



UNIVERSIDAD
**SAN IGNACIO
DE LOYOLA**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA,
TURISMO Y GASTRONOMÍA**

Carrera de Arte Culinario

**GESTIÓN DE MERMAS EN LOS RESTAURANTES
DEL DISTRITO DE MIRAFLORES
LIMA – PERÚ.**

**Trabajo de Investigación para optar el Grado Académico de
Bachiller en Arte Culinario**

Brunella Aida Vitalino García Barandiarán

Asesor:

Sandra Esperanza Sotomayor Masalias

Lima, Perú

2019

Índice de Contenidos

Problema de investigación	3
Planteamiento del problema	3
Formulación del problema	4
Justificación de la investigación	4
Marco referencial	5
Antecedentes	5
Marco Teórico	6
Definición operacional	10
Objetivos	11
Objetivos	11
Objetivo general	11
Objetivos específicos	11
Método	12
Población y muestra	12
Instrumento	14
Procedimiento de análisis	14
Resultados	15
Presentación	15
Discusión	18
Conclusiones	18
Recomendaciones	18
Referencias	19
Anexos	22

Introducción

Problema de investigación

Planteamiento del problema

Para Meléndez (2017), el desarrollar distintas propuestas para la reducción de mermas implica el mejorar cómo se hacen las cosas y de la misma manera mejorar la calidad del producto. Para él, es común asociar que a mayor calidad mayor es el valor del producto o servicio final. De la misma manera, los empresarios no tienen un conocimiento profundo sobre la importancia de la calidad en las organizaciones y del nivel de competitividad que podrían lograr reduciendo los costos de la no calidad. La reducción de mermas y sus costos permite que se disminuyan los costos de fabricación y aumenten los beneficios económicos; se incrementan los márgenes de rentabilidad y a la vez se elevan el número de ventas por la satisfacción de los clientes. Es por ello que se considera importante investigar los temas de las mermas y sus costos.

Sin duda es inevitable que un restaurante al inicio tenga más mermas de lo normal pero ese proceso no debería tardar mucho en solucionarse, por ejemplo, se abre un restaurante, y al comienzo los dueños no tienen conocimiento de cuál y cómo será su público y qué preferencias tendrá este mismo. No se sabe si el análisis previo a la apertura del restaurante funcionará, es por eso que en los primeros meses de apertura de un restaurante se debe hacer los ajustes respectivos tanto externos como internos, para así poder disminuir las mermas que equivalen a gastos innecesarios. Para todo negocio de alimentos el significado de merma es lo mismo; es una diferencia de un stock teórico y un stock físico de las materias o mercaderías que comercializan cada uno de los negocios de alimentos o restaurante.

Según Tapia (2014), las mermas de los objetos se generan al comercializarlos o producirlos, ya que la creación de estos procesos se hace en el transporte, los almacenamientos, las distribuciones, las producciones y las ventas, es por eso que las mermas afectan de forma negativa a la naturaleza y constitución física de las existencias, convirtiéndose en una pérdida cuantitativa de dinero para el negocio.

Si bien se sabe que para evitar la pérdida innecesaria de dinero en las empresas hay que disminuir o evitar al máximo las mermas, las mermas son evaluadas de una forma distinta en cada empresa. Según una investigación hecha por Bruzzi (2016), en las distintas empresas no toman en cuenta lo que representan las mermas con la misma importancia. Algunas empresas toman el total de sus pérdidas como cantidad de merma, y otras sólo

toman como merma la pérdida causada por errores desconocidos, dejando que todo lo demás impacte de forma directa al margen de ganancias y pérdidas totales. Esto no permite hacer comparaciones y calcular una cantidad que muestre cuál sería el promedio aceptable a nivel país y regional, de esta forma se vuelve más difícil saber si los resultados son buenos o no. Él cuenta que si en cada empresa se realizara un buen trabajo, tomando en cuenta solo las posibilidades de merma que cada una tiene, el proceso sería totalmente a parte y de esta forma no afectaría en absoluto sus rentabilidades. Asimismo se sabe que en el rubro de los restaurantes existen diferentes tipos de mermas; pero todas pueden ser reducidas y/o disminuidas a través del proceso de reutilización, en el marco de lo que se conoce como gastronomía sostenible. Existen aquí en Lima - Perú restaurantes sostenibles como los que trabajan de las mermas (cáscara de papa, limón exprimido, cáscara de arveja).

Según lo que dice Ocampo (2017), en una entrevista, el reciclaje culinario es un concepto que él creó para "CCORI", palabra quechua que significa "oro", nombre de la organización social de la cual es el fundador. Esta organización consiste en utilizar los conocimientos gastronómicos para aprovechar al máximo los ingredientes a la hora de cocinar, así se evita el desperdicio de los alimentos. Con mucha investigación de técnicas culinarias ancestrales y modernas, realizan capacitaciones itinerantes a instituciones acerca de cómo usar al máximo un ingrediente.

Para Ocampo (2017), esto es llamado cocina óptima y cree que con ese método se crea un puente entre la gastronomía y el cuidado del medio ambiente. Esto se relaciona a la idea anterior sobre los restaurantes sostenibles ya que Palmiro Ocampo fundó el concepto CCORI para tener menos desperdicios o mermas utilizando al máximo todos los ingredientes de su restaurante.

Menacho, Martínez y Pachón (2014). mencionan que generalmente la pérdida y desperdicio de los alimentos es un problema muy difícil de medir en los países en desarrollo. Hay muchos datos accesibles que parecen ser evidencia de lo dicho anteriormente, pero están respaldados por hechos restringidos. En los últimos años ha ganado importancia el desperdicio y pérdida de alimentos, ya que más de 35% de alimentos son desperdiciados. A pesar de ello, con ese porcentaje de alimentos, la gran mayoría de los 800 millones de personas del mundo que pasan hambre todos los días podrían ser alimentados. Para disminuir el desperdicio de alimentos se podrían mejorar los hábitos de consumo al igual que los procesos de cultivo y cosecha, esto podría ser una opción para reducir el problema, especialmente en los países en desarrollo.

Formulación del problema

¿En qué consiste la gestión de mermas en los restaurantes del distrito de Miraflores?

Justificación de la investigación

El conocimiento de la gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores y en el Perú en general es muy escaso, por lo que se hace esta investigación para que así próximos cocineros o aspirantes a la cocina tengan una base de investigación apropiada para llevar a cabo la gastronomía sostenible. En el Perú el buen control de mermas no es llevado por todos los cocineros, debido a eso muchos restaurantes tienen pérdidas que no saben de donde provienen. La finalidad del presente trabajo es determinar el conocimiento acerca de gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores, con el fin de que a futuro este trabajo pueda ser utilizado como objeto de estudio acerca de cómo gestionar y disminuir las mermas y desperdicios para cocineros y empresarios que se encuentren trabajando en el rubro; además de servir para que nuevos restaurantes sepan sobre estos procesos. Se espera que esta investigación sea una oportunidad valiosa para los futuros emprendedores de la cocina en Lima.

Esta investigación busca mejorar los indicadores de mermas y de stock en los restaurantes de Miraflores, asimismo mejorar el conteo de entrada y salida de productos, para tener un mejor control de stock, además tiene el fin de disminuir al máximo las mermas.

