



PARA EL USO DE PLASTICO, POR FAVOR

UNA GUIA PARA
RESTAURANTES PARA
REDUCIR EL USO DE PLASTICOS

Julio 2022

AGRADECIMIENTOS

Gracias a la Fundación “**Tortuga Charitable Foundation**” por su vital apoyo en la publicación de esta guía.

Gracias a nuestros aliados, “**Upstream**,” “**Shedd Aquarium**,” “**Rethink Disposable**,” the “**Surfrider Foundation**,” “**Oceanic Global**,” “**Plastic Free Restaurants**,” y “**PlasticScore**” por su valiosa información y materiales.

Megan J. Wolff, Ph.D., MPH, es la investigadora y autora de esta guía.

Judith Enck, **Jennifer Congdon**, **Alexis Goldsmith**, y **Eve Fox** por su valiosa contribución en la edición.

Estamos especialmente agradecidos a **Rebekah Creshkoff**, voluntaria, por su extraordinaria edición; a **Isabel Harper**, interna excepcionalmente talentosa. Gracias también y **Melissa** y **Kayla Short**, y a **Luz Rooney**.

Cualquier error en esta publicación, es, por supuesto, nuestro.

Diseño: **Kat Hughes**

Traducido por: **Patricia Cecilia Gutierrez Urizar**

INDICE

<u>INTRODUCCION</u>	1
<u>Sugerencias para Comenzar Rápido</u>	2
<u>El Problema con los Plásticos - Una Síntesis</u>	4
<u>Los Restaurantes son Líderes</u>	5
<u>TOD LO QUE SE PUEDE HACER Y POR QUE</u>	6
<u>Reducir los Plásticos Ahorra Dinero</u>	7
<u>Reducir los Plásticos Atrae Clientes</u>	8
<u>Reducir los Plásticos es el Futuro</u>	9
<u>Una Nota sobre el "COVID-19"</u>	10
<u>¿POR DONDE COMENZAR?</u>	12
<u>Paso 1: Realice una Auditoría de Plásticos</u>	13
<u>Paso 2: Involucre a su Personal</u>	15
<u>Paso 3: Involucre a sus Clientes</u>	18
<u>PREPARADOS, LISTOS, ¡HAGA EL CAMBIO!</u>	20
<u>Mejores Prácticas: Vajilla Reusable</u>	21
<u>Artículos de Servicio Interno</u>	21
<u>Cocina y Almacenamiento</u>	23
<u>Comprando</u>	24
<u>Lavado de la Vajilla</u>	25
<u>Traiga sus Propios Utensilios</u>	26
<u>Comida Para Llevar</u>	28
<u>Las Mejores Prácticas Secundarias: Desechables "Sostenibles"</u>	32
<u>COMPARTALO CON EL MUNDO</u>	36
<u>ESTUDIO DE CASOS</u>	39
<u>"La Playa Mexican Grill," Port Aransas, Texas</u>	40
<u>"Organic Krush Lifestyle Eatery," New York, Connecticut, Virginia</u>	42
<u>NOTAS FINALES</u>	44

INTRODUCCION

No existe lugar en el mundo que no esté contaminado por los plásticos,

y sus huellas están resultando más sucias de lo que imaginábamos. Desde la basura en la calle hasta los desechos que llegan a los ríos y océanos, el plástico está asfixiando nuestro ambiente y dañando nuestro mundo. Objetos como bolsas plásticas y encendedores han aparecido en los estómagos de peces, ballenas,¹ camellos,² cabras,³ y en casi todas las especies de aves marinas del mundo.⁴ Minúsculos fragmentos llamados microplásticos y nanoplásticos están presentes en el aire, el agua, el suelo y hasta en la sangre humana.⁵ La enorme cantidad de basura plástica ha convertido en una pesadilla a lo que una vez se consideró un material milagroso.



¿Qué vamos a hacer?

El problema de la contaminación de plásticos debe ser atendido por todos los sectores. **Los restaurantes están posicionados para ser parte única y significativa de la solución.** El 40% de la basura plástica en los océanos está compuesta de empaques de comidas para llevar y envases de bebidas.⁶ Aquellos consumidores que están conscientes de esta realidad se sienten estancados al tener que usar tanto plástico y desean que las marcas y empresas hagan más para disminuirlos.⁷ Actualmente, muchos restaurantes están decidiendo eliminar el plástico, reducir su uso o eliminar los utensilios desechables. Al hacer esto, los restaurantes han demostrado que pueden reducir los costos, aumentar su clientela, aumentar los ingresos y hacer una contribución verdadera y vital a la salud del medioambiente. Sus acciones envían un importante mensaje a los consumidores: el futuro *no* está en los plásticos.

El potencial es real, el beneficio económico para los restaurantes y la satisfacción de los consumidores ya está comprobada. “Beyond Plastics” urge a todos los restaurantes a unirse a este creciente movimiento para reducir el uso de plásticos y ponerle fin a la contaminación plástica. ¡Y estamos acá para ayudar! Además de nuestros recursos en la red, hemos creado esta guía para que sirva como un manual sobre cómo disminuir el uso de plásticos y, a la vez, mejorar la relación con sus clientes, con el planeta y, a veces, hasta ahorrar dinero.

Sugerencias para Comenzar Rápido



Realice una Auditoría de Plásticos

Recomendamos que comience su iniciativa de reducir plásticos, realizando una auditoría del consumo de plásticos en su restaurante, tanto en el área de servicio como en las áreas de la cocina y almacenamiento. ¿Cuánto plástico utiliza el restaurante regularmente? ¿Qué utensilios son críticos y cuales pueden ser sustituidos fácilmente?



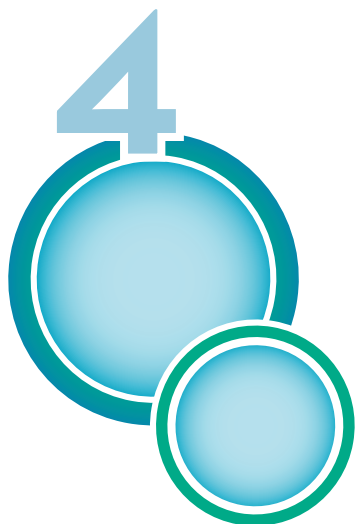
Involucre a su Personal

El mejor indicador de si los esfuerzos que realiza para lograr que la sostenibilidad de su restaurante sea exitosa, es si tiene el apoyo de sus empleados. La clave está en educarlos y entrenarlos para que ellos realicen y comuniquen las metas que se quieren alcanzar. Recomendamos una buena y sólida orientación de los empleados, designando una persona como punto focal, y creando un equipo de sostenibilidad dirigido por empleados para que éstos se adueñen del proceso.



Involucre a sus Clientes

Informar a los clientes sobre lo que la empresa está haciendo, por qué es importante y cómo se están ayudando a sí mismos, y a otros, es crítico para cerrar el círculo. Escriba unas frases con las metas y cambios para ser usadas por los empleados al saludar a los clientes. Agregue letreros describiendo el bien que su empresa está haciendo al eliminar las pajillas plásticas, etc., utilice las redes sociales para regar la voz sobre sus acciones y ayudar a sus clientes a hacer lo mismo.



Haga el Cambio

Vajilla Reutilizable

Las vajillas reusables son el patrón modelo para reducir la basura, eliminar la contaminación plástica y combatir el cambio climático, y éstas las recomendamos por encima de cualquier otra opción. Con el tiempo se pagan por sí mismos y generan menos trabajo del que aparentan, aun considerando el paso extra del lavado.

Al comprar la vajilla, sugerimos escoger algo duradero, idealmente no hecho con plástico. Lo mejor es permanecer con los mismos proveedores con los que ya trabaja. Si decide explorar el mercado, existen varias organizaciones sin fines de lucro, dedicadas a la reutilización, que han desarrollado excelentes guías para ayudar a hacer buenas decisiones a la hora de comprar. Estas se encuentran en la página [24](#) de esta guía.



Reutilizables Para Llevar

De todos los utensilios en un restaurante, los recipientes de alimentos para llevar son los que necesitan ser reemplazados por reusables. Debido a la demanda de los consumidores, los comerciantes que suministran, recolectan, limpian y redistribuyen los recipientes de alimentos para llevar están apareciendo por todo el país. El costo de estos servicios es competitivo con el de los desechables y la satisfacción del cliente es alta. Una lista de estos servicios por ciudad se puede encontrar en la página [30](#).

Algunos restaurantes eligen proveer un sistema interno vendiendo recipientes de marca reusables, a los clientes, a cambio de un 5 - 10% de descuento cada vez que los regresan. Otros los distribuyen por un depósito de uno o dos dólares.



Desechables como Ultimo Recurso

La reutilización a veces no es una opción. En esta situación, habrá que escoger entre un montón muy confuso de desechables. Recomendamos evitar los plásticos convencionales, que están hechos de químicos y combustibles fósiles y pueden ser un riesgo para el ambiente y la salud humana. Al escoger otros productos, busque la certificación BPI, que confirma que ese utensilio es verdaderamente compostable y contiene menos toxinas. El Instituto de Productos Biodegradables ([The Biodegradable Products Institute](#)) es una organización sin fines de lucro, con orientación científica, que estudia los empaques y otros productos desechables. El reconocimiento de ésta organización es el que mejor indica cuando un producto es libre de plásticos, bajo en toxinas y que puede descomponerse en el ambiente.



Compártalo con el Mundo

Aproveche los listados, bases de datos, sellos, cualquier cosa que le haga saber a los consumidores que frecuentan restaurantes, que usted está tomando las medidas necesarias para reducir los plásticos y proteger el ambiente. Coloque letreros en su restaurante, en su menú y en su página web. Utilice sus cuentas en las redes sociales, comuníquese a los medios de comunicación locales e inclúyase a los listados de "libre de plásticos" de organizaciones no gubernamentales y aplicaciones de comercio en línea. Este es su momento para brillar, muestre orgullosamente sus credenciales de comercio sostenible.

El Problema con los Plásticos - Una Síntesis



- ~ Cada año entran en el océano entre 9 y 15 toneladas métricas de plásticos, amenazando la salud y sustentabilidad de los ecosistemas y vida silvestre marina. Esto es de especial preocupación para aquellos restaurantes que se especializan en mariscos.
- ~ La gran mayoría de los cubiertos y empaques de los alimentos para llevar no son reciclables. Los cubiertos plásticos, tazas, tapas, pajillas, palitos para revolver y empaques para comida, no son reciclables por ningún sistema municipal. Los envases de espuma de poliestireno, en particular, tampoco son reciclables.
- ~ Aún los envases de bebidas y otros empaques que tienen el símbolo de las "flechas circulares," raramente son reciclados. Menos del 6% de los plásticos son efectivamente reciclados en los Estados Unidos. El resto termina en los rellenos sanitarios, son incinerados o terminan como basura en el ambiente.⁸
- ~ Los plásticos son hechos con petroquímicos y las emisiones de su producción contribuyen al cambio climático y dañan la calidad del aire en aquellas comunidades donde los plásticos son fabricados.
- ~ En 2020, la producción, uso y eliminación de plásticos en los Estados Unidos contribuyó con 232 millones de toneladas de gases de efecto invernadero, equivalentes a 116 plantas termoeléctricas de carbón.⁹
- ~ Los plásticos contienen cientos de otros químicos, muchos de los cuales son tóxicos y que pueden filtrarse en los alimentos. Los plastificadores, retardadores del fuego, estabilizadores de calor, barnices, tintes y otros aditivos que contribuyen a las propiedades del plástico, incluyen más de 2.400 "sustancias preocupantes." Estas están asociadas con cánceres, defectos de nacimiento y condiciones crónicas incluyendo diabetes, obesidad, desordenes autoinmunes, ADHD, desordenes en el espectro autista y disminución de la fertilidad.¹⁰
- ~ Los plásticos no se biodegradan. Se fragmentan en partículas muy pequeñas llamadas microplásticos que se dispersan por todo el rincón de la cadena alimenticia. Los microplásticos ya se encuentran en los alimentos, incluyendo el agua, la cerveza, pescados y mariscos y hasta en la miel. Partículas aún más pequeñas, llamadas nanoplasticos están presentes en el suelo y se ha visto que disminuyen el rendimiento de los cultivos y dañan a los microorganismos del suelo – convirtiéndose en un problema para la producción de alimentos. Los nanoplasticos pueden atravesar la placenta hacia el feto en desarrollo, y han sido detectados en el torrente sanguíneo humano.

