



EFICIENCIA EN LA COCINA

POR UNA INDUSTRIA
RESTAURANTERA
PARTÍCIPE DEL CAMBIO - PARTE 1



Unilever
Food
Solutions

1 ¿Qué es el concepto de “cero desperdicios” y cómo se relaciona a la eficiencia en la cocina?

El concepto de cero desperdicios se inició entre las décadas de 1960 y 1970, y ha resurgido con fuerza en los últimos años a la par de la creciente preocupación por la crisis medioambiental¹. Esta propuesta se centra en aprovechar al máximo los recursos. En el caso de los alimentos, utilizando creativamente cada una de sus partes, incluso elementos que podrían ser desechados –como cáscaras o raíces–, separando de forma correcta los empaques y evitando que los productos regresen a la naturaleza en forma de residuo.



PANORAMA DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN GENERAL Y POR PARTE DE LA INDUSTRIA DE *FOOD SERVICE* EN MÉXICO, AMÉRICA LATINA Y EL MUNDO

De acuerdo con datos de la ONU, la Ciudad de México es la segunda metrópoli en el mundo que genera más basura, solo detrás de Nueva York². Se calcula que una persona que vive en el área metropolitana de CDMX produce, en promedio, casi 1.5 kg de basura diarios que bien pudieron haber sido evitados en su mayoría³. De acuerdo con el Banco Mundial, en nuestro país se desechan 20.4 millones de toneladas de alimentos al año y en promedio cada mexicano tira 158 kg de comida⁴.

Por su parte, WWF apunta a que el 34% de los alimentos que se producen en el planeta terminan siendo desperdiciados, al tiempo que un tercio de la población mundial (aproximadamente el mismo porcentaje) vive con malnutrición⁵.

Actualmente, tras la crisis sanitaria producida por el COVID-19, la industria restaurantera mexicana logró recuperarse y es de nuevo una fuente de empleos y de recursos económicos, representando 1.3% del PIB nacional⁶. Resulta importante comenzar a operar pensando en no comprometer los recursos futuros ni el bienestar de las próximas generaciones.

135.2 MILLONES DE PERSONAS

Para 2027, la población mexicana crecerá un 4.8%, llegando a **135.2 millones de personas**, contra los **128.9 millones** registradas en el censo de 2021, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)⁷.



En 2019, Knorr presentó, junto con WWF, una lista de los 50 alimentos del futuro pues una investigación de la FAO develó que el 75% de la alimentación mundial depende solo de 12 cultivos y el ecosistema que los rodea⁸. En ellos aparecen ingredientes mexicanos como el nopal, los frijoles negros y la flor de calabaza, así que aprovecharlos trae beneficios tanto para los ecosistemas como para la economía de escala en México,

pues son accesibles en precio y están disponibles frescos casi todo el año.

Encontrar un camino que logre cuidar los recursos, llevando adelante un negocio sustentable y responsable, dará una ventaja competitiva en nuestros negocios, además de poder ser el factor que haga la diferencia entre la cantidad y calidad de comensales que recibamos en el futuro.



¿Qué hacer para desechar menos?

La tendencia de cero desperdicios plantea cinco principios que fácilmente se pueden adaptar a la cocina y así volver los procesos, recetas, servicios y operación del negocio de comida mucho más eficientes:

- 1 Rechazar** todo aquello que no es necesario. Esto merece una reflexión a conciencia, preguntándote para qué utilizarás aquello que estás por adquirir, cómo lo puedes aprovechar mejor o si tienes algo a la mano que lo pueda sustituir. Al hacer esto también eficientizas costos, por lo que tienes mejores márgenes de utilidad.
- 2 Reutilizar** y dar una segunda vida a los productos e insumos. Quizás esas cáscaras de zanahorias no funcionen para dar vida a la guarnición que planeas, pero sí para dar aromas y sabor a fondos y caldos.
- 3 Reducir** estratégicamente el consumo de aquello que no es necesario, a través de recetas eficientes y bien costeadas, compras efectivas, y la elección de ingredientes multipropósito que puedan complementar varias preparaciones en tu negocio.
- 4 Reciclar.** Lo que se pueda rechazar, reutilizar o reducir, recíclalo. Existen muchas organizaciones que aprovechan materiales de un solo uso para cosas completamente distintas de las que es su vocación inicial, como los envases de PET que Zama México, una empresa de cero residuos, utiliza para la construcción de viviendas en zonas rurales.
- 5 Compostar:** este es el más natural de todos los principios de cero desperdicios: consiste en regresar a la tierra aquello que brota de ella; es decir, casi todo lo que vive en nuestra cocina. Lo que se conoce normalmente como basura orgánica puede transformarse en una fuente de nutrientes para huertas y espacios verdes.

