



**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**

Nuestro propósito es ayudar a chefs  
y cocineros a disfrutar lo que hacen.



### MEJORANDO LA SALUD Y EL BIENESTAR



Para el 2020 ayudaremos a  
más de mil millones de  
personas a mejorar su salud  
y bienestar.

### REDUCIENDO EL IMPACTO AMBIENTAL



Para el año 2020, nuestra meta es reducir  
a la mitad el impacto ambiental de la  
fabricación y el uso de nuestros productos  
a medida que crece nuestro negocio.\*

### MEJORANDO LAS COMUNIDADES



Para el año 2020, vamos  
a mejorar las condiciones de vida  
de cientos de miles de personas  
conforme crezca nuestro negocio.

# Plan de Vida Sustentable Unilever Food Solutions



## Alimentación más saludable

Ayudaremos a chefs y operadores a preparar todos los días 200 millones de platillos **saludables**, **sabrosos** y **atractivos** para el año 2020.



## Seguridad Alimentaria

Ayudaremos a chefs y operadores a mejorar la seguridad e higiene en el manejo de los alimentos en su cocina.



## Reducción de desperdicios

Ayudaremos a chefs y operadores a tener cocinas más **eficientes** y **reducir el desperdicio**.



## Origen Sostenible

En 2020, el **100%** de nuestras materias primas agrícolas tendrán un **origen sostenible**.

# Objetivo

Conocer los modelos de operación y herramientas para manejo eficiente de la materia prima, reduciendo los desperdicios, ahorrando en tu negocio y teniendo menor impacto al medio ambiente.

A través de 3 pilares :

## Capacitar

Curso Cocina  
Sustentable



## Ahorrar

Receta Cero  
desperdicio



## Reconocer

Reconocimiento  
Buenas Prácticas  
sustentables y  
Reconocimiento  
Cero Desperdicios





# Merma

Se define como la disminución o reducción de cierta cantidad del producto o materia prima por ciertos procesos.



Limpieza



Procesamiento



Descongelamiento



Cocción



Mermas Operativas



Mermas Naturales

# Modelo de Reducción de Desperdicios



# Planeación

- Conocimiento profundo de tus comensales
- Conocimiento del menu
- Histórico de ventas
- Definir porciones
- Utilizar receta estándar
- Utilizar Ingredientes en común en varios platillos y de temporada



# Compra Eficaz

COMPRAS



- Hoja de Producción / Max y Min de Producción
- No pidas demasiada comida
- Control de stock
- Relación con proveedores:
  - 1 .Acuerdos claros.
  2. Comprador principal.
  3. Compras al mayoreo ( si encaja )

Considera productos convenientes...





# Almacén

COMPRAS



RECEPCIÓN  
Y ALMACÉN



- Utiliza el **sistema PEPS**
- Mantén un stock de materia prima razonable de acuerdo a tu planeación.
- Organiza tu almacén de acuerdo a tu conveniencia para eficientar la entrada y salida de productos.
- Revisión adicional de Caducidades
- Organiza tus almacenes secos, refrigeradores y congeladores:



# Cocina / Producción



Preparación



Cocción



Reutilización

# Servicio

COMPRAS



RECEPCIÓN  
Y ALMACÉN



COCINA



SERVICIO



Cuidar la capacitación  
a tu personal de  
servicio sobre menú



[ufs.com](http://ufs.com)





# Área de Lavado



Es un área donde podemos identificar:  
**¿Qué no se está comiendo el comensal? y  
¿Por qué?**

- Si las Porciones son muy grandes
- Si Calidad del producto es la ideal o adecuada
- Si Alimentos están mal preparados
- Si Platillo estuvo mal diseñado o
- Si el mesero Tomó de manera errónea la comanda.



# Basura



Desecho o residuo es todo el material y producto no deseado considerado como basura y que se necesita eliminar porque carece de valor económico.

## Clasificación



# Beneficios de **Clasificación**

- **Reducción en el impacto al medio ambiente.**
- **Reutilización y reciclado.**
- **Reducción de recolección de basura.**



[ufs.com](http://ufs.com)



# ¡ Gracias !

Walter Lopez

Correo:

[walter.lopez@unilever.com](mailto:walter.lopez@unilever.com)

Tel. 5922-3981

5979-5180

Búscanos en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Unilever Food Solutions  
Mexico



@UFS\_MX