

TU VIAJE HACIA
UNA AGENCIA

**Exitosa y
responsable**



RETOS PARA LA REACTIVACIÓN

Modulo

**Estructurar tus
proveedores, tener
los bases de datos
y protocolos listos**

Lección 4 - Comida

Como definir un restaurante responsable?

- Se sirve buena **comida local**
- Es dirigido por **personas del pueblo**
- Tiene una bonita **decoración con elementos locales** (telas)
- Los **insumos vienen de la área**, de una granja cercana, que cultiva sus alimentos de manera orgánica y no usando muchos productos químicos. ¿Quizás podrías agregar una visita guiada de la granja a tu tour?
- **No se usa plastico** en la mesa.
- **Como se manejan las sobras?** Hay que verificar las porciones?

Lección 4 - Comida

¿Cuál es la ventaja para el restaurante?

- Nuevos clientes mas conscientes
- Recuperar pérdidas (menos desperdicio)
- Compromiso de los empleados
- Un menú mejor (comida local)
- Mejorar su cadena de suministro

10 consejos que puedes sugerir al restaurante para empezar

1) Eliminación de plásticos de un solo uso.

Habla con tus proveedores. Siempre que sea posible, trabaje con envases reutilizables para eliminar por completo los envases desechables y reciclables.

2) Imprima menús en papel reciclado o considere **escribirlos en pizarrones.**

Lección 4 - Comida

3) Cambie los envases no reciclables por materiales reutilizables y reciclables. Por ejemplo, elimine cualquier película adhesiva que se use para cubrir los alimentos.

4) Anime a la gente a vigilar su uso del agua. El agua tiene que pasar por un riguroso proceso de tratamiento, que contribuye enormemente a las emisiones de carbono. Por lo tanto, reducir la cantidad que desperdicia es una ganancia fácil pero excelente.

5) Reduzca el uso de energía. Instalar luces automáticas y alentar al personal a apagar todo al final de la noche puede ayudar con esto.

Lección 4 - Comida

6) Mantener el equipo. La limpieza y el mantenimiento de todos sus equipos y electrodomésticos garantizan que funcionen de la manera más eficiente posible.

7) Considere el uso de proveedores locales y productos de temporada para minimizar el rastro de carbono. Este tiene el beneficio adicional de brindarle ingredientes de mejor calidad, ya que pueden recolectarse o producirse el mismo día.

8) Recuerda reciclar. Idealmente, reducirá el desperdicio de material y minimizará la necesidad de reciclaje, pero a menudo es inevitable. Además, asegúrese de que todos sepan separarlo.

Lección 4 - Comida

9) Reducir el desperdicio de alimentos.

Algunos restaurantes están comenzando a ofrecer varios tamaños de porciones para que las personas puedan elegir lo que se sienten capaces de comer.

10) Agrega más opciones vegetarianas y

veganas. Desafortunadamente, la mayoría de las prácticas de ganadería y pesca se han vuelto extremadamente insostenibles y dañinas para el medio ambiente.

Lección 4 - Comida

El caso de los box lunches

En un box lunch tenemos todo el **empaquete**. El impacto de **la basura** es importante aquí.

Piensa sobre **la reutilización o reciclabilidad de los envases** de los almuerzos box lunch; o al menos **cómo reducir el consumo de residuos** para empezar.

El caso de los box lunches

- **Sin plástico**, ¿mejor piensa en envases de bambú o tal vez incluso **en hojas que son comunes** en su área?
- Otra posibilidad podrían ser **bonitas canastas o incluso cajas de madera** para el box lunch.

Lección 4 - Comida

- Utilice **cubiertos de verdad**, no de plástico.
- Utilice como **servilleta un buen pañuelo local** que pueda servir también como envase.
- Si es necesario, utilice **recipientes de plástico que reutilizará una y otra vez**. ¡No olvide informar a su guía o a los clientes que los necesita de vuelta!
- Sobras y basura - **tráela de vuelta y no dejes nada** en la excursión.
- Agua o té: ¿usa una **botella de agua reutilizable**, o tal vez incluso la de sus clientes directamente?