Se espera poder disminuir las mermas y aprovechar de mejor manera los alimentos que pueden ser usados y no desperdiciados, para así evitar generar gastos innecesarios en los restaurantes de Miraflores. Para esto se necesita información válida sobre la gestión de mermas en los restaurantes.

Esta investigación tiene el objetivo de generar conciencia en los cocineros y dueños de restaurantes, así como en los consumidores acerca del desperdicio de alimentos y cómo generar un cambio.

Marco referencial

Saravia (2018), realizó una investigación que tenía como meta mostrar como el sistema de manejo de costos en los establecimientos de venta de alimentos y bebidas afecta a la gestión empresarial de restaurantes en el distrito de Los Olivos en Lima. Realizó una investigación de campo, contó con una muestra de 99 restaurantes de la población total de 204 restaurantes en el distrito de Los Olivos en Lima Metropolitana utilizando el modelo de encuesta para la recolección de datos. Obtuvo como resultado de la investigación que la mayoría de restaurantes cuenta con un inadecuado almacenaje de mercadería, un muy poco porcentaje de excelencia a la hora de usar la mercadería y darle uso. Por último, se observó que los restaurantes no cuentan con un buen manejo de control de costos de alimentos y bebidas; además de una inadecuada organización.

Wunderlich y Martínez (2018), realizaron una investigación acerca de la gestión de alimentos y de la pérdida de alimentos en Estados Unidos. En el artículo nos muestran que se han realizado numerosas iniciativas para reducir el desperdicio en los Estados Unidos. Una de ellas es el Desafío de Desechos de Alimentos de los Estados Unidos, que involucra a cada parte de la cadena alimenticia.

Bera y Sadowska (2019), mencionan que el objetivo de este estudio es la sostenibilidad, en otras palabras, la producción limpia, la cual es un método que provee comida y servicios especialmente pensados en un sistema sostenible. Con el fin de no usar sustancias peligrosas y generar mermas por toxicidad. Los materiales crudos y la energía son renovables, reusables y sostenibles. El estudio indica que los instrumentos de política para implementar los parámetros sostenibles de producción en Polonia listan los indicadores seleccionados de logros del sistema de una producción medida y sostenible.

Irani, et.al. (2017), realizaron una investigación acerca de cómo manejar la seguridad de la comida a través del desperdicio y pérdida de la misma. En este artículo encontramos que la adquisición de datos suficientes y recientes sobre las pérdidas de alimentos en la etapa de consumo sigue siendo un reto para los investigadores. Aunque existe cierta evidencia disponible, como por ejemplo que estos investigadores realizaron un estudio en dos cocinas escolares y dos cocinas de restaurante, e identificaron que los residuos de placas constituían la mayor cantidad de residuos de alimentos, seguidos de las pérdidas de almacenamiento, preparación y entrega al cliente.

Marco Teórico

Gestión de restaurantes

Según Heredia (1985), citado por Rodríguez (2019), la gestión es un concepto más avanzado que el de la administración, asimismo lo define como la acción y efecto de realizar ciertas tareas, de forma más delicada, con cuidado, eficacia y esfuerzo que conduzcan a una finalidad. El mismo Rodríguez (2019), citando a Remetria (2008), sostiene que la gestión es la actividad profesional encargada de establecer los objetivos y medios de su realización, para así precisar la organización de sistemas a ser elaborados y crear la estrategia de desarrollo y ejecutar la gestión del personal.

Remetria (2008), agrega que en el concepto gestión es muy importante la acción, del latín *actionem*, lo que significa toda manifestación de intención o expresión de interés capaz de influir en una situación. Según él, el énfasis que se hace en una acción es lo que hace la diferencia entre la administración y la gestión. No considera la gestión como una ciencia disciplina, sino como parte de la administración o un estilo de la misma. Los restaurantes, como todo establecimiento empresarial, requieren de la implementación de un modelo de gestión y ésta consiste en supervisar el funcionamiento de la cocina, el comedor y el banquete; mantener relaciones positivas con los clientes y crear opciones de menú atractivas; supervisar el inventario y ordenar alimentos, equipos y suministros; y garantizar el mantenimiento y la reparación regular del restaurante.

Según René (2014), la gestión de restaurantes consiste en saber asignar correctamente las tareas del restaurante en función de los recursos humanos de que se dispone, asimismo, la elección de los alimentos es muy delicada y en cuanto a los productos, hay que elegir la cantidad, la calidad, el precio y la presentación.

Según la entrevista de Palmiro Ocampo para Lima Sabe, él y su equipo tienen en mente crear una filosofía anti despilfarro en la cocina como cuenta en "Lima Sabe" que la gente debe imaginar que las cascaras o pepas que se botan a la basura podrían convertirse en una comida deliciosa. Eso es lo que él piensa en todo momento del día quien, junto a su equipo, se interesó por indagar e investigar acerca de lo que él llama reciclaje culinario. En 1087 Bistro, nada se desperdicia, las mermas de carne se deshidratan y convierten en charqui, por ejemplo. Para Palmiro también han cambiado las cosas, ya que ha cambiado las costumbres de su casa también; ya no compran de más ni se sirve un plato lleno de comida. La filosofía que él tiene se puede describir en que si hay comida en la basura se puede convertir en algo muy rico. Palmiro Ocampo busca que el reciclaje culinario, que comparte con todos los que quieran escucharlo, se transforme en uno de los métodos para erradicar la inseguridad alimentaria en Perú para el 2020. Con eso quiere decir que

quiere erradicar todo el desperdicio de insumos y el hambre. Está enfocado en aprovechar al 100% los insumos alimenticios.

Palmiro se ha dedicado durante cuatro años a investigar cómo hacer comestible lo que el resto de gente considera no comestible. Tiene un equipo de doctores, sociólogos, antropólogos y cocineros. Y lo que aprenden entre el gran equipo que tiene se ve volcado en el proyecto Q'upa, el centro de investigación y desarrollo gastronómico social que incentiva el reciclaje culinario. Q'upa es un escape para cambiar esa manera de pensar sobre la alta cocinam donde se empezó la revolución anti despilfarro para él.

Para Palmiro están buscando la manera de que todos los alimentos puedan ser 100% reutilizados. Hasta el momento han hecho unos 500 ingredientes y unas 500 técnicas. Uno de sus mas recientes retos les llevo con la papaya y la pitahaya que ambas son frutas de cáscara gruesa. Al hacer el debido confitado de la cáscara si funcionaba, pero por la gran cantidad de azúcar utilizada se perdía el poder nutricional. Para ello el gran equipo de Palmiro encontró la solución de la lacto fermentación (técnica incaica) y al final las incluían en una leche de tigre.

Palmiro recalca que son mas de 1.300 millones de toneladas de alimentos desperdiciados en el mundo cada año (según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, 2013).