¿Cómo pueden involucrarse en esto los grandes, medianos y pequeños negocios de alimentos y bebidas?

¿Sabías que los rabos de las cebollas son utilizados como hierbas aromáticas en la cocina asiática? ¿O que los tallos del cilantro aportan aún más sabor que las propias hojas? ¿Qué pasaría si te dijéramos que esos jitomates que ya están muy suaves al tacto son perfectos para hacer salsas y caldillos?

El papel de la industria gastronómica y restaurantera es fundamental para

pensar un escenario de cero desperdicios. En la cocina todo cabe y todo se puede aprovechar mediante recetas eficientes y menús; es decir, que un mismo ingrediente pueda usarse en diferentes partidas de acuerdo con su estado o que algunos insumos tengan 100% de rendimiento gracias a la tecnología con la que están diseñados.



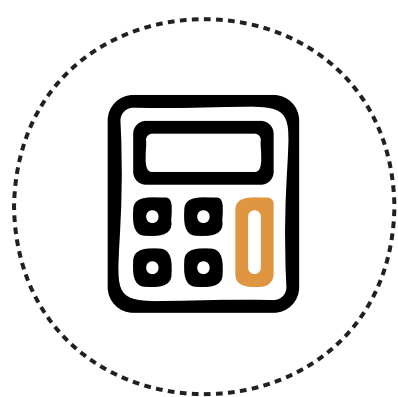
De la misma manera, los negocios de servicios de alimentos pueden colaborar incluso a la construcción de buenos equipos de trabajo al tener un proyecto común independiente. Compostar, hacer un huerto o crear programas internos que incentiven el aprovechamiento de los alimentos ayuda a lograr una mejor comunicación y fomenta un ambiente laboral colaborativo.

En términos económicos, los restaurantes también pueden obtener beneficios al momento de adquirir sus insumos o buscar productos en el mercado que puedan hacer más eficientes sus procesos al tiempo que generan cero desperdicios, como los sazoadores o el tomate deshidratado de **Knorr® Professional**.

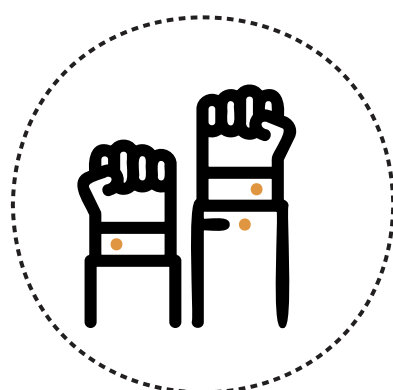


¿Por qué es importante trabajar para lograr tener cero desperdicios?

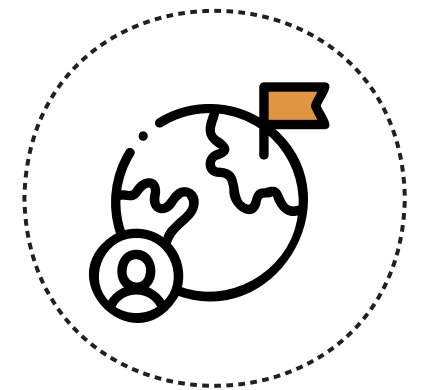
Al convertir nuestras cocinas y negocios de alimentos y bebidas en espacios responsables ante el desperdicio de alimentos, podemos obtener varios beneficios que son relevantes a pequeña y gran escala:



Se reducen los gastos y se incrementa el margen de **utilidad**.



