



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

www.vitoria-gasteiz.org

EVALUACIÓN DE LA CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN EN LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA EN VITORIA-GASTEIZ

30.11.2020

INTRODUCCION

El Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz está totalmente implicado con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas en la implementación de políticas de sostenibilidad desde hace tres décadas.

Uno de los 86 proyectos propuestos en LA AGENDA VITORIA-GASTEIZ 2023 es la actuación 4.14 PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPILFARRO ALIMENTARIO". Medida que contribuye con el objetivo de desarrollo sostenible número 12 de la Agenda 2030 "CONSUMO Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLES", y consiste en garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles con el fin de reducir la generación de residuos y el desperdicio de alimentos, entre otros. Este objetivo tiene como meta una mayor conciencia mundial sobre el problema, exigiendo reducir a la mitad el desperdicio per cápita de alimentos y de consumo para el 2030 y a su vez reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de la cadena de producción de suministro.

La Unidad Sanitaria y de Consumo del Servicio de Salud Pública del Departamento de Deporte y Salud del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz viene trabajando desde hace años en esta línea de Prevención y Reducción del Desperdicio de Alimentos aplicado al sector de la hostelería de la ciudad.

En este sentido, se han realizado los siguientes trabajos:

- 2014-2015, "Estudio diagnóstico del desperdicio y de buenas prácticas sostenibles en los restaurantes de Vitoria-Gasteiz". Estudio en el que se ha elaborado un método de cuantificación de los residuos en el ámbito de la hostelería, diferenciando lo aprovechable de lo no aprovechable. [Resumen Estudio diagnóstico desperdicios en hostelería 2014-2015.](#)
- 2018-2019, Identificación de las Buenas Prácticas contra el desperdicio alimentario en los restaurantes con la elaboración y edición de la "Guía de desperdicio cero en la alimentación. [Desperdicio cero en la alimentación. Guía para restaurantes.](#)



- 2019-2020: Evaluación de la aceptación de la “Guía de desperdicio cero en alimentación”. (Trabajo que se presenta en este documento).
- Participación en la plataforma de “Lucha contra el despilfarro en Euskadi mediante la elaboración de una guía para la donación de los excedentes alimentarios”. [Guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi.](#)

Por lo tanto este trabajo “Evaluación de la aceptación de la guía de desperdicio cero en alimentación” se encuadra dentro de un proyecto que pretende contribuir a prevenir y reducir el despilfarro alimentario y con ello los residuos. Siendo este un objetivo dentro del programa estratégico del actual gobierno del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

* Se está tendiendo a unificar la terminología y cada vez tiene más aceptación la palabra desperdicio. Por lo que es habitual encontrarse el término despilfarro en documentos más antiguos y en los foros más recientes ya sólo se habla de desperdicio alimentario.

OBJETIVOS

De forma general:

- Seguir con las políticas de sostenibilidad del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz en la reducción del desperdicio alimentario y de los residuos. Además de contribuir con el compromiso adquirido por nuestro país con la Organización Mundial de la Salud de reducir para el año 2030 el despilfarro de alimentos en el mundo a la mitad.

De forma específica:

- Sensibilizar y concienciar al sector de la hostelería y a los consumidores de la importancia de implantar medidas preventivas para reducir el desperdicio alimentario.
- Dar a conocer cuales son las buenas prácticas que contribuyen a la reducción del desperdicio alimentario a través de la divulgación de una guía.
- Evaluar el impacto que ha tenido dicha guía en el sector de la hostelería.



MATERIAL Y METODO

El estudio se ha realizado sobre una muestra de 114 establecimientos del sector de hostelería, todos ellos pertenecientes al Grupo II según la clasificación de la *Orden 15 de marzo de 2002 del Consejero de Sanidad del País Vasco*.

Se han realizado dos visitas a los establecimientos seleccionados:

1. **La primera visita**, de carácter informativo, ha consistido en una presentación de *“La guía desperdicio cero en alimentación”* con una breve explicación del contenido, incidiendo en las prácticas de mayor relevancia en la reducción del desperdicio de alimentos. Se ha diseñado una ficha técnica para la recogida de los datos. (Se adjunta Anexo I).

