Guía Zero Waste para negocios de hostelería

ADIÓS AL DESPERDICIO: LAS CLAVES PARA AUMENTAR LA RENTABILIDAD DE TU COCINA

Guía interactiva

¡Conviértete en hostelero!

Si estás interesado/a en abrir un negocio con nuestro apoyo o si ya posees un establecimiento y deseas que nos convirtamos en tu proveedor, por favor déjanos tus datos aquí y nos pondremos en contacto contigo.

Me interesa

PROFESIONAL Pascual
Dar lo mejor

“Pascual Profesional impulsa la sostenibilidad en tu cocina hostelera”

Sabemos que el desperdicio alimentario es un tema importante en la hostelería, y estamos aquí para ayudarte a abordarlo de manera práctica y sostenible. Comprendemos los desafíos de tu negocio y queremos ser tu guía hacia una cocina más eficiente y responsable.

Te ofrecemos consejos concretos para reducir el desperdicio, sacar el máximo provecho de los ingredientes y mejorar la gestión de inventario. Estas prácticas no solo son beneficiosas para el medio ambiente, sino que también aumentan la rentabilidad de tu negocio.

¡Prepárate para transformar tu cocina y mejorar la sostenibilidad de tu negocio con Pascual Profesional! Estamos aquí para ayudarte en cada paso del camino.

Índice

1

Transformando desperdicio en ganancias: **La clave del éxito en hostelería**

2

Entendiendo el **desperdicio alimentario en la hostelería**

3

Diseñando menús para reducir el desperdicio

4

Gestión de inventarios para reducir desperdicios

5

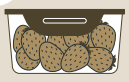
3 consejos clave para la optimización de compras

6

Cocina dominando los **dos fundamentos clave del desperdicio**

7

Divide y Conquista: Control maestro de porciones

8 

Aprovechando al máximo: Gestión Eficiente de Sobras

9

Del despilfarro a la eficiencia: Evaluación de Técnicas Zero Waste

1

Transformando desperdicio en ganancias: La clave del éxito en hostelería

Sabemos que la eficiencia en la gestión de alimentos es crucial no solo para cuidar el medio ambiente, sino también para la **rentabilidad del negocio**. El despilfarro no solo aumenta los costes de producción, sino que también impacta directamente en la reputación del establecimiento.

Cada etapa de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumidor final, tiene un impacto significativo en la cantidad de alimentos desperdiciados. Reducir el desperdicio va más allá de la cocina e implica aspectos como el **servicio al cliente y la planificación estratégica del negocio.**

Hablemos de la nueva **ley contra el desperdicio alimentario** que ha sido implementada recientemente.

Esta ley busca fomentar buenas prácticas desde la producción hasta el consumo, reconociendo que aproximadamente el **30% de los alimentos producidos a nivel mundial se desperdician.**

La normativa establece un **plan de prevención y una jerarquía de prioridades** de uso para todos los agentes de la cadena alimentaria.

A continuación te dejamos algunos puntos clave para la hostelería según la nueva ley.

Plan de prevención

Todos los agentes de la cadena deben tener un **plan** para identificar y minimizar las pérdidas de alimentos.

Jerarquía de prioridades

Prioridad máxima al consumo humano a través de **donación o redistribución.**

Donación de excedentes

Las empresas deben suscribir convenios para donar alimentos no vendidos a entidades **sin ánimo de lucro.**

Transformación de alimentos

Se contempla la **transformación de alimentos no vendidos** en productos como zumos o mermeladas.

Responsabilidad de la hostelería

Los establecimientos deben facilitar que los clientes **se lleven los alimentos no consumidos, sin costo adicional.**

Buenas prácticas

La ley establece medidas como la venta de productos “feos”, la **promoción de productos** de temporada y la adecuación de fechas de consumo preferente.

Régimen sancionador

Se establecen **sanciones** para aquellos que no cumplan con el plan de prevención y la jerarquía de prioridades.

La implicación activa en la reducción del desperdicio no solo es una responsabilidad ética, sino también una oportunidad para **mejorar la eficiencia y sostenibilidad de los negocios de hostelería**

2

Entendiendo el desperdicio alimentario en la hostelería

Reducir el desperdicio alimentario no solo es un desafío, sino también una **oportunidad valiosa para tu negocio.** En el ámbito de la hostelería, este desperdicio aborda la pérdida innecesaria de alimentos a lo largo de toda la cadena, **desde la adquisición hasta el momento en que llega al cliente.**

Es crucial que comprendas dónde se encuentra el **foco del desperdicio** en tus operaciones para poder abordarlo de manera efectiva.

