



1. Antecedentes

La ciudad de Donostia/San Sebastián, lleva años apostando por proyectos innovadores y de demostración que permitan abordar la mejora ambiental del municipio implicando a diversos sectores.

En 2017 se elaboró, a través de la Comisión no permanente de residuos, un **Documento Director de Residuos** que permite establecer una hoja de ruta consensuada por todos los grupos políticos.

Como fuente de inspiración, este documento se basa en los principios y estructura de la **economía circular**, la cual plantea un cambio de paradigma en nuestro modelo de producción y consumo.

En la jerarquía de la gestión de residuos, se establece claramente que la mayor prioridad es **prevenir su generación**.

Por otro lado, la ciudad de Donostia/San Sebastián se encuentra adherida al **Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán**, a través del cual más de 140 Ciudades de todo el mundo, se comprometen a *“trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a todos en un marco de acción basado en los derechos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad, y al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos de los cambios climáticos.”*

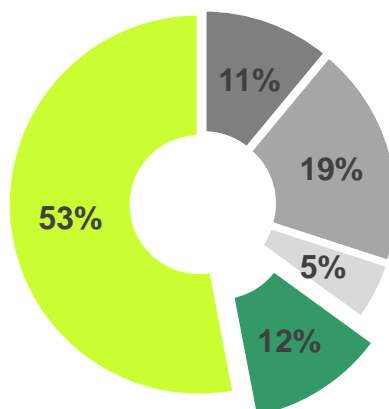
La principal fracción en peso en la bolsa de residuos domésticos es el biorresiduo, y dentro de esta fracción, se hace evidente un problema que se está visibilizando de forma significativa en los últimos años: **el desperdicio de alimentos**.

La lucha contra el desperdicio de alimentos es una cuestión ética, social, económica y también ambiental que se ha incluido como elemento prioritario tanto en los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 de Naciones Unidas como en el paquete de Economía Circular de la Unión Europea.

Recientemente, la ciudad de San Sebastián se ha sumado, además, a la **Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario**, creada recientemente como foro de intercambio en el que participan instituciones, organizaciones, asociaciones, entidades, etc.

2. El desperdicio de alimentos: un reto a abordar desde diversos ámbitos.

El desperdicio de alimentos es un tema prioritario para la Unión Europea, que estima la siguiente distribución por sectores:



■ Producción ■ Procesado ■ Comercialización ■ Sector hostelería ■ Hogares

Como muestra de ello, la Agenda 2030, en su Objetivo del Desarrollo Sostenible 12 Consumo y producción sostenibles, plantea como meta específica para el año 2030 “reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro”.



Desde el ámbito local se puede abordar este reto desde diversos sectores y Donostia/San Sebastián ha decidido comenzar por el sector de la hostelería dada la relevancia que la gastronomía tiene en la economía y cultura del municipio.

Por otro lado, a través de este sector se puede llegar de forma directa a la ciudadanía.

3. En qué consiste la iniciativa DONOSTIA SIN DESPERDICIO

DONOSTIA SIN DESPERDICIO es una iniciativa impulsada por la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián, a través de un programa de innovación en sostenibilidad de Udalsarea 21, Red Vasca de municipios hacia la sostenibilidad.

El objetivo de la iniciativa es abordar el despilfarro alimentario en los restaurantes de la ciudad mediante la adopción de prácticas sencillas y viables. La adopción de dichas prácticas es reconocida por el Ayuntamiento a través del distintivo de carácter voluntario “DONOSTIA SIN DESPERDICIO”



Figura 1 Imagen diseñada para la iniciativa

Para obtener el distintivo, los restaurantes deben cumplir como mínimo una serie de medidas consideradas básicas:

- Separar adecuadamente todas las fracciones de residuos, incluyendo el biorresiduo.
- Implantar al menos una medida que genere un impacto claro en la prevención del desperdicio de alimentos. Entre estas destacan especialmente, ofrecer proactivamente llevarse las raciones sobrantes o disponer de procedimientos de trabajo que reduzcan notablemente las mermas en cocina.
- Formar e informar al personal de aquellas medidas de prevención que se adopten.

También son valoradas otro tipo de medidas como ofrecer menú infantil y medio menú o adoptar prácticas para reducir la cantidad de pan sobrante.

Durante el año 2018, se ha llevado a cabo el proyecto para poner en marcha esta iniciativa y con la colaboración de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, y a partir de otras iniciativas ambientales llevadas a cabo con restaurantes de la ciudad, se ha contactado y ofrecido el pilotaje a más de 50 restaurantes de la ciudad, de los cuáles, la mitad aproximadamente han decidido participar.