Escrito por NN (2017) en El Español, la filosofía de reutilizar alimentos tiene grandes beneficios. Por un lado, se disminuye la basura orgánica que se genera normalmente. Por otro lado, las personas son capaces de crear nuevos productos, alimenticios o no, gracias a los restos de comida. Así se ayuda al medio ambiente y a la vez se desarrollan las destrezas creativas. Existen muchas ideas para poder reutilizar alimentos, incluso para darles un doble uso, tanto antes como después de haberlos consumido. Existen muchos alimentos, como el membrillo que puede servir como ambientador. La mandarina, la naranja y el limón como insumos cítricos pueden servir como un ambientador muy intenso y para utilizarlos de esa manera sólo hay que conservar las cascarras de dichos frutos y dejarlas secar por unos días. Los restos de café que suelen salir de las cafeteras italianas funcionan muy bien como compost y así las plantas crecen más sanas y fuertes. La piel de cebolla puede servir como un tinte para tejidos naturales. Al igual que los ejemplos mencionados anteriormente existen muchos usos que se le puede dar a lo que la gente llama desperdicio.

Gestión de mermas

Según los autores Pérez y Merino (2011), la palabra merma viene de la palabra en latín “minimare”, lo que se traduce al español como “reducir algo al mínimo”.

Del mismo modo, para ellos, merma es la acción y efecto de mermar (hacer que algo baje o disminuya lo máximo posible), por lo que dicen que una merma es una parte de algo que se sustrae o se consume naturalmente. En la administración de las empresas una merma es conocida como la diferencia del inventario y el producto disponible. La merma puede ser producida por cuestiones naturales (cuando los productos perecederos vencen), operativas (cuando los insumos se malogran en las operaciones habituales de las empresas), externas (un robo) y por último, administrativas (un fallo en el registro).

Según la escuela online de marketing gastronómico (2017), calcular y controlar los costos de un establecimiento de venta de comida o restaurante podría generar dificultades pero es muy importante ya que evitar ese paso generaría una pérdida de dinero innecesaria. Según el artículo el mayor enemigo del cálculo de costos en un restaurante son las mermas producidas en la misma cocina o también los hurtos que se ven tantas veces por algún trabajador o sólo por no llevar un adecuado control de stock. Todo este proceso si es mal hecho podría comerse por completo las ganancias del restaurante, sin importar lo que se venda a final de mes, sea mucho o poco, los números no llegan a ser lo que se necesita para ser un restaurante exitoso.

Las recomendaciones que brinda esta escuela para reducir la mayor cantidad posible de costos innecesarios es revisar las facturas y vouchers; aunque los proveedores no quieran robar, un simple error podría costar una gran cantidad de dinero. Hay que tener cuidado con la fijación de precios puestos en carta ya que nunca se podrá balancear los costos de los alimentos si se cobra muy poco, tienes que tener un porcentaje de margen fijado para los productos que serán vendidos. Para esto es necesario saber exactamente cuánto cuesta toda la comida almacenada en la cocina para así saber si se está ganando lo suficiente cuando un cliente pida cada producto. Para eso hay que revisar constantemente el menú y volver a costear todo. Además de todo lo mencionado anteriormente se debe de pensar en los cocineros para que ellos sepan cuáles son las porciones adecuadas para cada plato, ya que si estas no son bien pesadas o calculadas podrían aumentar mucho los costos. Por otro lado, los trabajadores de la cocina deben tener un registro de mermas en una hoja especial y hacer lo posible para reducirlas al máximo. Finalmente hay que llevar un seguimiento continuo del inventario, si no se sabe al detalle que alimentos hay en un restaurante sería extremadamente difícil poder controlar los costos, se debe saber que hay a la mano, para no comprar de más, sobre todo los productos de alto precio; como bebidas alcohólicas y carne. Hay que manejar un

buen planeamiento de FIFO (first in, first out) para así no perder de vista lo que vencerá más rápido y así poder usarlo antes de que vense en vez de botarlo.

Para Tapia (2014) hay diferentes tipos de merma tales como las mermas de producción: las que son producidas en el momento en que la materia prima tiene cierto desperdicio al momento de realizar la producción. Mermas por robos de los mismos trabajadores o desconocidos que entran al establecimiento, son las que se generan debido a una pérdida de dinero o productos de materia prima, estos robos son realizados dentro del establecimiento de manera tanto interna como externa.

Según Tapia (2014), las mermas naturales son las que aparecen en los productos de rápido vencimiento, para evitar esto se les debe dar una rotación adecuada para que todos los productos estén aptos para la venta. Mermas operativas son las que son producidas por despistes y operaciones no debidas en el cuidado y manejo de productos por el personal del establecimiento. Finalmente, las mermas administrativas son las que se hacen por errores en los movimientos de caja, como transferencias de dinero, malos cobros o recibir productos en malas condiciones.

Finalmente, la gestión de mermas consiste en reducir desperdicios de comida, es decir merma. Según Arias, Jacha y Mamani (2016), merma significa pérdida física en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza o al proceso productivo. Gestión de mermas significa supervisar el funcionamiento de la cocina, con el fin que se haga un buen control de mermas y su debida reutilización, además de crear un menú con insumos de familias similares y de temporada, de esta manera se podrá reutilizar mejor los insumos y crear una mejor rentabilidad para los restaurantes. Por último, supervisar el inventario y tener un buen orden de alimentos influye mucho en la gestión de mermas, ya que esto creará un mejor control de ingreso y salida de mercadería, evitando el desperdicio y deterioro de insumos. Según el autor Aguilar (2005) para controlar las mermas se debe de llevar a cabo ciertas tareas específicas tales como; un control de las mermas que haya por area en el formato correspondiente y apuntando el motivo de la merma. Por otro lado semanalmente debería llevarse a cabo una revisión de las mermas con el respectivo jefe del area, firmando dicha revisión y siendo verificada por gerencia. A la vez las mermas generadas por manejo inadecuado de mercancía o mal uso de los insumos deberían ser registradas en un reporte de incidencias para tomar las medidas correspondientes en cada caso. Las mermas producidas por circunstancias ajenas a la operación, sino propias al producto deberán ser registradas en un reporte de incidencias y se notificará al proveedor, tratando de arreglarlo con el cambio de la mercancía. Además se deberá llevar un listado de mermas y el costo de cada producto que ha sido mermado para que pueda ser revisado

semanalmente con la gerencia. Por último, se atacarán inmediatamente las mermas producidas por errores del personal, teniendo de esa forma como prioridad las de mercancía caras y las que se tengan de forma repetida en las distintas áreas según el formato de control.

Definición operacional de las variables

Definición nominal	Dimensiones	Indicadores
Consiste en realizar un buen control de mermas con procesos sostenibles como la reutilización de los insumos.	Control de mermas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Cantidad de mermas semanales = inventario – producto disponible ● Llevar a cabo una revisión de las mermas con el respectivo jefe del area. ● Mermas por mal uso de insumos. ● Mermas propias a fallas del insumo. ● Listado de mermas y costo de producto mermado. ● Control de mermas e incidencias.
	Reutilización de los insumos.	<ul style="list-style-type: none"> ● Clasificación de insumos reutilizables y de insumos comerciales. ● Consumo directo de mermas de alimentos. (cáscaras comestibles de forma directa). ● Consumo indirecto de mermas de alimentos. (huesos para caldo).

Objetivos

Objetivo general

Determinar en que consiste la gestión de mermas en los restaurantes sostenibles de Miraflores.

Objetivos específicos

Indicar como se gestiona el control de mermas en los restaurantes sostenibles de Miraflores.

Analizar como se maneja la reutilización de insumos en los restaurantes sostenibles de Miraflores.