Tipos de desperdicio, aprende a poner el foco

1 Desperdicio de ingredientes

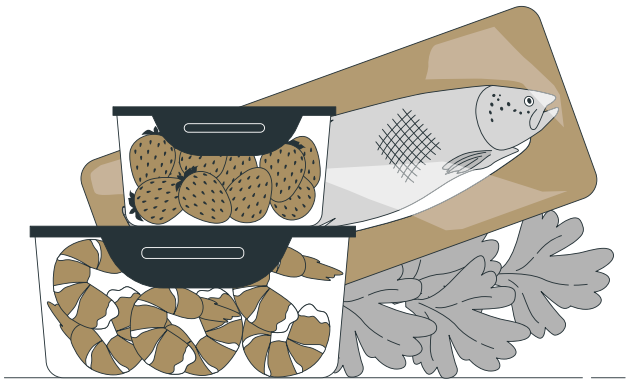
Comprende la pérdida de materias primas durante la preparación y almacenamiento. **Por ejemplo, cuando se desechan partes comestibles de vegetales debido a una falta de planificación en la cocina.**

2 Desperdicio de preparación

Se refiere a la generación de excedentes durante la elaboración de platos. **Un ejemplo sería cocinar una cantidad excesiva de pasta para un servicio, resultando en porciones no utilizadas y, por lo tanto, desperdicio.**

3 Desperdicio de servicio

Ocurre cuando los alimentos preparados no se consumen y se descartan. **Imagina que un cliente pide un plato y, por error, se prepara una porción adicional que no es solicitada ni consumida, generando desperdicio de servicio.**



4 Desperdicio de stock

Pérdida de alimentos por vencimiento de fechas de caducidad o preferencia. **Un ejemplo sería tener en el almacén productos perecederos, como lácteos, que superan su fecha de caducidad y deben ser descartados, resultando en pérdida de stock.**

Consecuencias del desperdicio en la rentabilidad de tu negocio

Impacto financiero 1

El desperdicio alimentario afecta directamente los márgenes de ganancia, generando un aumento en los costos y una merma en la rentabilidad del negocio.

2 Sostenibilidad y responsabilidad social

En un mundo cada vez más consciente, la falta de medidas contra el desperdicio puede incomodar a clientes que aprecian la sostenibilidad y la responsabilidad social.

3 Eficiencia operativa

La gestión eficiente de alimentos no solo ahorra recursos, sino que también potencia la eficiencia operativa al optimizar procesos y reducir los tiempos de preparación.

4 Cumplimiento legal

La reciente legislación impone obligaciones para prevenir el desperdicio, y no cumplirlas puede conllevar sanciones financieras.

¡Amplía información sobre desperdicio alimentario!

Si este apartado ha sido de tu interés, aquí te dejamos un artículo de nuestro blog que te puede ser de gran interés para aprender más sobre este tema: **¡No pierdas dinero! Reduce el desperdicio alimentario en tu bar o restaurante.**

Saber más

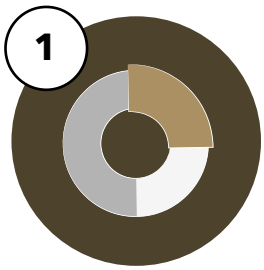
3

Diseñando menús para reducir el desperdicio

La planificación de menús no constituye simplemente una tarea rutinaria, **¡es una ocasión para realmente destacar!**

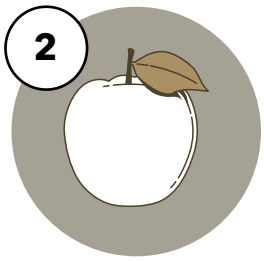
Implica anticipar las necesidades, optimizar los ingredientes y proporcionar variedad sin comprometer la eficiencia. Al planificar con astucia, no solo impulsas la rentabilidad, sino que también aportas a la **sostenibilidad tanto de tu negocio como del planeta.**

Cómo diseñar un menú eficiente **paso a paso**



Análisis de inventario

Evalúa los ingredientes disponibles y aquellos con fecha próxima de vencimiento para incorporarlos de manera estratégica.