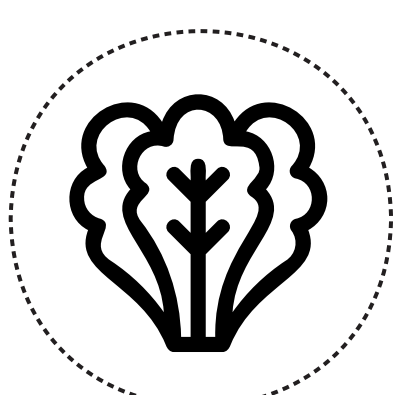
Se fomenta el **trabajo en equipo**.



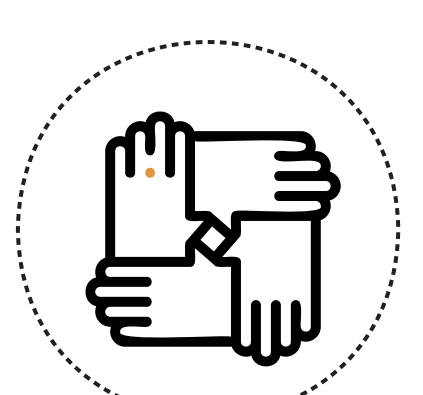
Se genera conciencia en los colaboradores para **no desperdiciar** recursos y los motivamos a seguir el modelo de cero desperdicios incluso en su vida cotidiana.



Los procesos de operación en los restaurantes **aumentan su eficiencia** y, por lo tanto, es posible producir más y de **mejor manera**.



Se puede invertir en insumos de **mejor calidad** y podemos darles **diferentes usos**.



Nos adherimos a prácticas de **sostenibilidad** que tienen **impacto en el entorno**.

2 ¿CÓMO EVITAR EL DESPERDICIO?

Es importante tener claro que hoy ya no es suficiente solo separar los residuos o utilizar menos agua, por ejemplo. La cultura de cero desperdicios involucra **proactividad**, tanto de los chefs y cabezas de los restaurantes como de las personas que se involucran en sus dinámicas.

Un restaurante cero desperdicios depende de una **buena estrategia de compras**, almacenamiento, producción y servicio. Al tratar con perecederos, los ingredientes están expuestos a convertirse en desperdicio durante cualquiera de estas etapas, por ello, la gestión de mermas es **indispensable**.

El manejo adecuado de los residuos puede **disminuir el costo** de la materia prima y ayudar a alcanzar un presupuesto **más eficiente**.



FACTORES INTERNOS

El desperdicio debe cuidarse en todas las etapas de la operación: planeación, compras, logística, almacenaje, cocina, servicio y descarte. Aplica estas estrategias:

Planea: de acuerdo con tus recetarios estandarizados.

Compra inteligentemente: lista los productos que necesitas y sus cantidades, privilegia los alimentos con una mejor relación precio-calidad y aquellos que mejor se adapten a tu cocina, además de los que te ayuden a reducir los residuos.

Opera de acuerdo con tu planeación y de manera organizada. La logística es parte fundamental en un platillo exitoso pues se reducen los gastos e incrementan los márgenes de utilidad

Almacena con cautela: etiqueta lo procesado, aprovecha lo que lleve más tiempo en almacén primero, refrigera y congela respetando temperaturas y reglas de higiene.

Cocina pensando cómo utilizarás aquellas partes de tus ingredientes que no funcionan en esta receta: crea preparaciones complementarias como fondos de verduras, purés y sazónadores caseros.

No descartes lo que consideres que pueda usarse en algo más.



EQUIPO INVOLUCRADO

Uno de los puntos más importantes para lograr una cultura de cero desperdicios en la cocina tiene que ver con la sensibilización de los **equipos de trabajo**: se puede hacer un plan de acción que no requiera mayor inversión, pero sí un **compromiso de todo el personal** del que además puedan sentirse orgullosos por ver **resultados** tangibles, como puede ser un huerto urbano.

Crea una estrategia clara y concisa para optimizar tus procesos y evitar el desperdicio. Ésta debe involucrar a todas las personas que trabajan en tu negocio de alimentos y bebidas.

