
Ahorre dinero en sus actividades al reducir el desperdicio de comida

Lesly Baesens, DDPHE

5 de octubre de 2023

Empoderamos a las comunidades de Denver a vivir más y mejor



Contenido

- Realidades sobre el desperdicio de comida y cuestionario
- ¿Qué está haciendo Denver para asumir la prevención?
- Cómo reducir el desperdicio de comida en sus actividades
- Recursos



Contexto



Realidades sobre el desperdicio de comida y cuestionario



¿Un año de desperdicios de comida produce el equivalente de gases de efecto invernadero de cuántas centrales eléctricas a carbón?

- 6
- 11
- 31
- 42



Desperdiciar comida malgasta la mano de obra, el agua, la energía, el suelo y los fertilizantes que se usaron para cultivar, cosechar, transportar, cocinar y almacenar esa comida.

Environmental Impacts of U.S. Food Waste: EPA

What resources go into a year of food loss and waste in the U.S.?

*excluding impacts of waste management, such as landfill methane emissions



Greenhouse gas emissions of more than 42 coal-fired power plants

Enough water and energy to supply more than 50 million homes



The **amount of fertilizer** used in the U.S. to grow all plant-based foods for U.S. human consumption

An **area of agricultural land** equal to California and New York



Learn more: www.epa.gov/land-research/farm-kitchen-environmental-impacts-us-food-waste

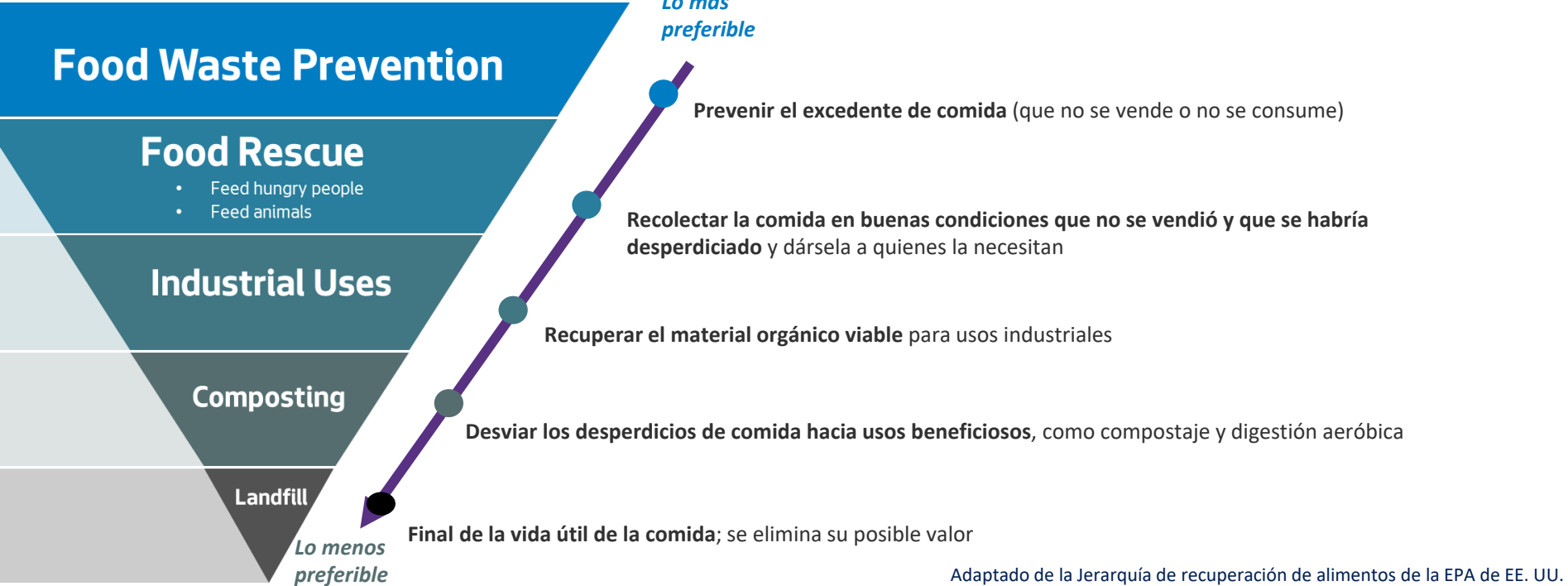


¿Cuánto tarda una lechuga en descomponerse en el vertedero?

