

Semana De Prevención

DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Concienciación y Educación
Sobre el Desperdicio de
Alimentos

Guía de Eventos



WWW.FOODWASTEPREVENTIONWEEK.COM

Desperdicio de Alimentos...

Sucede todos los días en hogares, restaurantes, tiendas de comestibles e incluso en las granjas. Es posible que no nos detengamos a pensar dos veces antes de desechar las sobras de anoche porque "podemos simplemente comprar más". Pero los alimentos están destinados a ser consumidos, y no todos pueden permitirse "simplemente comprar más". El desperdicio de alimentos es impulsado por muchos factores diferentes a lo largo de la cadena de suministro, pero la educación es la manera más fácil y rentable de generar un cambio y reducir el desperdicio de alimentos.

El propósito de esta guía es ayudar a los coordinadores de eventos educativos, con el objetivo de aumentar la educación y concienciación sobre el desperdicio de alimentos. Los coordinadores de eventos pueden utilizar esta plantilla para estructurar su evento y maximizar sus beneficios educativos a través de asociaciones con vendedores, oradores y organizaciones que participan en el evento.

1. Educar a los estadounidenses sobre el problema del desperdicio de alimentos e identificar soluciones que prevengan el desperdicio de alimentos en la fuente, aumenten la recuperación de alimentos y desvíen el desperdicio de alimentos lejos de los vertederos.
2. Crear conciencia sobre los recursos locales disponibles para combatir el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria.

Proporcionar acciones tangibles que puedan marcar la diferencia en el hogar y en la comunidad.

Con el objetivo de educar y crear conciencia, es importante identificar quién será su audiencia objetivo. Los eventos sobre desperdicio de alimentos tienen la flexibilidad de dirigirse a todos los grupos demográficos. Las demostraciones de cocina divertidas y creativas pueden atraer a familias y audiencias más jóvenes, mientras que un evento de "Pan a la Tapa" podría atraer a un público más maduro. Determine el tipo de evento que le gustaría organizar y diríjase a esa audiencia.

Cada evento debe incluir los siguientes componentes:

1. Comida - Después de todo, estos son eventos sobre desperdicio de alimentos. Debe haber comida en una o más de las siguientes capacidades:

- a. Demostración de cocina con alimentos desperdiciados
- b. Camiones de comida locales
- c. Comida en el lugar del evento
- d. Comida contratada

2. Educación - El propósito de los eventos es educar y concienciar sobre la reducción, desviación y recuperación del desperdicio de alimentos. Ejemplos incluyen tener puestos de información con organizaciones/empresas locales que proporcionen servicios y recursos localmente, volantes y folletos educativos, etc.

3. Incentivos - Dé a las personas una razón para asistir al evento. Esto podría incluir entretenimiento, muestras gratuitas, un sorteo, juegos, descuentos en productos si traen alimentos para donar, etc. La gente vendrá si saben que obtendrán algo a cambio.

Event layout

Entender el complejo recorrido que los alimentos realizan desde su cultivo hasta el vertedero es una poderosa historia que comunica el valor de los alimentos. Al considerar la mejor manera de organizar un evento, modelar la cadena de suministro de alimentos al desperdicio puede ser una forma efectiva de contar esa historia.

Proporcione a los asistentes un folleto (compostable/reciclable) al llegar, explicando el problema del desperdicio de alimentos y dirigiendo un "recorrido" a través de los puestos. Estos folletos deben incluir información sobre dónde seguir a todas las organizaciones para mantenerse en contacto en su viaje de reducción de desperdicios de alimentos. Considere agregar espacio en este folleto para que los invitados marquen cada puesto o "zona" que visiten durante el evento. Incentive la participación de los asistentes ofreciendo la oportunidad de ganar premios como una bolsa de regalos con cosas como productos frescos, una guía de planificación de comidas, servicio de compost gratuito, etc.

El folleto y los premios incentivan a las personas a visitar más puestos y proporcionan información sobre cuántos asistentes hubo en el evento.

- La primera "zona" destaca la producción de alimentos, es decir, agricultores/horticultores comunitarios que hablan sobre cómo cosechan alimentos y los desafíos del desperdicio de alimentos que enfrentan.
- La segunda "zona" destaca a los distribuidores, minoristas de comestibles, mercados de agricultores, etc., que pueden hablar sobre el desperdicio de alimentos desde la granja hasta que llega a los consumidores.
- La tercera "zona" destaca las organizaciones de recolección de excedentes/donación de alimentos como proyectos locales de alimentos, bancos de alimentos, organizaciones de recolección y refrigeradores comunitarios, que pueden hablar sobre cómo toman alimentos que podrían desperdiciarse y los proporcionan a la comunidad.
- La cuarta "zona" destaca las organizaciones de compostaje que pueden hablar sobre desviar los restos de alimentos restantes lejos de los vertederos y producir compost para que lo usen los agricultores.

También sería útil presentar estas zonas en un círculo para ilustrar cómo el sistema alimentario no tiene que ser una línea desde la granja hasta el vertedero; más bien, el sistema alimentario puede ser un círculo de granja a granja.

Make your event a green event

Los eventos pueden tener un gran impacto ambiental y el desperdicio puede ocurrir de muchas maneras. Hay algunos pasos que puedes tomar para reducir tu impacto y disminuir tu huella de desperdicio. Consulta esta Guía de Eventos Ecológicos para aprender cómo hacer que tu evento sea lo más sostenible posible.