Los Restaurantes son Líderes

Uno de los fundamentos de nuestra cultura, es la comida. Al ser los lugares donde las personas se reúnen, comen y disfrutan de la comodidad y satisfacción de la comida, los restaurantes tienen una opinión fuerte y positiva en la opinión pública. Las personas recuerdan lo que allí sucede, los detalles y la satisfacción asociada con la comida. Por lo tanto, los restaurantes pueden servir como modelo de ejemplo. Las conductas de estilos de vida que ellos promueven son bien recibidas y tienen una reacción en cadena. Los comensales desarrollan nuevos hábitos y esperan recibir nuevos productos a medida que los restaurantes los proveen. Los restaurantes promueven la innovación y el cambio social.

Adicionalmente, **el enorme poder de compra de la industria del servicio de alimentos, puede influenciar las decisiones de los fabricantes de empaques y utensilios.** Al comprar más productos sostenibles, los establecimientos de comida pueden transmitir una fuerte señal al mercado, de que los consumidores prefieren utensilios reusables y biodegradables. Cuando los proveedores modifican sus ofertas, el mercado puede cambiar a un modelo más sostenible. Algunos han comentado que la contaminación de plásticos es una falla en su diseño, al utilizar los materiales equivocados para fabricar productos de vida útil muy corta. La industria del servicio de alimentos está en una posición muy favorable para corregir esta falla, cuando cada uno de sus establecimientos cambia sus hábitos de compra.

La industria de los restaurantes es un lugar dinámico y potente para el liderazgo y el cambio, con beneficios económicos para todos los involucrados. Las decisiones de los restaurantes pueden contribuir notablemente a resolver la crisis de la contaminación de plásticos. ¡Es un sector con mucho potencial!



TODO LO QUE SE PUEDE HACER Y POR QUE

Hay mucho que los dueños de restaurantes pueden hacer, y existen muchas razones para hacerlo.



Reducir los Plásticos

Ahorra Dinero



Esto puede resultar contradictorio. Se supone que los plásticos son hechos para ser productos más económicos, convenientes y duraderos para los compradores. Sin embargo, cuando se comparan los costos a largo plazo, el cambio a una vajilla reusable generalmente se paga sola, frecuentemente en unos pocos meses. Esto es cierto aún cuando se introduce el costo adicional del lavado de platos.

La reutilización ahorra dinero por varias razones. Primero, los fabricantes de plásticos entienden que debido a los márgenes de ganancia estrechos de los restaurantes, éstos eligen sistemas que parecen más económicos y fáciles de utilizar. Por tanto, los precios y las cantidades de los envíos de los utensilios plásticos son tales, que aparentemente promueven la simplicidad y el ahorro. Sin embargo, varios estudios realizados por muchos grupos, incluyendo "[Upstream](#)," "[ReThink Disposable](#)," "[Surfrider](#)," "[Oceanic Global \(Blue Standard\)](#)," y "[Plastic Free Restaurants](#)" han demostrado que esto es una ilusión. **Los utensilios de servicio reutilizables son económicos y, mientras más tiempo permanecen en uso, más bajo resulta el costo por utensilio. Los costos que pueden parecer altos en un principio caen precipitadamente con el tiempo.**

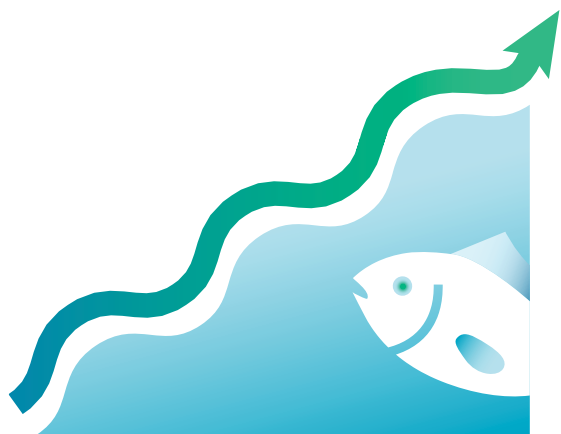
Adicionalmente, existen costos indirectos asociados con el uso de plástico que surgen en otras áreas del negocio. Los utensilios desechables se convierten en basura instantánea, y se suman a la mayor parte de lo que se le debe pagar a un camionero para llevársela. Los pedazos que por alguna razón no llegan a la basura, frecuentemente aparecen en los botes para reciclaje o compostaje que algunos restaurantes ofrecen, contaminando la cadena de deshechos y requiriendo horas de labor para separarlo. Frecuentemente, terminan como basura en la vecindad inmediata del restaurante y esto es de muy mal gusto para los clientes y le genera más trabajo a los empleados que deben barrer y recogerla.

Los informes de organizaciones dedicadas a la reducción de la basura plástica han demostrado unánimemente el ahorro en los costos para los restaurantes. "[Upstream](#)," un grupo de interés público sin fines de lucro ha trabajado con cerca de 300 operadores de servicios de comidas que están cambiando de desechables a utensilios de servicio reutilizables y reportan que el 100% de estos negocios y programas institucionales de comedores han ahorrado dinero. Generalmente estas sumas son bastante altas. Los estudios de "Upstream" muestran que el ahorro para negocios pequeños está entre \$3.000 y \$22.000 dolares,¹¹ y estos resultados se repiten en otros negocios. La información es abundante y los resultados son sólidos: el cambio de desechables a utensilios de servicio reusables conduce a un ahorro de dinero.

Para aquellos restaurantes que desean explorar el ahorro potencial de cambiar a utensilios reusables de los desechables, existen varias calculadoras en línea que pueden resultarles muy útiles.

- "[Single Use to Reuse Savings Calculator by Upstream](#)"
(Calculadora del Ahorros de Desechables a Reutilizables por "Upstream")
- "[Foodware Calculator by ReThink Disposable](#)"
(Calculadora de Vajilla por "ReThink Disposable")

Reducir los Plásticos Atrae Clientes



La sostenibilidad está aquí para quedarse.

Pregúntele a cualquier adolescente. Los indicadores sociales y del mercado demuestran que la preferencia de los consumidores por opciones favorables al medio ambiente está creciendo y que muchos de ellos están dispuestos a pagar más y hacen un esfuerzo para obtener las opciones sostenibles. Esto incluye la reducción de la basura y la eliminación de los plásticos desechables. Una encuesta realizada en Julio 2021 encontró que, a nivel global, tres de cada cuatro personas creen que estos deberían ser prohibidos.¹² **Aquellos restaurantes que responden a este sentimiento y se esfuerzan por cumplir esta demanda, habrán de aumentar su clientela y, por lo tanto, sus ingresos.**

La reducción de plásticos demuestra un compromiso con la comunidad, lo que mejora las relaciones con los clientes y aumenta su lealtad. Así mismo, aumenta la confianza de los consumidores. Al mostrar su preocupación por la comunidad y por el medio ambiente, los restaurantes están demostrando un nivel extra de cuidado. Los detalles importan. El hecho de que se preocupen por ser más sostenibles, sugiere un alto nivel de atención hacia los consumidores, en cuanto a la seguridad y calidad de la comida. Los efectos sociales positivos son una fuerza multiplicadora; uno engendra otro y otro.

La preocupación por el medio ambiente se ha convertido en un conductor valioso. Un informe del 2021 en “*Businesswire*” indicó que, en los últimos cinco años a nivel global, el 85% de las personas han modificado sus hábitos de compra hacia la adquisición de productos más sostenibles. El informe también señala que la integridad ambiental es considerada un factor decisivo para el 60% de los consumidores. Muchos de los entrevistados estaban dispuestos a pagar más, en promedio hasta un 25% adicional, un patrón que es especialmente obvio entre los milenarios y sus compañeros más jóvenes.¹³

Como resultado de esto, a las **empresas que evolucionan hacia la sostenibilidad les va mejor que a aquellas que no lo hacen,**¹⁴ una tendencia que los analistas consideran que continuará. Los productos sostenibles habrán de convertirse en lo esperado, en vez de ser la excepción, y cuando lo hagan, a los restaurantes que continúen con su negocio como de costumbre, se les hará más difícil la competencia por los clientes. Aquellos que se adapten a la demanda, prosperarán.

Reducir los Plásticos es el Futuro

Una cosa es seguir la curva de la demanda. **Los restaurantes que se posicionen por delante de la curva tienen la oportunidad de prosperar y de proteger sus futuras ganancias.**

Este es, en parte, el poder de la reputación. En la medida en que la demanda de los consumidores continúe desplazándose hacia opciones más inocuas con el medio ambiente, más restaurantes implementarán prácticas sostenibles. Aquellos restaurantes conocidos por sus prácticas sostenibles tendrán una ventaja competitiva sobre aquellos que las adopten más tarde. Los primeros también serán más ágiles y capaces de aceptar las nuevas prácticas ecológicas que aparezcan en el mercado.