El estudio se ha hecho mediante encuesta a los responsables de los establecimientos visitados. Se ha valorado siguiendo una escala de valores del 1 al 5, siendo el 1 (muy insatisfecho/a) la valoración más baja y el 5 (muy satisfecho/a) la más alta, dependiendo de la aceptación de la guía por parte del titular de la actividad y en su ausencia por alguno de los trabajadores. Ver Tabla 1.

Tabla 1. Evaluación del grado de aceptación de la guía

1	Indiferencia. No ha mostrado interés ni amabilidad y no ha facilitado la exposición de la guía.
2	Escasa. Ha mostrado poco interés hacia la información de la guía.
3	Aceptable. Ha mostrado interés y amabilidad adecuados y la actitud ha sido correcta.
4	Buena. Ha mostrado bastante interés y la actitud ha sido receptiva.
5	Muy buena. Ha mostrado mucho interés y su actitud ha sido proactiva.

2. **La segunda visita** se ha orientado a la evaluación de la implantación de las buenas prácticas para la reducción del desperdicio de alimentos. La recogida de datos se ha realizado mediante encuesta y observación. Se ha diseñado una ficha técnica de Evaluación. (Se adjunta Anexo II).



Las buenas prácticas evaluadas han sido las siguientes:

- Planificación de la oferta. (Diseñan los menús teniendo en cuenta ingredientes comunes, utilizan el menú del día para dar salida a la carta, planifican las cantidades en función del día de la semana,...)
- Planificación de la compra. (Control del stock, compran al día y productos locales y de temporada,...)
- Buenas prácticas en la seguridad alimentaria. (La aplicación de buenas prácticas de manipulación contribuye a la reducción del despilfarro, se usan técnicas de conservación adecuadas, la rotación de los alimentos es adecuada,...)
- Servicio personalizado en el comedor. (Se ofrecen diferentes opciones de menú como medio menú o menú infantil, se ofrece el tuper al cliente,...)
- Aprovechamiento de los excedentes. (Uso de recetas de aprovechamiento)
- Reducción y separación de los residuos. (Se evitan los envases y embalaje y se recicla adecuadamente)

Se ha evaluado el grado de implantación de las Buenas Prácticas frente al desperdicio de alimentos que se están tomando en los restaurantes de la siguiente forma: si tienen todas implantadas o algunas de ellas y si no tienen ninguna implantada. En pocas ocasiones no se ha podido valorar y se ha recogido como “no valorado”.

Tabla 2. Valoración de la implantación de buenas prácticas

1	Tiene implantadas una o más de las buenas prácticas para reducir el desperdicio alimentario.
2	No emplea ninguna buena práctica para reducir el desperdicio alimentario.



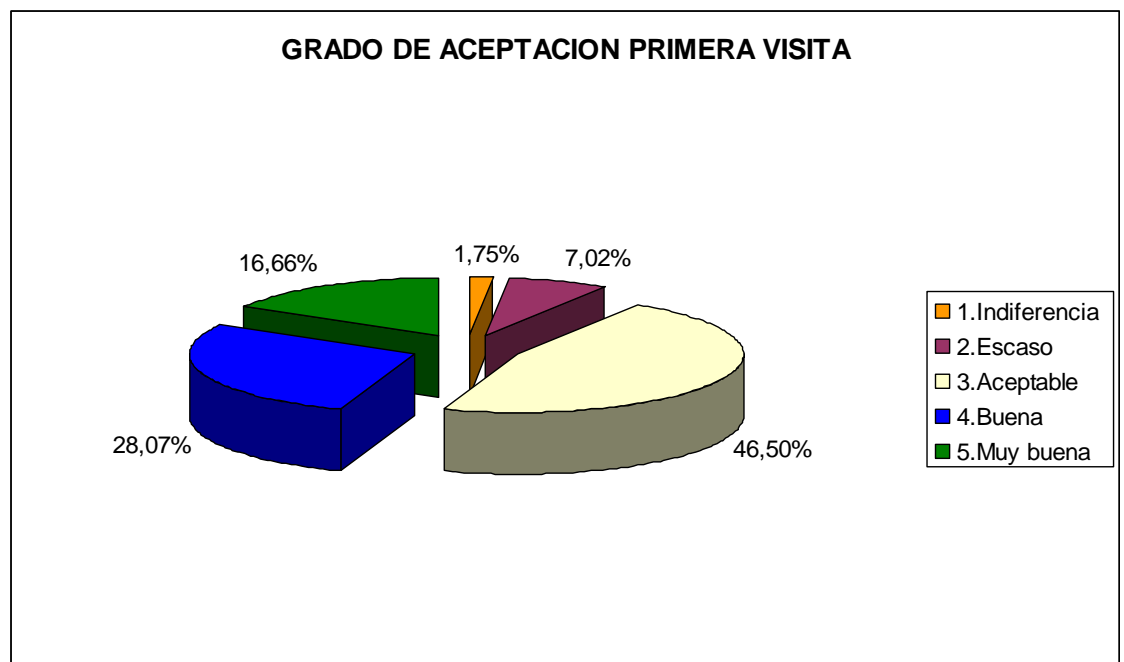
RESULTADOS:

Primera visita:

Se han realizado un total de 114 encuestas en 114 establecimientos.

A continuación se muestra el grado de aceptación de la guía.

Grado de aceptación de la guía (valorado del 1 al 5 siendo el 5 el mejor valorado)



El 16,66% de los/as responsables de hostelería han aceptado la guía de manera muy buena, mostrando un alto grado de interés y actitud proactiva, el 28,07% se han mostrado bastante satisfechos/as y el 46,5% satisfechos/as. Por el contrario, el 7,02% han recibido la guía con escaso interés y el 1,75% ha mostrado indiferencia y no ha facilitado ni siquiera la exposición de la guía. Se puede concluir que el 91,23% de los/as hosteleros/as han aceptado gratamente la presentación de la guía.

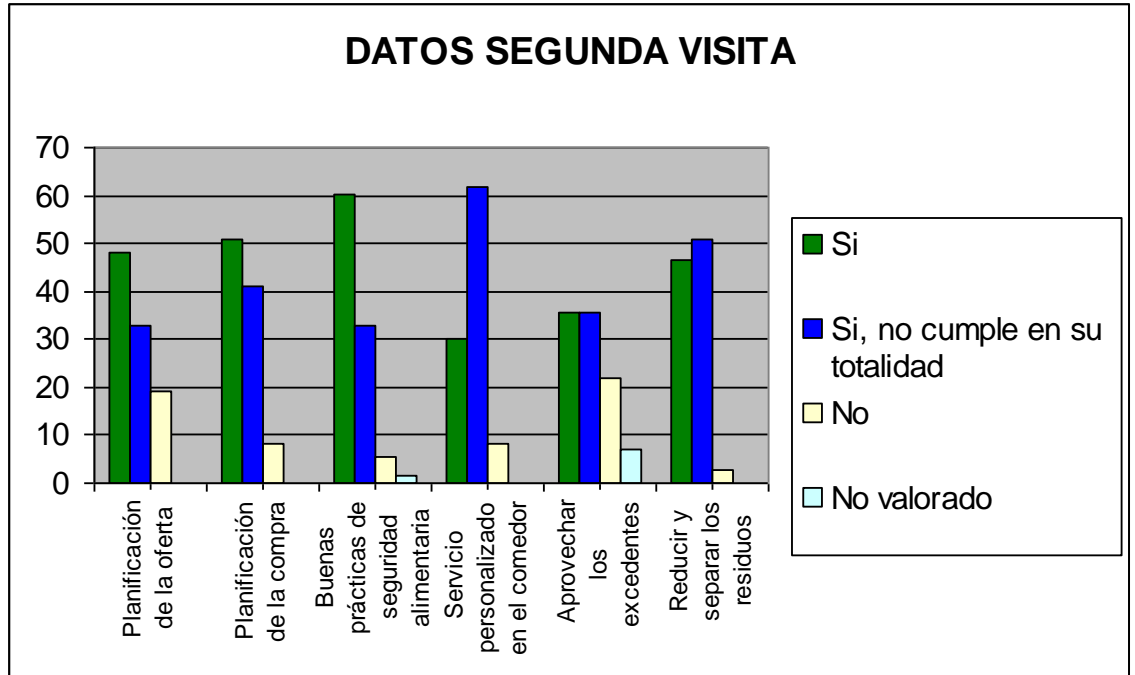


Segunda visita:

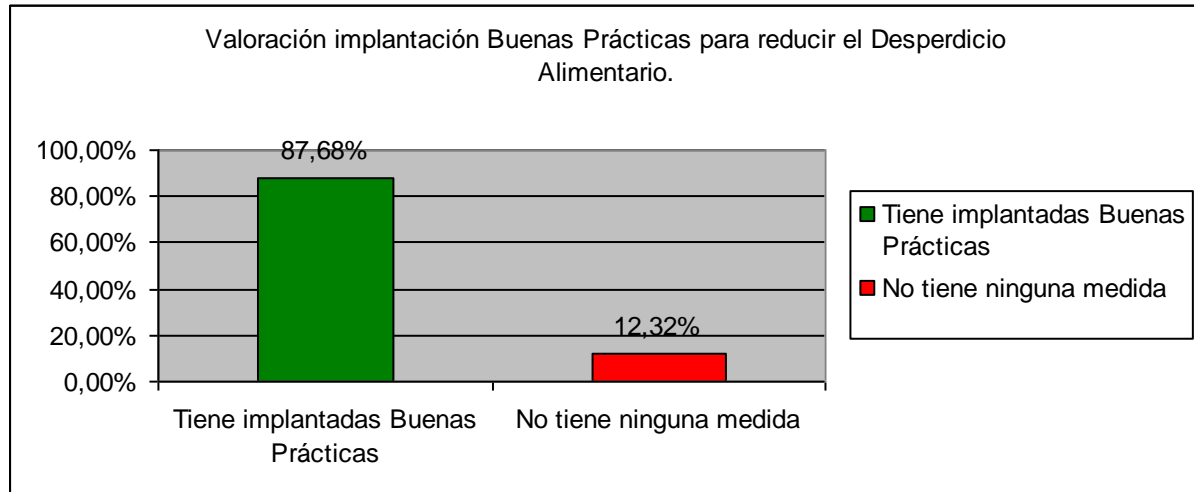
Se han visitado y analizado un total de 73 establecimientos. Debido a la situación de la pandemia de la COVID-19, el trabajo tuvo que ser interrumpido y no se han podido completar todas las segundas visitas previstas hasta los 114 establecimientos, que era la muestra seleccionada.

Figura 2. Datos recogidos en la segunda visita a los establecimientos de hostelería

Implantación de las Buenas prácticas			
Muestra		Número de establecimientos	
Establecimientos de hostelería grupo II		73	
Si	Si, no cumple en su totalidad	No	No valorado
Planificación de la oferta			
35 (47,95%)	24 (32,87%)	14 (19,18%)	0
Planificación de la compra			
37 (50,68%)	30 (41,10%)	6 (8,22%)	0
Buenas prácticas de seguridad alimentaria			
44 (60,27%)	24 (32,88%)	4 (5,48%)	1 (1,37%)
Servicio personalizado en el comedor			
22 (30,14%)	45 (61,64%)	6 (8,22%)	0
Aprovechar los excedentes			
26 (35,62%)	26 (35,62%)	16 (21,91%)	5 (6,85%)
Reducir y separar los residuos			
34 (46,57%)	37 (50,69%)	2 (2,74%)	0



Valoración de la implantación de las buenas prácticas	
Tiene implantada alguna de las buenas prácticas para reducir el desperdicio alimentario	No tiene ninguna medida para reducir el desperdicio alimentario
64 (87,68%)	9 (12,32%)