Variabilidad nutricional

Diseña menús equilibrados nutricionalmente, utilizando diferentes tipos de ingredientes para reducir la dependencia de productos específicos.

Flexibilidad en recetas

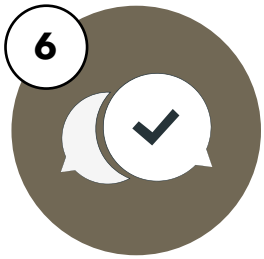
Adapta recetas para aprovechar ingredientes en múltiples platos, evitando la rigidez en la preparación.

Monitoreo de ventas

Observa las preferencias del cliente y ajusta el menú según la demanda, minimizando excedentes no deseados.

Tamaño de las porciones

Controla las porciones para evitar desperdicios en el plato del cliente y en la cocina.



Colaboración con proveedores

Establece una comunicación eficaz con los proveedores para ajustar las entregas según las necesidades reales.

CURSO GRATUITO DE KITCHEN ACADEMY

INGENIERÍA DE MENÚS

A cargo de Oriol Lagé (Chef ejecutivo y asesor gastronómico).

La ingeniería de menús es uno de los conocimientos más importantes a la hora de pensar en tu propuesta con el foco puesto en la rentabilidad. Saber detectar tus platos Estrella y los que no de una forma objetiva, desde un prisma económico, te ayudará a reorganizarte con rumbo al éxito.

Ver masterclass

La importancia de la estacionalidad

¡Sabor fresco y sostenibilidad van de la mano! Utilizar productos de temporada no solo realza el gusto de tus platos, sino que también beneficia al medio ambiente.

Los alimentos de temporada son más accesibles, frescos y su producción genera un menor impacto ambiental. Integrar la estacionalidad en tu menú no solo recorta costos, sino que también **refuerza la conexión con tus comensales, brindándoles experiencias culinarias auténticas y conscientes.**

Algunas ideas a modo de ejemplo...

1

Menú especial de temporada con ingredientes frescos y únicos

Ofrece un menú que cambia cada mes, destacando ingredientes de temporada, como una ensalada de espinacas, fresas, y nueces en primavera, o una sopa de calabaza en otoño.

2

Creación de opciones para llevar o entrega a domicilio

Diseña un menú compacto para llevar que mantenga la calidad de los platos, como bowls de quinoa con vegetales asados y proteínas a elección, fáciles de transportar y disfrutar en casa.

3

Actualizaciones regulares del menú para reflejar las preferencias de los clientes

Realiza encuestas mensuales para conocer los platos favoritos de tus clientes y ajusta el menú acorde, introduciendo nuevas variantes de los platos más populares.

Implementa una noche de degustación mensual donde los clientes puedan probar pequeñas porciones de varios platos, incentivando la exploración culinaria y la retroalimentación directa.

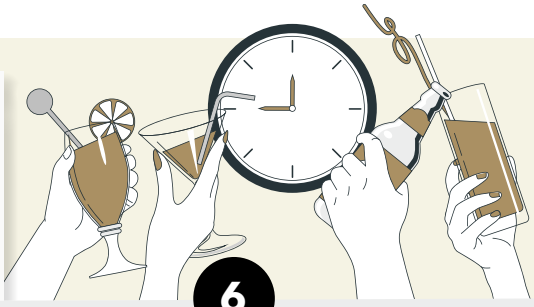
4

Menús degustación para explorar diversos sabores en pequeñas porciones

5

Platos adaptados a dietas específicas, como vegetariana o sin gluten

Incluye en tu menú opciones claramente marcadas para dietas especiales, como un risotto de setas sin gluten y una hamburguesa de garbanzos para vegetarianos, atendiendo así a un público más amplio.



6

Promociones de “happy hour” con cócteles creativos y exclusivos

Ofrece una selección de cócteles de autor a precios reducidos durante las horas menos concurridas, utilizando ingredientes de temporada para crear bebidas únicas, como un mojito de frambuesa en verano.

7

Noches temáticas con platillos de diferentes regiones del mundo

Una vez al mes, transforma tu restaurante con una temática internacional, ofreciendo platos auténticos de países como Italia, México o Japón, acompañados de música y decoración acorde.

8

Ofertas de almuerzo con porciones adaptadas para evitar desperdicios

Crea un menú de almuerzo con porciones más pequeñas y precios accesibles, como medio sándwich con sopa o ensalada, permitiendo a los comensales disfrutar de una comida completa sin excesos.

