben estar claramente etiquetadas con **las fechas de recolección y las pautas de temperatura** para garantizar un manejo adecuado antes de la distribución.

Diapositiva 18: Donar excedentes de alimentos. ¿Quién hace qué?

El gerente coordina las donaciones, velando por el cumplimiento de las pautas legales y de seguridad. Los miembros del personal empaquetan los excedentes de alimentos y mantienen condiciones seguras de almacenamiento hasta la recolección. **Carrefour (Francia)** establece un punto de referencia en la industria al donar **100 toneladas de alimentos frescos anualmente** a organizaciones benéficas, lo que demuestra cómo las empresas a gran escala pueden contribuir a la reducción de residuos y beneficiar a las comunidades.

Diapositiva 19: Soluciones de almacenamiento inteligentes para prolongar la vida útil

Una actividad paralela útil para reducir el desperdicio de alimentos y garantizar la calidad de los alimentos donados es prestar atención a la vida útil. Para ello, el personal de cocina es responsable de la rotación diaria de las existencias, mientras que el propietario debe realizar **controles semanales de almacenamiento** para garantizar el cumplimiento de los principios FIFO. El caso de **Pizzeria Mozza (Los Ángeles)** demuestra cómo la gestión estructurada del almacenamiento redujo el desperdicio de queso en **un 40%**, demostrando que el control sistemático del stock impacta directamente en la reducción del desperdicio de alimentos.

Diapositiva 20: Implementación de un sistema de seguimiento de residuos con IA (para aquellos listos para invertir)

La inteligencia artificial proporciona soluciones avanzadas para el seguimiento del desperdicio de alimentos, automatizando la recopilación de datos y ofreciendo a las empresas información precisa sobre los patrones de desperdicio. Las herramientas impulsadas por IA monitorean el desperdicio de alimentos en tiempo real, lo que permite a los gerentes tomar decisiones de compra informadas y optimizar los niveles de inventario.

Esta diapositiva presenta Winnow Vision AI y Leanpath Go como ejemplos de dichos sistemas. La IA de Winnow Vision utiliza el seguimiento basado en cámaras para analizar los alimentos desechados y detectar ineficiencias en las porciones, la planificación del menú y las compras. Leanpath Go, una aplicación móvil de seguimiento de residuos, permite al personal de cocina registrar los residuos de forma eficiente, lo que garantiza que las empresas dispongan de información actualizada sobre sus tendencias de eliminación. Los sistemas de seguimiento impulsados por IA ayudan a reducir los costos al identificar y eliminar el exceso de compras, los errores de porcionado y la mala gestión del almacenamiento.

Diapositiva 21 : Implementación de un sistema de seguimiento de residuos con IA. ¿Quién hace qué?

El propietario desempeña un papel clave en la configuración del sistema de seguimiento de IA y se asegura de que el personal esté capacitado para usarlo correctamente. El personal de cocina registra los datos de desperdicio al final de cada turno, creando un registro detallado que la administración puede analizar para mejorar la eficiencia. El ejemplo de Accor Hotels en Europa ilustra la eficacia del seguimiento de residuos con IA en operaciones a gran escala. Al implementar Winnow AI, la cadena hotelera redujo el desperdicio de alimentos en un treinta por ciento por ubicación, ahorrando ochenta mil euros anuales por sitio. Este caso pone de manifiesto cómo las soluciones impulsadas por la tecnología no solo apoyan la sostenibilidad, sino que también contribuyen a importantes ahorros financieros.

Diapositiva 22: Reducción de los residuos de envases en las pequeñas empresas alimentarias

El exceso de envases contribuye a los residuos medioambientales y aumenta los costes de eliminación para las empresas alimentarias. La reducción de los residuos de envases requiere un cambio hacia alternativas reutilizables y sostenibles. Esta diapositiva presenta soluciones como la sustitución de los envases desechables por tarros de vidrio, envases compostables y dispensadores recargables. Algunas empresas animan a los clientes a traer sus propios recipientes reutilizables ofreciendo pequeños descuentos en las compras. Las iniciativas locales de reciclaje apoyan aún más los esfuerzos de reducción de residuos al garantizar que los envases no reutilizables se procesen adecuadamente y se reintegren en la cadena de suministro.

Diapositiva 23: Reducción de los residuos de envases. ¿Quién hace qué?

El propietario es responsable de implementar políticas de reducción de empaques e identificar proveedores que ofrezcan alternativas sostenibles. Los cajeros aplican descuentos a los clientes que traen envases reutilizables, lo que refuerza el compromiso de la empresa con la reducción de residuos. Pret A Manger, una conocida cadena de cafeterías que opera en el Reino Unido y Europa, redujo con éxito sus residuos de envases en un treinta y cinco por ciento a través de una iniciativa de descuento para llevar tu propia taza. Este ejemplo demuestra cómo los pequeños incentivos pueden impulsar cambios significativos en el comportamiento de los clientes y, al mismo tiempo, minimizar el desperdicio.