Los restaurantes participantes han recibido dos visitas de una asistencia técnica contratada por el Ayuntamiento:

- en la primera, se han identificado y propuesto las medidas que se pueden adoptar para reducir el desperdicio de alimentos y;
- en la segunda visita, una vez chequeada su implantación, se otorga el distintivo, a través de la colocación de una pegatina a la vista del público.

4. Resultados de la iniciativa

Como resultado del proyecto se destacan los siguientes resultados:

- **25 restaurantes comprometidos con el desperdicio de alimentos**

Antes de que finalice el año 2018, se estima que alrededor de 25 restaurantes de la ciudad recibirán el distintivo SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO, que demuestra su colaboración en la lucha contra el desperdicio de alimentos y que estará a la vista de la clientela.



Figura 2 Distintivo que se coloca en los establecimientos que colaboran en la iniciativa a la vista de la clientela

- **Apartado web**

Creación de un apartado en la web de la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento, en el cuál se publicará la Guía para reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes, que incluirá medidas, buenas prácticas y condiciones para obtener el distintivo DONOSTIA SIN DESPERDICIO, así como un mapa donde visualizar qué restaurantes disponen del distintivo:

The screenshot shows a web browser window displaying the website of Donostia San Sebastián. The page is titled 'Estrategia alimentaria - Ataria' and is located at 'https://www.donostia.eus/ataria/es/web/ingurumena/elikag...'. The website header includes the city logo and navigation links for 'Callejero', 'Oferta de Empleo', 'Trámites', and 'Buzón de la ciudadanía'. The main navigation bar has 'Home', 'Oficina virtual', 'Ayuntamiento', 'Ciudad', and 'Turismo'. The 'Ciudad' section is active, showing a search bar and a breadcrumb trail: 'Medio Ambiente / Estrategia alimentaria'. The main content area features a banner with fresh vegetables and the text 'Medio Ambiente Ingurumena'. Below the banner, the title 'Estrategia alimentaria' is followed by a paragraph explaining the importance of food in terms of health, environment, and local economy. A list of related topics is provided: 'Pacto de Milán', 'Estrategia alimentaria de la ciudad', and 'Huertas públicas'. On the left sidebar, there are several circular icons representing different initiatives: 'KLIMA DSS 2050', 'FAMILIAS -CO2', 'JOKO GARBIA', 'HUERTAS PÚBLICAS', and 'DONOSTIATRUK'. The Windows taskbar at the bottom shows the time as 13:41 on 08/11/2018.

- **Guía para restaurantes**

Como resultado del trabajo se ha elaborado una guía de recomendaciones para restaurantes con medidas por cada fase del proceso en la que además se presentan algunas buenas prácticas de los restaurantes participantes en la iniciativa.



Figura 3 Portada e índice de contenidos de la Guía a publicar en el apartado DONOSTIA SIN DESPERDICIO próximamente

- **Medidas para reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes**

Es destacable que el propio pilotaje de la iniciativa ha permitido ajustar y mejorar el listado de medidas que contribuyen a la reducción del desperdicio de alimentos en restaurantes:

Se presentan a continuación las medidas identificadas por fases del proceso:

4.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

MEDIDA	FINALIDAD
Adaptar las provisiones a las reservas	Adaptar los pedidos a las reservas para evitar acumular grandes cantidades de alimentos, sobre todo perecederos.
Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos	En el caso de los alimentos perecederos, al aumentar la frecuencia de recepción (por ejemplo, a frecuencia diaria), además de consumir los productos en el punto óptimo, se evita que comiencen a madurar en el almacén. Ofrece la ventaja añadida de que se necesita menos espacio para almacenar alimentos, también en las cámaras de frío.
Gestionar inmediatamente los alimentos con el almacén según sus características	Es importante gestionar inmediatamente los alimentos según sus características, sobre todo los congelados, para no romper la cadena de frío. Además, es interesante hacer porciones de tamaño correcto para los productos congelados y limpiar/deshuesar los alimentos antes de almacenarlos.