Asegúrate de que existen las herramientas necesarias para que tu estrategia pueda ser ejecutada fácilmente. Por ejemplo, si planeas compostar, coloca en un lugar visible y al aire libre los botes con tapa donde se coloquen los residuos, al igual que tierra y hojas secas.

Sensibiliza a tu equipo de trabajo de manera verbal y directa para que puedan resolver sus dudas y atar los cabos que no hayan quedado claros. Es importante comunicar estas prácticas en enunciados cortos que todos puedan ver y que involucren acciones puntuales. Aquí te van cinco ejemplos:

01
Separa los residuos inorgánicos en diferentes botes (PET, plástico común, aluminio, papel, vidrio).



02
Pesa los ingredientes de tu receta con cuidado de no tirar nada.



03
Sirve solo el agua que vas a utilizar y no dejes el chorro correr si no estás lavando nada.



04
Tritura los residuos orgánicos para el compostaje.



05
Si lo reutilizas, empácalo correctamente.

Establece responsables de cada acción y capacítalos de acuerdo con cada función. En el caso de la composta, por ejemplo, designa a una persona que se encargue de abastecer el compostero con tierra y hojas secas, así como tener un control de tiempos para su uso. Guíate por documentos que ya existan, como la **Norma Oficial Mexicana 251 de la Secretaría de Salud** para el buen manejo higiénico.





PLANEACIÓN ENFOCADA EN CERO DESPERDICIOS + REINGENIERÍA DEL MENÚ

Antes de lanzarte a hacer cualquier receta, planea qué va a suceder en cada parte del proceso y cómo optimizar los tiempos y costos de tus recursos. La cocina de producción debe ser responsable de darle el primer tratamiento a los insumos que lleguen a tu restaurante: en este punto se desinfectan vegetales, se limpia la carne, se porciona todo; este es uno de los lugares donde hay más riesgo de generar desperdicios.

Capacita a los equipos de trabajo de cada partida a tener listo su mise en place—que se traduce como “puesto en su lugar”—para el momento del servicio. Este concepto, que se utiliza en todas las cocinas profesionales, es el conjunto de tareas que deben realizarse antes de comenzar el servicio: la preparación de

ingredientes y organización de tu espacio de trabajo agilizará las operaciones, optimizando tiempos y estandarizando procesos en tu restaurante.

Integra la reingeniería del menú, que es una técnica diseñada para analizar la rentabilidad de los platos, impulsar aquellos que producen mayores ganancias y optimizar los que no funcionan. Toma como indicador la relación entre el volumen de venta y el margen de utilidad; es decir, qué tanta popularidad tiene en tu restaurante y cuánto ganas por ello, con la intención de lograr la rentabilidad.

Un plato rentable es aquel con un porcentaje bajo de costo y que es muy popular. Esta matriz ayuda a identificarlos:

ALTA



POPULARIDAD

BAJA

ALTA

La rentabilidad es el beneficio obtenido de una inversión. El margen de utilidad (o ganancia) es el porcentaje que se adiciona a los costos.

¿Qué hacer en cada caso?



Puzzle

Mejorar su **visibilidad** con descripciones más atractivas tanto en el menú como en el servicio en el salón y en **la atención al cliente** de delivery y take away.



Estrella

Asegurar que tenga un **lugar privilegiado** en la carta y en las recomendaciones, además de tenerlos en cuenta en **la comunicación en redes sociales**.



Perro

Eliminarlo u optimizar su porcentaje de utilidad para probar otra versión que sea evaluada nuevamente más adelante.



Caballo de batalla

Cambiar algunos ingredientes o modificar la porción para mantenerlos, **ya que los clientes** los eligen.