4

Gestión de inventarios para reducir desperdicios

La gestión de inventarios no se limita a lo técnico, **¡es la clave para una cocina eficiente y sostenible!** Descubre cómo un inventario bien administrado puede marcar la diferencia en la lucha contra el desperdicio alimentario.

Estrategias para el **control de inventarios**

Análisis de demanda:

Un ejemplo práctico sería examinar los hábitos y patrones de consumo, como la preferencia por ciertos productos en temporadas específicas, para ajustar tus niveles de inventario de acuerdo con la demanda real y evitar excedentes innecesarios.

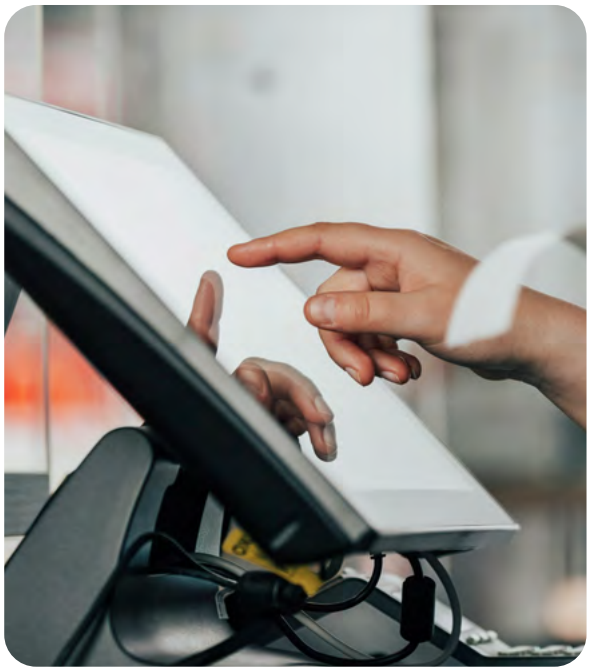
Software de gestión:

Emplea herramientas tecnológicas, como software de gestión de inventarios, para automatizar y agilizar el seguimiento de tus existencias, evitando posibles errores manuales y mejorando la eficiencia operativa.

Inventario justo a tiempo:

Reduce los excedentes manteniendo inventarios alineados con la demanda inmediata.

Por ejemplo, si observas que ciertos productos tienen una alta rotación, puedes ajustar tus pedidos para recibir suministros justo a tiempo, evitando almacenar productos en exceso y optimizando la gestión de inventarios.



Colaboración con proveedores:

Establece relaciones sólidas con tus proveedores para garantizar entregas precisas y ajustadas a tus necesidades.

Por ejemplo, al comunicarte abiertamente con ellos sobre tus necesidades de inventario, puedes asegurarte de mantener una cadena de suministro eficiente.

Métodos de **almacenamiento eficiente**

1 Organización por categorías

Agrupa productos de manera lógica para facilitar la identificación y acceso rápido.

2 Almacenamiento vertical

Optimiza el espacio con estanterías verticales para una distribución más eficiente.

3 Rotación FIFO

Adopta el método **"First In, First Out"** (Primero en entrar primero en salir) para asegurar que los productos más antiguos se utilicen primero, reduciendo el riesgo de caducidad.

Rotación de productos **y control de caducidades**

1

Planificación de menús en base a inventarios

Supongamos que en tu restaurante dispones de un excedente de ingredientes frescos, como tomates y espinacas. En lugar de realizar nuevos pedidos, diseñarías menús que resalten platillos con estos ingredientes para aprovechar el inventario existente y evitar desperdicios. Esta práctica no solo te permite **maximizar la eficiencia**, sino también **reducir costos** al adaptar tus ofertas culinarias a los productos disponibles.

2

Etiquetado efectivo

Utiliza etiquetas claras con **fechas de caducidad** para una identificación rápida y precisa.

3

Auditorías periódicas

Realiza **revisiones regulares** del inventario para identificar productos próximos a vencer y tomar medidas preventivas.

5

3 consejos clave para la optimización de compras

Consejo 1

Selección estratégica de proveedores

Opta por una selección inteligente y reduce desperdicios. **Establecer relaciones sólidas con proveedores confiables es clave.** Elige aquellos que garanticen entregas precisas, especialmente crucial en productos frescos, minimizando excedentes y asegurando la frescura de los productos.

