

# TRASH COOKING:

El arte de hacer más con menos

**Unilever Food Solutions 2019.**



El trash cooking nace de la necesidad de reducir la gran cantidad de desperdicios que se generan en las cocinas del mundo. Consiste en utilizar lo que sobra durante la preparación de los platillos principales para crear interesantes propuestas culinarias, que van desde ligeros canapés hasta increíbles sopas.

¿Lo mejor de todo?

***¡Los comensales adoran saber que su comida contribuye a una causa!***

Ser parte de esta tendencia trae consigo una gran cantidad de beneficios, pero el más importante de todos es la tranquilidad de saber que estás en armonía con el entorno al mismo tiempo que impulsas el crecimiento de tu negocio.

# ¿POR QUÉ TRASH COOKING?

El impacto que tienen los restaurantes en el desperdicio de alimentos a nivel mundial es mucho mayor de lo que pensamos. Solo en Europa, por ejemplo, se estima que los restaurantes son responsables del 15% de la comida desechada anualmente en el continente.

Estas sobras no solo tienen un gran peso ecológico, higiénico y social, sino que además pueden dejar en la ruina a cualquier negocio. Las sobras son las principales fugas de ingresos en el sector de la restauración.



## DISEÑANDO EN VERDE

Darles un nuevo aire a los alimentos va más allá de la cocina. El proceso del trash cooking empieza en las buenas prácticas de compra y el estudio de los ingredientes. Gracias a ello es posible planificar estrategias orientadas a maximizar la eficiencia de la cocina.

Podríamos decir que el verdadero valor de esta tendencia está en aprender a reconocer lo que utilizamos y a pensar fuera del molde en todos los aspectos del local. Es la esencia de los nuevos modelos de negocios.

# VOLVIENDO A LAS RAÍCES

Puede que sea un movimiento en aumento en el mundo gastronómico, pero aprovechar la comida es algo natural en muchas partes del mundo y ha sido esencial en muchos periodos de nuestra historia. El trash cooking, para muchos, no es una nueva tendencia, sino un periodo necesario de introspección y crecimiento dentro del mundo de la alta cocina.

*Sacar provecho de todo tiene cierto aire al hogar, y eso es algo que nunca pasará desapercibido entre los comensales.*



## DESAFIANDO ESQUEMAS

Para las nuevas generaciones, el trash cooking representa una forma de rebelarse contra los modelos de consumo modernos al mismo tiempo que contribuyen a una causa mayor. Para los restaurantes, representa una ventana de posibilidades para innovar y definir una imagen alejada de lo viejo.

Es por ello que cada vez más chefs ven en el trash cooking una oportunidad para fusionar tradición e innovación. Utilizar los sobrantes para darle un twist a lo típico, modernizar viejas prácticas culinarias e inventar hábitos saludables se está convirtiendo en la norma.

# TRASH COOKING EN BOCADOS:

## CREATIVIDAD Y ARTE

El trash cooking es más que “reciclar”. Crear platillos que cumplan los altos estándares gastronómicos utilizando los sobrantes requiere verdadera innovación y pasión por la cocina. Cuidar el ambiente se convierte en la excusa perfecta para innovar y renovar la carta, diseñar una temática exclusiva y mucho más.



## VALOR ECOLÓGICO

Reducir los desperdicios es una de las grandes metas de la humanidad en este siglo. Al sacar el mayor provecho a cada ingrediente, estás contribuyendo a la sostenibilidad de tu localidad. Los desechos se han reducido en más del 5% desde el 2016 gracias al surgimiento de esta filosofía.

## RENTABILIDAD SOSTENIBLE

Aprovechar los desperdicios es, literalmente, crear más con menos: Mayor flujo de inventario, menos compras innecesarias, más ventas y menos desechos. Al ser parte de esta tendencia en crecimiento, no solo cuidas el ambiente, también cuidas tu negocio.



## FOOD STYLING

La variedad de colores, formas, tamaños y texturas de las sobras las hace perfectas para crear una infinidad de estilos. Es algo que puedes aprovechar para darle algo más de qué hablar a tus comensales. Hoy en día, comer se trata de más que alimentos... ¡La comida está de moda!