4.2 ALMACÉN

MEDIDA	FINALIDAD
Preparación del espacio de almacenamiento	Preparar y mantener adecuadamente el espacio de almacenamiento permite reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales evitando que se rompa la cadena del frío, que el producto se contamine o que reciba golpes por estar en "áreas inadecuadas" y favorece además la rotación de productos.
Aplicar el sistema "primero en entrar, primero en salir"	Aplicar el sistema de rotación de productos "primero en entrar, primero en salir" de manera que se evita desperdiciar alimentos por que hayan madurado en exceso o hayan caducado en el almacén.
Optimizar el tamaño de los envases	Comprar la comida en envases grandes supone un ahorro económico y una menor generación de residuos de envases. Por otro lado, corremos el riesgo de generar más desperdicio de alimentos (con la consiguiente pérdida económica) si no se consume el contenido del envase en un tiempo prudencial. Por tanto, es importante estudiar qué tamaño de envase es el más adecuado en función del uso que se le dé a cada alimento.
Etiquetar alimentos con mayor riesgo de estropearse	Conocer cuándo se han recibido los alimentos para priorizar la utilización de aquellos que llevan más tiempo en el almacén reduce la posibilidad de no poder

	llegar a utilizar alguno de ellos y además facilita el hacer la lista de compra e inventarios.
Optimizar el tiempo de apertura de las cámaras de frío	<p>Abrir lo menos posible las cámaras de frío y/o frigoríficos para evitar que se rompa la cadena del frío, y para reducir el gasto en energía por pérdidas de temperatura.</p> <p>Esta práctica se puede reforzar con un cartel que lo recuerde.</p>
Almacenar cada alimento según las condiciones requeridas	Algunos alimentos como frutas y verduras pueden estropearse por haber recibido golpes o por aplastamiento, mientras que otros alimentos deberán envasarse al vacío, sacarlos de las bolsas o almacenarlos refrigerados.
Separar del resto aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración	Separar los alimentos en proceso de maduración o dañados para evitar que afecten al resto de alimentos. Cuando se pueda, se aprovecharán para realizar una elaboración con ellos.

4.3 PREPARACIÓN EN COCINA

MEDIDA	FINALIDAD
Aprovechar los productos al máximo, evitando descartar en exceso	<p>Aprovechar los productos al máximo, reduciendo las mermas en la medida de lo posible y en aquellos casos que sea inevitable, reutilizando dichos restos para otras elaboraciones.</p> <p>Variar el menú del día puede facilitar la reutilización de alimentos.</p>
Ajustar las cantidades a las reservas	Los restaurantes que funcionan bajo reserva pueden ajustar las cantidades de alimentos elaborados a las reservas, mientras que aquellos que no funcionan por reservas pueden analizar los platos más demandados por temporadas, días y horas de la semana, para tratar de prever la demanda.

4.4 SERVICIO COMEDOR

MEDIDA	FINALIDAD
Priorizar calidad por cantidad	Promover la calidad del plato frente a la cantidad, evitando guarniciones innecesarias o copiosas.
Disminuir el número de platos	Disminuir el número de platos de la carta para reducir el número de productos que están expuestos al desperdicio alimentario.

Ofrecer llevarse a casa raciones sobrantes	Prevenir, ofreciendo llevarse las raciones sobrantes, que alimentos elaborados y en buen estado acaben siendo desperdiciados.
Ofrecer menú infantil	Ofrecer menú infantil que se adapta a platos más sencillos y con menor cantidad reduce notablemente raciones sobrantes.
Ofrecer medio menú	A la hora de ofrecer menú del día es interesante ofrecer medio menú para aquellas personas que prefieren hacer un menú más ligero (por ejemplo, solo primer plato y el postre).
Ofrecer platos para compartir	Aprovechar mejor raciones de gran tamaño y ajustarse al apetito de la clientela
Ajustar el pan que se ofrece durante el servicio	Reducir el desperdicio de pan, ajustando la cantidad y el modo en que se ofrece y el modo en el que se repone a los/las comensales.
Reutilizar el pan sobrante	Se puede reutilizar el pan sobrante a través de elaboración de postres u otros alimentos, como torrijas, por ejemplo, o pan rallado.

4.5 PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS

MEDIDA	FINALIDAD
Segregar el biorresiduo además del resto de fracciones (vidrio, envases ligeros, papel-cartón, aceite usado de cocina)	El biorresiduo, al ser segregado a través de la recogida selectiva específica para este tipo de residuo, es enviado a una planta de compostaje, por lo que es un residuo que generará posteriormente un producto.
Reutilización de residuos	Reducir la generación de residuos a través de la reutilización de productos y envases.