- 2 semanas y media
- 2 meses y medio
- 2 años y medio
- 25 años



Cómo evitar que los desperdicios de comida lleguen al vertedero



El Consejo de Defensa de los Recursos Naturales (NRDC) estimó la cantidad de comidas adicionales que se podría rescatar cada año en Denver. ¿Cuál fue su estimación máxima?

- 1.6 millones de comidas
- 4.9 millones de comidas
- 7.1 millones de comidas
- 9.8 millones de comidas



¿Dónde se desperdician los alimentos?

DENVER

DENVER'S UNTAPPED POTENTIAL PER YEAR

AMBITIOUS SCENARIO

901 TONS

1.5 MILLION MEALS

9.7% OF MEAL GAP

MAXIMUM SCENARIO

4,232 TONS

7.1 MILLION MEALS

45.7% OF MEAL GAP

TOP SECTORS



Retail Grocery



Hospitality



Small Retail



¿Qué está haciendo Denver para contrarrestar el desperdicio de alimentos?



Grupos de discusión

- Alianza con organizaciones comunitarias.
- Participaron 68 residentes.
- Se confirmó lo que sospechábamos: hay desperdicio de alimentos en todos los niveles de ingresos, aunque no por los mismos motivos.



Centros de distribución de alimentos

- Cuatro prácticas óptimas.
- Inspiradas en los grupos de discusión.
- Se destaca el potencial de ahorrar dinero mediante ofertas más apropiadas desde el punto de vista cultural.



Campaña por el cambio de comportamientos

EAT THIS FIRST



Past the Date? Wait!

Date labels indicate peak quality, not safety. Fresh foods like milk, yogurt, and eggs are often safe to eat past the printed date.

Use your senses - taste, smell, and sight - to decide if food has signs of spoilage, like an odd smell or texture.

Denver, together, let's #SaveTheFood!



¡Los residentes de Denver quieren ahorrar dinero, hacer que la comida dure más y reducir el desperdicio de alimentos!

Inicie nuevos hábitos para ahorrar dinero haciendo que su comida dure más tiempo con las herramientas para reducir el desperdicio de alimentos que se adjuntan.

- Coloque en su refrigerador en una bandeja con la leyenda "Come esto primero" y añada ahí los alimentos que su familia necesita consumir pronto.
- Utilice la calcomanía reutilizable "como esto primero" en los envases de alimentos.
- Ha pasado la fecha? Las fechas de caducidad suelen indicar la calidad de los alimentos, no su seguridad. Use sus sentidos gusto, olfato y la vista para decidir si los alimentos tienen signos de deterioro.
- Puede usar el íman para el refrigerador para recordarle cómo almacenar artículos comunes.

¿Problemas con el desperdicio de alimentos? Tenemos soluciones!

- ¿Necesita inspiración para cenar? Cooking Matters ofrece recetas sencillas y flexibles en inglés y español.
- ¿Le cuesta decidir cuánto comprar? NatsBerry le ofrece recetas y enlaces con Walmart y King Soopers para ayudarlo a elaborar una lista de la compra que evite el desperdicio.
- ¿No sabe cuánto cocinar para una multitud? El Guestimator calcula cuánta comida preparar para tener suficiente sin desperdiciar.
- ¿La nevera o el congelador están demasiado llenos? Olio le permite donar comida a sus vecinos de forma fácil y rápida, aunque esté a punto de caducar o ya esté abierta.

Estos recursos forman parte del programa Food Matters: Soluciones para la prevención del desperdicio de alimentos. Diseñado a partir de las aportaciones de los habitantes de Denver, Food Matters ayuda a los residentes y a las empresas a aprovechar al máximo sus alimentos proporcionándoles consejos prácticos y herramientas para evitar que los alimentos en buen estado acaben en el basurero.

Para acceder a estos recursos, apunte con la cámara de su teléfono al siguiente código QR:



Materials



Colaboración con establecimientos de venta de alimentos al por menor

- Hasta 2016, el 50 % de los restaurantes todavía manifestaba que los problemas de responsabilidad civil eran un obstáculo para donar.
- El 98 % de la comida de un restaurante se desecha; solo el 2 % se dona.



¿Cuál fue el potencial de desvío durante el programa piloto sobre desperdicio de comida en restaurantes de 2019?

- 40 %
- 65 %
- 80 %
- 90 %



Desafío para los restaurantes



Incentivar a los restaurantes a donar

Join the growing number of Denver restaurants that have a food donation program.

Donors are federally protected from liability - there is no record of a lawsuit against food donors.

