



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

www.vitoria-gasteiz.org

RESUMEN ESTUDIO DIAGNOSTICO DEL DESPERDICIO Y BUENAS PRACTICAS SOSTENIBLES EN LOS RESTAURANTE VITORIA-GASTEIZ

Existe una creciente preocupación por la gran cantidad de alimentos que terminan en la basura. Siendo los sectores de la restauración y consumidor final elementos fundamentales a este respecto, se planteó el proyecto de cuantificar el desperdicio y conocer y estudiar las prácticas de sostenibilidad y seguridad alimentaria en el sector de la hostelería de Vitoria-Gasteiz.

Se realizaron entrevistas, apoyadas en un cuestionario y la comprobación ocular de prácticas en cocina, sobre una muestra de 104 restaurantes. Se identificaron y analizaron algunas prácticas de sostenibilidad (procedencia de los alimentos, planificación de las compras, servicio al cliente, aprovechamiento de los excedentes, formación), algunos requisitos de seguridad alimentaria (conservación de la materia prima y alimentos cocinados, procesos que se realizan en la cocina, etiquetado de productos de elaboración propia, uso abatidor de temperatura, implantación de un sistema de control de calidad, etc.) y la estimación del volumen de desperdicio orgánico generado por los restaurantes.

La estimación del volumen de desperdicio orgánico se ha hecho pesando la basura, según su naturaleza (desperdicio orgánico **no evitable**: cáscara, pieles y huesos, manteles y materiales compostables; desperdicio orgánico **evitable**: materia prima caducada o en mal estado, excesos de comida cocinada, restos del plato, pan y pinchos).

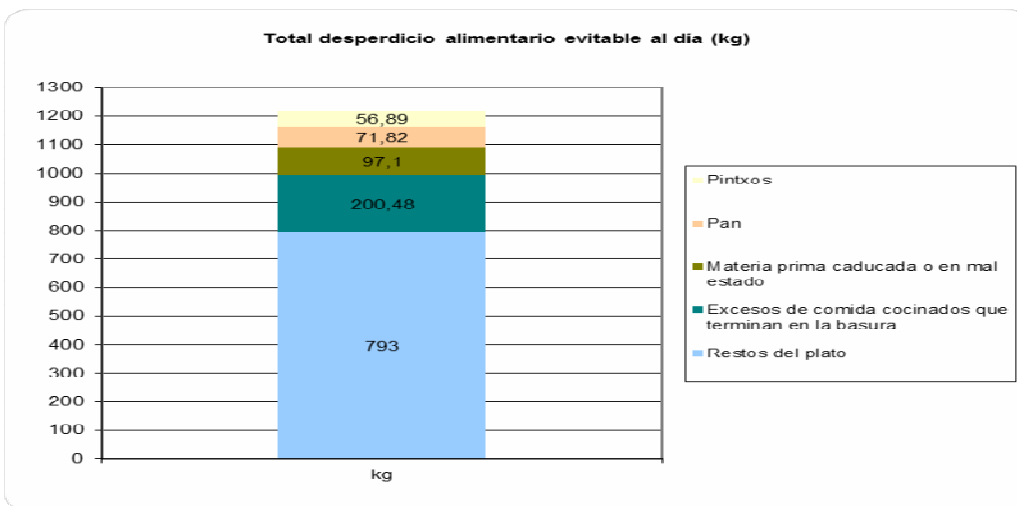
Para realizar el análisis estadístico sobre la influencia de determinadas prácticas, se ha elaborado el “*índice medio de desperdicio orgánico generado por menú servido*” (IDOR).

RESULTADOS:

- Existe bastante desconocimiento de la importancia del producto local en el sector.
- El 89.4% de los restaurante realiza alguna planificación de las compras.
- El 85% de los restaurantes amplía la vida útil de la materia prima (congelación, envasado al vacío, etc)
- El 51% compra pan congelado.
- El 45% usa repetidamente recetas con el ingrediente principal común para la elaboración de distintos platos.
- El 93.3 % dispone de servicio de reserva.
- El 27.88% oferta menús semanales.

