



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

- 1- Planificar la producción
- 2- Compra
- 3- Recepción
- 4- Almacenamiento
- 5- Elaboración de preparaciones de alimentos
- 6- Servicio de comidas



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

1- Planificar la producción

- Planificar el menú/lista de comidas
- Disponer de fichas técnicas para cada preparación
- Conocer el perfil de los clientes: preferencias alimentarias, restricciones culturales y religiosas, alergias, etc.



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

- Proyectar el historial de ventas hacia el futuro prestando atención a las tendencias más recientes: estacionalidad de la demanda, períodos de vacaciones, días festivos, etc.



- Evitar la improvisación.
- Considerar diversos tipos de alimentos (tratamiento tecnológico, etc).
- Incluir preparaciones que permitan aprovechar cáscaras, tallos para reducir volumen de desperdicios orgánicos



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

2- Compra

- Hacer una compra reflexiva, responsable, solidaria para desperdiciar menos,
- Comprar alimentos en las cantidades justas según la previsión de ventas y mantener un stock de seguridad.



- Determinar el tipo y cantidad de alimentos a comprar de acuerdo al menú, recetario, stocks, volumen de ventas o de comidas ofertadas.
- Comprar aquellos productos que se adaptan mejor a las necesidades del SAC.
- Solicitar productos de temporada para reducir los alimentos con deterioro.



Proveedores:

- precio del producto
- fechas y el horario de entrega
- flexibilidad para adaptarse a las necesidades del servicio y comodidad del suministro.
- experiencias previas y la confianza.
- conocer el origen de los productos que compramos y los procesos a los que ha sido sometidos los alimentos.



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

3- Recepción

- Establecer horarios de recepción de mercancías con los proveedores.
- Comprobar calidad y cantidad de mercadería
- Control y relacionamiento con el proveedor.



- Control de variables ambientales que afecten la conservación de los alimentos: temperatura, humedad, renovación del aire, exposición a la luz.
- Espacios adaptados al stock.



“Cada cosa en su sitio y un sitio para cada cosa”

- Organización de espacios de almacenamiento de acuerdo a necesidades de conservación, tipo de producto, frecuencia de utilización, fecha de vencimiento
- Evitar la contaminación cruzada
- Control de existencias



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

5- Elaboración de preparaciones de alimentos

- Factor de cocción
- Factor de corrección
- Reutilizar los sobrantes



- Fichas técnicas de las preparaciones
- Uso de equipo adecuado para las operaciones de pelado y cocción
- Capacitación del personal
- Estandarizar porciones



Buenas Prácticas Operativas de producción sostenible

6- Servicio de comidas

- “Dirigir la venta” para reducir variantes.
- Interpretar preferencias de los usuarios.
- Seguimiento de la cantidad y el tipo de comida que queda en los platos (residuos)



- Porciones diferenciadas (niños, adultos, etc), con muestras fotográfica de platos por ejemplo.
- Preguntar si el usuario quiere: pan, condimientos, sal, azúcar, edulcorante, etc.
- Si el usuario no consumió toda la comida, ofrecerle armar un paquete con los restos de comida de manera de que los pueda terminar de consumir en su hogar.



- Establecimientos tipo buffet:
- Utilizar bandejas o recipientes más pequeños en el momento de presentar la comida. Así existirá más rotación, la comida será más fresca, de mayor calidad, y asegurar que la cantidad a tirar es menor.
- Usar utensilios para servir o vajilla más pequeña para disminuir el tamaño de las porciones.



- Usar fotos de porciones o platos servidos para guiar a los consumidores a servirse con moderación.
- Disponer de personal que asesore al usuario sobre las características de la comida y las cantidades a consumir.
- Usar el cobro por peso de alimentos. De esta manera el cliente es más cuidadoso a la hora de servirse.