"We are so grateful to be partnered with We Don't Waste [...]. Working with We Don't Waste has been an easy process with a big impact!"

- Kyle M., Executive Chef, Big Red F Restaurant Group

Email SaveTheFood@denvergov.org for a website acknowledgement and to receive a window decal letting your patrons know about your efforts.



SAVE MONEY

HELP YOUR COMMUNITY

REDUCE WASTE

Get Started!

To start donating and learn about tax benefits, liability protection, and more scan:



Promover a los restaurantes que donan

**MORE MEALS,
LESS WASTE**

After we close our doors, we put food on tables
by donating extra meals to our community.

FOOD MATTERS
DENVER

DENVER
PUBLIC HEALTH &
ENVIRONMENT

Ask us what we are doing or scan the QR code to learn more.

WE DON'T WASTE
CENTER FOR
ECOTECHNOLOGY



Ahorrrar dinero (y ganar dinero) al reducir el desperdicio de comida



¿Qué tienen en común?



BIG DISHES

Stuffed Salmon Aurora, from Norway ~ with Indonesian style col-
and brown rice...14.25

Udon Noodles **omiyaki** *crispy cabbage pancake, wasabi-okonomi sauces,*
choice of kabob: **vegetable / chicken or shrimp**....13.00 | 14.00

Three Tacos with Salmon or Beef Brisket

Aurora & Roseda Farm ~ corn tortillas, napa cabbage, carrots,
onion, chipotle salsa, crema and lime...14.25 | 13.00

Curry with Indian Vegetable Curry

Kale, chickpeas, tomato, chayote squash, and roasted carrot
in a turmeric coconut sauce, with brown rice...12.00

Thai Chicken Curry

D'Artagnan Family Farms ~ chicken in a Thai yellow curry with
jasmine rice and a skewer of grilled vegetables...13.25

Vegetarian Cheeseburger

House-made with beets, walnuts, organic tempeh and quinoa, on ciabatta
with lettuce, tomato, Thai basil, vegan cheese, vegan mayo, with a
side of broccoli with orange vinaigrette...13.00 (hot)

Vegetarian Brisket Sandwich

Prepared from Roseda Farm ~ ciabatta roll, Asian slaw, gochujang sauce,
vegan mayo, topped with fried onions and served with a side of broccoli
with orange vinaigrette...13.00

Vegetarian Noodle Soup fat noodles with fresh ginger & mushroom

with sautéed mushrooms, baby kale, with choice of added **vegetables /**
chicken or shrimp....13.25 | 14.25

Udon Noodle Mazuke

Drizzle your pot of Hojicha tea over this Japanese rice "soup," with your
choice of **pickled plum / salmon or shrimp**....12.00 | 14.00

Flatbread with Eastern Goat Cheese Salad

with baby kale, lettuce,
cucumber, radish, poblano pepper, with Pipe Dreams goat cheese,
lemon aioli, sumac vinaigrette...12.00 | without goat cheese 8.50

Golden Dream Salad a nutrient-dense salad with quinoa, beet

root, chickpeas, lettuce, fruit, dates, pickled onion, Golden Monkey tea
and mix of nuts and seeds, dressed in a raspberry vinaigrette...13.00



SMALL DISHES

trash or treasure

6.00 each

These menu items were developed to
utilize product often wasted in restaurants.

Broccoli Tots with goat cheese & togarashi dip

Seared Salmon Belly with collar stems
pickled in herb trimming (#RescueDishDC)

Cabbage Butts stir-fried in gochujang

hot

Coconut Miso Sipping Broth

mug with cilantro, citrus & jalapeño garnish...4.75

Sautéed Broccoli in sesame oil

with ginger and garlic...4.50

Baby Kale & Chayote Squash

sautéed in coconut oil...5.00

Indonesian Collards...5.00

Brown Rice Lundberg Farms...3.00

Flatbread...3.00

with **Housemade Chutney**...4.00

with **Goat Cheese** by Pipe Dreams...6.50

with **Beet Hummus**...7.00

Grilled Veg Kabob jicama, trumpet mushroom,

melish peppers and indurpin, nirk a sauce below...6.50

THE
SALT LINE
OYSTER + ALE

LOCATION & HOURS

MENUS

PRIVATE EVENTS

SPECIAL EVENTS

ABOUT

PURVEYORS

GIFT CARDS

DELIVERY

RESERVATIONS

APPETIZERS

BUTTER LETTUCE SALAD

spring radish, grainy mustard vinaigrette, Cayuga blue cheese, house
crotons 14

HEIRLOOM TOMATO SALAD

harissa xo, charred cucumber, px sherry vinegar 15

BAKED PIMENTO CRAB DIP

jumping shrimp, tomato, scallion, green tabasco, Old Bay crab chips,
scallions 17