Compras eficaces

Asegúrate de que todo lo que adquieras sea lo mejor, de acuerdo con tus posibilidades y necesidades. La persona responsable de las compras y aquella que gestiona el almacén son clave en este punto. **Algunas recomendaciones:**

Elaboración de fichas técnicas: Una vez que tienes tus recetas estandarizadas, crea una base de datos de todos los insumos que necesites y sus características. Esto facilitará la requisición tanto interna como externa. **Mira un ejemplo:**

CALABACITAS CRIOLLAS

Receta en la que se utiliza	Ratatouille
Otros nombres	Zucchini, calabacita larga.
Fotografía	
Talla Mínima	15 centímetros de largo; 2 centímetros de diámetro
Peso mínimo (por unidad)	150 gramos
Grado de maduración	Moderada
Características para tomar en cuenta	Firme al tacto, color verde vivo, sin magulladuras, sin olores
Rechazar si	Presenta manchas oscuras, gotea, es blanda al tacto, la superficie es amarilla
Almacenamiento	Refrigeración en pieza completa (7 días) Recipiente hermético cerrado una vez porcionada (4 días)

- **Busca proveedores** de mayoreo que te den mejores precios para no perecederos.
- **Procura consumir local**, así reduces la huella de carbono que produce la transportación y tienes acceso a productos más frescos.

Almacenamiento y gestión del inventario

El almacenamiento de los alimentos es clave para prolongar su vida de anaquel y mantenerlos en óptimas condiciones.

Las cocinas funcionan mejor con el método de inventario PEPS, que significa **primeras entradas, primeras salidas**. Esto quiere decir que lo primero que compres es lo primero que debes de consumir, con la intención de que nada llegue a su fecha de caducidad.

Un método muy eficiente para lograr esto es etiquetar cada cosa con fecha de compra y acomodar de atrás para adelante (es decir, lo más nuevo, se coloca detrás de lo que ya existe en el almacén).

PROCURA QUE:



El almacén de secos y no perecederos tenga una temperatura entre 18 y 23°C. La humedad debe ser baja para que no crezcan hongos ni haya focos de contaminación. Es mejor cuando son oscuros; así, los alimentos no se oxidan tan rápidamente.



Las cámaras de refrigeración deben mantenerse en un máximo de 4°C, así se interrumpe la proliferación de bacterias y micotoxinas.



Siempre mantén el congelador a -18°C y procura agrupar los tipos de alimentos juntos: carne con carne, preparados con preparados, hielo aparte y aislado de lo demás.



La sal, sazónadores, consomés y demás productos en polvo almacénalos en recipientes herméticos para evitar que se humedezcan.

Preparación

El momento de transformar tus alimentos es el más importante, tanto para el negocio como para los comensales.

Asegúrate de capacitar bien a tus equipos de trabajo y así reducir el margen de error en la preparación para evitar desperdicios.

Ten en cuenta los porcentajes de rendimiento y la forma en la que utilizarás los productos que necesitas en cada receta.

Contempla reservas y previsiones suficientes, pero no excesivas para evitar descartarlas al final de la jornada. Calcula alrededor del 5% extra de tus ventas solamente.



Racionamiento adecuado

De acuerdo con el formato de tu restaurante, diseña las porciones con las cantidades adecuadas según se trate de entradas, platos fuertes o postres, para evitar que sobre y sea desperdiciado.

Calcula que una persona consume alrededor de 500 gramos de alimentos en una comida. Distribuye tus gramajes en los diversos tiempos que ofrezcas y procura no hacer porciones demasiado grandes o muy pequeñas.

Siempre ten a la mano platos desechables y biodegradables para empacar las sobras que los comensales quieran llevar a casa; ofrece esta opción de forma proactiva al momento de levantar el servicio.



Gestión de la operación

La mejor estrategia para tener un restaurante rentable es tener una planeación financiera adecuada y un control sobre la operación diaria para monitorear, evaluar y realizar cambios cuando sean necesarios.

Mapea los costos del restaurante para identificarlos y analizarlos, evitando los costos ocultos que puedan causar imprevistos. Realiza un control periódico para optimizar el presupuesto del negocio y lograr la mejor versión de cada platillo, entregando la máxima calidad a un precio que resulte conveniente.

Elige el mejor equipo posible, y dedica tiempo a su capacitación, lo que tendrá un impacto positivo en todos los aspectos del negocio. Estudia los tiempos y movimientos de la cocina para encontrar los procesos que mejor sirvan a la brigada y al local.

Puedes apoyar la operación en softwares que ayuden en la gestión de inventarios, reservas o servicio para aumentar la eficiencia.