Nuevas leyes que promueven y requieren de prácticas sostenibles están comenzando a implementarse. En años recientes, nueve estados han adoptado prohibiciones sobre las bolsas plásticas desechables, lo que ha motivado la oposición hacia otros productos como las pajillas y revolvedores plásticos y el poliestireno. California, New Jersey, Oregón, Vermont, y 110 pueblos y condados han implementado leyes restringiendo las pajillas plásticas. El poliestireno ha sido prohibido en seis estados y docenas de localidades.¹⁵ La ciudad de Berkeley, California, ha implementado una ordenanza que obliga a los restaurantes y establecimientos de comida rápida a utilizar utensilios reusables.¹⁶ Las regulaciones van en aumento y es muy probable que se conviertan en una norma nacional. Leyes como la Ley para Eliminar la Contaminación Plástica (“Break Free From Plastic Pollution Act”) han sido introducidas al Congreso de los Estados Unidos y tiene más de 100 co-patrocinadores prominentes en la Cámara de representantes y el Senado. Hasta el 2019, 27 países han implementado prohibiciones a la producción, importación, venta y uso de varios tipos de plásticos desechables.¹⁷

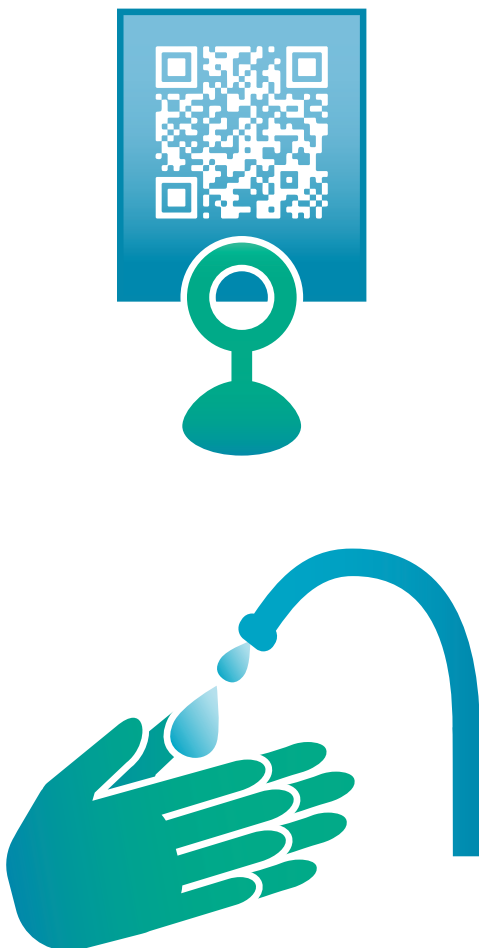
Los restaurantes que hagan los cambios ahora tienen la oportunidad de elaborar sus propios cronogramas y demostrar que pueden ser líderes en la industria. Aquellos que prefieren esperar, podrían encontrarse en apuros al intentar ponerse al día o incluso arriesgarse a pagar multas. En vista de estas opciones, más vale prevenir la contaminación plástica que luego lamentarse por no actuar.



Nota sobre el COVID-19

El COVID-19 es altamente contagioso y se transmite a través de la respiración de microgotas suspendidas en el aire, pero no sobrevive en las superficies y no se transmite a través del contacto con los objetos. Esto significa que las vajillas reusables lavadas adecuadamente por procesos comerciales normales, no resultan ser una fuente de transmisión del virus. De hecho, la CDC estima que el riesgo de ser infectado por el Covid a través del contacto con superficies contaminadas es menos de 1 en 10.000.¹⁸ La industria de los plásticos trabajó incesantemente para convencer a los legisladores, consejeros de salud y trabajadores de los servicios de alimentación, que los empaques y otros productos desechables protegerían a la población de la infección por Covid.¹⁹ Sin embargo, está demostrado que las normas regulares de higiene comercial son suficientes para proteger de la infección por el virus.²⁰

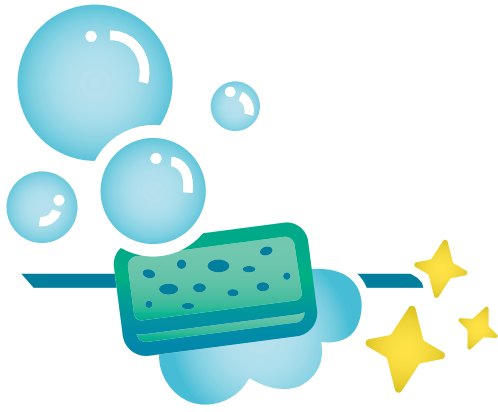
Naturalmente, otras precauciones sobre el Covid siguen siendo importantes y para garantizar la seguridad de los comensales, es crítico señalar y seguir todas las normas establecidas por departamento de salud. Estos varían de condado en condado, pero la mayoría incluye las siguientes normas básicas:



Sistemas para reducir el contacto y la contaminación cruzada:

Muchas regulaciones aun advierten sobre el uso de condimentos comunitarios. Esto está cambiando rápidamente, pero debe verificarse con su departamento de salud local. Muchas regulaciones también advierten sobre el compartir los menús. Los menús laminados son limpiados fácilmente y el virus se inactiva rápidamente (máximo en un minuto) con el uso de desinfectantes regulares.²¹ Muchos restaurantes han cambiado a menús digitales que evitan el contacto. Los medios de pago sin contacto también reducen la exposición a las superficies de alto contacto.

Lavado de manos: Para prevenir el contagio por el Covid, la CDC recomienda lavar las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos.²² Según la Organización Mundial de la Salud (World Health Organization), el lavado de las manos es más efectivo que el uso de guantes desechables.²³



Desinfectar las superficies: Para evitar la contaminación por patógenos como la salmonella, los restaurantes deben seguir normas muy estrictas al desinfectar las superficies y los utensilios que están en contacto con la comida. Cuando éstas normas son seguidas adecuadamente, éstas son suficientes para eliminar el riesgo de transmisión del Covid. Limpiar las superficies con un desinfectante, no sólo remueve físicamente el coronavirus y otros microbios, sino que también degrada el virus al dañar su membrana externa.²⁴ Para mayor información, la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency) ha elaborado una [lista de desinfectantes aprobados para el Coronavirus](#).²⁵



Máscaras: Cuando las personas están muy cerca una de otras, el COVID-19 se transmite aéreamente a través de gotas expulsadas por la respiración al hablar, toser o estornudar. Los clientes pueden preferir no usar máscaras, pero los empleados que las utilicen se protegerán a sí mismos y a los clientes. Según la CDC, la probabilidad de salir positivo se reduce en un 56% con el uso consistente de una máscara de tela, 66% con una quirúrgica y 83% con una N95 o KN95.

En resumen, **a pesar de que el uso de utensilios de servicio desechable ha sido posicionado como una medida de seguridad durante la pandemia, no existe y nunca ha existido evidencia científica que valide esta afirmación.** Los estudios sobre el virus demostraron tempranamente, al comenzar la pandemia, que de hecho este sobrevive más tiempo sobre los plásticos que en cualquier otra superficie,²⁶ y que el nivel de calor utilizado en los lavadores de platos comerciales es más que suficiente para matar al patógeno.²⁷ Ni la CDC ni la Organización Mundial de la Salud (World Health Organization) nunca han recomendado cambiar las vajillas reusables por desechables.

Los recipientes reusables y **recargables** de alimentos y bebidas son **seguros**.



¿POR DONDE COMENZAR?



Paso 1: **Realice** una **Auditoría** de **Plásticos**

La solución de un problema comienza sabiendo donde se encuentra uno en relación a él. Recomendamos comenzar la iniciativa de reducir plásticos, haciendo una auditoría sobre el consumo de plásticos por el restaurante, tanto en el área de servicio como en la cocina y almacenamiento. ¿Cuánto plástico utiliza su establecimiento? ¿Qué utensilios son críticos y cuáles pueden ser sustituidos fácilmente? ¿Qué utensilios se encuentran en una situación intermedia?

Existen herramientas en línea, que son fáciles de usar, que pueden ayudarlo a realizar ésta tarea. "[The Blue Standard](#)," un proyecto de "[Oceanic Global](#)," tiene una [Lista de Verificación de Plásticos](#) en su página web, que lo guiará a través de los utensilios de plástico desechables más comunes en la industria de los restaurantes. Una vez que haya identificado aquellos que usted utiliza, podrá considerar cuales "de ellos deben ser reemplazados o eliminados. Si usted requiere ayuda o prefiere que la auditoría la realice un profesional, "Blue Standard" ofrece [consultas para auditorías](#), como parte de la verificación y listado de empresas ambientalmente sostenibles.

Con la finalidad de estar al día con su uso de plásticos, asegúrese de repetir la auditoría por lo menos una vez al año. Estos resultados le pueden resultar útiles a la hora de promover la sostenibilidad de su empresa.



Una Nota Sobre los Reciclables y los Bio-Compostables

Aun cuando los empaques de comida puedan estar marcados con las icónicas flechas en círculo o hayan sido certificados como productos bioderivados y compostables, estas designaciones no garantizan que puedan ser procesados por los recicladores locales o las operaciones de compostaje.

La mayoría de los pueblos y ciudades de los Estados Unidos tienen la capacidad de procesar solamente los productos de resinas plásticas con los códigos #1 y #2, y muchos de estos productos, tales como los plásticos tipo concha no son reciclables.

Igualmente, los plásticos bio-compostables pueden ser difíciles de procesar aún en condiciones industriales. En los Estados Unidos, solo el 29% de las instalaciones para compostar los desperdicios de la comida están dispuestas a aceptarlos (vea "Una Palabra de Precaución", en la página [33](#)).²⁸

Como parte de su auditoría, verifique que las instalaciones de reciclaje y compostaje en su área acepten sus empaques de comida y los maneje adecuadamente.



Paso 2: Involucre a su Personal

El mejor indicador de si los esfuerzos que realiza para lograr que la sostenibilidad de su restaurante sea exitosa, es si tiene el apoyo de sus empleados. El activo más valioso que posee un restaurante es un personal involucrado. Cuando la moral está alta, las operaciones son fluidas, los clientes reciben mejor servicio y el rendimiento del establecimiento aumenta. Por tanto, un personal que apoya la misión de reducir plásticos y comprende los pasos requeridos para lograrlo, es esencial para el éxito de la iniciativa.

Dado que muchos restaurantes funcionan muy dinámicamente y el reemplazo de empleados es alto, educarlos sobre las metas de sostenibilidad y entrenarlos para lograrlas, puede parecer una tarea mayor. Sin embargo, la experiencia de muchos restaurantes que se han apartado de los plásticos demuestra lo contrario.

Los empleados al igual que los clientes, también pueden estar preocupados por los problemas ambientales y pueden estar interesados en apoyar iniciativas ecológicas. Ellos pueden ser atraídos hacia aquellos empleadores que comparten sus preocupaciones y pueden estar más dispuestos a ser más dedicados con la empresa. Aquellos empleados potenciales que aún no están conscientes o interesados en el tema podrían responder fuertemente a la información. Cuando son confrontados con la realidad de la contaminación plástica, hay muy pocos que niegan esta situación. En realidad, los que conocen del problema, se muestran interesados en tomar acciones.²⁹

Una organización sólida es la clave para incorporar y entusiasmar a los empleados. La gerencia debería ser anfitriona de una orientación bien organizada sobre el tema de la contaminación plástica y describir claramente cuáles son las iniciativas que está tomando el restaurante para combatirla. Las tareas deberían ser descritas de forma muy simple, para que los participantes estén claros en qué consisten los protocolos sostenibles y quién es responsable de cada aspecto de los mismos.



Es útil tener al menos un punto de contacto principal que supervise los esfuerzos en la reducción de plásticos y quien coordine a todo el personal y departamentos.

Para establecimientos más grandes, un equipo de temas ambientales que dirija internamente a los empleados, puede ser de mucha ayuda. Aquellos que se incorporan al equipo, tienden a tener un sentido de pertenencia y entusiasmo por el proyecto. Ya sea el contacto principal o el equipo ambientalista pueden asumir la tarea de explicar los protocolos de sostenibilidad a los nuevos empleados que sean contratados. Y deberían aprovechar el cambio de turno y las reuniones de equipo para repasar la iniciativa. ¿Cuánto plástico ha reducido el restaurante? ¿Cuál es la opinión de los clientes? La clave para mantener el entusiasmo es revisar regularmente los resultados y el impacto.

Los gerentes han descubierto que los letreros contantes ayudan a mantener a los empleados entusiasmados. Tarjetas con recordatorios en la cocina, que refrescan la memoria de los empleados, con preguntas como: "¿Estás empacando sosteniblemente?" o "Recuerda que los desechables sólo se ofrecen si se solicitan," son de mucha ayuda en una gran cocina.

