

## FICHA CASO DE ESTUDIO

El objetivo de la presente guía es facilitar la toma de datos necesarios para la elaboración del caso de estudio por parte de OREKA.

Denominación social de la empresa	
Dirección del centro objeto de estudio	
Tipo de centro (comedor de empresa, hospital, otros)	
Restauración propia o gestionada por terceros (indicar empresa)	
Producción de alimentos diaria (nº de raciones)	

### Monitorización del excedente

Volumen diario de excedentes* en raciones	
Valor contable del excedente * diario en €	

Si la empresa no cuenta con una medición, se recomienda utilizar la siguiente tabla para la recogida de datos durante un periodo de una semana, incluyendo las raciones excedentes en cada uno de los días.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
S1							
1 plato							
2 plato							
Guarnición							
Postre							

### Detalles de los alimentos

Formato de los alimentos (gastronorm, envases indiv. u otros)	
Horario a partir del cual sería idónea la recogida de excedentes	
¿Dispone de abatidor u otro método para reducir la temperatura de los alimentos?	
Vida útil de los alimentos	
Días de producción semanales y semanas de producción anuales	
Periodos anuales no productivos	
Valor contable del 1º plato	
Valor contable del 2º plato	
Valor contable de la guarnición	

\***Excedentes:** productos alimenticios que siendo aptos para el consumo que, por una o varias causas, no se han podido consumir. Quedan excluidos los siguientes: 1. comidas preparadas que hayan estado expuestas al público en barras, buffets u otros; 2. comidas de consumo en crudo como sushis y ensaladas; 3. elaborados con huevo fresco; 4. cremas no pasteurizadas o alimentos que las contengan; 5. quesos frescos no pasteurizados.

\***Valor contable:** engloba todos los costes destinados al producto final: el coste de adquisición, la materia prima, el coste de la producción, la mano de obra directa, etc.