Inclement weather

Si bien algunos eventos se llevarán a cabo en interiores, muchos eventos son completamente o parcialmente al aire libre. El coordinador(es) del evento deberá decidir un plan para las inclemencias del tiempo. ¿A dónde se trasladará el evento en caso de mal tiempo? Si hay un espacio alternativo para organizar el evento, ¿qué disposición se utilizará para adaptarse al espacio? Si el evento debe cancelarse en caso de mal tiempo, ¿cómo comunicará el coordinador esto al lugar, a los participantes y a los asistentes?

Budget

Es importante entender que organizar eventos como estos puede tener costos asociados. Se anima a los coordinadores de eventos a encontrar socios locales para hacer que estos eventos sean lo más rentables posible. Al planificar un evento, algunos costos a considerar incluyen:

- Ubicación del evento
- Comida
- Premios/Regalos

¿Cuál es la capacidad del espacio interior?

¿El lugar tiene un espacio al aire libre? En caso afirmativo, ¿cuál es la capacidad?

¿Hay electricidad afuera? ¿Hay estacionamiento?

¿Cuál es la capacidad de estacionamiento?

¿Es fácilmente accesible la ubicación? ¿Cumple con la ley de ADA (Ley de Estadounidenses con Discapacidades)?

¿La ubicación del lugar recibe mucho tráfico peatonal?

¿El lugar proporciona comida? En caso contrario, ¿hay espacio para un camión de comida? ¿El lugar permite que proveedores/caterers externos proporcionen comida?

Para aquellos eventos que no se realicen en un lugar específico como un restaurante o una cervecería, verifique los permisos locales necesarios antes del evento.

Venue Vet Checklist

Para eventos de "Pan a Barril", las organizaciones se asocian con cervecerías y toman pan no vendido de panaderías locales para convertirlo en una deliciosa cerveza de edición limitada para crear conciencia sobre el problema del desperdicio de alimentos y las muchas soluciones y recursos disponibles. Los cerveceros también pueden trabajar con granjas locales y organizaciones de recolección para obtener otros productos que se utilizarán para hacer una cerveza especial con el mismo propósito.

La siguiente es una breve guía paso a paso para ayudarte a planificar tu evento:

1. Comunícate con tu cervecería local para preguntar si están dispuestos a organizar un evento "Pan a Barril" durante la Semana de Prevención del Desperdicio de Alimentos.
 - Contacta al cervecero con suficiente antelación antes de tu evento, preferiblemente unos 4 meses antes, para que puedan agregar una cerveza especial a su calendario de elaboración.
 - Ten en cuenta la fecha y hora que tienes en mente antes de contactar al cervecero.
 - Comunica el tiempo y la duración del evento que deseas (sugerido: hasta 3 horas; tarde en la tarde).
2. El evento puede incluir cualquiera de lo siguiente:
 - Trivia sobre Desperdicio de Alimentos - Preguntas disponibles [AQUÍ](#).
 - Cerveza Especial - Si la cerveza se está haciendo con pan, colabora con una empresa de pan para recoger pan reciclado. La receta del maestro cervecero Drew Barton de Memphis Made Brewing Company se puede encontrar [AQUÍ](#). Otros han creado una sidra hecha de frutas recicladas o batatas.
 - Demostración Culinaria - Invita a un chef local u organización comunitaria para demostrar formas seguras de cocinar con alimentos sobrantes, restos de comida y/o cómo cocinar con un mínimo o ningún desperdicio.
 - Demostración de Compost - Invita a un compostador local para ofrecer una demostración de compostaje y posiblemente suscripciones a corto plazo para residentes. También puedes coordinar con el compostador para ayudar a que el evento sea de desperdicio cero.
 - Invita a Organizaciones/Empresas - Investiga y pregunta por empresas y organizaciones en tu área que tengan iniciativas de sostenibilidad activas en torno a la reducción del desperdicio de alimentos, la recuperación de alimentos y la desviación de desperdicios de alimentos. Tener a estas organizaciones

en la mesa del evento no solo informará a los residentes sobre los productos y servicios disponibles para ellos, sino que también permitirá que estas organizaciones y empresas se conozcan y establezcan contactos.

- **Recogida de Alimentos** - Parte de la reducción del desperdicio de alimentos es a través de la recuperación de alimentos y la disminución de la inseguridad alimentaria. Anima a los asistentes al evento a traer 3-5 artículos para donar a cambio de una cerveza con descuento u otro artículo servido en el evento. El coordinador del evento puede elegir una organización local a la que vayan las donaciones al final del evento. Asegúrate de pesar o contar los artículos para saber cuánto se ha recolectado.
- **Música** - La música siempre es una buena adición a los eventos. Puedes elegir reproducirla a través de un altavoz Bluetooth o invitar a un artista local. Nota: Recuerda que quieres que las personas puedan conversar cómodamente, así que ten en cuenta el volumen y la ubicación de la música.

Advertising

Para garantizar el éxito de estos eventos, animamos a un coordinador de eventos a aprovechar los contactos locales para promover el evento. Esto puede incluir estaciones de noticias locales, organizaciones y empresas locales, etc. Una vez que el evento esté planificado, envíalo a la página de eventos de la Semana de Prevención del Desperdicio de Alimentos para ser destacado. Asegúrate de compartir información y fotos sobre el evento en las redes sociales antes, durante y después, utilizando los hashtags apropiados #SéUnHéroeContraElDesperdicioDeAlimentos #SemanaDePrevenciónDelDesperdicioDeAlimentos #FWPW y etiquetado a @foodwastepreventionweek.