Por último, **equipe a su personal para que sean embajadores del programa.** El cambio social, como el buen flujo de producción, depende tanto de la comunicación amistosa como de la estructura. Asegúrese que sus empleados pueden y quieren hablar con sus clientes sobre los cambios que han realizado y ayúdelos a que se les haga fácil. Ofrézcales guiones escritos o frases preparadas que les permitan comunicarles a los clientes su iniciativa libre de plásticos. El programa Abandonemos el Plástico. (**Let's Shedd Plastic**) del "**Shedd Aquarium**," ha ayudado a 165 restaurantes a mejorar sus relaciones con sus clientes mientras evolucionan a ser libres de plásticos. Este programa ofrece una guía en línea llamada Guía para Comunicarse con los Consumidores (**Guide for Communicating with Customers**), que contiene sugerencias. Algunos ejemplos incluyen:

- ~ "Nuestro restaurante está comprometido con nuestro medio ambiente y ha dejado de usar plásticos desechables para proteger los océanos del mundo."
- ~ "Me encantaría traerle una pajilla. No lo hice antes porque hemos cambiado a una póliza de "sólo dar si se solicita," en un esfuerzo por reducir el uso de plásticos desechables en nuestro restaurante y ser más sustentables."

Ayude a sus empleados a usar mensajes consistentes y positivos que eviten avergonzar a los clientes. La mayoría de los empleados encargados de atender las mesas están acostumbrados a esto, pero por seguridad, igual deles la información.



Orientación para el Personal

El equipo del restaurante necesita saber y entender por que la empresa está tomando medidas para reducir el plástico o eliminarlos del todo. Por tanto, es importante darles una orientación clara y efectiva que deje a los empleados informados y capacitados. Los restaurantes no necesitan reinventar la rueda, ya que existen muchos recursos excelentes que transmiten muy bien el mensaje.

Existen varias organizaciones que han desarrollado hojas informativas excelentes, que pueden ser descargadas y distribuidas entre el personal para darles una orientación básica. Estas son algunas de las que recomendamos:

- <https://www.beyondplastics.org/fact-sheets/plastic-straws> (pajillas plásticas)
- <https://www.beyondplastics.org/fact-sheets/polystyrene> (poliestireno)
- <https://www.beyondplastics.org/fact-sheets/plasticbags> (bolsas plásticas)

Los documentales también son motivadores muy poderosos y cuentan la historia de manera muy convincente. El episodio de “PBS Frontline” Guerras Plásticas ([Plastic Wars](#)) (De 53 minutos) describe brevemente la crisis, y es gratuita en YouTube. Para adentrarse un poco más en el tema, está La Historia del Plástico ([The Story of Plastic](#)) (De 1 hora y 23 minutos), una película ganadora de un Emmy que ha impresionado a la gente desde su presentación en 2020. Se encuentra disponible en el “Discovery Channel” o en www.storyofplastic.org. Para una versión más chistosa, corta y picante de los hechos, vea el [segmento sobre la contaminación plástica](#), del comediante John Oliver, que salió al aire en marzo 2021. Si el tiempo se lo permite, antes de lanzar la campaña, muéstrole estos documentales a su personal.

Finalice su orientación y convierta el mensaje en una realidad, dándole a su personal las estadísticas sobre cuanto plástico usaba el restaurante antes de comenzar la iniciativa en comparación a lo que usa ahora. Si recién está comenzando, muéstrole el resultado de la auditoría de plásticos o invítelos a ayudarlo en el proceso. La industria de los restaurantes es un enorme generador de desechos plásticos. No existe mejor forma para involucrar a las personas a resolver un problema que poniéndoselo en frente de ellos.

Paso 3: Involucre a sus Clientes

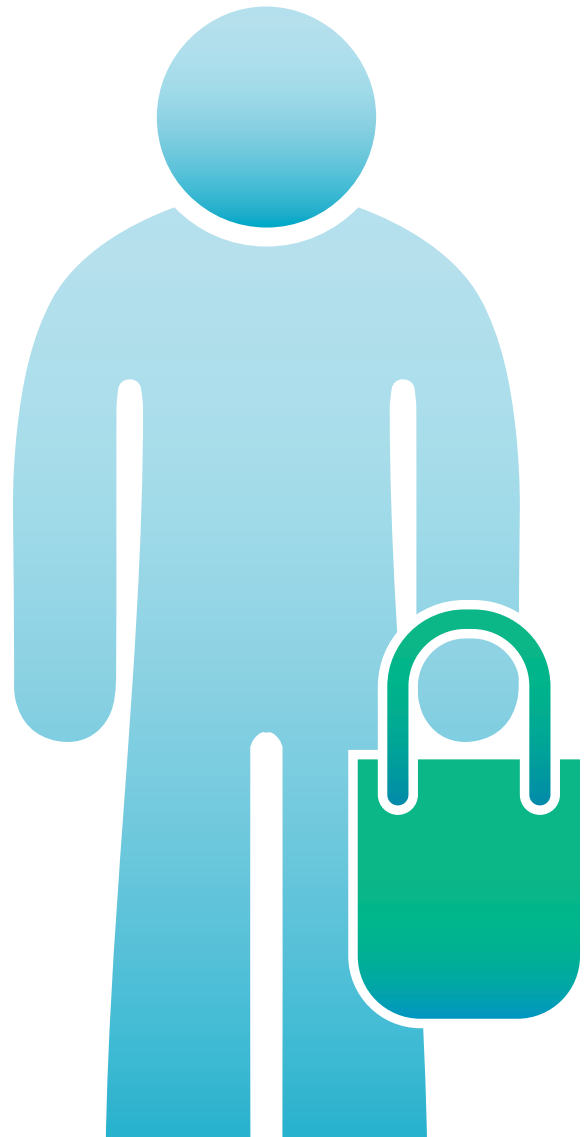
Permitir que sus clientes se enteren de lo que está haciendo, por qué es importante y cómo ellos están ayudando, es crítico para cerrar el círculo. Enfóquese en el impacto positivo de este nuevo modelo de negocio y ofrezca alternativas fáciles y de aplicación inmediata. Esto estimulará la buena voluntad de los clientes, quienes son el centro de su negocio.

Si sus clientes hacen preguntas y desean más información, considere responder con una narrativa breve. "Hemos notado que hay más basura de la que había antes. Vimos el impacto de la industria de los restaurantes y decidimos hacer algo para ayudar. ¡Me alegra mucho que se interese y que me pregunte sobre esto!" La gente se relaciona con las narrativas históricas y respondiendo de esta manera hará que sus clientes se sientan incluidos como aliados importantes.

Estos intercambios tienden a ser más cortos cuando se trata de comida para llevar, pero aun hay formas de comunicar sus metas. Coloque un portacartel junto a las registradoras y lugares para comer, donde explique lo que está haciendo y porque habrá pequeños cambios en lo que los clientes están acostumbrados. Algunos ejemplos incluyen:

- ~ “¿Está ordenando para llevar? Por favor indíquenos si requiere cubiertos, más sobros de salsa o pajillas. Estamos reduciendo nuestro uso de los plásticos desechables que amenazan la salud de nuestros ríos, pero si los solicita, con gusto podemos ofrecerle alternativas compostables o de papel.”
- ~ “¿Le falta algo a su bebida? Hemos eliminado las pajillas plásticas para preservar nuestros océanos.”

Pueden colocar tarjetas con mensajes mostrando sus iniciativas en el interior de los menús, colgarlas en sus páginas web o distribuirlas por las redes sociales. También puede colocarlas adentro de las puertas del baño. Muchas organizaciones tienen ejemplos muy útiles y son gratuitos.



Hágalos Reír

Los mensajes que se colocan en los baños tienden a ser más concisos que los que se utilizan en áreas más formales en el establecimiento. Considere esto como una oportunidad. Si consigue imágenes que sean divertidas y que transmiten el mensaje que desea a sus clientes, úselas, y asegúrese de darle el crédito correspondiente al ilustrador.

A todos les encantan las buenas noticias. Si los consumidores han solicitado cambios a favor del medio ambiente, hágales saber que usted está cumpliendo y cuanto ha reducido en plásticos. **Mantenga al día las tarjetas en los menús, en las de las mesas, en la página web, e indique la respuesta positiva que ha obtenido.** Esto puede ser muy motivante, tanto para los clientes como para sus empleados. Ellos son parte de la solución, comparta el crédito.

Ayude a sus clientes a regar la voz. Aquellos clientes que responden positivamente a sus esfuerzos podrían estar dispuestos a ayudarlo o a compartir su aprobación con amigos. ¡Ayúdeles a hacerlo! El setenta por ciento de la población de los Estados Unidos utiliza algún tipo de red social, por lo que sólo con las recomendaciones, tiene una excelente oportunidad para aumentar su clientela. En las tarjetas de mesa y de menús, promueva los “hashtags” que harán que la historia del restaurante llegue a un mayor número de consumidores. Esto mejorará la reputación del restaurante en la comunidad y atraerá más clientela.

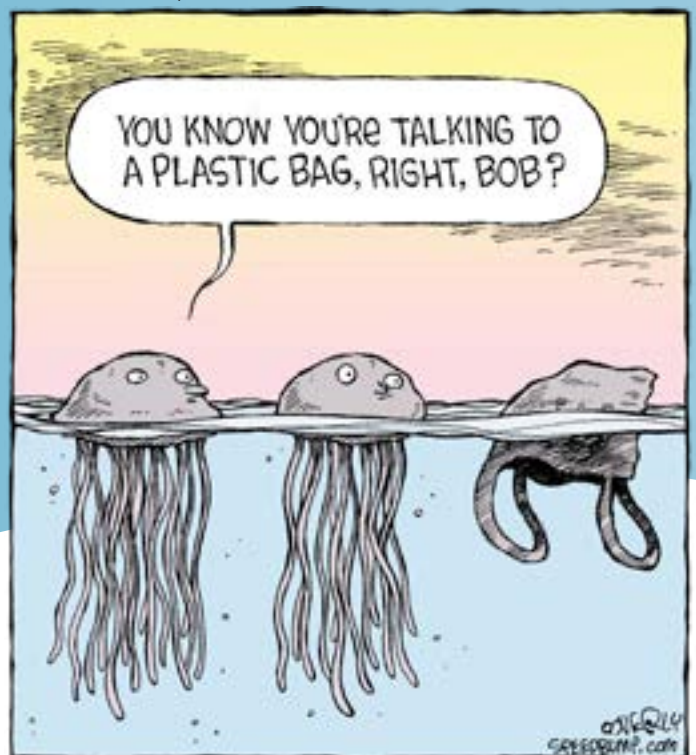
“Hashtags” populares incluyen:

- #PlanetOrPlastic (PlanetaOPlastico) #WildlifeOverWaste (VidaSilvestreSobreBasura)
- #EmbraceReuse (AdopteReutilizacion) #RefuseSingleUse (RechaceDesechable)
- #BreakFreeFromPlastic (LibereseDelPlastico) #ZeroWaste (CeroDesperdicio)
- #PlasticFreeRestaurants (RestaurantesLibresDePlasticos)
- #ReuseRevolution (ReutilizacionRevolucion)
- #SkipTheStuff (EviteLasCosas)
- #SkipTheStraw (EviteLasPajillas)
- #HoldThePlastic (NoUsePlasticos)
- #PlasticFree (LibreDePlasticos)

Y también pueden hacerlo en:

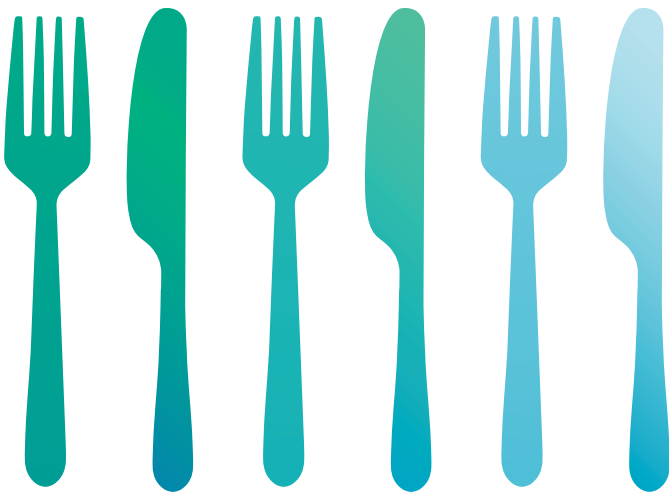
- @PlasticsBeyond / Twitter
- @BeyondPlasticsAction / Facebook
- @BeyondPlasticsBennington / Instagram

SABES QUE LE ESTAS
HABLANDO A UNA BOLSA
PLASTICA, ¿VERDAD BOB?