La **comunicación abierta con tus proveedores es esencial** para ajustar pedidos según las necesidades reales de tu negocio. Recuerda que en productos de larga vida, como los nuestros, la calidad es esencial, y comprometerla por el precio puede tener consecuencias a largo plazo.

Por ejemplo...

Si notas un aumento en la popularidad de ensaladas durante el verano, **ajustar los pedidos** de ingredientes como tomates y lechuga permite mantener la frescura de los insumos y reducir desperdicios.

Consejo 2

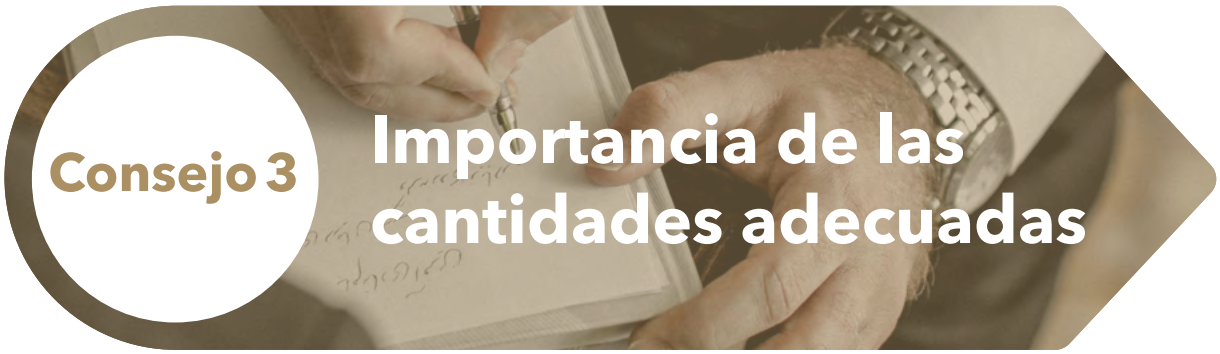
Compras inteligentes y sostenibles

Apuesta por un futuro sostenible. Opta por productos de proveedores comprometidos con prácticas sostenibles. Prioriza ingredientes locales y de temporada, reduciendo la huella de carbono y apoyando a la comunidad. La compra de productos a granel y con envases reciclables contribuye a una cocina más sostenible y "ecoamigable". Recuerda que, aunque la sostenibilidad es clave, no debes comprometer la calidad de tus productos.

Por ejemplo...

Si diriges un bar y decides integrar ingredientes locales y de temporada en la creación de tus cócteles.

Al emplear frutas frescas y hierbas cultivadas en la región, no solo respaldas a los **agricultores locales, sino que también brindas a tus clientes bebidas frescas y auténticas.**



Consejo 3

Importancia de las cantidades adecuadas

La precisión en las cantidades es la clave. Evita excedentes innecesarios ajustando tus pedidos según la demanda real. Un análisis de patrones de consumo y la coordinación con el personal de cocina te permitirán calcular las cantidades exactas, evitando desperdicios y optimizando la gestión de inventarios. Recuerda que "lo barato sale caro", y en la gestión de inventarios, comprometer la calidad por el precio puede afectar negativamente a tu negocio a largo plazo.

Por ejemplo...

Al notar una mayor demanda de cócteles los fines de semana, ajustas tus pedidos de ingredientes para evitar excedentes innecesarios y garantizar la frescura, optimizando así la gestión de inventarios en tu bar restaurante.

6

Cocina dominando los dos fundamentos clave del desperdicio

Adéntrate en los dos pilares fundamentales para potenciar la eficiencia en tu cocina: Dominio de **Técnicas de Corte y Aprovechamiento de Ingredientes**, y **Minimización de Desperdicios durante la Preparación.**

Clave 1

Técnicas de corte y aprovechamiento de ingredientes

* Corte preciso para minimizar residuos

Aprende a realizar distintos tipos de cortes, más precisos, para maximizar el aprovechamiento de cada ingrediente.

Desde julianas hasta brunoise, dominar estas técnicas no solo **mejora la presentación de tus platos, sino que también reduce los restos no utilizados.**

* Aprovechamiento total de ingredientes

Explora la manera de aprovechar al máximo cada ingrediente.

Por ejemplo, las cáscaras y peladuras pueden transformarse en sabrosos caldos o crujientes chips. **Con creatividad, convierte partes no convencionales en ingredientes sorprendentes** para reducir al mínimo el desperdicio.