Desecho de desperdicios

Algunos trucos para mejorar el manejo de desperdicios en una cocina eficiente son:

- Utiliza cubos que separen al desecho por el material con el que están hechos (orgánicos, vidrio, aluminio o cualquier tipo de metal, plástico, PET, cartón y no reciclables)
- Haz una composta con los residuos orgánicos que viva en un área al aire libre de tu restaurante; reutiliza ese abono para huertas, jardines o incluso plantas de interior.
- Aplica buenas prácticas de manejo de desechos: dobla los empaques para que ocupen menos espacio; nunca viertas

líquidos sobre materiales reciclables, envuelve la cristalería rota en una bolsa para evitar accidentes.

- ¡No tires la comida que sobra! Aplicaciones como Kigüi, Too Good To Go, Nice to eat y Encantado de Comerte han sido creadas para combatir el desperdicio de alimentos.
- Varios bancos de alimentos reciben alimentos preparados en buenas condiciones para donarlos a poblaciones que viven en situaciones de vulnerabilidad.



CONSEJOS Y RECOMENDACIONES PRÁCTICAS PARA REDUCIR DESECHOS

A continuación, te compartimos 10 tips para alargar la vida de anaquel de algunos productos que compres frescos.

- 1** Sumerge las **zanahorias y otros tubérculos** como las papas en agua fría para volverlas firmes de nuevo si es que se ablandaron por el paso del tiempo o el calor.
- 2** Al comprar **hierbas aromáticas**, colócalas en un frasco donde los tallos tengan agua, como si fuera un florero, y almacénalas en la parte menos fría de la cámara de refrigeración; es decir, cerca de las puertas.
- 3** Envuelve **hojas verdes** en **papel absorbente**, luego en una bolsa de plástico o papel aluminio, y refrigera.
- 4** Las **frutas climatéricas**, o sea, aquellas que terminan de madurar aún cortadas (como los aguacates, la papaya, los plátanos o el mango) pueden ir en un recipiente abierto dentro de la cámara de refrigeración. De este modo, el etileno –gas responsable de que maduren más rápido– no se concentrará en las piezas, haciendo que tarden más en descomponerse.
- 5** Las **frutas no climatéricas** (cítricos, bayas, chiles, pepinos) deben almacenarse tapados herméticamente en la parte fría del refrigerador.
- 6** Las **nueces** duran más tiempo congeladas en un recipiente hermético o al vacío.
- 7** Los **frutos de gran formato** que no se consuman en su totalidad (piña, papaya, sandía, melones) se deben cubrir con playo o plástico de cocina con grado alimenticio.
- 8** Los **bulbos** – cebollas, ajos, échalote, etc.– pueden almacenarse dentro de la cámara de refrigeración o afuera. Es importante que, una vez cortados, estén dentro de recipientes bien cerrados para que su aroma no contamine otros vegetales.
- 9** Las **sobras de cortes de vegetales** sirven para hacer fondos, los cuales se pueden utilizar para sopas, salsas o caldos que complementen a los sazonadores. Congela juntos o clasifica de acuerdo con las necesidades de tu recetario.
- 10** Las **sobras de comida** deben guardarse en recipientes herméticos de vidrio y etiquetados con la fecha de preparación. Depende del alimento, pero se calcula que duran entre 2 y 4 días.

Unilever Food Solutions: soluciones gastronómicas para evitar las mermas

Para ser un restaurante con cero desperdicios necesitas soluciones de máxima calidad, que ofrezcan una calidad consistente y no generen desperdicios. Ese es el caso de los productos de Unilever Food Solutions, inspirados por y para chefs, que son:

- **Versátiles**, para aprovecharlos en muchas recetas.
- **Prácticos**, con una gran relación calidad-precio para ahorrar tiempo, dinero y espacio.
- **Deliciosos**, pues concentran todo el sabor de los mejores ingredientes sin conservadores.
- **100% aprovechables**, al no generar mermas gracias a su tecnología.
- **Sustentables**, ya que sus ingredientes se cultivan respetando el medio ambiente y utilizan un empaque reciclable.