RESULTADOS

- El 47,95% de los establecimientos tiene implantada una buena planificación de la oferta y el 32,87% tiene en cuenta una o varias prácticas para reducir el desperdicio alimentario. Por el contrario, el 19,18% no hace ningún tipo de planificación en la oferta, es decir, no se interesa por conocer las preferencias de sus clientes, no se adapta a las necesidades de los comensales (no ofrece medios menús, menú infantil, media ración ni detalla las guarniciones de los platos o el tamaño de las raciones, por ejemplo). Tampoco aplica medidas como incluir alimentos de temporada o utilizar un mismo ingrediente para elaborar varios platos,
- El 50,68% de los establecimientos visitados planifica adecuadamente su compra y el 41,10% lo hace a veces. Por el contrario, el 8,21% no hace ninguna planificación de la compra, no compra productos de Producción Local ni evita comprar grandes volúmenes de mercancía por obtener un descuento.
- En el 60,27% de los establecimientos se ha observado que realizan unas adecuadas Prácticas de Manipulación de alimentos en las etapas de Recepción de las Materias Primas (Condiciones de transporte adecuadas y no existe demora en el almacenamiento de los productos que precisan mantenerse a temperaturas reguladas), Almacenamiento y Conservación (Almacenamiento y Conservación correctos, y no se sobrepasan las fechas de caducidad), Preparación y Elaboración (Realizan buenas Prácticas de Manipulación y los tratamientos térmicos son adecuados, no insuficientemente cocidos o con sal excesiva por lo que deberían ser desechados y no realizan comida en exce-



so). En el 32,88% de los establecimientos no cumplen en su totalidad el apartado de manipulación de alimentos y en el 5,48% se ha observado algún incumplimiento de Seguridad Alimentaria.

- El 30,14% realiza un servicio personalizado con los clientes: Sirve raciones moderadas, utilizando moldes o cualquier otro instrumento que le ayude a dosificar la ración correctamente, utiliza medidas preventivas para que no sobre el pan y ofrece a los clientes la posibilidad de llevarse las sobras en un taper. El 61,64% realiza estas medidas alguna vez y el 8,22% nunca.

Aclarar que lo que se ha manipulado y conservado en condiciones de seguridad alimentaria sería objeto de aprovechamiento, mientras que lo que ha salido al comedor no se puede aprovechar.

- El 35,62% aprovecha los excedentes frente al 21,91% que no los aprovecha y al 35,62 % que sólo lo hace a veces. En un 6,85% este dato no ha podido registrarse.

Aplica “cocina de aprovechamiento” (realiza recetas de reaprovechamiento incluyendo el pan que no ha salido al comedor); Elabora pintxos a demanda, regala los pintxos sobrantes o los vende a bajos precios por medio de una aplicación informática y/o emplea la congelación y el envasado al vacío como métodos de conservación para alargar la vida útil de los excedentes.

- Un 46,57% toma todas las medidas para prevenir la formación de residuos y los generados los recicla adecuadamente separando las distintas fracciones de basura (materia orgánica, aceite usado, papel/cartón, plástico y vidrio) y las deposita en el contenedor adecuado. Un 50,69% de los establecimientos toma alguna medida y el 2,74% no realiza ningún tipo de reciclaje ni de medida para reducir los residuos.
- De forma general se valora que el 87,68% de los establecimientos visitados implementa alguna pauta o medida para reducir el desperdicio alimentario. Por el contrario, el 12,32% no pone en práctica ningún tipo de pautas ni medidas.

DISCUSION DE RESULTADOS Y CONCLUSIONES:

De forma general se puede concluir que:

1. Existe una alta sensibilización hacia la prevención y reducción del desperdicio alimentario en el sector de la hostelería de Vitoria-Gasteiz, un 91,23% de los establecimientos encuestados ha mostrado interés hacia la presentación de la guía.



2. Un 87,68% de establecimientos tiene implantada una o más de las medidas preventivas contra el desperdicio. Y el 71,24 % de los establecimientos utiliza alguna de las medidas para recuperar estos alimentos y que no acaben en la basura.
3. En un 60,27% de los establecimientos visitados, las buenas prácticas de seguridad alimentaria son correctas y en un 38,34% tienen que mejorar algunas de sus prácticas de manipulación.

