



Restaurante LOS TROMPOS:

Una red sustentable



Domingo Lomelí
Gerente de sucursal
Los Trompos Tanlum, Mérida



Los Trompos

Tacos y especialidades

- *Restaurante de comida mexicana*
- *Innovar en la industria del servicio*
- *Grupo empresarial ético y rentable*
- *Insumos de alta calidad*
- *Servir y sonreír*
- *Que el cliente sienta siempre invitado a regresar*





Ubicación



Mérida, Yucatán, México

21 restaurantes

- 17 en Mérida
- 4 Sucursales en Campeche
- 1 Puerto de Progreso

Sucursales participantes en el programa

1. City Center (centros comerciales, oficinas y zona residencial)
2. Tanlum (zona residencial)



City Center



Tanlum



Programa Pérdida y Desperdicio de Alimento de la Comisión para la Cooperación ambiental CCA



Guía
Práctica
CCA



Lectura
de basura



Clasificación
de los
desperdicios



Metodología



Resultados





Lecturas de basura (desperdicio)

Nos permitió:



- *Conocer nuestros desperdicios*
- *Identificar el origen (Área de producción y comensales)*
- *Definir metodología*
- *Acciones*
- *Evaluación de la efectividad*



Definición de desperdicios

Desechos generados durante los procedimientos operativos de producción, elaboración de alimentos y de nuestros comensales.

“Los Trompos”



Clasificación de los desperdicios

- **Desperdicio:**

Composición de residuos de insumos (cascaras, huesos de aguacate y cortezas de frutas y verduras) generadas principalmente en el área de producción, el cual no se puede utilizar para elaboración de alimentos.

- **Merma:**

Insumos y/o producciones que una vez preparados no pueden volver a utilizarse por descomposición natural o en su caso producciones que no pueden tener un segundo uso.

- **Escamoche:**

Restos de alimentos; desechos generados principalmente por los comensales.

