

10 Consejos para optimizar los alimentos y evitar al máximo su desperdicio



¿Sabías que de media un restaurante desperdicia unos 3.000€ en comida al año?

Edenred y Too Good to Go, la app para evitar el desperdicio de alimentos, hemos preparado 10 consejos muy sencillos de aplicar y que te permitirán optimizar los alimentos y evitar al máximo su desperdicio.



Too Good To Go





1 **Refleja toda la información sobre el plato en la carta**

Indica si es posible pedir media ración o tapa, el número de porciones, etc. De esta forma los comensales sabrán si pueden terminar el plato. Valora la posibilidad de incluir tamaño infantil para tus platos.



2 **Fíjate en cómo vuelven los platos a la cocina**

¿Se repite algún ingrediente? ¿Se suelen dejar la guarnición? Esto te ayudará a redefinir el plato y evitar que sobren alimentos. Es importante que todo lo que haya en el plato entre por los ojos del comensal.



3 **Usa el mismo producto en varias recetas**

Aprovecha productos de temporada para elaborar tu carta y utiliza diferentes técnicas de cocción para dar variedad en tu carta.



4 **Incluye aquellos productos próximos a caducar en tu menú del día**

Así te aseguras de darles salida antes de que venza su fecha de caducidad.



5 **Ofrece la posibilidad de hacer reservas**

Te permitirá hacer un estimado de la compra que debes realizar para ese día específico.



6 Ofrece a tus consumidores la posibilidad de llevarse a casa aquellos platos que no se hayan terminado

Optar por envases biodegradables o reciclables contribuirá a reforzar la imagen de sostenibilidad de tu negocio.



7 Etiqueta tus productos en el momento que entren en tu cocina

De esta forma, podrás dar salida a aquellos que lleven más tiempo y estén a punto de vencer.



8 Analiza tu menú

¿Qué platos son los que más se piden? ¿Hay algún plato que no se pida nunca? Ajusta tu carta en base a lo que más pidan tus clientes.



9 Elige proveedores de confianza y de proximidad

De esta forma, te aseguras de que el producto viene directo del productor y tendrás más tiempo de conservación del producto.



10 Dedica tiempo a formar a tus empleados en técnicas de aprovechamiento de alimentos:

cómo cortar cada producto, cuál es la mejor manera de conservarlo, cómo presentarlo, ...





Too Good To Go

¿Conoces **Too Good To Go**?
Te invitamos a descubrir la app por
ser restaurante asociado de
Edenred

DESCÚBRELO AQUÍ