Knorr® Professional Empanizador

Resalta los sabores en tus recetas, el perfecto balance de sus ingredientes y especias; garantiza la estandarización de tus platillos con una textura crujiente.



Hellmann's® Mayonesa Real

Aporta sabor y balancea las preparaciones sin ocultar el sabor de los alimentos. Es ideal para untar, como base para aderezos y para un gran número de diversas preparaciones.

¿CÓMO EVITAR EL DESPERDICIO?

• FACTORES EXTERNOS



TEMPORADA

Elegir vegetales de acuerdo con su momento de cosecha es útil para:



REDUCIR COSTOS



OPTIMIZAR LA CALIDAD,
SABORES Y COLORES



EFICIENTIZAR
LAS RECETAS



A CONTINUACIÓN, TE PRESENTAMOS UNA LISTA DE PRODUCTOS QUE PUEDES ENCONTRAR EN CADA TEMPORADA:

1 ENERO



NARANJA • MANDARINA • LIMÓN AMARILLO • BRÓCOLI • COL • COLIFLOR • ALCACHOFAS.

2 FEBRERO



BERENJENAS • PEPINOS • ZAPALLOS CEBOLLAS • AJOS • PAPA • BETABEL • ZANAHORIA.

3 MARZO



NOPALES • ACELGAS • ESPINACAS • PLÁTANO.

4 ABRIL



FLORES COMESTIBLES • PAPAYA • SANDÍA • PIÑA.

5 MAYO



MANGO • MAMEY • INSECTOS COMESTIBLES.

6 JUNIO



MELÓN • SANDÍA • CHAYOTES • FLOR DE CALABAZA.

7 JULIO



PERAS • MANZANAS • DURAZNOS • QUELITES • NUECES.

8 AGOSTO



HONGOS • QUELITES • TUNAS.

9 SEPTIEMBRE



CHILE POBLANO • MAÍZ CACAHUAZINTLE.

10 OCTUBRE



JITOMATE • CALABACITAS • MORAS • FRESAS • ZARZAMORAS • FRAMBUESAS.

11 NOVIEMBRE



CALABAZA DE CASTILLA • NUECES • CAMOTE • PAPA • BETABEL • ZANAHORIA.

12 DICIEMBRE



GUAYABA • MANDARINA • JAMAICA.

HISTORIA

El registro histórico de tu negocio puede ser muy útil para **proyectar el futuro**. Así, al comparar la cantidad de mesas ocupadas, los días y horarios de mayor afluencia de público, los platillos más y menos vendidos, o la cantidad de pedidos que realizaste a través de entrega a domicilio o por retiro, pueden ayudarte para tomar decisiones estratégicas. Esto es, decidir qué mantener o qué modificar según la propia historia del restaurante.

EVENTOS

Un festival de música, un partido de fútbol o un congreso en un hotel cercano pueden modificar la tendencia de consumo en tu establecimiento, creando picos inusuales. Checa los calendarios de eventos locales y crea un plan de acción para hacer frente a esas fechas especiales.

COMUNIDAD

En México existen muchas organizaciones que promueven la cultura de cero desperdicios por medio de programas y eventos a los que te puedes sumar. **Estos son algunos:**

Central de Abastos y sus proyectos de reducción de desperdicios

ITACATE es un programa del gobierno de la Ciudad de México que ha recuperado alrededor de 432 toneladas de alimentos “desperdicio” en la Central de Abasto para donarlo a casi dos millones de personas. Por otro lado, en la misma Central de Abastos existe un contenedor específico donde los vendedores dejan los frutos y vegetales que no venden por no cumplir el estándar, aunque son aptos para consumo. Ahí son recogidos por diferentes fundaciones o bancos de alimentos como Solo Por Ayudar y comedores comunitarios.

Zamá México

Este proyecto busca lograr que todos los espacios de México cuenten con al menos una solución sustentable que ayude a sanar al planeta. En su plataforma digital puedes encontrar diferentes productos para optimizar recursos en tu cocina: desde ahorradores de agua hasta composteros y celdas para captación de energía solar. De la misma manera, Zamá México ofrece cursos asíncronos y en vivo para sensibilizar equipos de trabajo, escuelas y comunidades. Bajo este marco crearon el proyecto Construye mi casa con tus residuos, la cual aprovecha los empaques y materiales no reciclables para hacer viviendas en poblaciones rurales a los que puedes ir a colaborar.