PREPARADOS, LISTOS, ¡HAGAN EL CAMBIO!

Los restaurantes deberían estar listos para actuar, ordenando productos más sostenibles que no incluyan plásticos desechables.



¿Pero qué escoger?

Existen muchas opciones y más opiniones sobre cuales son "realmente" las mejores.

A continuación, les presentamos un resumen de las opciones para hacer el proceso más simple y que están basadas en la investigación que “Beyond Plastics” ha realizado. Les recomendamos hacer la selección más apropiada según la capacidad de su restaurante.



Mejores Prácticas: Vajilla Rusable

Los productos reusables son el patrón modelo para reducir los desperdicios, luchar contra la contaminación plástica y combatir el cambio climático. Al cambiar a productos duraderos, los costos iniciales pueden ser más altos, pero el periodo de retorno puede ser tan sólo de unos pocos meses. Durante el periodo de vida de la vajilla reusable, aun considerando su lavado, se usa menos energía y agua que los recipientes desechables. También conducen a una disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero.³⁰ Comparando con los desechables, la vajilla reusable constituye una pequeña fracción de los desechos que van a los rellenos sanitarios o incineradores (o al ambiente). Algunos hasta pueden ser reciclados y terminar, más adelante, formando parte de algún otro producto.

Empaques de Servicio Interno

Si usted sirve comida en su establecimiento, es probable que ya esté usando algunos utensilios reusables y se encuentra en una excelente posición para comenzar a utilizar más. Los servicios institucionales de alimentación y de comida rápida, que componen una gran parte de la industria del servicio de alimentos, generalmente depende de una mezcla de desechables y productos reusables. Cambiar por solo unos pocos utensilios reusables, puede resultar fácil y se pagarán por sí mismos financieramente y ecológicamente.

Aun cuando los precios son modestos, el costo inicial de los productos reusables es mayor que el de los desechables. Pero la diferencia de precio debería ser el comienzo de la conversación y no el final. Las apariencias engañan cuando consideramos a los utensilios desechables, que son altamente comercializados. El humilde plato de cerámica no posee el mismo presupuesto para publicidad o el empuje comercial detrás de él. Pero mucho más allá de la hoja reluciente de especificaciones y la etiqueta con un precio seductor, hay mucho que decir sobre el valor y desempeño de estos materiales.



- **El periodo de reembolso por cambiar a productos reusables es asombrosamente breve.** Por ejemplo, una **taza con tapa desechable, de 12 onzas para bebidas calientes** puede costar unos 10 centavos. Una taza de cerámica blanca del mismo tamaño puede comprarse por **\$1,70** dólares. Una cafetería que utiliza al menos 10 tazas por hora, recuperará la inversión en 17 usos. Después de esto, cada uso de la taza representará un ahorro de 10 centavos.
- **El impacto ambiental es aun más prometedor.** El punto de equilibrio ecológico es el número de veces que debe ser usado un producto reusable para que exceda los beneficios de la misma cantidad de productos desechables. Las ganancias para el medio ambiente se acumulan con cada uso más allá de ese punto. Según un análisis de “Upstream” en 2021, las tazas reusables llegan al punto de equilibrio entre 2 y 122 usos, los platos entre 3 a 50 usos y los utensilios, en dos usos.³¹
- **El presentar la comida en vajilla reusable aumenta la satisfacción del cliente y crea lealtad hacia la marca.** Los platos lavables elevan la experiencia culinaria de tan sólo comer a cenar. Lo cual es significativo aun para aquellos que no están interesados en la sostenibilidad. Al cambiar a, productos reusables, la mayoría de los dueños de restaurantes mencionan un crecimiento del negocio y de las ganancias, aun cuando los números varían.
- **Existe ayuda.** Si ya realizó el estudio financiero y aun le atemoriza el cambio, considere pedir ayuda. "**Plastic Free Restaurants**" le paga a los restaurantes y escuelas para eliminar los plásticos desechables en base a petróleo, subsidiando la compra de productos reusables para reemplazarlos. Esta organización sin fines de lucro es financiada por donantes y puede ser contactada en "**contact@plasticfreerestaurants.org**." Ellos tienen **una lista de los restaurantes que ellos han ayudado**, e incluirán su establecimiento en su **base de datos en línea de restaurantes libres de plásticos**. También existen becas a la disposición de los restaurantes en el área de Washington D.C que pueden ser ubicados en "**District of Columbia Ditch Disposables Award Program**."



Cocina y Almacenamiento

Una auditoría de plásticos probablemente revelará que la **cocina es un lugar de alto uso de plásticos**, generalmente de la variedad desechables. Es práctica común en muchos lugares usar recipientes de plástico desechables para el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes y para el almacenamiento. Las oportunidades para introducir nuevas prácticas son amplias.

Reemplazar los recipientes plásticos por los de metal, vidrio y plástico duradero con tapas es una excelente opción y no es difícil. (Para evitar la contaminación de los alimentos por los tóxicos del plástico, sugerimos hacer el cambio a envases del metal o vidrio). Existe una gran variedad de proveedores de recipientes de todo propósito, a precios muy accesibles. Nuevamente, la inversión puede detenerlo, pero el punto de equilibrio se alcanza rápidamente.

La reducción del envoltorio plástico y de las bolsas de almacenamiento, pueden ser un reto, pero muchos restaurantes lo han logrado y sus estrategias son duplicables. Primero, observe cuáles son los productos que está envolviendo. Si utiliza lámina plástica para cubrir o sellar recipientes, considere cambiar a envases con tapas o utilice platos para tapar recipientes de metal o tazones de vidrio. Si está envolviendo alimentos, tales como vegetales o productos horneados, las bolsas reusables cumplen muy bien esta función. Debido al rechazo a los plásticos desechables, ahora existen una gran variedad de bolsas reusables que pueden sellarse y que pueden cubrir sus necesidades. Explore en "[Stasher Bags](#)," estas bolsas pueden ponerse en las lavavajillas y no contienen petróleo, PVC, o látex.

Para reemplazar el envoltorio plástico en las cocinas, están saliendo al mercado nuevos e innovadores productos.

Muchos consumidores han tenido éxito con envoltorios hechos de tela encerada. [Abeego](#) y [Bee's Wrap](#) tienen telas de algodón y de cáñamo embebidas en cera de abejas, que se doblan muy bien alrededor de los alimentos y se adhieren a las superficies de los recipientes. Son lavables, altamente calificadas y huelen muy bien.



Comprando

El mercado de suministros para restaurantes está repleto de artículos de servicio reusables. **Recomendamos a las empresas a que escojan algo duradero, idealmente que no sea de plástico.** Los vasos y platos de polipropileno son resistentes, pero están fabricados con derivados del petróleo y contienen muchos de los mismos químicos peligrosos que los desechables. También son una fuente de microplásticos, que fácilmente se transfieren a la comida. Otras opciones, como la cerámica, vidrio, acero inoxidable y otros metales, son mucho más seguros y más fuertes.

El mercado de artículos de servicio reusables se está expandiendo rápidamente. En realidad, **la manera más eficiente para comprar es permanecer con su proveedor de confianza.**

Hágale saber a su proveedor que usted está cambiando a un modelo de negocio más sostenible y que estará haciendo cambios en las compras. Es probable que puedan encontrar cosas a precios accesibles en sus propios inventarios o, hasta ofrecerle algún tipo de trato para mantener su relación comercial. Le sugerimos simplificar su proceso de compras haciendo el mayor número posible de compras al mismo proveedor. Esto le ahorrará tiempo y trabajo y hasta puede incentivar al proveedor a ofrecerle descuentos.³²

Varias organizaciones sin fines de lucro dedicadas a la reutilización han desarrollado excelentes guías para ayudar a los restaurantes a tomar decisiones de compra adecuadas.

- La "**Reusable Food Serviceware Guide**" (Guía de Artículos de Servicio Reutilizables), descargable, de **ReThink Disposable**, es una de las mejores y tiene una lista completa de artículos, desde utensilios hasta cajas para comidas para llevar, con enlaces a los proveedores y especificaciones. La guía incluye una hoja de cálculo para el análisis del costo beneficioso, con una guía para interpretar los resultados. "ReThink Disposable" también tiene una Calculadora de Artículos para Comida ("**Foodware Calculator**") en línea.
- La "**Ocean Friendly Foodware Guide**" (Guía de Artículos para Comida Amigables con el Océano) de la Fundación **focuses on non-toxic wares for the preservation of human and ocean health.**
- "**Plastic Free Restaurants**" tiene una base de datos descargable de Productos Reutilizables para Servicio de Comida (**Reusable Food Service Products**) que también incluye información sobre descuentos.
- Para mayor información y comprensión del impacto ecológico de la amplia gama de artículos de servicio (incluyendo los reusables), el informe "**Reuse Wins Report**" (Informe la Reutilización Gana) de "UpStream," contiene los resultados de las investigaciones realizadas a los propios materiales.



Lavado de la Vajilla



Lavar la vajilla requiere trabajo y recursos, por lo que muchos restaurantes son atraídos a la dependencia de los productos desechables. Pero los restaurantes que han cambiado a reusables cuentan una historia importante y sorprendente: **los costos adicionales por el lavado de la vajilla y de horas hombre resultan no ser tan altos.**

Los análisis financieros externos apoyan esta afirmación. En el 2000, Starbucks le comisionó un estudio a la Alianza para la Innovación Ambiental (“Alliance for Environmental Innovation”) para examinar los costos adicionales asociados a los reusables, y encontró que el uso del lavavajillas y el trabajo adicional no aumentaban significativamente los costos. Otros que han trabajado con restaurantes que han realizado el cambio, han reportado los mismos resultados.³³

¿Cómo puede ser esto posible? Any restaurant that offers on-site dining is probably already using a mix of reusables and disposable. Cualquier restaurante que ofrece comida en el establecimiento, probablemente ya esté usando una combinación de reusables y desechables, todos tienen algún tipo de sistema ya instalado para lavar vajillas. Comúnmente, este consiste en un sistema en tres lavaplatos o un lavavajillas comercial, que probablemente no esté siendo usado a su máxima capacidad. Una inspección más a fondo de los sistemas existentes puede identificar una capacidad subutilizada. El grupo “UpStream,” que ha trabajado con más de cien restaurantes para reducir los utensilios desechables, encontró que casi todos pudieron introducir en el establecimiento los utensilios reusables, sin modificar su esquema de lavado de vajillas o aumentar el costo laboral.³⁴

Servicios

¿Es usted dueño de un camión de tacos? ¿De un puesto de helados? ¿De un pequeño establecimiento con servicio a la barra, pero sin mesas? Usted también puede hacer un cambio total o parcial. Los servicios de comida y los restaurantes que carecen de la capacidad para un lavado de vajillas adicional aún pueden usar utensilios de servicio reusables contratando un servicio de lavado externo.

