



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo\_RC2030 /

Nueva guía contra el desperdicio alimentario en el sector horeca de Fundación Elika y Oreka

# Nueva guía contra el desperdicio alimentario en el sector horeca de Fundación Elika y Oreka

Miércoles, 31 de enero 2024

**Bajo el lema *El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es*, la 'Guía contra el desperdicio alimentario en hostelería y restauración', elaborada por la fundación Elika y Oreka, ofrece herramientas y consejos para integrar en la operativa habitual de los establecimientos del sector horeca cambios que permitan medir y reducir el desperdicio alimentario.**

Gestionar de forma adecuada el desperdicio alimentario en los establecimientos de hostelería y restauración no sólo tiene un impacto social y ambiental significativo, sino que puede tener consecuencias económicas importantes que afecten al éxito o fracaso de un negocio. Los costos ocultos asociados al desperdicio alimentario incluyen la energía utilizada en la producción, conservación y preparación de los alimentos, así como el costo de la mano de obra que prepara la comida y las posibles pérdidas debidas a responsabilidades y otros riesgos.

La [Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Elika](#) lleva años concienciando e impulsando iniciativas para prevenir el desperdicio alimentario en Euskadi. En colaboración con [Oreka](#), sistema para la redistribución segura de alimentos donados en el ámbito de la restauración colectiva, han elaborado la 'Guía contra el desperdicio alimentario en hostelería y restauración'. Este documento aporta herramientas y consejos para introducir cambios en la operativa de los establecimientos, que permitan minimizar el desperdicio alimentario.

La guía se articula sobre tres ejes:

- **La medición (y registro)**, de forma constante en el tiempo y lo más precisa posible, del desperdicio de alimentos, como primer paso para poder comparar datos, sacar conclusiones y tomar decisiones de reducción.
- **La reducción**: identificar en qué etapa de trabajo se genera cada tipo de desperdicio para conocer las causas que lo producen y poder adoptar diversas medidas de reducción. La guía aporta ideas y consejos para la reducción del desperdicio alimentario.
- **La revalorización del excedente** siguiendo la siguiente jerarquía de prioridades: donación, transformación, alimentación animal, subproductos y finalmente compost.

– Descarga la 'Guía contra el desperdicio alimentario en hostelería y restauración', elaborada por la fundación Elika y Oreka [aquí](#).

– Os recordamos que **Oreka** es una de las empresas que podréis encontrar en el espacio [Restauración en colectividades: meeting point](#), entre los próximos 18 al 21 de marzo en Fira Barcelona (dentro del marco de Alimentaria & Hostelco).

## Noticias Relacionadas

- [El Gobierno arranca el proyecto de ley para la prevención del desperdicio alimentario](#)
- [Implantación de los ODS en alimentación hospitalaria: 8,2% de reducción del desperdicio](#)
- [Reducir el desperdicio de alimentos en Navidad, un objetivo prioritario para toda la restauración](#)
- [La restauración colectiva trabaja para evitar el desperdicio alimentario, pero no es suficiente](#)