Método

Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación

Como mencionan Tam, Vera y Oliveros (2008), “Una investigación básica tiene como objetivo mejorar el conocimiento per se, más que generar resultados o tecnologías que benefician a la sociedad en el futuro inmediato”. Es por eso que el presente trabajo contará con un tipo de investigación básica ya que el fin de la investigación es crear conocimiento acerca de la gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores.

Este trabajo será una investigación descriptiva. Según Tamayo (2017), “La investigación descriptiva busca únicamente describir situaciones o acontecimientos”. Se desarrollará una descripción acerca del nivel de gestión de mermas en los restaurantes de Miraflores.

Según Monje (2011), “La investigación cualitativa plantea que observadores competentes y cualificados pueden informar con objetividad, claridad y precisión acerca de sus propias observaciones del mundo social, así como de las experiencias de los demás.” Es por eso que la investigación será cualitativa ya que se podrá obtener información válida para el trabajo a través de experiencias, observaciones y conocimiento, que se obtendrá a través de entrevistas a dueños y trabajadores de restaurantes sostenibles.

Diseño de investigación.

Se definirán los indicadores relevantes para mostrar el beneficio de reducción de mermas. Se realizarán entrevista a uno de los dueños de los restaurantes de la muestra. También se entrevistará a trabajadores de restaurantes vecinos de la zona para buscar distintos puntos de vista. Se definirán los errores generales de la pérdida de mermas en cada restaurante. Se buscará cuantificar la merma promedio, en peso y costo. Se crearán métodos para mejorar el exceso de mermas en cada restaurante y reducir gastos innecesarios.

Población

La población estará compuesta por restaurantes que se identifiquen y que se pueda verificar que poseen una gastronomía sostenible en el distrito de Miraflores. En base a que ellos ya utilizarían métodos factibles sobre la gestión de mermas.

Muestra

La muestra estará conformada por dos restaurantes “Mo Bistro” y “Mezzaluna”, del mismo modo se entrevistará a trabajadores de restaurantes con gastronomía sostenible que en algún momento hayan estado ubicados en el distrito de Miraflores.

Para Cillóniz (2019), chef propietario de “Mó Bistró”, el corazón de su restaurante es la sostenibilidad, lo que se demuestra principalmente con el ambiente, en su restaurante buscan constantemente cortes de carne o mariscos o verduras, poco usados o que existan tabúes o miedos, siempre enfocados en la sostenibilidad del planeta y de su cultura como restaurante. Matías Cillóniz en “Mó Bistró”, al enfocarse en la sostenibilidad, en el cambio y en la responsabilidad de darle siempre prioridad a lo local y lo peruano, busca constantemente maneras de cambiar tabúes o preparaciones que se adapten a lo que el cliente quiere, pero siempre siendo fiel a lo que hace.

Según la página oficial de “Mezzaluna”, restaurante que nace por el 2012 con el objetivo de ser un ejemplo de vida y comida saludable. Para ellos como en el día a día se vive muy apurado, el tiempo que se le dedica a comer es cada vez más limitado, ahí es dónde aparece “Mezzaluna”, ofreciendo la oportunidad de disfrutar un almuerzo nutritivo y saludable desde la comodidad del hogar o del trabajo.

El objetivo que tiene “Mezzaluna” es cambiar el concepto ya existente de “Fast Food”, según ellos lo mismo que “Fat Food”, a “Fast Good”, lo que para ellos hace referencia a la comida rápida pero a la vez saludable, que busca fomentar una alimentación mejor y más consciente, creando así un estilo de vida balanceado.

Instrumentos de investigación

Las técnicas empleadas en este trabajo para la recolección de los datos primarios fueron basadas en técnicas cualitativas. Se basó en preguntas hacia expertos en el tema del manejo de mermas y a uno de los dueños de restaurantes sostenibles dentro de la zona de Miraflores. Del mismo modo se entrevistó a trabajadores de zonas vecinas con el mismo deseo por la gastronomía sostenible y para tener distintos puntos de vista. Las técnicas utilizadas para recopilar dicha información fueron entrevistas compuesta por un aproximado de 25 preguntas que fueron respondidas de forma descriptiva. Las preguntas están divididas por; preguntas introductorias, sobre el inventario de mermas, sobre la supervisión de mermas en el restaurante, la mala manipulación del insumo, fallas del insumo, contabilidad y costos, mermas reincidentes, reutilización del insumo, mermas de consumo directo y mermas de consumo indirecto. Las entrevistas serán utilizadas básicamente para que próximos emprendedores de la cocina sostenible puedan tener más información al respecto en base a respuestas de personas con experiencia en el rubro de cocina sostenible.

Procedimientos de análisis

A nivel cualitativo se trabajó con testimonios sobre la gestión de mermas. Los testimonios fueron ingresados en una matriz de doble entrada: en la entrada vertical los dueños de los restaurantes sostenibles y en la horizontal los temas abordados en el trabajo. Sobre la información recaudada se aplicaron los procedimientos del análisis cualitativo: reducción de datos, presentación e interpretación de datos (Miles & Huberman, 1984). Para la recolección de datos y respuestas a las entrevistas se entrevistó al dueño del restaurante sostenible “Mó Bistró” y a una trabajadora del restaurante “Kjolle”, Camila Unzueta. Para realizar dichas entrevistas se envió un correo via mail, debido a que los entrevistados se encontraban en viajes laborales. De todas formas fue una entrevista explícita y se mantuvo la comunicación por si había alguna duda existente.

Resultados

Presentación de resultados

Se sabe que ya existen restaurantes emergentes con el objetivo de que su cocina se convierta en sostenible. “Mo Bistró” es un ejemplo de gastronomía sostenible, como dice Cilloniz en la entrevista; “Mi equipo y yo estamos trabajando cada vez más para utilizar los insumos del huerto y a la vez, se trabaja día a día para poder sacarle un buen provecho a los insumos y reutilizarlos lo máximo posible, minimizando los residuos cada día más.”

De ambos entrevistados se llegó a la conclusión que la cocina sostenible en el Perú aún tiene mucho por aprender y mejorar. Se deben empezar nuevos proyectos y capacitaciones para evitar el desperdicio excesivo y la contaminación que esto genera. Para empezar el cambio, según los entrevistados, lo principal es llevar el conteo de la merma y los costos, de esta manera se puede ver no solo como afecta al medio ambiente sino al propio restaurante, suponiendo que esos desperdicios puedan ser reutilizado en vez de desechados.

Ambos cocineros explican que la gran mayoría de alimentos tiene la posibilidad de ser reutilizados, dieron ejemplos como los limones, naranjas, como los cítricos en general son excelentes para crear detergentes, quitagrasas, jabones, etc.

En base a los datos recolectados por las dos personas que fueron entrevistadas es que; el proceso de inventario de mermas y de reutilización de insumos es un proceso largo, se necesita de un equipo especialista en el tema. En ambos restaurantes donde trabajan las personas entrevistadas, tienen un encargado en cada área, estos encargados llevan la contabilidad de mermas, el costo y el peso de cada una de ellas.