Sus datos personales serán incluidos en ficheros cuya finalidad es la realización de tareas propias de la gestión municipal. Puede Ud. ejercer los derechos que reconoce la Ley Orgánica 15/99 dirigiéndose a las Oficinas de Información del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

- El 52.88% oferta medios menús.
- La mayor parte de los pinchos no consumidos al final de la jornada se tira a la basura, y en el caso de la comida cocinada, suele ser aprovechada por el personal.
- Un alto porcentaje de establecimientos no etiqueta el producto elaborado en su establecimiento.
- El mayor porcentaje de desperdicios de la basura (35,9 %) corresponde a los restos del plato.



- El Índice medio de desperdicio orgánico generado por menú servido obtenido es 0.62 kg.
- En el análisis estadístico de las medias de desperdicio orgánico generado por menú servido (IDOR) en diferentes prácticas se ha obtenido que el hecho de planificar la compra, usar recetas con el ingrediente principal común para la elaboración de distintos platos y ofertar medio menú genera menos desperdicio que en otras prácticas).
- Existe una relación entre etiquetado de los productos elaborados en el centro y reducción del desperdicio orgánico.
- No se ha podido establecer diferencias significativas con las prácticas de Seguridad Alimentaria.

ELEVACION DE RESULTADOS AL CONJUNTO DE RESTAURANTES DE VITORIA-GASTEIZ.

	MUESTRA	Media por restaurante	Total diario en Vitoria-Gasteiz	Total anual en Vitoria-Gasteiz
Nº de comidas	5.563	53,8	10.591	3.865.715
Nº de pintxos (entre los que hacen pintxos)	5.344	83,5	10.554	3.852.210

IDOR Y DESPERDICIO ORGÁNICO (kg)

IDOR obtenido 0,62 (Kg. de desperdicio orgánico/menú servido)

DESPERDICIO ORGÁNICO GENERADO (kg)		POR RESTAURANTE			TODOS LOS RESTAURANTES n=198		
Tipo de desperdicio		En 1 día	En 30 días	En 1 año	En 1 Día	En 30 días	En 1 año
No evitable	Cáscaras, pieles, huesos	7,45	223,5	2.719,25	1.482,8	44.484	541.222
	OTROS (mantel de papel blanco)	4	120	1.460	795,2	23.856	290.248
	Total	11,45	343,5	4.179,25	2.278	68.340	831.470
Evitable	Excesos de comida cocinada	2,03	60,9	740,95	400	12.000	146.000
	Restos del plato	8	240	2.920	1.586	47.580	578.890
	Pintxos	0,57	17,1	208,05	114	3.420	41.610
	Pan	0,7	21	255,50	144	4.320	52.560
	Materia prima caducada o en mal estado	0,98	29,4	357,7	194	5.820	70.810
	Total	12,31	369,3	4.493,15	2.438	73.140	889.870
Total (no evitable+evitable)		23,76	712,8	8672,4	4.716	141.480	1.721.340

CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta que en los restaurantes de la ciudad come al día el 4% de la población y generan el 7% del total del desperdicio orgánico, que el índice medio de desperdicio orgánico generado por menú servido obtenido es 0.62 Kg., y que en los próximos años se espera un incremento de la demanda de la población que come fuera de casa, sería interesante trabajar en la implantación de las prácticas que contribuyen a generar ese desperdicio para poder reducirlo.

Entre los desperdicios evitables, la mitad de la bolsa de desperdicio orgánico (12 kg aproximadamente) es evitable, de los cuales 6 Kg. corresponden a los restos del plato, que los clientes no comen y que se podrían reducir ofertando raciones más pequeñas, ofertando el medio menú, o ajustando el pan y las guarniciones. Además, se podría complementar con la promoción del uso del tupper en los establecimientos.

Etiquetar los productos elaborados en el local, planificar la compra, usar recetas con ingredientes comunes para la elaboración de distintos platos y ofertar medio menú son prácticas que deben utilizarse en todos los establecimientos para reducir el desperdicio orgánico.

Alargar la vida útil de los alimentos mediante métodos de conservación contribuye a controlar y evitar el desperdicio orgánico pero deberían facilitarse procedimientos para una práctica correcta.

Existe una gran desinformación en el sector, por lo que sería de interés elaborar campañas de sensibilización que llegaran también al consumidor.

En Vitoria-Gasteiz a 26 de noviembre de 2015