Padre Huerto

Esta iniciativa tiene su lugar de origen en Morelos, pero participa activamente en la creación de huertos en todo el país. Además, Padre Huerto imparte cursos de cocina, compostaje, agricultura a pequeña escala y lo necesario para conectar tu cocina con la naturaleza y optimizar los recursos. Realizan eventos de sensibilización tanto en su huerto como experiencias privadas en donde estés.

Hagamos Composta

Tiene su base en la Ciudad de México y su labor es concentrar los residuos de casas habitación, restaurantes, empresas y oficinas para compostarlos y reciclarlos. El servicio de recolección de Hagamos Composta se realiza a domicilio y ofrece también capacitaciones para una separación de residuos eficiente.

Huerto Roma Verde

En la Colonia Roma, en la Ciudad de México, vive este espacio dedicado a la cultura de la sostenibilidad y el aprovechamiento de recursos. Cada semana existen eventos diferentes en las instalaciones de Huerto Roma Verde donde se enseña sobre huertos, reciclaje y composta. También es un espacio donde se venden productos ecológicos y amigables con el entorno.

Culinaria Mexicana

A nivel empresarial, Larousse Cocina y Culinaria Mexicana otorgan el Premio México Gastronómico de Sustentabilidad, en el cual cualquier restaurante que tenga buenas prácticas en abastecimiento, medio ambiente o sociales puede documentarlas y ganar.

Los dos ganadores de cada categoría obtienen:

- La producción de un corto-documental sobre sus buenas prácticas.
- Una mención especial en la edición impresa de la Guía México Gastronómico 2024.
- La entrega de una placa de reconocimiento durante la gala de presentación de la Guía México Gastronómico 2024.

Ectágono

Consultora empresarial sobre buenas prácticas en materia de sostenibilidad que abarca toda la república. Ectágono tiene diferentes eventos a lo largo del año como la reforestación de las Barrancas de Tarango, el bazar de trueque Re-Circula –en donde, además, se pueden llevar los residuos para su reciclaje y composta–, así como diferentes acercamientos con la naturaleza.

REFERENCIAS Y NOTAS AL PIE

1. Connet, P. The Zero Waste Solution (2013).
2. Villeiman, C. (12 octubre de 2018) Cómo la basura afecta al desarrollo de América Latina. Noticias ONU.
3. Secretaría del Medio Ambiente - SEDEMA, Inventario de Residuos Sólidos de la Ciudad de México.
4. Banco Mundial: Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos puede generar grandes beneficios para la seguridad alimentaria de los países y el medio ambiente. (20 septiembre de 2020).
5. World Wildlife Fund - WWF: Desperdiando nuestra alimentación (15 de junio de 2022).
6. González, G. (junio de 2023) Estadísticas y números sobre la industria de la hospitalidad en México. Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados, CANIRAC.
7. INEGI (2023), Estadísticas a propósito del día mundial de la población, datos nacionales.
8. World Wildlife Fund - WWF (2019), Alimentación variada para un mundo diverso (16 de agosto de 2022).

Sobre Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions es un negocio creado por chefs, por eso sabemos a lo que te enfrentas todos los días en tu restaurante. Todo lo que hacemos está pensado para hacer que tu vida sea un poco más sencilla. Nuestro objetivo es inspirarte, capacitarte y proporcionarte las mejores soluciones de productos y servicios.

Debido a nuestra experiencia en servicios profesionales de alimentos, nuestro equipo de más de 300 chefs crea soluciones de platillos que logran un excelente sabor, versatilidad y nutrición con un alto estándar.

Nuestra red global de profesionales de servicio de alimentos nos ayuda a obtener los mejores ingredientes sostenibles, desarrollar productos de calidad, crear recetas modernas e inspiradoras y proporcionar apoyo y capacitación para los chefs.



Unilever
Food
Solutions