Lo que hacen en “Kjolle” es rotular las mermas y dividirlos en los restaurantes (Central, Mayo, Kjolle), después lo dividen en; congelados, fríos y secos. Después el siguiente paso es utilizar las cosas que se puedan utilizar (sobretudo las de pronto vencimiento), luego el equipo encargado de desechos se hace cargo de esto y se evalúa si podrá utilizarse de nuevo o si puede ser usado para un nuevo plato. Como los ejemplos que dieron era que; cuando hacen puré de zapallo, se merma mucho en la cáscara y lo que ellos hacen es deshidratarla y hacerla polvo, para que de este modo pueda ser usada en un plato nuevo.

“Mo Bistro” tiene un proceso específico para el control de calidad y la reutilización de insumos; como cuenta Cilloniz en la entrevista, este proceso es el más importante de todos, por que sin control de calidad no habría un buen resultado. Con eso se refiere que para reutilizar un insumo, este no puede perder los valores nutricionales ni el sabor del mismo. Del mismo modo en “Mo Bistro” para reutilizar un insumo pasa por varios procesos y controles de calidad antes de ponerlos en venta. Unos de los requisitos para utilizar el producto reutilizado es que; tenga buen sabor y que sea de gran valor nutricional.

De esa información se puede rescatar que el reutilizar los insumos y minimizar los desechos, es un acto positivo no solo para el medio ambiente, sino también para los restaurantes. Evitando de esta forma costos o gastos innecesarios cuando se puede maximizar el uso de un producto. Si todos los restaurantes siguieran el ejemplo de “Mo Bistró” se reduciría de forma muy drástica los desperdicios de todos los restaurantes en Miraflores y Lima en general.

Las entrevistas dieron a entender que para manejar un proceso de reutilización de insumos debe de haber gente encargada y especializada en el tema. De esta manera se evita perder los nutrientes y los valores principales de un insumo. Con esto se llega a la conclusión que todos los restaurantes deben de capacitarse y capacitar a los trabajadores para que cumplan con el manejo adecuado de mermas y puedan reutilizar los insumos lo máximo posible.

Para esto se crea el proceso específico que debe ser supervisado por los especialistas. Dicho equipo de especialistas debe de ser el encargado de que el alimento pase por un buen proceso de manipulación y cocción, evitando perder los valores nutricionales y evitando también que el alimento se malogre por un mal manejo de producción.

Los entrevistados cuentan que es un proceso largo el darle reutilización a productos que no son muy conocidos, debido a que se tiene que hacer las investigaciones y pruebas desde cero.

Se mencionó mucho la pasión que tiene que tener el trabajador en cada uno de los puestos, las ganas de aprender más, de mejorar. Sobre este punto, Cilloniz añadió que “para ser un buen trabajador y cuidar de manera sostenible los insumos es de forma consciente, mostrando respeto por el producto y trabajo en equipo.” Algo muy importante que añadió también es que para él, “un equipo tiene que ser apasionado y hacer las cosas bien. Los trabajadores de un equipo deben de tener la misma meta y preocupaciones. “

Discusión

En los resultados se muestra que coincide con la información dada previamente de la investigación, afirma y demuestra que todos los restaurantes deben de llegar una gastronomía sostenible y el por qué, debido a los costos que se evitan reutilizando productos y maximizando el uso de los mismos.

Se demostró que es muy positivo reusar y minimizar los desperdicios como por ejemplo el de el limón, las naranjas y los cítricos en general, ya que estos sirven como detergente o quitagrasa, también pueden ser utilizados para jabones etc.

Esto prueba lo que dice Ocampo, para una entrevista en el 2017, el reciclaje culinario es un concepto que él creó para “CCORI”, palabra quechua que significa “oro”, nombre de la organización social de la cual es el fundador. Esta organización consiste en utilizar los conocimientos gastronómicos para aprovechar al máximo los ingredientes a la hora de cocinar, así se evita el desperdicio de los alimentos. Con mucha investigación de técnicas culinarias ancestrales y modernas, realizan capacitaciones itinerantes a instituciones acerca de cómo usar al máximo un ingrediente.

Para Ocampo (2017), esto es llamado cocina óptima y cree que con ese método se crea un puente entre la gastronomía y el cuidado del medio ambiente. Esto se relaciona a la idea anterior sobre los restaurantes sostenibles ya que Palmiro Ocampo fundó el concepto CCORI para tener menos desperdicios o mermas utilizando al máximo todos los ingredientes de su restaurante.

Según lo que contó Camila Unzueta, en un restaurante promedio hay 23kg de basura diaria y que todo eso se tire en vez de ser reutilizado no debería pasar con toda la pobreza que existe en el país. También añadió que existen muchas posibilidades como aliados (“Sinba”), cuya abreviación proviene de “sin basura”, tienen como misión darle un nuevo sentido a los residuos. Lo que ellos hacen con dicho proyecto es convertir los desechos orgánicos en alimento para cerdos. Los encargados del proyecto “Sinba” te capacitan y facilitan el reciclaje.

Como contó Cilloniz en la entrevista que en su restaurante “Mo Bistro” se busca utilizar al máximo los insumos y dar a conocer los insumos con tabues, de esta forma investigan sobre insumos raros o desconocidos para darles un buen aprovechamiento. Esto es lo mismo que hace Palmiro Ocampo en “CCORI”, reutiliza lo máximo posible los ingredientes a la hora de cocinar para así evitar desperdicios. En esta organización “CCORI”, al igual que en “Mo Bistro” investigan mucho sobre los insumos y técnicas culinarias y a la vez tienen capacitaciones a cerca de cómo usar al máximo un ingrediente.

De esta forma reducen al máximo los desperdicios, conservando los valores nutricionales y aportes que cada ingrediente reutilizado pueda darle al plato, de esta forma también evitan gastos innecesarios en el restaurante.

Se dijo que la cocina sostenible no debería ser algo para el futuro, sino que debe ser algo que empiecen a implementar todos los restaurantes ahora. Otros comentarios de los entrevistados fueron que hoy en día es muy importante ser sostenible en todo lo que se haga, la generación actual no es la misma que antiguamente y por eso debemos actuar distinto y mejor.

Conclusiones

Se demostró con la investigación que es muy importante la gestión de merma en los restaurantes de Miraflores y en Lima en general, no solo por el cuidado del medio ambiente sino también por los beneficios que esto presenta al restaurante. La reutilización de insumos y reducción de residuos evitan gastos extras en los restaurantes.

La gestión de merma en los restaurantes de Miraflores permite llevar un conteo de cantidades y precios de los productos desperdiciados, a la vez se lleva a cabo investigaciones para poder reutilizar los insumos y darles otra función aparte de la principal.

La reutilización de insumos en los restaurantes sostenibles de Miraflores se lleva a cabo con distintos procesos, entre ellos; investigaciones, valor nutricional, pruebas de cocción y pruebas de sabor. Con estas pruebas se descarta o aprueba la producción de dicho producto.

Los entrevistados demostraron la gran importancia y el impacto que crea llevar una gastronomía de forma sostenible. Se afirmó que para eso es muy importante llevar una buena gestión de mermas. Se recalcó mucho el respeto a los insumos y que se deben aprovechar al máximo y dejar de desperdiciar tanto.

