

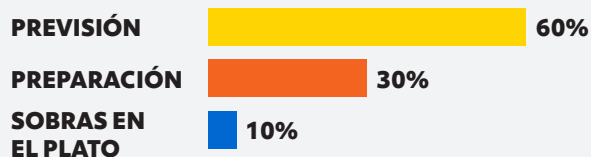
# ¡Aquí no se tira nada!

## Consejos para reducir el desperdicio de alimentos

### 1. ¿DÓNDE SE GENERAN TUS MERMAS?



Identifica el origen de tus desperdicios y conoce en qué procesos se generan. Ajusta siempre al máximo las pre elaboraciones, son foco de grandes desperdicios.



### 2. CONTROLA TU GÉNERO



Evalúa bien todo tu género para aprovecharlo al máximo, sin olvidarte cremas, salsas, pasteles fríos, patés, ensaladillas y batidos.

### 3. VIGILA EL TAMAÑO DE TUS RACIONES



Controla bien la cantidad de las raciones que sirves usando básculas. Ofrece también variedad de cantidades, por ejemplo medias raciones a un precio más reducido.

### 4. INFORMACIÓN PARA EL PERSONAL



Pon en sitios visibles carteles y fichas técnicas que sean útiles para tu equipo, como métodos de cocina o emplatados más eficientes.

### 5. UN INGREDIENTE, VARIOS PLATOS



Aprovecha tus ingredientes y utilízalos para crear diferentes platos de tu carta. Puedes dar la opción de repetir en tu menú del día para dar salida a platos con bajo coste.

### 6. CUIDADO CON LOS COSTES OCULTOS



Intenta ser todo lo previsor que sea posible con el número de clientes que esperas, teniendo en cuenta reservas, el calendario, el tiempo, etc.

### 7. EL TRIUNFO DE LA ORGANIZACIÓN



Designa a una persona que controle al milímetro las compras y el almacenaje para evitar el deterioro y gasto en exceso de los alimentos.

### 8. EQUIPO UNIDO



Involucra a todo el personal en estas tareas, donde cada persona tenga una función específica para una mejor gestión.

### 9. NI MUCHO, NI POCO



Encuentra el punto medio para tu oferta, ni muy extensa ni muy escasa. Evitarás tener mucho género en stock y ofrecerás variedad a tus clientes.

### 10. ANALIZA Y PIENSA



Ten un plan. Prioriza qué es mejor preparar en la cocina y qué comprar fuera. Las pre elaboraciones profesionales, deshidratados, conservas o congelados son un aliado para tener un sistema más eficaz con menos mermas.