

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.

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 compóstatelos.

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.

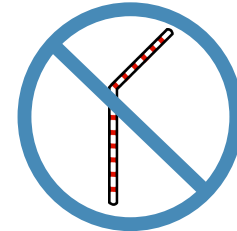
Syracuse University Environmental Finance Center
& Center for Sustainable Community Solutions
727 East Washington Street
Syracuse, New York 13210

www.reciclamospr.org | 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



PUERTO RICO RECYCLING PARTNERSHIP



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.



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

Separando los materiales podemos lograr todas estas metas.