El realizar buenas prácticas para la seguridad alimentaria en la recepción, almacenamiento, conservación y elaboración de alimentos contribuye a reducir el desperdicio alimentario en el establecimiento.

4. Se observa que existe un campo de mejora considerable para reducir el desperdicio alimentario en las etapas de la planificación de la oferta-compra, en la de ofrecer un servicio personalizado en el comedor y en el reciclaje de los residuos generados.

Por todo ello, entre las medidas detectadas para mejorar estarían: una buena planificación de la oferta y la compra (aumentar el consumo del producto local), ofrecer servicios según la necesidad del cliente (medio menú, menú infantil, ración de pan adaptada,..), ofrecer el tuper a los clientes, ofrecer agua del grifo e incorporar nuevas recetas que permitan el aprovechamiento de los excedentes.

5. Es importante seguir trabajando en la concienciación del sector sobre la reducción y prevención del desperdicio alimentario potenciando las buenas prácticas e incentivando a los establecimientos para su aplicación.

En Vitoria-Gasteiz, a 30 de noviembre de 2020



ANEXO 1

FITXA: ELIKAGAI XAHUKETARIK EZ. JATETXEETARAKO GIDA (1. BISITA)

FICHA: DESPERDICIO CERO EN LA ALIMENTACIÓN. GUÍA PARA RESTAURANTES (1ª VISITA)

DATA - FECHA:	ORDUA - HORA:	EGILEAK - REALIZADO POR:

JATETXEAREN DATUAK - DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:			
Jatetxearen izena - Nombre del establecimiento			
JABEA: Izen-abizenak edo izen soziala - TITULAR: Nombre y apellidos ó Razón Social			
NAN/IFZ – DNI/NIF	Tel. zk. - Tel.	E-mail	
Helbidea - Dirección	P.-K. - C.-P.	Herria - Localidad	Lurraldea - Provincia

Arduraduna - Responsable:			
Jarduera - Actividad:	2. T/G 2	Komentsal kopu- rua - Nº comensales:	

AUTOKONTROLA - AUTOCONTROL	BAI/SÍ	BAI, guztiz ez du betetzen/ Sí, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Jatetxeen autokontrolerako plan orokorra ezagutzen eta betetzen du? - ¿Conoce y cumple el plan genérico de autocontrol de hostelería?			
https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/comedores colectivos/es_def/adjuntos/Plan_generico-hosteleria.pdf			

ALERGENOAK - ALERGENOS	BAI/SÍ	BAI, guztiz ez du betetzen/ Sí, no cumple en su totalidad	EZ/NO



¿Bezeroei alergenoen buruzko informazio egokia ematearen eginbeharra betetzen du? - ¿Cumple la obligación de proporcionar información correcta sobre los alérgenos a sus clientes?			
https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/alergias/Guia-informacion-alimentos-comercio-minorista-restauracion.pdf			

ONARPEN MAILA - GRADO DE ACEPTACIÓN	1	2	3	4	5
¿Nolakoa izan da gidaren onarpen maila eta arduradunaren harrera? - ¿Cuál ha sido el grado de aceptación de la guía y como ha sido el recibimiento?					

OHARRAK - OBSERVACIONES:

EBALUAZIOA - EVALUACIÓN:	
1	Oso gutxi. Ez du interesik azaldu ezta adeitasunez jokatu eta gidaren aurkezpena ez du erraztu. Muy insatisfecho/a. No ha mostrado interés ni amabilidad y no ha facilitado la exposición de la guía.
2	Gutxi. Gidarekiko interes gutxi azaldu du. Poco satisfecho/a. Ha mostrado poco interés hacia la información de la guía.
3	Nahiko. Interes, adeitasun eta jarrera egokiak izan ditu. Satisfecho/a. Ha mostrado interés y amabilidad adecuados y la actitud ha sido correcta.
4	Ondo. Nahiko interes aurkeztu du eta jarrera harkorra izan du. Bastante satisfecho/a. Ha mostrado bastante interés y la actitud ha sido receptiva.
5	Oso ondo. Interes handia aurkeztu du eta jarrera proaktiboa izan du. Muy satisfecho/a. Ha mostrado mucho interés y su actitud ha sido proactiva.