Clave 2

Reducción de desperdicio en la preparación

Gestión eficiente de sobras

Incorpora estrategias para reutilizar de forma creativa las sobras en nuevos platos. Las proteínas, vegetales o guarniciones que quedan pueden transformarse en opciones deliciosas, disminuyendo así la cantidad de alimentos desperdiciados.

Porcionado justo

Calcula porciones precisas para cada plato, evitando excedentes innecesarios.

Ajusta las cantidades según la demanda y optimiza el consumo de ingredientes, contribuyendo a una cocina más eficiente y rentable.

¡Amplía información sobre cocina Zero Waste!

Si este apartado ha sido de tu interés, aquí te dejamos un artículo de nuestro blog que te puede ser de gran interés para aprender más sobre este tema: **Descubre el "Zero Waste" y cómo puede ayudar a tu negocio y a su sostenibilidad.**

Saber más

7

Divide y Conquista:
Control maestro de porciones

Descubre la clave para servir porciones perfectas y reducir el desperdicio con nuestro enfoque **"Divide y Conquista"**. Aquí te guiamos a través de estrategias efectivas para garantizar porciones adecuadas y minimizar el desperdicio en cada plato.

Cómo servir **porciones adecuadas**

¡Equilibrio en cada bocado! Aprende la importancia de ofrecer porciones adecuadas para satisfacer a tus clientes sin generar excedentes. Descubre técnicas para ajustar las cantidades según la demanda, evitando así residuos innecesarios.

Al ajustar las cantidades de ingredientes para la preparación de platos según la demanda observada, evitas tener exceso de alimentos almacenados, garantizando que cada plato se sirva fresco y minimizando los desperdicios diarios en tu restaurante.

Estrategias para **reducir el desperdicio en el plato**

Con estas **3 estrategias**, no sólo dominarás el arte de las porciones, sino que también convertirás cada plato en una experiencia culinaria completa.

1 Diseño placentero del plato

Organiza visualmente los elementos del plato para maximizar su atractivo y disfrute, incentivando a los comensales a saborear cada porción.

2 Uso creativo de guarniciones

Convierte las guarniciones en destacadas compañeras de los platos principales, fomentando su consumo y reduciendo los restos en el plato.

3 Personalización inteligente

Proporciona opciones de personalización para que los clientes elijan sus preferencias, evitando así la preparación de alimentos no deseados.

¡Descubre lo que un buen emplatado puede hacer por tu negocio!

¿Sabías que tu forma de emplatar puede hacerte perder o ganar dinero? Entra en este taller **GRATUITO** sobre **"El emplatado como técnica de venta"** y empieza a tomar el control de tu negocio.

Saber más

8

Aprovechando al máximo: Gestión eficiente de sobras

Sumérgete en la magia de manejar sobras de forma ingeniosa para reducir el desperdicio y **dar vida a platos innovadores**. Descubre trucos clave para sacar el máximo provecho de los ingredientes y minimizar los restos en tu cocina. **¡Consigue que cada bocado cuente!**

Almacenamiento de sobras

1

Refrigeración estratégica

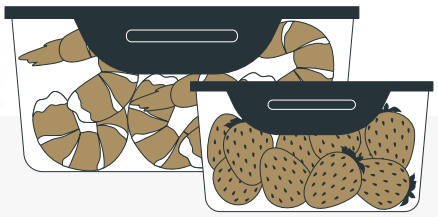
Guarda las sobras en recipientes herméticos y etiquetados adecuadamente para facilitar su identificación. Coloca los alimentos más antiguos en la parte delantera para fomentar su uso rápido.

2

Inventario organizado

Mantén un inventario actualizado de las sobras almacenadas, indicando la fecha de preparación y describiendo los ingredientes principales. Esto facilita la planificación de menús futuros y la identificación de oportunidades creativas.

3



Congelación inteligente

Divide las sobras en porciones individuales antes de congelarlas, lo que facilita la descongelación de la cantidad necesaria. Utiliza bolsas herméticas o envases que minimicen la formación de cristales de hielo.

Reutilización creativa de ingredientes en nuevos platos

Con estas estrategias, convertirás las sobras en **oportunidades culinarias emocionantes.**

1 Aprovechamiento creativo de sobras

Transforma sobras en ingredientes destacados. Por ejemplo, las verduras asadas pueden convertirse en salsas sabrosas o bases de sopas.