Estos servicios funcionan de manera muy similar al de los servicios de lavandería.

Diariamente ellos entregan los utensilios limpios y desinfectados y recogen los sucios. Ellos utilizan lavavajillas comerciales y cobran de acuerdo a la cantidad individual de platos y de acuerdo a sus necesidades. Algunos proveen sus propios utensilios, otros sólo lavan los suyos.

La disponibilidad de servicios de lavado de vajillas fuera del establecimiento está creciendo. La mayoría de los servicios actuales se encuentran en la costa, y tenemos una lista de aquellos que están funcionando. Si no existe uno en su área, busque cada tres a seis meses en Google por servicio para platos reusables (“reusable dish service”). El campo se está ampliando rápidamente.

Servicios de Lavado de Vajillas en los Estados Unidos

- New York City: [Re:Dish](#) (sólo para cafeterías e instituciones)
- Los Angeles: [DishJoy](#)
- Orange County, CA: [DishJoy](#)
- San Francisco: [Sudbusters](#)
- San Francisco Bay Area: [DishJoy](#)

Traiga sus Propios Utensilios (TPU)

Si usted no puede lavar utensilios adicionales o contratar un servicio externo, **aun puede incluir utensilios reusables en su modelo de negocio, incentivando a sus clientes a traer sus propios utensilios.** Este método antiguo y simple ha sido probado y funciona. Ha perdurado en el tiempo ya que funciona y funciona porque es fácil.

TPU fue una forma temprana de servicio reusable para llevar y muchos consumidores se acostumbran rápido a este método, especialmente con utensilios sencillos como las tazas para llevar. **La participación puede incrementar ofreciendo incentivos.** Ofrezca un pequeño descuento con el uso de un utensilio reusable o con una estampilla en la tarjeta de lealtad de un cliente. Para que los clientes se sientan bien con su elección, coloque letreros que muestren los beneficios de la reutilización y el impacto ambiental de no utilizar un utensilio desechable.

- ~ “¿Sabía usted que 1 taza reusable puede durar más que 500 desechables?”
- ~ “¡El uso regular de una sola bolsa reusable puede evitar el uso de 170 plásticas!”

Obtenga ganancias adicionales al vender sus propios reusables con el logo de su empresa.

A los clientes les gusta alinearse con las empresas a las que apoyan, ayúdelos a demostrar su lealtad. Cuando ellos llevan esas tazas a la oficina, a la clase, o a cualquier otro lugar, su logo transmitirá el mensaje de que usted se está encaminando hacia la sostenibilidad, lo que aumentará el prestigio de su marca.

Para que se le haga fácil a los consumidores comprar sus productos reusables junto con la comida, enséñelos en un lugar prominente cerca del punto de compra. También puede ofrecer servir la comida en los recipientes reusables como parte de la transacción, posiblemente con un descuento. Algunas empresas que ofrecen reusables deciden cobrar por ellos, una alternativa que tal vez pueda funcionar para usted.

No limite sus TPU sólo a tazas. Los clientes que desaprovechan de los desechables están igualmente frustrados con los cubiertos, platos y tazones plásticos, tanto como con los vasos desechables para llevar. Si usted permite que sus clientes acepten sus helados, tacos, emparedados, restos de la comida, etc., en recipientes que ellos hayan traído, muchos estarán agradecidos por la oportunidad y regarán la voz entre aquellos que piensan igual. Un descuento en el costo de los reusables (cinco centavos por el plato que usted no utilizó) reforzará la relación con su cliente.



Traiga su propia taza y obtenga 50% de descuento en su bebida

Códigos de Salud

En algunos condados, los departamentos de salud han prohibido, a los restaurantes y otros vendedores de comida de vender o servir la comida en los recipientes para alimentos del cliente. Esta normativa es inusual, pero existe y en algunos lugares fue decretada como precaución contra el Covid (y aun esperan para ser derogadas). Una forma que los restaurantes encontraron, en la fase cumbre de la pandemia, para circunvenir ésta prohibición, fue la de preparar las órdenes de los clientes en recipientes reusables y permitir que los clientes transfirieran la comida ellos mismos a sus propios recipientes.



Empresas TPU

Han surgido algunas empresas que apoyan el concepto TPU. En San Diego, CA, "[M'Porte](#)" vende recipientes de acero inoxidable muy atractivos, que pueden ser llenados por 5-15% de descuento en los restaurantes participantes.

Comida Para Llevar

Si existe un utensilio en los restaurantes que necesita ser reemplazado por uno reusable, es el recipiente para la **comida para llevar**.

En el verano del 2021, más del 70% de los estadounidenses reportaron ordenar comida para llevar o para entrega a domicilio, de una a tres veces por semana, un hábito que produjo cientos de millones de desechables, desde el restaurante hasta a la cadena de desechos.³⁵ La gran mayoría de estos utensilios no eran reciclables, aun cuando el símbolo de flechas de reciclaje indicaba lo contrario. Del 5-6% de los plásticos que son reciclados en los Estado Unidos, casi ninguno proviene de la inmensidad de recipientes de comida para llevar que se acumulan en la basura de la nación.





Courtesy of Dispatch Goods

Asóciase con un Servicio

Proveedores externos que suministran, recolectan, limpian y redistribuyen recipientes de comida para llevar están apareciendo por todo el país. Asociarse a un servicio puede parecer como mucho trabajo y potencialmente muy costoso, pero las compañías que han arrancado recientemente han demostrado ser maestros en la logística y sabios en cuanto a los costos indirectos en el precio de los desechables. Ellas han mantenido sus gastos bajos y balanceado la disposición de los consumidores a gastar un poco más a favor de la sostenibilidad. Para los restaurantes que participan, el costo de los servicios de repientes reusables para llevar es competitivo con el costo de los desechables.

¿Cómo funciona esto? El modelo es viejo pero los materiales son nuevos. Tal como con un servicio de lavandería, los restaurantes se asocian con una compañía que les provee los utensilios y que se hace cargo de la logística, incluyendo el mantener el proceso de la orden simple y conveniente.

Muchos servicios tienen un portal (página web y aplicación) que incluye a los restaurantes participantes, toma las ordenes y las transmite al restaurante. Algunos se asocian con aplicaciones móviles externas, tales como “Caviar” y “Grubhub”, que listan empaques reusables añadidos dentro de una transacción regular.

Cada uno de estos puntos de contacto le da publicidad adicional al restaurante.

Cuando los clientes reciben su comida, está empacada en los recipientes del restaurante, la bolsa del restaurante y la aplicación del sistema de ordenar. En términos ecológicos, el arreglo es una simbiosis entre tres partes, ¡cuatro cuando incluimos los beneficios propios para el ambiente!

Una vez en circulación, el recipiente para comida funciona como un libro de biblioteca pública. Para su seguimiento, está rotulado con un código de barras o QR y las opciones para que sean devueltos son muy fáciles. El cliente los puede dejar en un restaurante participante, entregárselo a la persona que le traiga la próxima orden o utilizando la aplicación para coordinar que sea recogido en la acera. Algunos servicios mantienen receptáculos para depositarlos, centralizados en áreas muy concurridas (cómo sucedería con un buzón de correo o para depositar libros de la biblioteca).

Tal como ocurre con los libros de las bibliotecas públicas, los clientes tienen un tiempo razonable para el envase. Los recipientes perdidos o no regresados generan un pequeño cargo (pero no un regaño) y el proceso continua. El servicio limpia y desinfecta los recipientes en máquinas comerciales y los redistribuye a los restaurantes participantes.

Consejo: debido a que los recipientes reusables son más resistentes que los desechables, se chorrean menos y retienen el calor mejor, incrementando la satisfacción del cliente.

Servicios de recipientes reusables de alimentos para llevar en los Estados Unidos

- New York, NY: "[DeliverZero](#); [Re:Dish](#)" (sólo para instituciones cómo cafeterías)
- Takoma Park, MD: "[Paradigm to Go](#)"
- Durham, NC: "[GreenToGo](#)"
- Boulder & Denver, CO: "[Repeater](#)"
- San Francisco & Alameda, CA: "[Dispatch Goods](#)" *ilibre de plástico!*
- Portland, OR: "[GoBox](#)"
- Seattle, WA: "[Encora](#)"
- O'ahu, HI: "[Full Cycle Takeout](#)"

Solamente Bebidas *ilibre de plástico!*

- Brooklyn, New York: "[Cup Zero](#)"
- Boulder, CO: "[Vessel Works](#)"
- Berkeley, CA: "[Vessel Works](#)"
- Portland, OR: "[Okapi Reusables](#)"

Abriendo Pronto

- Boston, MA: "[Usefull](#)" *ilibre de plástico!* ; "[Recirclable](#)"
- Minneapolis-St. Paul, MN: "[Foreverware](#)" *ilibre de plástico!*
- Southwest CO: "[Recovery Basin](#)" *ilibre de plástico!*
- Denver, CO & Seattle, WA: "[rWare](#)"



Una Nota sobre Economía

Así como en otras áreas de la economía sostenible los clientes están dispuestos a pagar algo más para evitar la culpabilidad por el desperdicio de plásticos. Los establecimientos pueden así pasarles los costos, por ejemplo, cobrando una cuota de suscripción o asociándose a una aplicación como "DoorDash," para ofrecerles envoltorios reusables (por \$1,99 por orden). También, pueden incluir el costo en un ajuste de precio de algún plato de alto consumo en el menú.³⁶ Una clientela dispuesta es una clientela confiable. Los servicios de reusables tienen una alta tasa de devolución de sus recipientes para alimentos. "DeliverZero," que comenzó sus operaciones en la ciudad de Nueva York en 2019, recibe en promedio el 98% de sus recipientes. Este también es el caso de "Repeater" en Colorado.





Lance el Suyo

Algunos restaurantes eligen tener sus propios sistemas de productos reusables de alimentos para llevar. Esto elimina el intermediario y proporciona oportunidades para establecer la marca y atraer la lealtad en los clientes. En lugares donde no existen los servicios de intermediarios, esto pueden ser vistos como una acción innovadora y audaz. Usted podría ganar elogios por ser progresista y traer la economía circular a las comunidades que la desean.

