



Campaña Alimentos por la Vida Cuestionario

Quien no malgasta no pasa necesidades: Preguntas para productores y abastecedores de alimentos

Familiarízate con la cadena de personas involucradas en llevar los alimentos desde la tierra hasta tu mesa. Invítalas a responder las preguntas a continuación que sean más relevantes para su trabajo. Luego forma un grupo de estudio que examine las respuestas e idee una acción que tu comunidad pueda emprender a fin de reducir el desperdicio. Podrías promover una iniciativa comunitaria para la producción de fertilizante orgánico o abogar por una ley dirigida a reducir desperdicios.

Envía historias sobre las respuestas que has recibido y las acciones que tu comunidad está iniciando a ccampeau@e-alliance.ch.

E. Mesa de restaurante

“Los operadores de servicios alimenticios deberían examinar detenidamente cuántos alimentos se desperdician tanto en la cocina como en la mesa. La industria calcula que entre 4% y 10% de los alimentos se desecha incluso antes de llegar a un cliente. Esto significa que si usted compra alimentos por un total de \$1 millón de dólares cada año, ¡hasta \$100,000 de sus compras podrían estarse yendo a la basura!”¹

1. ¿ En cuál medida toma usted en cuenta el desperdicio y la sostenibilidad al momento de crear su menú?
2. ¿Hasta qué punto se incluyen alimentos estacionales locales en su menú?
3. ¿Cuánta planificación se lleva a cabo antes de que usted envíe una orden a su abastecedor?
4. ¿Cómo decide usted de dónde provienen sus suministros de alimentos?
5. ¿Cuáles tácticas específicas ha establecido usted para reducir el deterioro y el desperdicio?
6. ¿Cuál proporción de sus clientes pide que le empaquen las sobras para llevarlas a casa?
7. Al decidir respecto al tamaño de las porciones que han de servirse, ¿qué consideración se da al desperdicio?
8. a) ¿Da usted alguna vez a sus clientes la opción de escoger entre diferentes tamaños de porciones para reducir la cantidad de desperdicio?
b) Si ofrece opciones de tamaño, ¿alientan los precios la compra de porciones más pequeñas?

¹ Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos:
<http://www.epa.gov/osw/conservation/materials/organics/food/fd-faq.htm>

9. En su opinión, ¿hay más / menos desperdicio dependiendo del tipo de comida (por ejemplo, desayuno, almuerzo, cena, etc.)? En caso afirmativo, ¿cómo influye esto en sus esfuerzos por reducir el desperdicio?
10. ¿Cuáles esfuerzos hace usted por reducir la cantidad de alimentos que quedan sin consumir en los platos de sus clientes?
11. Cuando en su restaurante hay exceso de alimentos, ¿qué se hace con el excedente? (por ejemplo, ¿es posible donar desperdicios de alimentos comestibles y, de ser así, los dona?) ¿Hay regulaciones establecidas para que usted pueda compartir sus excedentes de alimentos antes de que se arruinen?

La **Alianza Ecu mica de Acción Mundial** es una amplia red internacional de iglesias y organizaciones cristianas que colaboran en promoción y defensa sobre los alimentos, como también en torno al VIH y el sida. La Alianza tiene su sede en Ginebra, Suiza. Para más información ver <http://www.e-alliance.ch/>.