2 Menús dinámicos de restos

Diseña menús exclusivos que destaquen **platos innovadores elaborados a partir de ingredientes reciclados**, evidenciando así el compromiso de tu negocio con prácticas sostenibles y responsables.

3 Innovación en presentación

Reimagina la presentación de platos para que las sobras se integren en nuevas creaciones de manera atractiva. Un simple cambio en la apariencia puede hacer que los clientes aprecien las sobras de una manera completamente nueva.

9

Del despilfarro a la eficiencia: Evaluación de Técnicas Zero Waste

Descubre cómo transformar tu cocina en un oasis de eficiencia con nuestras estrategias de evaluación de resultados en **técnicas Zero Waste.**

Establecimiento de **metas y seguimiento**

¡Marca tu ruta hacia el éxito!

Detallaremos cómo establecer **metas realistas y medibles** en tu lucha contra el desperdicio. Aquí tienes algunas metas sugeridas de ejemplo y cómo establecerlas:

20%

Reducción de desperdicio en un 20% en 3 meses

Establece un objetivo claro y cuantificable para disminuir el desperdicio en un porcentaje específico en un plazo determinado.

15%

Optimización del uso de Ingredientes en un 15%

Fija una meta para mejorar la **eficiencia en la utilización de ingredientes**, asegurándote de maximizar cada recurso.

ZERO

Implementación de prácticas Zero Waste en todas las estaciones de cocina:

Establece una **meta integral** para abordar cada aspecto de la cocina, desde la preparación hasta el servicio.

Cómo **evaluar y medir** paso a paso

Identificación de indicadores clave:

Descubre qué métricas son fundamentales para tu negocio. Desde la cantidad de alimentos desperdiciados hasta la eficiencia en la utilización de ingredientes, selecciona indicadores que reflejen tus objetivos.

Herramientas y tecnologías:

Explora las herramientas disponibles, **desde aplicaciones de seguimiento hasta sistemas de gestión de inventarios**. Integrar tecnología facilita la recopilación y análisis de datos para una evaluación más precisa.

Frecuencia de evaluación:

Establece intervalos regulares para evaluar resultados. Esto permite ajustes rápidos y la identificación de áreas de mejora continua.

Feedback del equipo:

Involucra a tu equipo en el proceso de evaluación. Las experiencias y observaciones del personal son valiosas para comprender mejor las prácticas diarias y optimizarlas.

Amplia información sobre "cómo NO despilfarrar"

Si este apartado ha sido de tu interés, aquí te dejamos un artículo de nuestro blog que te puede ser de gran interés para aprender más sobre este tema: **Reciclaje en bares y restaurantes: lo que tus clientes más valoran.**

Saber más

¡Ahora ya dominas el arte de reducir el desperdicio en tu cocina!

Esperamos que hayas encontrado inspiración y, sobre todo, tips prácticos para hacer tu negocio más eficiente. **¡Es hora de poner manos a la obra y transformar estos consejos en acciones!**

En Pascual Profesional, no somos solo un proveedor, **¡somos tu cómplice en la aventura diaria de tu negocio!** Estamos aquí para apoyarte en cada paso. Así que, adelante, prueba, experimenta y haz que tu cocina brille con eficiencia y sostenibilidad.

Si esta guía ha sido de tu interés, aquí encontrarás muchas más que hemos diseñado para ayudarte a hacer caja:

Ver guías

¡Hasta la próxima, hostelero!

Te acompañamos en el día a día de tu negocio

Hostelero, porque sabemos lo que cuesta abrir la persiana cada mañana y hacer caja, nos hemos propuesto darte **soluciones** en todos los aspectos de tu día a día, para que trabajes con comodidad, centrado en **hacer negocio**.

Esperamos que esta guía te haya sido útil a ti y enriquecedora para tu negocio. En **Pascual Profesional** llevamos más de **50 años** entregándonos y acompañando a nuestros clientes de hostelería en sus retos diarios, a través de nuestros productos y servicios.

Entra en nuestra web y descubre lo que podemos hacer por tu negocio.

Entrar

¡Conviértete en hostelero!

Si estás interesado/a en abrir un negocio con nuestro apoyo o si ya posees un establecimiento y deseas que nos convirtamos en tu proveedor, por favor déjanos tus datos aquí y nos pondremos en contacto contigo.

Click aquí