Recomendaciones

Con las respuestas de las entrevistas y las conclusiones se puede llegar a la conclusión de que aún hay mucho por mejorar y por conocer en el ámbito de la gastronomía sostenible. Sabiendo eso se podría buscar la manera de hacer más conocido los proyectos de reciclaje, como “Sinba”, proyecto que te facilita el reciclaje del restaurante y la cocina, utilizando los

residuos orgánicos como comida para chanco, de esta forma se podría hacer una alianza entre ellos y los restaurantes de Miraflores, para que así puedan apoyarse mutuamente. De esta manera, se reduciría la basura orgánica.

Se debe mejorar la gestión de merma en los restaurantes de Miraflores, todos deberían llegar a ser sostenibles en el corto plazo, quizás ofreciendo capacitaciones de cómo reciclar, reutilizar o reducir lo que normalmente llaman basura. Para que un restaurante sea sostenible todos deben de aportar de la misma manera, reduciendo las mermas y reutilizando lo mermado.

Referencias

Bruzzi, M. (2018). La merma del mercado del retail. Recuperado de:
<http://www.forodeseuridad.com/artic/discipl/4116.htm>

Como controlar un inventario por Aguilar .Recuperado de:
<http://www.mailxmail.com/curso-como-controlar-inventario/control-mermas>

Contentlab Grupo El Comercio (31 de Mayo de 2019). *COCINA SOSTENIBLE - MATÍAS CILLÓNIZ, CHEF PROPIETARIO DE MÓ BISTRÓ*. [Archivo de Video].
Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=GIZYKNUV1hg>

Definiciones por Pérez y Merino <https://definicion.de/merma/>

Emprende Trome por Palmiro Ocampo por El Trome (2019)
<https://trome.pe/actualidad/emprende-trome-palmiro-ocampo-cuenta-creo-1087-bistro-entrevista-video-16859>

El Español (2017) por NN Recuperado de: https://www.elespanol.com/cocinillas/trucos-de-cocina/20170118/trucos-faciles-reutilizar-alimentos-convertirlos-nuevos-productos/186982235_0.html

Heredia (1985 p. 25), citado por Rodriguez (2019). Recuperado de:
<http://www.eumed.net/libros-gratis/2010c/758/La%20Gestion%20en%20las%20organizaciones.htm>

Huergo, J. (2016). Los procesos de gestión. Recuperado de
<http://servicios.abc.gov.ar/lainstitucion/univpedagogica/especializaciones/seminario/materialesparadescargar/seminario4/huergo3.pdf>

Irani, Z., Lee, H., Sharif, A., et, al. (2017). Managing food security through food waste and loss: Small data to bid data. Recuperado de

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2095633918300984?via%3Dihub>

La crítica gastronómica de Paula Miglio al restaurante Mó Bistró por el Comercio (2018)

<https://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/impreso-critica-gastronomica-paola-miglio-restaurante-mo-bistro-noticia-557447>

Meléndez (2017) para su tesis: Reducción de la merma en el proceso de fabricación de la empresa NEXPOL S.A.C. Lima, 2017. Recuperado de:

https://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/3385/1/2017_Melendez-Garay.pdf

Martinez, N. y Wunderlich, S. (2018). Conserving natural resources through food loss reduction: Production and consumption stages of the food supply chain.

Recuperado de

<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S2095633918300984?token=D702010680BCF7815832C1053E523C617A1E8BF886DC623499F88DD6AD92B0A2B4233293397AD112D2D908BADA73266F>

Mezzaluna (2019) Recuperado de: <http://mezzaluna.pe/conocenos/>

Monje, C. Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa. 32-33. Recuperado de

<https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>

Ocampo (2017) Palmiro Ocampo y la filosofía del reciclaje culinario. Recuperado de

<http://rimacestarbien.com/noticia/radar-saludable/palmiro-ocampo-y-la-filosofia-del-reciclaje-culinario-be4e-user121-date2017-08-14->

Palmiro Ocampo para una filosofía antidespilfarro en la cocina:

<https://limasabe.pe/noticias/palmiro-ocampo-una-filosofia-anti-despilfarro-en-la-cocina/>

- Remetria (2008 p.1), citado por Rodriguez (2019) <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010c/758/La%20Gestion%20en%20las%20organizaciones.htm>
- René, C. (2014) Restaurantes, cafeterías y otros establecimientos del sector. Recuperado de <http://biblio3.url.edu.gt/Publi/Libros/2014/TurismoHotel/07.pdf>
- Saravia, N. (2018). *Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos- Lima Metropolitana, año 2016-2017*. (Tesis Doctoral). Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú.
- Silva, E. (2017) Cómo controlar los costos de tu restaurante. Recuperado de <http://escuelamarketingastronomico.net/como-controlar-los-costos-de-tu-restaurante/>
- Sinba: con tu ayuda, construyamos un país #sinbasura e exclusivo (2016) Recuperado de: <https://thaski.pe/proyectos/sinba-con-tu-ayuda-construyamos-un-pais-sinbasura-e-inclusivo/>
- Tam, J., Vera, G. y Oliveros, R. (2008). Tipos, métodos y estrategias de investigación científica. *Pensamiento y acción*, 5, 145-154. Recuperado de http://www.imarpe.pe/imarpe/archivos/articulos/imarpe/oceanografia/adj_modela_pa-5-145-tam-2008-investig.pdf
- Tamayo, M. (2011). Tipos de Investigación. 3-4. Recuperado de https://trabajodegradoucm.weebly.com/uploads/1/9/0/9/19098589/tipos_de_investigacion.pdf
- Tapia L. (2014) Tratamiento contable de las mermas en una empresa de ventas al detalle. Recuperado de <http://bibliotecadigital.academia.cl/jspui/bitstream/123456789/3203/1/TINGECO%20143.pdf>

Anexos

Entrevista a Matías Cilloniz

Para recaudar las respuestas y opiniones sobre las entrevistas se entrevistó a Matías Cilloniz, dueño y cocinero en Mó Bistró que se encuentra en el distrito de Miraflores.

Preguntas introductorias:

1. ¿Cuál fue la motivación que lo llevo hacia la gastronomía sostenible?

Lo que cuenta Matías Cilloniz sobre lo que lo motivo para dirigirse hacia la gastronomía sostenible es que él cree que la generación actual tiene un sentido de urgencia mayor al de las anteriores.

2. ¿Cuál fue la motivación para crear un restaurante sostenible?

Para él, es muy evidente que actualmente el planeta no está como lo estuvo previamente y considera que por eso que se debe cuestionar la forma en la que se come, al igual que el impacto que generan las personas y las empresas. Por ese motivo “Mo Bistró” tiene el objetivo de contagiar al resto del distrito, ciudad y/o región sobre la gastronomía sostenible.

3. ¿Tuviste miedo al abrir tu restaurante con gastronomía sostenible? ¿Cómo sabías que iba a funcionar?

Cuenta que inicialmente él no tuvo como meta hacer un restaurante sostenible sino hacer un restaurante que a él le hacía falta, respecto a la comida, el ambiente laboral al igual que la responsabilidad para trabajar los insumos y residuos de una forma respetuosa.