El sistema es similar al de los TPU rotulados y la logística no necesita ser abrumadora. Los recipientes reusables para alimentos para llevar pueden ser adquiridos de una amplia gama de proveedores y rotulados con el logo de la empresa. Esto aumentará su publicidad y promoverá la devolución de los recipientes. Estos pueden ser vendidos directamente a los clientes a cambio de un descuento de 5-10% cada vez que sean regresados o también pueden ser distribuidos por un depósito de uno o dos dólares. Dependiendo de los códigos de salud de cada lugar y de las preferencias personales, usted puede elegir volver a llenar los recipientes que traen los clientes u ofrecer uno limpio y desinfectado en su lugar. Los restaurantes con múltiples sedes, alta capacidad y un fuerte compromiso con la marca, podrían elegir la última opción. Los establecimientos más pequeños con menor capacidad de lavado y almacenamiento podrían preferir el rellenado informal.

Vendedores de Recipientes Reusables de alimentos Para Llevar

- [reVessel](#) *ilibre de plástico!*
- [Eco Lunchbox](#) *ilibre de plástico!*
- [Kleen Kanteen](#) *ilibre de plástico!*
- [Steely's](#) *ilibre de plástico!*
- [M'Porte](#) *ilibre de plástico!*
- [Indian Tiffin](#) *ilibre de plástico!*
- [Eco-Takeouts](#)

Ver también Upstream's "[Reusable Food Serviceware Guide](#)," p15-17.



Sistemas de Reutilización y las Organizaciones de Base

Los sistemas de recipientes reusables de alimentos para llevar son tan urgentes y tan deseados, que en algunos pueblos los residentes se están organizando por su cuenta. En New Paltz, Saugerties y Woodstock, New York, grupos comunitarios están explorando formas de comprar y distribuir recipientes de alimentos para llevar a precios de mayorista, ([mapa](#)), y de hacerle publicidad a los restaurantes que están dispuestos a llenarlos. Si esto está sucediendo en su área, intente involucrarse. Es una forma extraordinaria de comprometerse con la comunidad y mejorar su reputación como un buen ciudadano corporativo.

Las Mejores Prácticas Secundarias: Los Desechables “Sostenibles”

Vamos a ser honestos: **no existe ninguna opción desechable que genere menos basura y tenga una menor huella de carbono que los reusables.** No importa cuán biodegradables sean o cuan ingeniosamente hayan sido diseñados, las emisiones generadas por el ciclo de vida de los desechables de papel, de plástico y los bioplásticos son de tres a diez veces mayores que las del acero inoxidable, cerámica y vidrio.³⁷ Esto incluye productos desechables hechos de materiales innovadores bioderivados tales como algas, miscanto y bagazo. Todos deben ser cultivados, procesados, transportados y eliminados, con gastos energéticos que son difíciles de justificar para un producto que es usado una sola vez. La reutilización es la norma optima, ahora y en el futuro inmediato.

Pero a la hora de la verdad, puede que simplemente no haya forma de introducir reutilizables. Entendemos que para algunas empresas los desechables son una necesidad, especialmente para los pequeños comederos informales con márgenes de ganancia muy bajos. Si esto describe su situación, ánimo. Existen muchas formas de evitar a los peores desechables y buscar las mejores opciones que se encuentran en el mercado. A continuación, encontrará algunas sugerencias que le permitirá escoger, de entre los miles de opciones, los más sostenibles y económicos.

Evite los plásticos convencionales.

El precio puede ser seductor, pero los **plásticos corrientes están hechos de químicos y combustible fósil y son peligrosos para la salud humana y el medio ambiente.** Los plásticos no son biodegradables. Estos se fragmentan en partículas minúsculas llamadas microplásticos y se difunden por todos los rincones de la cadena alimenticia. Esta no es una buena receta para una alimentación saludable. De hecho, algunos científicos piensan que el contacto de la comida con el plástico debería ser prohibido.

Busque la certificación BPI.

El Instituto de Productos Biodegradables (“Biodegradable Products Institute”) es una organización científica sin fines de lucro que examina empaques y productos desechables para asegurarse que son en verdad compostables y que no dejan residuos tóxicos o plásticos en la tierra. En un mundo repleto de confusas certificaciones y afirmaciones, este respaldo asegura que un producto es libre de plástico, bajo en toxinas y capaz de degradarse en el ambiente. Es la vía más directa para la sostenibilidad.



Quédese con productos hechos de materiales "digeribles por la tierra"

Existen muchos de éstos, incluyendo madera, papel, cartón, bambú, bagazo, micanto, algas, paja y otros materiales basados en fibras. Algunos están hechos de materiales de desecho de otros procesos industriales, lo que los hace más económicos. El bagazo, por ejemplo, es el subproducto de la industria de la caña de azúcar. Debido a que estos productos no están hechos de materiales vírgenes, tienen una huella de producción más baja y son, por tanto, más sostenibles.

Una Palabra de Precaución

Muchos productos fabricados con fibras están recubiertos con químicos tóxicos.

Para generar una barrera contra la humedad y la grasa, los fabricantes recubren el interior de las tazas de papel, envases en forma de concha, platos y otros productos con sustancias como el per y polifluoroalquilo (PFAS, por sus siglas en inglés).³⁸ Los PFAS se conocen como los "químicos eternos," porque están entre los químicos persistentes más conocidos que no se degradan en el ambiente. Se sabe que estos migran desde los empaques a las comidas y que sus impactos en la salud incluyen daño al hígado, disrupción endocrina e inmune, reducción de la fertilidad y retardo en el desarrollo de los niños.³⁹ A no ser que tengan la certificación BPI, es muy probable que los productos desechables contengan estos químicos.⁴⁰ Revise la Base de Datos para Servicio de Comida Desechable ("[Database of Single-use Food Service Ware](#)") del Centro para la Salud Ambiental ("Center for Environmental Health") para verificar si los desechables contienen PFAS.



No se entusiasme tanto con los bioplásticos.

Los bioplásticos suenan prometedores, pero no son lo que parecen, muchos tienen aditivos químicos y se degradan tan lentamente como los convencionales. Algunos hasta tienen plástico de origen petroquímico, un híbrido de las dos formas.

Algunos bioplásticos no son muy biodegradables. No se degradarán en el compostero de su casa. Aun las instalaciones industriales que usan altas temperaturas y otras condiciones necesarias para la biodegradación de bioplásticos los pueden rechazar. Solo el 29% de las instalaciones dedicadas a compostar los desechos en los Estados Unidos, están dispuestas a aceptar productos compostables certificados por BPI.⁴¹

Esto se debe a que los "compostables" son certificados en laboratorios, pero las condiciones en la vida real no son tan estables y los bioplásticos no siempre se descomponen completamente.⁴² El producto resultante es una tierra adulterada con pedazos de bioplásticos que se degradan parcialmente. Peor aún, los bioplásticos que contienen PFAS u otros químicos, transfieren estas toxinas al compostaje haciéndolo invendible para los comerciantes e inadecuado para el uso en la agricultura y jardinería orgánica.⁴³ Aun cuando no hayan toxinas presentes, los materiales con los que se fabrican los bioplásticos no agregan ningún valor nutritivo a la tierra.⁴⁴ El compostaje bioplástico es un humus muy pobre, indeseable para gusanos, plantas y jardineros.

Bioderivados? ¿Biodegradable? ¿Compostable?

Una guía para saber qué significa todo esto.

Las certificaciones disponibles para productos desechables son muy variadas, lo cual puede resultar muy confuso. Algunas de las etiquetas son más legítimas que otras. Muchas certificaciones utilizan términos que generan confianza para desviar la atención de las fallas ambientales. Proceda con cautela. Algunas de estas afirmaciones sólo pueden ser logradas en condiciones muy específicas, algunas son parcialmente verdaderas y otras son completamente falsas.

Vea aquí una lista de productos desde los más sostenibles a los más engañosos:



Compostable Compostable significa que un material se desintegrará en elementos naturales no tóxicos, a la misma velocidad que un material orgánico natural, tales como las sobras de comida y los desechos de su jardín. Para poder descomponerse, los compostables corrientes requieren de la presencia de microorganismos y de una moderada cantidad de humedad. Los plásticos "compostables" desvían esta definición asumiendo que el largo periodo de calor de las instalaciones industriales de compostaje es considerado como condiciones "normales." En ausencia de leyes que requieran la divulgación de la constitución química, los fabricantes que rotulan sus productos como compostables, frecuentemente no revelan la presencia de aditivos tóxicos.



Los plásticos bioderivados (bioplásticos) están hechos de materiales de origen vegetal en vez de petróleo, pero muchos de ellos son híbridos que contienen una combinación de polímeros vegetales y de combustibles fósiles. Su carga química puede ser menor que la de los plásticos convencionales, pero aun así, contienen toxinas que se filtran en la comida. Los insumos agrícolas necesarios para la producción de materiales vegetales (maíz o caña de azúcar) producen emisiones de efecto invernadero considerables. Además, pueden no ser biodegradables.



Biodegradable no es un término que puede ser aplicado a ningún tipo de plástico. Los materiales que son biodegradables son capaces de descomponerse por efecto de las bacterias y otros organismos. Los plásticos convencionales no se descomponen, sino que degeneran en microplásticos y nanoplásticos, que permanecen en el ambiente. Debido a que el término no está acotado por un lapso de tiempo determinado, algunos fabricantes de plásticos intentan utilizarlo, asumiendo que debido a que no sabemos qué será de los microplásticos en cientos o miles de años, podemos asumir que estos han regresado a la naturaleza. Este razonamiento es tan falaz, que el término "biodegradable" ha sido prohibido para describir a los plásticos bajo las leyes de Verdad en la Publicidad ("Truth in Advertising") en algunos estados, incluyendo California.⁴⁵



No caiga en el despliegue publicitario

Para protegerse del blanqueo ecológico, interroga a los vendedores cada vez que escuche un término comercial nuevo. Tenga cuidado con los empaques engañosos con palabras como "biodegradable" y "descomponible" que no tienen ninguna norma industrial. Estos están destinados a engañar y a convencerlo de comprar productos que usted cree que se descompondrán de manera segura, pero la verdad es que no lo harán.

Para más información consulte el Manual de Bioplásticos ("[Bioplastics Toolkit](#)") de la fundación "Surfrider Foundation" y la Guía de Blanqueo Ecológico ("[Greenwashing Guide](#)") de "Oceanic Global."

Ahora, haga su propia selección

Para asistirle en su toma de decisiones, "Beyond Plastics" le recomienda las siguientes bases de datos.

- Prácticamente todos los productos que son lo suficientemente seguros para ser considerados en su lista, pueden ser encontrados en la Base de Datos de Productos Compostables Certificados de BPI ("[Database of Certified Compostable Products](#)").
- Cuando se haya decidido por algunas opciones atractivas, contrástelas con las listas en la Base de Datos de Utensilios de un Solo Uso ("[Single-Use Foodware Database](#)") del Centro para la Salud Ambiental ("Center for Environmental Health").
- Estas listas pueden ser algo intimidantes porque son muy detalladas. Para una interface más fácil de usar, consulte con "Comprendiendo los Empaques, Interface de Evaluación" ("[Understanding Packaging \(UP\) Scorecard](#)") o con la Guía para Recipientes de Alimentos para Llevar ("[Guide to Takeaway Containers](#)") de "Boomerang Alliance."