Diapositiva 24: Involucrar a los clientes en la reducción del desperdicio de alimentos

El comportamiento de los clientes desempeña un papel importante en los niveles de desperdicio de alimentos, y las empresas pueden influir en sus elecciones a través de incentivos bien diseñados y campañas de concienciación. Ofrecer opciones de media porción permite a los clientes elegir comidas más pequeñas, lo que reduce la probabilidad de que la comida se quede sin comer. Vender productos visualmente imperfectos con descuento anima a los clientes a comprar alimentos que, de otro modo, se desperdiciarían. Los letreros

informativos colocados cerca de las áreas de pago educan a los clientes sobre su papel en la reducción del desperdicio de alimentos, reforzando los comportamientos sostenibles en el punto de compra.

Diapositiva 25: Involucrar a los clientes. ¿Quién hace qué?

Los equipos de marketing diseñan materiales educativos y campañas promocionales para informar a los clientes sobre los esfuerzos de reducción del desperdicio de alimentos. Los cajeros interactúan directamente con los clientes, explicando las opciones de tamaño de las porciones y fomentando las decisiones de compra sostenibles. El éxito de la campaña Inglorious Fruits & Vegetables de Intermarché en Francia demuestra la eficacia de las estrategias de compromiso con el cliente. Al vender productos deformes a precios reducidos, la cadena de supermercados evitó trescientas mil toneladas de desperdicio de alimentos al año, lo que demuestra que las iniciativas específicas pueden conducir a la reducción de residuos a gran escala.

Diapositiva 26: Reciclaje de restos de comida en flujos de ingresos adicionales

El upcycling transforma los restos de comida en nuevos productos vendibles, generando ingresos adicionales y minimizando el desperdicio. Los posos de café se pueden reutilizar en compost y venderse a los jardineros domésticos. Los restos de carne y los huesos se pueden procesar en golosinas para perros, lo que ofrece una categoría de productos adicional para las empresas. Las verduras sobrantes se pueden fermentar o encurtir, creando kimchi, chucrut u otros productos en conserva caseros. Las empresas que adoptan el upcycling no solo reducen los residuos, sino que también mejoran sus credenciales de sostenibilidad, atrayendo a clientes preocupados por el medio ambiente.

Diapositiva 27: Reciclaje de restos de comida. ¿Quién hace qué?

El propietario supervisa el desarrollo y la fijación de precios de los productos reciclados, asegurándose de que las nuevas ofertas se alineen con la marca de la empresa y la demanda del mercado. El personal de cocina clasifica y procesa los desechos utilizables, manteniendo el control de calidad durante todo el proceso de reciclaje. Blue Bottle Coffee implementó con éxito una estrategia de reciclaje mediante la venta de posos de café usados como abono, generando diez mil euros en ingresos adicionales anualmente. Este caso pone de manifiesto el potencial financiero de la reutilización de los residuos en productos comercializables.

Diapositiva 28: Participación de la comunidad para la reducción del desperdicio de alimentos

La colaboración con la comunidad local fortalece los esfuerzos de reducción del desperdicio de alimentos y fomenta la responsabilidad compartida por la sostenibilidad. La organización de talleres de cocina educa a los clientes sobre cómo reutilizar las sobras en casa, promoviendo técnicas de cocina conscientes del desperdicio. La asociación con granjas locales permite a las empresas donar restos de comida para compostaje o alimentación del ganado, lo que garantiza que los desechos orgánicos se reintegren al sistema alimentario. Las escuelas y las organizaciones sin fines de lucro desempeñan un papel importante en la creación de conciencia, proporcionando recursos educativos sobre la prevención del desperdicio de alimentos para los niños y las familias.

Diapositiva 29: Participación de la comunidad. ¿Quién hace qué?

Los equipos de marketing coordinan programas de alcance comunitario y planifican eventos que se alinean con los objetivos de sostenibilidad de la empresa. El personal de cocina apoya los talleres educativos demostrando técnicas de reducción del desperdicio de alimentos en la práctica. Por ejemplo: Nando's integró con éxito la participación de la comunidad en su estrategia de sostenibilidad al donar restos de comida a las granjas locales, reduciendo sus desechos de vertederos en un ochenta por ciento. Esta iniciativa ilustra cómo las empresas pueden ampliar su impacto más allá de sus propias operaciones mediante el fomento de asociaciones con las partes interesadas locales. Estas actividades son escalables, recuerda.