Matías afirma que no se necesita saber si va a funcionar un restaurante o no, para él, abrir un restaurante es un reto enorme y con los retos vienen miedos, siempre. No solo se necesita talento, se necesita experiencia, una buena sociedad, una mente abierta para cuestionar lo que se hace y hacer los ajustes necesarios en el camino, así como una buena ubicación, un buen público y muchísima suerte. Aclara que su objetivo no era hacer un restaurante sostenible, sino simplemente un restaurante.

4. ¿Cómo apoya su restaurante al medio ambiente?

Para apoyar al medio ambiente, en su restaurante le dan prioridad al insumo local, al de temporada, al que tiene tabúes en la sociedad o que no son tan comunes. En “Mo Bistró” intentan generar un cambio positivo en la sociedad a través de lo

que hacen. Usan detergentes y jabones biodegradables, reciclan sus residuos orgánicos y hacen compost con los residuos de la trampa de grasa. Además, están construyendo una huerta propia para ellos mismos poder tratar sus residuos y abastecer al restaurante de verduras, frutas, hierbas, huevos y algunas proteínas.

5. ¿Cómo se podría motivar la buena gestión de mermas de forma sostenible?

Cuenta que para motivar la buena gestión de mermas de forma sostenible es con consciencia, respeto por el producto y trabajo en equipo. Si un equipo no es apasionado, no hace las cosas bien. Todos deben tener la misma meta, las mismas preocupaciones, la misma manera de ver la vida. Es por eso que en “Mó Bistro” buscan gente con principios y pasión como la que ellos tienen.

6. ¿Cómo introduces al público un plato a base de mermas?

Para él, para poder introducir un plato a base de mermas al público tiene que ser de forma inteligente (y sin que lo sepa). Para él, Lima y latino américa son regiones extremadamente conservadoras. Y eso hace que sea muy difícil generar cambios o lograr que el público disfrute de algo que podrían considerar basura, raro o desconocido.

7. ¿Crees que un restaurante sostenible sería replicable y aceptado en algunas zonas de menores recursos?

Sobre si un restaurante sostenible sería reciclable y aceptado en zonas de menores recursos, responde: “creo que no deberíamos pensar en restaurantes sostenibles a futuro. Pienso que es la manera en la que todos los restaurantes deberían operar. Poco a poco vamos a ir sumando fuerzas hasta lograr que sean requisitos de estado. Pienso que con creatividad un restaurante con enfoque sostenible puede abrir en cualquier rincón del mundo.”

Sobre el inventario de mermas:

8. ¿Llevan algún tipo de inventario de mermas?

En “Mó Bistro” llevan el inventario de mermas y lo llevan a cabo diariamente cada cocinero, pastelero, bartender y barista.

9. ¿Quién lo lleva a cabo?

Cada uno llena su reporte, se lo presenta al supervisor del área y éste lo envía a almacén para su ingreso al sistema. El sistema finalmente indica cuánto cuesta y si está dentro de los rangos establecidos. Si no están, se hace una investigación sobre el caso.

10. ¿Cómo lo realizan? Se cuantifica?

Cilloniz cuenta que el inventario se realiza manualmente y si se pesa. Esto ayuda a entender mejor los precios que se deben poner en carta y es una oportunidad de mejora en la gestión de residuos.

11. ¿Cómo lo clasifican? Por productos? Frios, secos, perecibles, congelados...?

El inventario es siempre clasificado por recetas y áreas.

Sobre la supervisión de las mermas en el restaurant:

12. ¿Quién supervisa que insumo pasa a ser reutilizado o no?

Quien supervisa que el insumo pase a ser reutilizado o no es cada miembro del equipo, cada quien es responsable por su trabajo y su supervisor está para asegurar el correcto manejo de productos.

13. ¿Quién aprueba que un insumo tenga merma? Por la calidad del producto?

En "Mo Bistro" se supervisan los reportes diariamente y semanalmente. Hay variables que afectan todos los días, por ejemplo: si las naranjas llegaron más chicas, el pescado golpeado o con heridas de arpón, etc. Si un producto no llega con la calidad esperada se devuelve.

14. ¿Hay alguna parte del insumo que de verdad sea merma?

Para Cilloniz hay cosas que no pueden ser utilizadas y son realmente merma; como algunas cáscaras y semillas, como las de la palta.

Mala manipulación del insumo:

15. ¿Existen mermas por mal uso de insumo?

Cilloniz afirma que si existen mermas por mal uso de insumos.

16. ¿Todo alimento puede ser reutilizado?

Cuenta que no todos los alimentos pueden ser reutilizados, que hay algunas cosas que ni crudas ni procesadas aportan en algo a un plato o preparación. Pero siempre hay una oportunidad. De una manera la mayoría de cáscaras se pueden usar para fondos, mermeladas, deshidratados, cenizas, purés, etc.

Fallas del insumo:

17. ¿Hay un control de calidad antes del ingreso de los productos o de la producción misma?

En su restaurante hay un control de calidad antes del ingreso de productos o de la producción y él lo considera el control de calidad más importante del proceso.

Contabilidad y costos:

18. ¿Llevan la contabilidad de las mermas?

En “Mo Bistro” sí llevan la contabilidad de mermas, los costos y pesos de las mismas.

19. ¿Llevan en costos y pesos de las mismas?

Se lleva los costos y pesos de las mismas.

20. ¿Cómo capacitan al personal en el manejo de las mermas?

En su restaurante buscan gente capacitada y con sentido común en primer lugar, además de eso buscan la pasión por la profesión y hacer las cosas bien, lo demás se enseña de a pocos.

Mermas reincidentes:

21. ¿A parte del control de mermas como hacen cuando un tipo de merma por mal uso del insumo es reincidente?

Las consecuencias cuando se tiene una merma por mal uso de insumo y esta es reincidente tres veces es motivo de memo, y en “Mo Bistro”, tres memos es causal de despido.

Reutilización de insumos:

22. ¿Cómo se define la reutilización del insumo?

Matías cuenta que la reutilización del insumos es un trabajo en equipo, un buen profesional siempre está buscando maneras de optimizar su trabajo. Un miembro

del equipo propone un insumo o proyecto personal y el resto aporta con ideas y técnicas. Se hacen pruebas y se decide si entra en carta, se empaca y vende, si se sigue pensando en qué hacer o si se descarta.

23. ¿Quién y como definen si el insumo es reutilizable o no?

Se define si el insumo es reutilizable con cada miembro del equipo y con ayuda de su supervisor, con sentido común y el concejo de Cilloniz si es que fuera necesario.

24. ¿Quién define si la merma será reutilizable o comercial?

Con cada miembro del equipo y con ayuda de su supervisor, con sentido común y el concejo de Cilloniz si es que fuera necesario.

Mermas de consumo directo:

25. ¿Cómo se define si el insumo será 100% reutilizable o comestible? Por ejemplo, las cáscaras...

Se define si el insumo será 100% reutilizable o comestible, cuando el producto final es rico, nutritivo, digerible y aporta en textura, sabor y/o profundidad de sabor al plato, o si encuentran potencial como producto artesanal en el market, se hace una prueba y se aplica si es exitoso. Con las cáscaras de naranja, por ejemplo, se pueden hacer macerados, jaleas, mermeladas, purés, salazones, deshidratados, etc. Con las cáscaras de huevo no pueden hacer mucho más que triturarlas y dársela de comer a las lombrices del humus de lombriz o tirarlas directo a la compostera. Las cáscaras de verduras se usan para fondos.

