

Food Loss Prevention Tips

Restaurants



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 stalky 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 for more information
or visit midvalleydisposal.com/sustainability

midvalleydisposal.com



Consejos Para Evitar el Desperdicio de Comida

Restaurantes



La EPA creó esta lista de ideas y actividades que los supermercados pueden implementar para prevenir la pérdida y el desperdicio de comida.

- ❖ **Complete una evaluación del desperdicio de alimentos:**
- ❖ Monitoree los contenedores de desechos y documente qué alimentos se descartan, en qué cantidad y por qué motivo
- ❖ En la cocina, use un solo bote para residuos de comida y dé a cada empleado un recipiente pequeño en su estación. Antes de vaciar su recipiente, el personal debe pesar el contenido y anotar la cantidad, el tipo de desperdicio y la razón en una hoja de registro
- ❖ Use esta información para modificar menús, compras y porciones
- ❖ **Organice una reunión para compartir ideas y hablar sobre cómo prevenir el desperdicio de alimentos**

Consejos para preparar y almacenar alimentos

- ❖ **Reduzca el tamaño de las porciones:** Prepare las comidas con anticipación y guárdelas para usarlas después
- ❖ **Cocina por pedido** en lugar de cocinar en grandes cantidades todo el día
- ❖ **Incorpore las sobras:** el bistec puede usarse para estofado de res al día siguiente
- ❖ **Entrene al personal** para mejorar sus habilidades con el cuchillo y evitar el desperdicio
- ❖ **Aproveche la mayor cantidad posible de los alimentos:**
Cocine las hojas de zanahoria y no pele pepinos ni papas
- ❖ **Para recuperar vegetales fibrosos marchitos,** sumérjalos en agua tibia (100 °F) durante 15 minutos
- ❖ **Congele frutas, verduras y excedentes frescos próximos a perder frescura** para usarlos después, no los tire
- ❖ **Marine las carnes** para extender su vida útil por algunos días más
- ❖ **Termine la preparación en la estación:** no finalice el platillo hasta que esté listo para servirse, así podrá aprovechar mejor los ingredientes sobrantes en otras recetas
- ❖ **Refuerce con su personal las técnicas de almacenamiento de alimentos** (por ejemplo, mantenga los tomates separados de la lechuga al almacenarlos)
- ❖ **Use recipientes transparentes:** así podrá ver fácilmente qué hay disponible y fresco
- ❖ **Elimine las guarniciones** que generalmente no se comen

Consejos para Comprar

- ❖ **Utilice botellas reutilizables** en lugar de sobres desechables de condimentos
- ❖ **Compre frutas y verduras dañadas o de forma irregular** con descuento
- ❖ **Pregunte a sus proveedores sobre sus políticas de desperdicio de alimentos:** solo con preguntar les demostrará que es una prioridad
- ❖ **Contacte a otros negocios** para intercambiar ideas sobre métodos de reducción en la fuente
- ❖ **Haga inventarios frecuentes** para evitar que los alimentos se echen a perder
- ❖ **Compre alimentos locales** para minimizar el impacto ambiental al reducir el tiempo de almacenamiento y transporte

Consejos para Servir

- ❖ **Si usted es un restaurante tipo buffet**
 - ❖ **Elimine las charolas:** esto limitará a los clientes a tomar solo lo que cabe en un plato y los hará decidir conscientemente si quieren regresar por más
 - ❖ **Considere cobrar por artículo** en lugar de ofrecer buffet libre
- ❖ **Use platos, tazones y cucharones más pequeñas** para evitar servir porciones excesivas
- ❖ **Ofrezca diferentes tamaños y porciones de comida:** no limite las porciones pequeñas solo a los niños
- ❖ **No sirva pan ni totopos con salsa automáticamente;** pregunte si los quieren
- ❖ **Pregunte si el cliente desea un acompañamiento,** en lugar de ofrecerlo automáticamente

Interactuando con los Clientes

- ❖ **Ofrezca muestras para degustar:** Permita que los clientes prueben los alimentos antes de comprarlos
- ❖ **Eduque a los clientes** sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos y por qué es importante hacerlo
- ❖ **Anime a los clientes a llevarse la comida que les sobró a sus casas**



Center for
Climate Change & Health



Escanee este código QR para más información
o visite midvalleydisposal.com/sustainability

midvalleydisposal.com

