



The EPA created this list of ideas and activities for restaurants to help prevent food loss and waste.

- ❖ **Perform a food waste audit**
- ❖ Monitor waste bins and record what is being thrown out, how much is being discarded, and the reason the food is being disposed
- ❖ In the kitchen, have only one food waste trash can and provide each staff member a small container to fill with food waste at their station. Before they empty their container, have staff weigh it and record the amount, type, and reason the waste is being discarded on a log sheet
- ❖ Use this information to adjust menus, purchasing, and portion size
- ❖ **Call a meeting to brainstorm and discuss food waste prevention**

## PREP AND STORAGE TIPS

- ❖ **Reduce batch sizes:** Prepare meals ahead of time and store them for future use
- ❖ **Use cook-to-order** instead of bulk-cooking all day or toward the end of the day
- ❖ **Incorporate leftovers:** Steak can be used for beef stew the next day
- ❖ **Train staff on knife skills** to make more efficient knife cuts to prevent waste
- ❖ **Use as much of the food as possible:** Cook up carrot greens and don't peel cucumbers or potatoes
- ❖ **Reconstitute stinky vegetables** that have wilted by immersing them in warm water (100°F) for 15 minutes
- ❖ **Freeze surplus and fresh fruits and veggies near the end of peak freshness** for later use instead of throwing them away
- ❖ **Marinate meats** to extend their shelf life for a few more days
- ❖ **Finish preparation at the line:** Do not finish the food item until it's ready to go on the line so you can more easily use leftover ingredients in different recipes later
- ❖ **Refresh staff on storage techniques for different foods** (e.g., don't store tomatoes and lettuce in the same container or near each other)
- ❖ **Use see-through storage containers** to allow staff to see what is available and to keep an eye on freshness
- ❖ **Eliminate garnishes** that typically don't get eaten



## PURCHASING TIPS

- ❖ **Use reusable bottles** instead of single use condiment packets
- ❖ **Buy bruised or odd shaped/sized produce** at a discount
- ❖ **Ask for your suppliers' policies for food waste:** Simply inquiring will show suppliers it's a priority
- ❖ **Reach out to other businesses** to exchange ideas for source reduction methods
- ❖ **Do regular inventory checks** or increase their frequency to reduce spoilage
- ❖ **Buy local foods** to minimize environmental impacts through reduced storage time and transportation

## SERVING TIPS

- ❖ **If you're a buffet restaurant**
  - ❖ **Go trayless:** This will limit customers to take only what can fit on a plate and to make a conscious decision to go back for more
  - ❖ **Consider a "pay-per-item" system** instead of "all-you-can-eat" system
- ❖ **Use smaller plates, bowls and serving scoops** to discourage over-plating
- ❖ **Offer different meal sizes and portions:** Don't limit small portions to just children
- ❖ **Don't automatically put bread or chips and salsa on the table** Ask them if they would like these items
- ❖ **Ask if a customer wants a side item,** instead of automatically providing sides

## ENGAGING WITH CUSTOMERS

- ❖ **Provide taste samples:** Allow customers to try foods before they buy them
- ❖ **Educate customers** on how to minimize food waste and why they should care
- ❖ **Encourage customers to take home their leftover food**



Center for  
**Climate Change & Health**



Scan this QR Code to visit our website and contact  
Mid Valley Disposal for more information or visit  
[www.midvalleydisposal.com/sustainability](http://www.midvalleydisposal.com/sustainability)

(559) 567-0541

[WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM](http://WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM)





La EPA (Agencia de Protección Ambiental) creó esta lista de ideas y actividades que los restaurantes pueden implementar para prevenir la pérdida y el desperdicio de comida.