Mermas de consumo indirecto:

26. ¿Cómo se define que el insumo no es 100% reutilizable ni comestible? Por ejemplo, los huesos...

Con los huesos del pescado (que rascamos previamente para obtener la carne para el tartar de pescado) también se hacen fondos y le extraen el colágeno a la cabeza (también de pescado) para hacer emulsiones y vinagretas tibias. "Con las pepas de la palta todavía no hemos hecho una prueba que funcione." Cilloniz afirma que los huesos aportan su sabor en fondos y salsas. Pero lo que queda ya no es comestible, digerible ni aporta sabor. En este punto es descartado. Para él, todos los huesos y carcazas sirven. El que no las reutiliza se pierde de algo importante.

Entrevista a Camila Unzueta

Por otro lado, se entrevistó a Camila Unzueta, trabajadora de Kjolle, del grupo de Central, restaurante que quedaba en Miraflores, pero recientemente se mudó a Barranco. A pesar que este restaurante “Kjolle” no quede en el distrito de Miraflores, es un restaurante muy importante, de la cadena de “Central”, de los mejores restaurantes del mundo, el cual estuvo ubicado mucho tiempo en el distrito de Miraflores, es por eso que; se cree que esta es una opinión muy importante para la investigación de la tesis, al igual que la de Cilloniz, debido a que es un distinto punto de vista, desde la perspectiva de un trabajador en un restaurante de distrito vecino.

Preguntas introductorias:

1. ¿Cuál cree que es la motivación que lleva a los cocineros hacia la gastronomía sostenible?
“La motivación más que nada creo que es el respeto que como cocineros tenemos hacia los productos, ya que son tan importantes para nosotros como la gente que los cultiva”
2. ¿Cuál cree que es la motivación de un chef para crear un restaurante sostenible?
“Creo que como chef se quiere no solo ser conocido sino aportar algo a la sociedad.”
3. ¿Cómo se puede saber que va a funcionar?
“Nunca se sabe si va a funcionar o no, pero si se hace algo con toda pasión y esfuerzo siempre se espera el mejor resultado.”
4. ¿Cómo apoya el restaurante en el que trabajas al medio ambiente?
“De muchas formas, empezando por que tenemos las propias huertas, trabajamos con comunidades y tratamos con Mater iniciativa en evitar que se extingan productos, sino mas bien, estos sean revalorados.”

5. ¿Cómo cree que se podría motivar la buena gestión de mermas de forma sostenible?
“La gestión de mermas no es una gestión rápida, debe tener una rotación rápida y constante para que las mermas sean útiles.”
6. ¿Cómo crees que se podría introducir al público un plato a base de mermas?
“Diciendo la verdad, que es un plato que aprovecha el producto al 100%.”
7. ¿Cree que un restaurante sostenible sería replicable y aceptado en algunas zonas de menores recursos?
“Dependiendo de cómo llegues a la gente del lugar, sí.”

En el restaurante que trabaja:

Sobre el inventario de mermas:

8. ¿Llevan algún tipo de inventario de mermas?
“Se lleva un inventario con cantidades y tiempos (ejemplo: producciones que no son diarias sino que se hacen en grande y se congela).”
9. ¿Quién lo lleva a cabo?
“Lo lleva a cabo el grupo de descartes, la encargada del grupo.”
10. ¿Cómo lo realizan? ¿Se cuantifica?
“En Kjolle hay una bandeja para que los chicos cuando tengan mermas las empaquen y rotulen y las dejen en la bandeja.”
11. ¿Cómo lo clasifican? ¿Por productos? ¿Frios, secos, perecibles, congelados...?
“Sí, primero separamos entre los tres restaurantes (Central, Mayo, Kjolle) y luego entre frios, congelados y secos.”

Sobre la supervisión de las mermas en el restaurante:

12. ¿Quién supervisa que insumo pasa a ser reutilizado o no?
“Lo aprueban los cocineros de descartes y luego pasan por los jefes.”
13. ¿Quién aprueba que un insumo tenga merma? ¿Por la calidad del producto?
“En general, nadie aprueba si puede haber merma o no, los propios cocineros al trabajar con los productos lo notan.”
14. ¿Hay alguna parte del insumo que de verdad sea merma y no pueda ser reutilizado?
“Sí, hay partes de algunos insumos que no se puede reusar y eso es normal.”

Mala manipulación del insumo:

15. ¿Existen mermas por mal uso de insumo?
“Sí, claro que hay productos, especialmente en restaurantes donde queremos resultados super exigentes, que no son mal usados, pero se merma mucho.”
16. ¿Cree que todo alimento puede ser reutilizado?
“Sí.”

Fallas del insumo:

17. ¿Hay un control de calidad antes del ingreso de los productos o de la producción misma?
“Siempre hay un control de calidad en el restaurante, se pasan muchos filtros.”

Contabilidad y costos de las mermas:

18. ¿Llevan la contabilidad de las mermas?
“Sí, llevan la contabilidad de las mermas al tener el inventario.”
19. ¿La llevan en costos y pesos de las mismas?
“No se llevan los costos todavía, debido a que el grupo de descartes es nuevo, pero es algo que sí se piensa hacer.”
20. ¿Cómo capacitan al personal en el manejo de las mermas?
“Los propios cocineros tratamos de aprender de libros o cocinas que ya lo hacen.”

Reutilización de insumos:

21. ¿Cómo se define la reutilización del insumo?
“Se trata de reusar toda la merma que tenemos. Si hay mermas perecibles fácilmente toca decidir si se utilizará o no.”
22. ¿Quién y como define si el insumo es reutilizable o no?
“Lo define la jefa del grupo de descartes.”
23. ¿Quién define si la merma será reutilizable o comercial?
“Se utiliza para recetas del restaurante; por ejemplo: al hacer puré de zapallo queda mucha cáscara, la deshidratamos y hacemos polvo para ponerlo encima de un plato. Queda y sabe muy bien.”

Mermas de consumo directo:

24. ¿Cómo se define si el insumo será 100% reutilizable o comestible? Por ejemplo, las cáscaras...
“Con el ejemplo de la pregunta anterior, tratamos de usar al 100% el producto.”

Mermas de consumo indirecto:

25. ¿Cómo se define que el insumo no es 100% reutilizable ni comestible? Por ejemplo, los huesos...

“Cuando el producto no es 100% comestible hay otras maneras de reusarlo, por ejemplo las cascarras de limones, nos estamos aliando con alguien que pueda usarlo para hacer jabón. Las conchas de cuando llegan los mariscos también sirven para vajilla, etc.”

Opinión:

26. ¿Cuál es su opinión respecto a los restaurantes autosostenibles? Los que tienen sus propios huertos, aplican la reutilización de alimentos y una buena gestión de mermas. ¿Alguna recomendación para los restaurantes que no tienen una buena gestión de mermas?

Creo que hoy en día es muy importante ser sostenible en todo lo que se haga, en un restaurante promedio hay 23 kg de basura diaria, es una pena que con tanta pobreza todo eso se tire y no se reutilice. Ahora también hay muchas posibilidades como aliados (por ejemplo Sinba) que también te facilitan y capacitan para que sea fácil el reciclaje.