

## REDUCE, REUSA Y PROMUEVE QUE TUS CLIENTES TRAIGAN SUS PROPIOS ENVASES

Los vasos, tazas, platos y cubiertos del restaurante deben ser reusables, nunca “desechables”. De necesitar usar productos “desechables”, usa productos que sean compostables o como segunda opción, reciclables. **Siempre dile NO al poliestireno o “styrofoam”.**

- Entrena al personal a entregar una cantidad determinada de condimentos, servilletas, etc. por cliente y/o plato.
- Crea estándares sobre cómo empacar los ítems del menú “para llevar” y recuerda a tus empleados que es importante seguir estas reglas. Cada empaque en exceso significa más dinero gastado y más materiales que llegan al vertedero.

vieques es tu casa, no la ensucies



yo vqs  
hermoso y verde

**No sirvas sorbetos.** Puedes tenerlos disponibles para clientes que los deseen, pero explica antes de llevarle uno a la mesa que los sorbetos se han dejado de ofrecer como parte de medidas para reducir los desperdicios. Ofrece una cuchara para mover el café o el té, en vez de un movedor de plástico. De esta alternativa no ser posible, escoge movedores hechos de madera y compóstatos.

Puedes pedirles a tus clientes que traigan sus propios vasos, platos y envases para llevarse las sobras de su comida. Lo importante para recordar es que al servirle la bebida o la comida – la cuchara, palanca o envase con que se sirve no debe hacer contacto directo con el vaso o plato que trajo el cliente. Puedes ofrecer un descuento por esto.

También, puedes cobrar un precio módico por dar contenedores para llevar. Esto ayudará a que la gente traiga sus propios contenedores y entienda mejor el valor de los materiales.

Establece un plan mensual de mantenimiento a los equipos del restaurante.

Syracuse University Environmental Finance Center  
& Center for Sustainable Community Solutions

727 East Washington Street  
Syracuse, New York 13210

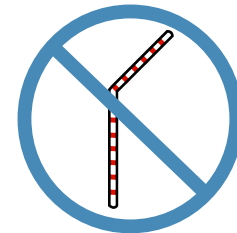
[www.reciclamosprr.org](http://www.reciclamosprr.org) | [www.prrcycles.org](http://www.prrcycles.org)



## Guía para la Reducción y Reciclaje de Materiales en restaurantes

Preparado para el Programa de Reciclaje de las Fiestas Patronales de Vieques bajo el auspicio de la red de educación ambiental GREEN-PR

#GREENPR



GREEN-PR



Environmental  
Finance  
Center  
*Syracuse University*

SYRACUSE UNIVERSITY  
CENTER FOR SUSTAINABLE  
COMMUNITY SOLUTIONS

Crea un **Equipo Verde** con personal de las diferentes áreas de trabajo para implementar el plan. Siempre pide al personal sus recomendaciones de cómo y qué hacer para minimizar los desperdicios. Recompénsalos por las buenas ideas. Esto lleva a una mayor productividad, mejor moral, costos más bajos y menos desperdicios.

## Reciclaje

- Establece un servicio de recogido y reciclaje para el aceite usado.
- Establece un servicio de recogido de reciclaje para los materiales que produce el restaurante (cartón, plástico, metales, etc.)
- Coloca una estación de reciclaje cerca de lugar de espera más cercano al restaurante. Esto es particularmente importante si se distribuyen bebidas en latas y botellas individuales.

Para establecer el recogido de materiales, puedes llamar a la Oficina de Reciclaje de Vieques al 787-741-7436, 787-5000 ext. 2330



## Caracterización

La manera más sencilla de caracterizar los desperdicios en un restaurante es usando diferentes contenedores, fundas o pailas para los diferentes tipos de materiales y contabilizarlos al final del día. Puedes poner envases separados para: papel, cartón, plásticos (botellas, vasos, envases), cristal, empaques de comida, sobras de los platos consumidos y sobras de la preparación de alimentos en la cocina. Todas estas categorías pueden ser subdivididas en categorías como: botellas grandes, vegetales, frutas, carnes, etc. Esto le permitirá tener una visión clara de los materiales que están produciendo y qué medidas de reducción y reciclaje son las más importantes para adoptar.

## Reducir las sobras es maximizar ganancias

Cuando se prepare la comida, corta sólo lo necesario. Cortar de más usualmente ocurre en la preparación de vegetales y carnes. Verifica el recipiente de desperdicios orgánicos para señales de que se está cortando de más o pide al personal de la cocina que coloquen los sobrantes de los vegetales (o carnes) en un contenedor, para ser revisados. Evalúa y ajusta las porciones de tus platos si observas que hay muchos de ellos donde se generan sobras. Ofrece a los clientes porciones más pequeñas y ajusta los precios del menú de acuerdo a la nueva oferta. Cambiando el menú podemos reducir desperdicios, el tiempo de cocción y maximizar ganancias.

Los desperdicios de comida del restaurante –tanto de la preparación como las sobras de los platos- pueden ser, en orden de preferencia:

1. Donados a entidades caritativas para alimentar personas
2. Donados para alimentar animales
3. Compostados

Para aprender más de cómo compostar los materiales orgánicos, comunícate con Ana al 787-403-9773

Separando los materiales podemos lograr todas estas metas.