# ATRÉVETE A PROBAR...



**PAPAS RÚSTICAS:** son un gran favorito en todo el mundo debido a la textura y contraste que la piel de la papa les da a los platillos. Ya sea horneadas o fritas, son el acompañante ideal en una increíble variedad de preparaciones

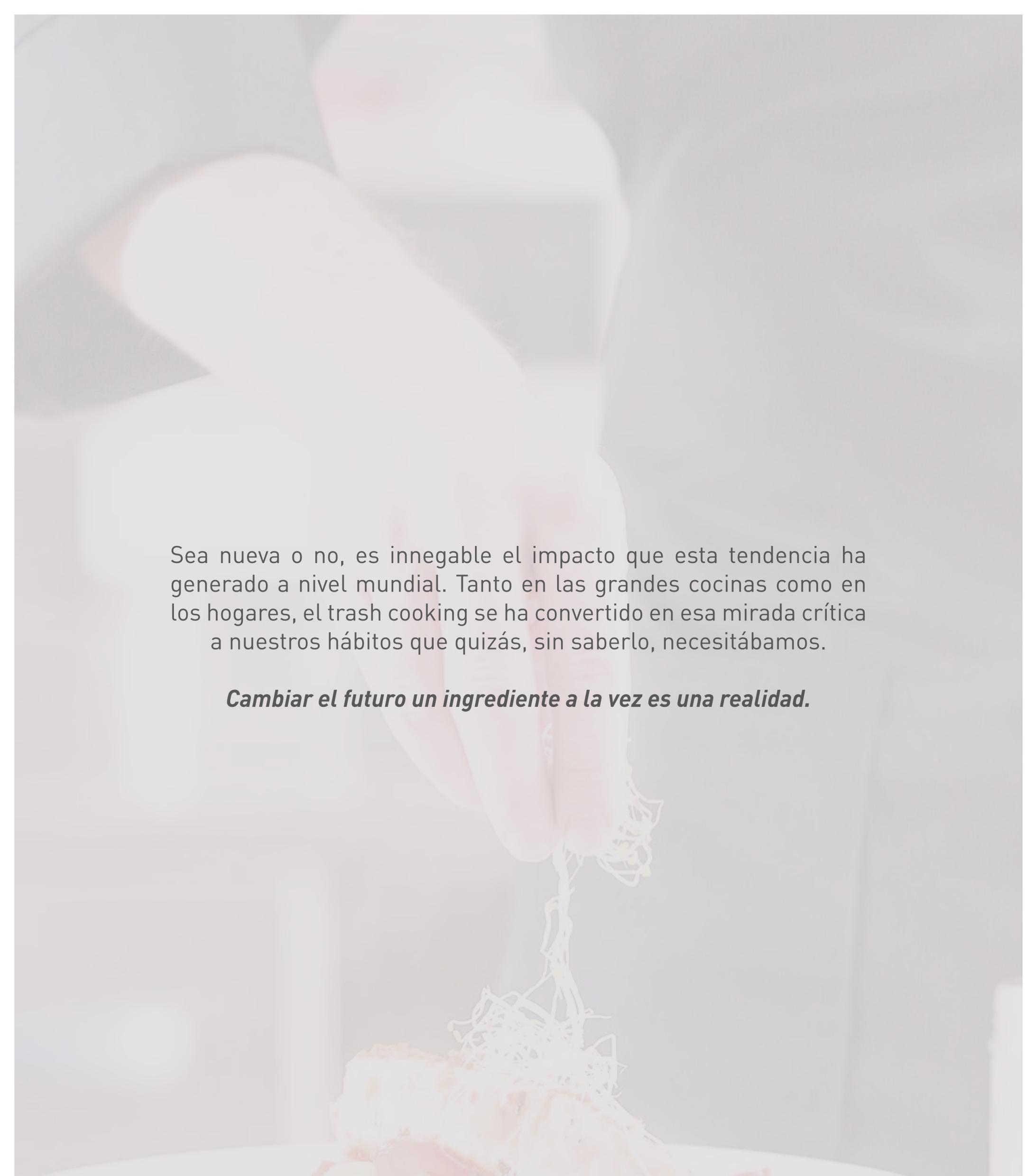


**SOPA DE VERDURAS:** Un verdadero clásico del trash cooking incluso antes de ser tendencia. Las sobras vegetales, como las hojas o tallos, son perfectas para preparar deliciosas sopas. ¡Son ideales para las temporadas frías o lluviosas!



**EL INFALTABLE PAN:** Puedes rallarlo, tostarlo, trocearlo y más. Sustituir los piñones en un pesto con pan duro rallado, por ejemplo, es una de las tantas formas de reinventar recetas y reducir desperdicios al mismo tiempo.





Sea nueva o no, es innegable el impacto que esta tendencia ha generado a nivel mundial. Tanto en las grandes cocinas como en los hogares, el trash cooking se ha convertido en esa mirada crítica a nuestros hábitos que quizás, sin saberlo, necesitábamos.

***Cambiar el futuro un ingrediente a la vez es una realidad.***