Diapositiva 30: Recursos de capacitación del personal para la reducción de desechos

La capacitación del personal es crucial para implementar prácticas efectivas de reducción de desperdicios en una empresa de alimentos. Educar a los empleados sobre la precisión de las porciones, las técnicas de almacenamiento adecuadas y el seguimiento de los residuos garantiza que las iniciativas de sostenibilidad se ejecuten de forma coherente. Los módulos de formación en línea gratuitos de WRAP UK proporcionan recursos de aprendizaje estructurados que ayudan a las empresas a desarrollar las habilidades del personal en la gestión de residuos alimentarios. Los programas de incentivos mensuales recompensan a los empleados por ideas innovadoras para la reducción de residuos, fomentando una cultura de mejora continua. Las reuniones semanales de diez minutos refuerzan las mejores prácticas y fomentan la participación del personal en los esfuerzos de reducción de residuos.

Diapositiva 31: Capacitación del personal. ¿Quién hace qué?

El propietario es responsable de desarrollar y mantener un programa de entrenamiento estructurado. El gerente de cocina supervisa el compromiso del personal, asegurándose de que los empleados apliquen las técnicas aprendidas en sus tareas diarias. Sodexo implementó el kit de herramientas de capacitación del personal de WRAP en varios sitios, lo que resultó en una reducción del treinta por ciento en el desperdicio de alimentos por ubicación. Este ejemplo pone de manifiesto la importancia de invertir en la formación continua del personal para lograr mejoras duraderas en materia de sostenibilidad.

Diapositiva 32: Uso de la IA para el seguimiento de alimentos a pequeña escala

La inteligencia artificial ofrece soluciones escalables para las pequeñas empresas que buscan automatizar el seguimiento de los residuos. Winnow Vision AI proporciona monitoreo en tiempo real, capturando datos sobre alimentos desechados para identificar patrones de desperdicio. Leanpath Go, una aplicación móvil, permite al personal de cocina registrar los residuos manualmente mientras genera informes automatizados. Para las empresas que buscan una alternativa de bajo costo, Google Sheets combinado con un sistema de código QR ofrece un método de seguimiento económico que garantiza que los datos se registren con precisión.

Diapositiva 33: IA para pequeña escala. ¿Quién hace qué?

El propietario configura el sistema de seguimiento de IA y se asegura de que los empleados estén capacitados para usarlo de manera efectiva. El personal de cocina registra los residuos a diario, proporcionando datos coherentes para el análisis. TGI Fridays implementó con éxito el seguimiento de IA de Winnow, reduciendo el desperdicio de alimentos en un treinta y siete por ciento. Este caso demuestra cómo las herramientas impulsadas por IA mejoran la eficiencia y mejoran los esfuerzos de reducción de residuos.

Diapositiva 34: Medición e informe sobre el progreso en la reducción del desperdicio de alimentos

El seguimiento del progreso es esencial para mantener la rendición de cuentas en las iniciativas de reducción del desperdicio de alimentos. Establecer objetivos mensuales claros, como reducir las existencias caducadas en un quince por ciento en un trimestre, garantiza la mejora continua. Las herramientas de panel gratuitas, como Google Data Studio, proporcionan a las empresas una representación visual de las tendencias de residuos, lo que facilita la toma de decisiones basada en datos. Las revisiones trimestrales ayudan a los gerentes a evaluar la efectividad de sus estrategias de reducción de desechos, identificando áreas para una mayor optimización.

Diapositiva 35: Plan de acción final para pequeñas empresas

La sesión concluye con un plan de acción estructurado, en el que se esbozan los pasos a corto, medio y largo plazo para reducir el desperdicio de alimentos. Las acciones inmediatas incluyen la implementación de herramientas básicas de seguimiento, la adopción del etiquetado FIFO y la reducción del exceso de existencias. Los objetivos a medio plazo se centran en asociaciones con bancos de alimentos y plataformas conscientes de los residuos. Los objetivos a largo plazo implican la formación del personal y la inversión en sistemas de seguimiento de IA o de control de residuos de baja tecnología. Este enfoque estructurado garantiza que las empresas logren una reducción sostenible de los residuos a lo largo del tiempo.

Diapositiva 36 : ¡Gracias!

Gracias por ser parte de esta sesión. Reducir el desperdicio de alimentos no se trata de perfección, se trata de progreso, un pequeño cambio a la vez. Con las herramientas, el trabajo en equipo y la mentalidad adecuados, incluso las cocinas más pequeñas pueden tener un gran impacto. Sigamos avanzando, hacia opciones más inteligentes, comunidades más fuertes y un sistema alimentario más sostenible para todos.