SEAFOOD CHARCUTERIE

see raw bar menu for today's selection 27

CRUDOS

GULF BAY SCALLOP

golden beets, chili crisp, marcona almond, house-made labneh, cilantro 14

ROCKFISH TARTARE

15

bay scallops, basil puree, Coulter Farm ricotta, garlic bread crumbs

PRIME BAVETTE SIRLOIN

earth 'n eats broccoli, mustard vinaigrette, blistered farm pepper, house
steak sauce 27

SANDWICHES

served w/fries or greens

LOBSTER ROLL

choice of dressed or buttered, split top bun, market price MKT

NEW ENGLAND SMASH BURGER

2 ground chuck patties, american cheese, lettuce, tomato, pickle, mayo,
sesame bun 16

BOSTON ROAST BEEF

bbq sauce, horseradish cream, american cheese, onion roll 16

SIDES

FRIES

8

Donar el excedente

- Tranquilidad mental: protección contra responsabilidad civil.
- Hacer el bien por la comunidad.
- Beneficiarse de las deducciones fiscales.
- Visitar [Denvergov.org/savethefood](https://denvergov.org/savethefood) para ver los protocolos de donación segura.



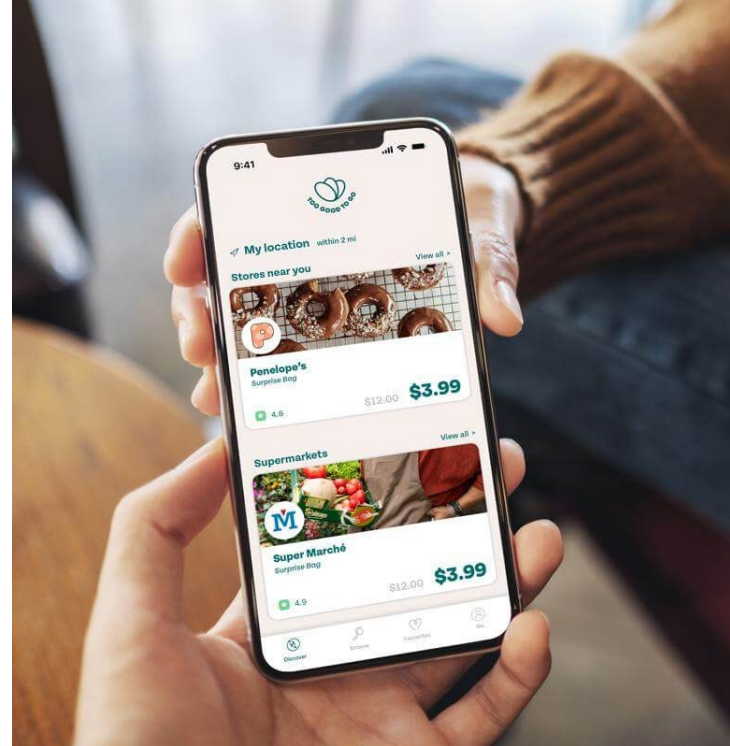
Llevar un registro de los desperdicios para reducirlos

- Invertir en sistemas como Leanpath o Winnow
- Ahorrar entre 2 y 8 % en el costo de alimentos
- Rentabilidad de la inversión 7:1



Usar la tecnología

- Hay aplicaciones (como Too Good To Go) que permiten vender el excedente de comida al final del día.



Combatir el desperdicio de comida en la oficina

- Motivar al personal para prevenir el desperdicio de alimentos mediante concursos, premios, etc.
- Entregar recipientes para que se lleven el excedente de comida después de los eventos (o recordarles que traigan un recipiente de la casa).
- Donar la comida que no se sirve después de un evento.
- Incorporar la prevención en la política de sostenibilidad.



#FOODWASTE
PREVENTIONWEEK

Rebecca Currie

Denver Public Library

Today's lunch is all the leftovers in the fridge. Shrimp scampi, broccoli and a little chicken.



Recursos

- [Denvergov.org/SaveTheFood](https://denvergov.org/SaveTheFood)
- [Leanpath.com](https://leanpath.com)
- [Winnowsolutions.com](https://winnowsolutions.com)
- [Toogoodtogo.com](https://toogoodtogo.com)
- <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-good-samaritan-faqs.pdf>