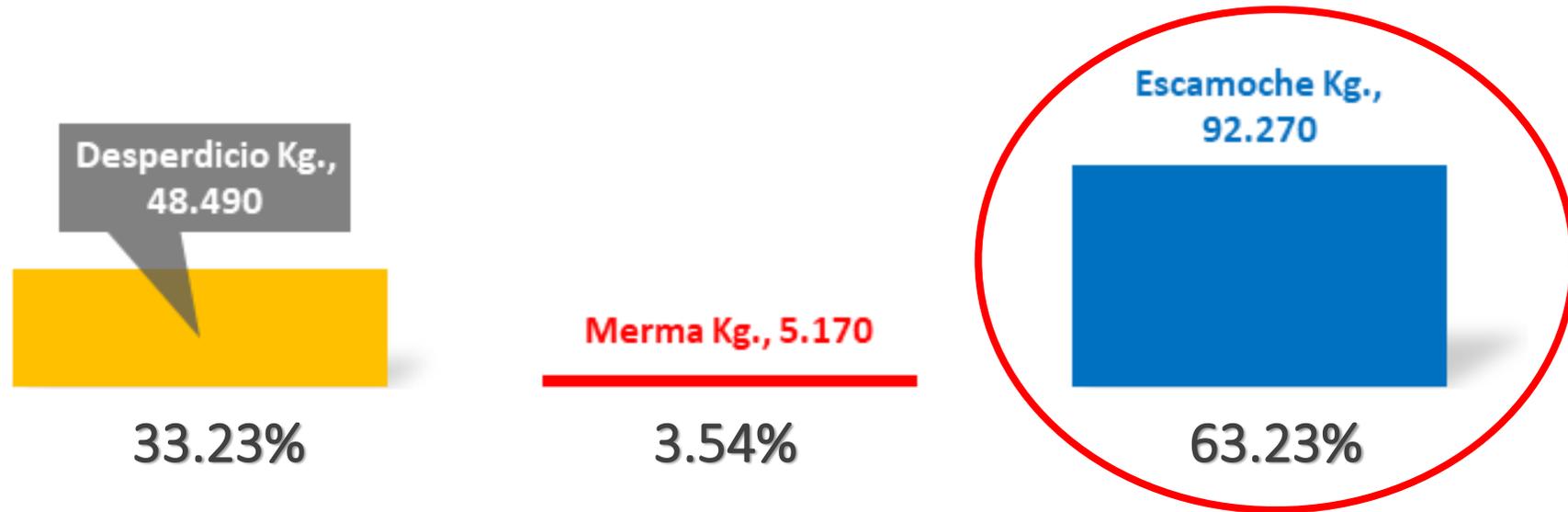




Metodología

Formato para la medición:

	lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom	
Desperdicio Kg.	3.900	4.300	8.900	3.300	6.820	11.450	9.820	48.490
Merma Kg.	0.400	0.000	0.800	1.400	0.600	0.870	1.100	5.170
Escamoteo Kg.	5.250	8.760	12.700	8.400	13.960	18.400	24.800	92.270



Metodología

Ejercicios aleatorios:



Categorías	Productos	Gr.	%
Salsas	Salsa Roja	131	11.13%
	Salsa Verde	106	9.01%
	Chile habanero	97	8.24%
	Aderezo de ajo	0	0.00%
	Aderezo de chipotle	5	0.42%
	Aderezo de tamarindo	0	0.00%
	Chile de árbol	0	0.00%
Verduras	Cebolla con cilantro	108	9.18%
	Piña	0	0.00%
	Limón usado	170	14.44%
	Limón entero	106	9.01%
Carne	Pastor, chuleta, poc chuc	65	5.52%
Platillos	Papa rellena	0	0.00%
	Pasta	0	0.00%
	Keburro	0	0.00%
	Masa de pizza cocida	0	0.00%
Tortillas y totopos	Tortillas	96	8.16%
	Totopos	158	13.42%
Complementos	Ensalada	0	0.00%
	Cebolla asada	0	0.00%
	Frijoles charros	60	5.10%
	Guacamole	75	6.37%
		1,177	100%



9
Mesas
Prom. 3 pax



26
Pax

18 de diciembre, 15:00 a 18:00 horas

Metodología



- Presentación de resultados al CCA y Dirección *Retroalimentación y apoyo*
- Dosificación de los complementos con mayor desperdicio
(*salsas, verduras, tortillas, totopos*)
- Contenedores disponibles para que los comensales puedan llevar sobrantes de comida
- Implementación de medición en todas las sucursales, en conjunto con Gerencia de alimentos



Metodología

Ejercicios aleatorios:

Categorías	Productos	Gr.	%
Salsas	Salsa Roja	510	21.40%
	Salsa Verde	379	15.90%
	Chile habanero	181	7.60%
Verduras	Cebolla con cilantro	179	7.51%
	Piña	31	1.30%
	Limón	434	18.21%
Carne	Pastor, poc chuc	134	5.62%
Complementos	Ensalada	21	0.88%
	Frijoles charros	514	21.57%
		2,383	100%



21
Mesas
Prom. 2.5 pax

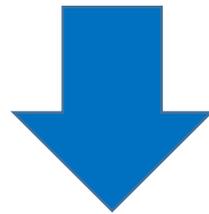


52
Pax

8 de marzo 2021, 12:00 a 22:00 horas

Resultados / conclusiones

- *Identificamos el origen de los desperdicios*
- *Implementamos acciones para la reducción de perdidas innecesarias*
 - *Involucramiento de diversas áreas*
 - *Intercambio de experiencias*
 - *Alternativas de consumo*
- *Interés en articulaciones con otros actores*
 - *Apoyo con los protocolos de servicio*
 - *Cambio cultural: Staff y comensales*



Impacto: Social – Económico - Ambiental



Muchas
Gracias!!

Domingo Lomelí
Gerente de sucursal
Los Trompos Tanlum, Mérida