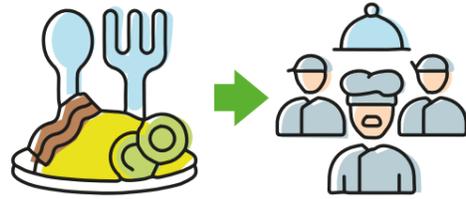


BUENAS PRÁCTICAS EN GESTIÓN DE RESÍDUOS

RESTAURANTES Y COCINAS



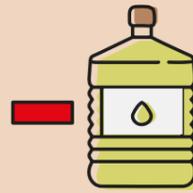
Reduce el desperdicio alimentario: ajusta las raciones, crea menús con productos de temporada y utiliza los sobrantes en menús nutritivos para el personal.



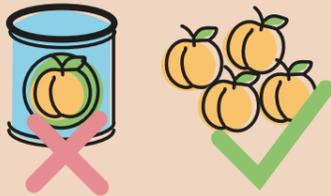
Ofrece a los clientes que se lleven la comida que les haya sobrado y dona los excedentes.



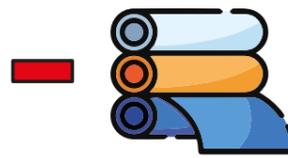
Disminuye las frituras y gestiona los aceites vegetales usados a través de empresas autorizadas.



Compra productos a granel, productos químicos concentrados, con el menor número de envases, y de proximidad.



Reduce el uso de plásticos, papel de aluminio y rollos de papel.



No usar vajillas desechables y servilletas de papel. Reduce el uso de productos en envases monodosis.



Elimina el plástico: los envases de take away pueden ser reciclados y/o reciclables, a poder ser orgánicos.



Elimina los envases de bebidas: incorpora fuentes de ósmosis inversa y compra bebidas en vidrio reutilizable.



Que los residuos no vayan al alcantarillado: usa rejillas en las pilas de la cocina.