- ❖ **Realice una auditoría de desperdicio de comida**
- ❖ Monitoree los contenedores de basura y registre lo que se está tirando, cuánto se está desechando y la razón por la que se desecha la comida
- ❖ En la cocina, tenga solo un bote de basura de desperdicio de alimentos y proporcione a cada miembro del personal un recipiente para llenar con desechos de comida en su estación. Antes de vaciar su contenedor, haga que el personal lo pese y registre la cantidad, el tipo y la razón por la que los desechos se desechan en una hoja de registro
- ❖ Utilice esta información para ajustar los menús, las compras y el tamaño de las porciones
- ❖ **Convoque una cita con el personal para intercambiar ideas y discutir la prevención del desperdicio de comida**

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- ❖ **Reduzca el tamaño de los lotes de comida:** prepare las comidas con anticipación y guárdelas para uso posterior
- ❖ **Cocine al pedido** o en lugar de cocinar a granel todo el día o cocine al pedido hacia el final del día
- ❖ **Incorpore las sobras:** El bistec se puede usar para guisado de carne al día siguiente
- ❖ **Entrene al personal en técnica de cuchillos** para hacer cortes más eficientes para evitar el desperdicio
- ❖ **Use la mayor cantidad de comida posible:** cocine zanahorias enteras y no pele pepinos o papas
- ❖ **Reconstituya las verduras que se han marchitado** sumergiéndolas en agua tibia (100°F) durante 15 minutos
- ❖ **Congele las frutas y verduras frescas y excedentes cerca del final de la frescura máxima** para su uso posterior en lugar de tirarlas a la basura
- ❖ **Preparar carnes en adobo** para alargar su utilidad unos días más
- ❖ **Termine la preparación en la línea:** no termine el platillo hasta que esté listo para entrar en la línea para que pueda usar fácilmente los ingredientes sobrantes en diferentes recetas
- ❖ **Informe al personal sobre las técnicas de almacenamiento de diferentes alimentos** (por ejemplo, no almacene tomates y lechuga en el mismo recipiente o cerca uno del otro)
- ❖ **Use contenedores de almacenamiento transparentes** para permitir que el personal vea lo que está disponible y vigile la frescura
- ❖ **Elimine las guarniciones** que normalmente no se comen

## CONSEJOS DE COMPRA

- ❖ **Use condimentos en botellas** reutilizables en lugar de paquetes de un solo uso
- ❖ **Compre productos mallugados o de forma y tamaño extraño** en descuento
- ❖ **Pregunte por los procesos de sus proveedores para el desperdicio de alimentos:** Simplemente preguntar mostrará a los proveedores que es una prioridad
- ❖ **Comuníquese con otras empresas** para intercambiar ideas sobre métodos de reducción de fuentes
- ❖ **Regularmente verifique el inventario** o aumente su frecuencia de compras para reducir el desperdicio
- ❖ **Compre comida local** para reducir los impactos ambientales a través de la reducción del tiempo de almacenamiento y transporte

## CONSEJOS PARA SERVIR

- ❖ **Si es un restaurante de buffet**
  - ❖ **no ofrezca bandejas:** Esto limitará a los clientes a tomar solo lo que puede caber en un plato y a tomar una decisión consciente de volver por más
  - ❖ **Considere un sistema de "pago por artículo"** en lugar de un sistema de "todo lo que pueda comer"
- ❖ **Use platos, tazones y cucharas pequeñas** para evitar que los clientes se sobrepasen
- ❖ **Ofrezca diferentes tamaños de porciones:** no limite las porciones pequeñas solo a los niños
- ❖ **No ponga automáticamente el pan o totopos y salsa en la mesa.** Primero pregunte a los clientes si les gustaría estos aperitivos
- ❖ **Pregunte si un cliente quiere un platillo al lado,** en lugar de proporcionarlo automáticamente

## INTERACCIÓN CON LOS CLIENTES

**Proporcione muestras para probar:** permita que los clientes prueben los platillos antes de comprarlos

**Informe a los clientes** sobre cómo reducir el desperdicio de comida y su importancia

**Anime a los clientes a llevarse a casa sus sobras**



Center for  
**Climate Change & Health**



Escanee este código QR para visitar nuestro sitio web y comuníquese con Mid Valley Disposal para obtener más información o visita [www.midvalleydisposal.com/sustainability](http://www.midvalleydisposal.com/sustainability)

(559) 567-0541

[WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM](http://WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM)