4.6 OTRAS BUENAS PRÁCTICAS

MEDIDA	FINALIDAD
Formar e informar al personal sobre medidas para reducir el desperdicio de alimentos	Formar e informar periódicamente al personal sobre las medidas que el establecimiento adopte para reducir el desperdicio alimentario es esencial para su correcta implantación.
Ofrecer agua de grifo en jarras	Ofrecer agua del grifo en jarras de cristal reduce la generación de envases de un solo uso, tanto plásticos como de vidrio, poniendo en valor, además, el agua de grifo que es de calidad.
Auditoria de los restos	Realizar una auditoría de los desperdicios

	alimentarios que se generan permitirá conocer con mayor detalle en qué partes del proceso se genera principalmente y cuáles son sus principales causas. Además, pasado un tiempo tras adoptar medidas para reducir el desperdicio de alimentos, se puede volver a realizar una auditoría para comparar los resultados y medir la eficacia de las medidas.
Utilización de productos de limpieza ecológicos	Utilizar productos de limpieza libres de productos perjudiciales para el medio ambiente y para las personas reduce el impacto generado por el establecimiento.
Utilización de mantelería de tela	Utilizar mantelería de tela o de material reciclado o biodegradable es una medida que contribuye a la prevención de residuos.

- **Buenas prácticas**

Se han identificado alrededor de **20 buenas prácticas** en restaurantes de la ciudad que serán documentadas y publicadas en la Guía de medidas para reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes.

PROCESO	BUENA PRÁCTICA
1. Recepción de alimentos	Rotación de productos y etiquetado de todos los alimentos en la recepción, tanto los elaborados como los que no lo están.
2. Almacenamiento	Empleo de una pizarra tipo borrable en la que se representa de manera gráfica la distribución y el contenido de los alimentos dentro de las cámaras frigoríficas. Esta medida, además, reduce significativamente el tiempo de apertura de las cámaras
3.Preparación Cocina	Reutilización del pan sobrante que no ha sido ofrecido a la clientela para otras elaboraciones (gazpachos, bizcochos, tostadas, torrijas, puding...).
4. Comedor	Carta de sugerencia con productos locales y de temporada
4. Comedor	Protocolo interno por el cuál siempre se ofrece a la clientela llevarse la comida sobrante a casa. Para ello disponen de recipientes propios y unas bolsas de tela.
4. Comedor	Para servicio Take-away y raciones sobrantes: Envases y cubiertos compostables.
4. Comedor	Elaboración del menú del día según los productos de temporada.
4. Comedor	Autoservicio de pan para que la clientela se sirva la cantidad de pan que vaya a consumir y no sobre tanto pan.
4. Comedor	Servir las legumbres y sopas ofreciendo la soperas para que la clientela se sirva la cantidad que desee.
5. Otras	Recogida selectiva de las capsulas de café a cargo del proveedor.

5. Otras	Reutilizar tarros de vidrio como recipientes para postres o batidos caseros.
5. Otras	Recogida selectiva de los posos de café.
5. Otras	Utilizar mantelería de papel reciclado/certificado EcoLabel
5. Otras	Utilizar bolsas reutilizables como recipientes para la fracción envases ligeros, eliminado el uso de bolsas de plástico para ese uso.
5. Otras	Decoración con productos reutilizados (Capsulas de café).
5. Otras	Aprovechamiento del agua de las cubiteras y de las jarras para otros usos (Rellenar el depósito de agua del lavaplatos,regar etc.)
5. Otras	Reutilización de recipientes para postres caseros.
5. Otras	Reutilización de copas de vidrio de sorbete, que guardan y entregan a clientela habitual, personal,...

- **Prevención y mejora de la gestión de los residuos**

Como resultado ambiental destacable se debe señalar que:

-Se ha mejorado la gestión de los residuos y aunque la mayoría de los restaurantes participantes ya separaban todas las fracciones, como resultado del proyecto 5 restaurantes han comenzado a separar el bioresiduo que antes se echaba junto con la fracción resto.

-Se ha reducido la cantidad de bioresiduo generado a través de las medidas adoptadas por los restaurantes para reducir el desperdicio de alimentos, si bien, aun no se disponen de los datos para estimar la cantidad.

Proyecto realizado por la Dirección de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Donostia San Sebastián



En el marco del programa de innovación en sostenibilidad Berringurumena de Udalsarea 21, Red Vasca de municipios hacia la sostenibilidad



Asistencia Técnica:

Enea

ESTRATEGIAS PARA LA SOSTENIBILIDAD S.L.