ANEXO 2

FITXA: ELIKAGAI XAHUKETARIK EZ. JATETXEETARAKO GIDA (2. BISITA)

FICHA: DESPERDICIO CERO EN LA ALIMENTACIÓN. GUÍA PARA RESTAURANTES (2ª VISITA)

DATA - FECHA:	ORDUA - HORA:	EGILEAK - REALIZADO POR:

JATETXEAREN IZENA - NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

PLANIFICAR LA OFERTA	BAI/SI	BAI, guztiz ez du betetzen/ SI, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Utiliza un mismo ingrediente para elaborar distintas recetas?			
¿Incluye alimentos de temporada?			
¿Se interesa por conocer las preferencias de sus clientes?			
¿Se adapta a las necesidades de los comensales?			
1. Ofrece distintas opciones (Menú, medio menú, menú infantil, media ración...)			
2. Indica el tamaño y/o unidades de las raciones			
3. Detalla las guarniciones de los platos			
OHARRAK-OBSERVACIONES:			



PLANIFICAR LA COMPRA	BAI/SI	BAI, guztiz ez du betetzen/SI, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Planifica la compra?			
¿Compra productos de producción local?			
¿Evita comprar grandes volúmenes de mercancía por obtener descuento?			

¿PRESTA ATENCIÓN A COMO SE MANIPULAN LOS ALIMENTOS?	BAI/SI	BAI, guztiz ez du betetzen/SI, no cumple en su totalidad	EZ/NO
OHARRAK-OBSERVACIONES:			



OFRECER UN SERVICIO PERSONALIZADO EN EL COMEDOR	BAI/SI	BAI, guztiz ez du betetzen/ SÍ, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Sirve raciones moderadas utilizando moldes, cucharones o cualquier otro instrumento que le ayude a dosificar la ración correctamente?			
¿Ofrece el pan como opcional y en rebanadas en lugar de panes individuales?			
¿Ofrece a los clientes la posibilidad de llevarse las sobras en un taper?			
OHARRAK-OBSERVACIONES:			



APROVECHAR LOS EXCEDENTES	BAI/SI	BAI, guztiz ez du betetzen/SI, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Aplica cocina de aprovechamiento?			
<ul style="list-style-type: none"> • Realiza recetas de reaprovechamiento 			
<ul style="list-style-type: none"> • Reutiliza el pan sobrante 			
¿Elabora pintxos de forma progresiva en función de la demanda?			
¿Mantiene el menor número posible de pintxos expuestos?			
¿Dispone de alguna otra medida para aprovechar los excedentes?:			
<ul style="list-style-type: none"> • Regala los pintxos sobrantes 			
<ul style="list-style-type: none"> • Vende los excedentes a bajos precios 			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Por medio de una aplicación informática 			
<ol style="list-style-type: none"> 2. Acudiendo al local 			
<ol style="list-style-type: none"> 3. Otras 			
OHARRAK-OBSERVACIONES:			



REDUCIR Y SEPARAR LOS RESIDUOS	BAI/SÍ	BAI, guztiz ez du betetzen/ SÍ, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Utiliza mantelería de tela?			
¿Ofrece agua del grifo?			
¿Separa las distintas fracciones de basura y las deposita en el contenedor adecuado:			
• Materia orgánica			
• Aceite usado			
• Papel/cartón			
• Plástico			
• Vidrio			
OHARRAK-OBSERVACIONES:			

VALORACIÓN	BAI/SÍ	BAI, guztiz ez du betetzen/ SÍ, no cumple en su totalidad	EZ/NO
¿Utiliza medidas preventivas para reducir el desperdicio alimentario?			
¿Utiliza medidas de recuperación para reducir desperdicio?			



¿Realiza una gestión adecuada de los residuos?			
	1	2	
¿El establecimiento emplea medidas para reducir el desperdicio alimentario?			

OHARRAK-OBSERVACIONES:

EVALUACIÓN	
1	Tiene implantadas pautas y medidas para reducir el desperdicio alimentario.
2	No emplea ninguna medida para reducir el desperdicio alimentario.