COMPARTALO CON EL MUNDO

NOS VOLVIMOS
INOXIDABLES

¿Se ha convertido en un negocio sostenible? Deje que todo el mundo lo sepa. Sáqueles provecho a los anuncios, a las bases de datos, a los sellos, a cualquier cosa que le permita a los consumidores que gustan de los restaurantes, saber que usted ha tomado (y continuará tomando) las medidas necesarias para reducir los plásticos y proteger el medio ambiente. Ahora es su momento de brillar, no sea tímido, muestre sus credenciales como un negocio sostenible y como buen ciudadano corporativo.



Conviértalo en una noticia.

Las primeras personas que notaran sus cambios son las que más importan: sus clientes regulares y leales. Equipe a sus empleados para que sean los embajadores que le hablarán a quienes pregunten, con energía y entusiasmo, sobre los cambios realizados y las expectativas de la administración (ver "Involucre a sus Personal," en la [página 15](#)). En lugares visibles coloque letreros anunciando su iniciativa. Ponga un letrero en la entrada del restaurante, agregue carteles al mesón de las registradoras y pegue un anuncio en el interior de su menú. Asegúrese de hacer estos cambios también en su página web.

La inversión que su restaurante está haciendo en el desarrollo sustentable es noticia digna para un reportaje local. A todos les gusta una historia que los haga sentir bien, entonces, escriba un comunicado de prensa y distribúyalo a los medios de comunicación local. Si publican su historia, habrá creado una expectativa muy positiva sobre su negocio y habrá aumentado su publicidad.

En la era de las redes sociales, también tiene la oportunidad de crear sus propias noticias. Si su negocio tiene una cuenta en Twitter, Instagram o Facebook, usted podrá colocar anuncios allí y animar a sus seguidores a que los retransmitan. Utilice "hashtags" populares para aumentar su audiencia.

Algunos ejemplos incluyen:

- #**PlasticPollutes** (PlasticoContamina)
- #**SkipTheStuff** (EviteLasCosas)
- #**RefillRevolution** (RellenarRevolución)
- #**UseRealStuff** (UseCosasVerdaderas)
- #**MakeRealStuff** (HagaCosasVerdaders)
- #**ThinkReusable** (PienseReutilizable)
- #**PlasticFree** (LibreDePlastico)
- #**NoPlasticStraws** (NoPajillasPlasticas)
- #**BreakFreeFromPlastic** (LibereseDelPlastico)



Si no tiene tiempo o prefiere utilizar plantillas, el acuario “Shedd” (“Shedd Aquarium”) ha desarrollado una [base de datos para notas y mensajes en las redes sociales](#) para aquellos restaurantes socios que están en su programa llamado “Eliminando el plástico” (“Shedd plastic”).

Hágale seguimiento a su progreso y compártalo regularmente en sus redes sociales. Ejemplos: "Después de tres meses de usar platos de cerámica, hemos evitado que 2.100 platos y 3.214 tazas lleguen a los rellenos sanitarios y al medio ambiente." "No hemos visto ni una sola pajilla plástica en 27 semanas y tampoco esta tortuga marina."

Consejo: un poco de buen humor junto con fotos de animales populares (focas, aves marinas, etc.,) ayudará a aumentar los comentarios "me gusta" y los retuiteos en los medios sociales. Los gatos dominan el internet, pero también lo hacen los delfines.

Hágalo oficial.

Usted no está solo en sus esfuerzos. Existe una constelación de grupos ambientales listos para ayudarlo a promover su trabajo en lograr la sostenibilidad ambiental. Muchos están preparados para ofrecer certificaciones, sellos y pegatinas para oficializar su posición como empresa o socio comercial sostenible. Sólo debe llenar una serie de requerimientos. La mayoría de estos requisitos son modestos y una vez que ha cumplido con el proceso, usted puede desplegar prominentemente sus credenciales en su vitrina, su menú, su página web y en cualquier otro lugar visible. Algunos restaurantes imprimen los sellos de sostenibilidad de terceros en bolsas de papel, en las facturas o en la mercancía del establecimiento (delantales, camisetas, por ejemplo). La creatividad es una fuerza multiplicadora sin límites.

Las organizaciones que apoyan la asociación con restaurantes y otorgan certificaciones, incluyen:

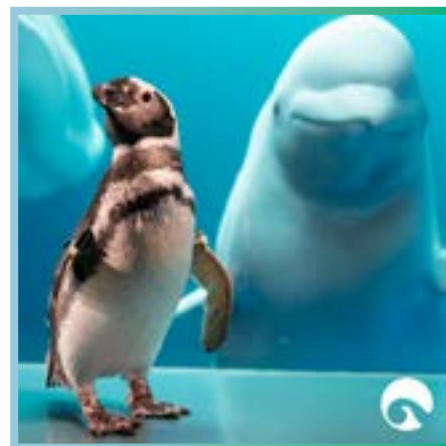
- "Oceanic Global" — "[Blue Standard Seals](#)" (Sellos Estándar Azul)
- "Surfrider Foundation" — "[Ocean Friendly Restaurants](#)" (Restaurantes Responsables con el Océano)
- "Shedd Aquarium" — "[Let's Shedd Plastic](#)" (Eliminemos el Plástico) (sólo en el área de Chicago)
- En su ciudad o condado, los restaurantes también pueden inscribirse en el programa de certificación de empresas sostenibles. Revise los recursos locales para encontrar alguno que se encuentra cerca de usted.



ELIMINEMOS EL PLASTICO
ACUARIO “SHEDD”
("Shedd Aquarium")



Un estudio en 2019 reveló que el 100% de la ballenas beluga estudiadas tenían microplásticos en su estómago.

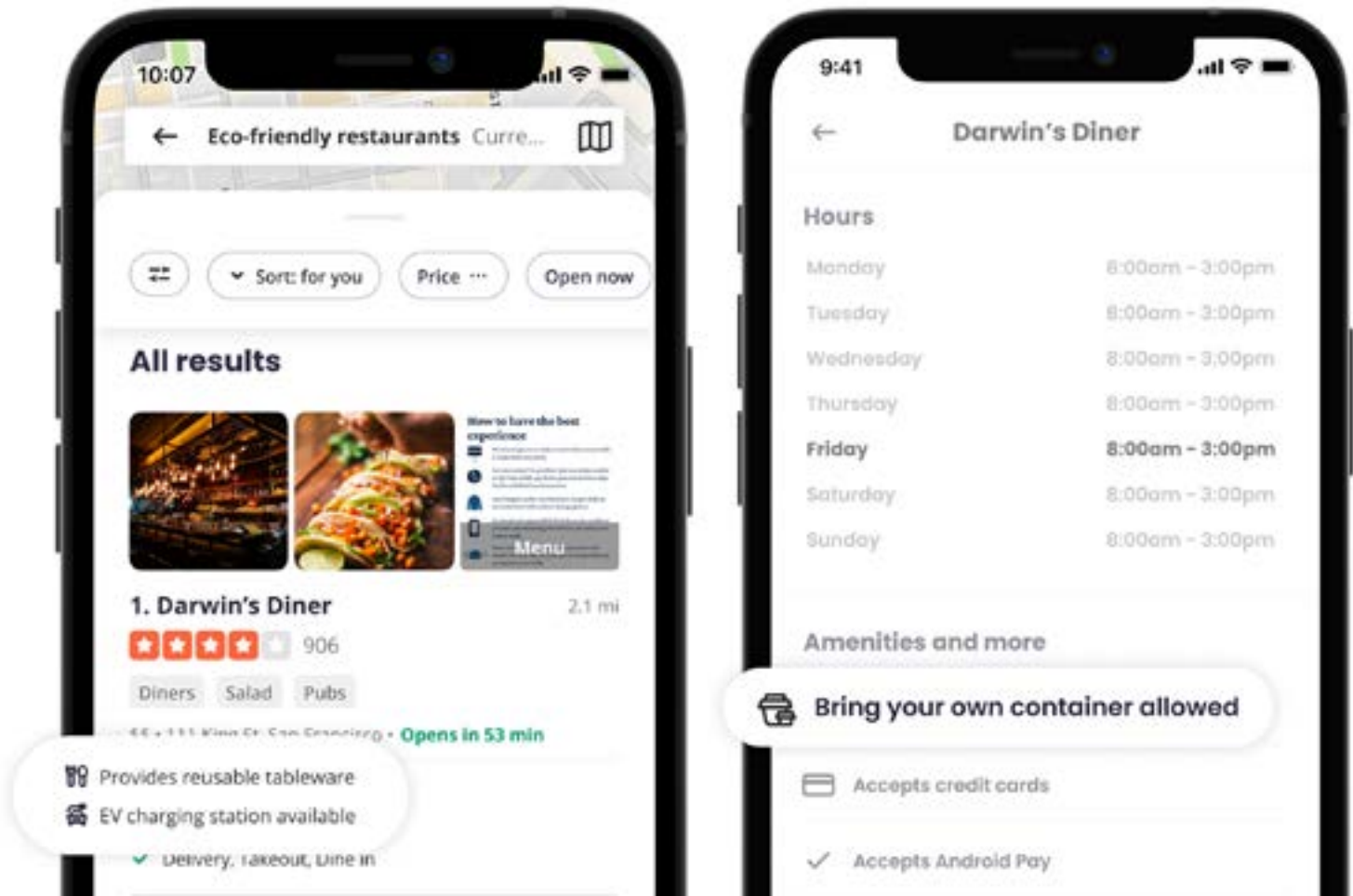


Cortesía del programa "Eliminemos el Plástico"
("Let's Shedd Plastic") del Acuario
"Shedd" ("Shedd Aquarium")

Existe una aplicación (app) para eso.

Tal vez la forma más directa de difundir todo esto, sea colocando su nombre frente a las personas que están ordenando comida. Muchas aplicaciones para ordenar comida están agregando características sostenibles a las opciones que los consumidores buscan. Por ejemplo, en abril 2022, “Yelp” agregó opciones ambientalmente favorables a su sección de “amenidades,” que ahora incluye frases como “empaques libres de plásticos” y “recipientes de alimentos TPU permitidos.” La mayoría de las aplicaciones le permiten a los restaurantes colocar sus propios servicios. Por tanto, cuando usted ya haya incluido recipientes reusables o haya cambiado a compostables no tóxicos, debe tomar la iniciativa de anotar estos cambios en estas plataformas. Si usted está trabajando con un servicio intermediario de utensilios reusables para comida para llevar, usted también aparecerá en sus plataformas de pedidos. Por último, los consumidores podrían agregarlo a “Puntaje Plástico” (“[Plasticscore](#)”), una aplicación de cero desperdicio que clasifica a los restaurantes, y que está financiado por una colaboración colectiva.

¿Esto funciona? Hasta ahora, sí. “Yelp” informa que cada vez más, los consumidores buscan opciones favorables con el ambiente. Las búsquedas por “base vegetal” han aumentado desde el 2018 al 2021, cerca del 56% cada año.⁴⁶ Información sobre las búsquedas “libre de plásticos” de los usuarios aun no se encuentra disponible, pero el hecho de que compañías como “DeliverZero” y “Dispatch Goods” se hayan decidido a usarlas, sugiere un fuerte apetito por parte de los consumidores, por los recipientes reusables y opciones sostenibles. Los clientes que han encontrado restaurantes en una aplicación es muy probable que se mantengan leales, ya que aprecian otros aspectos del negocio. Los clientes que fueron atraídos por los recipientes reusables podrían regresar por la ratatouille y aquellos que empezaron con los emparedados, podrían quedarse por la sostenibilidad.



ESTUDIO DE CASOS

1.

La Playa Mexican Grill

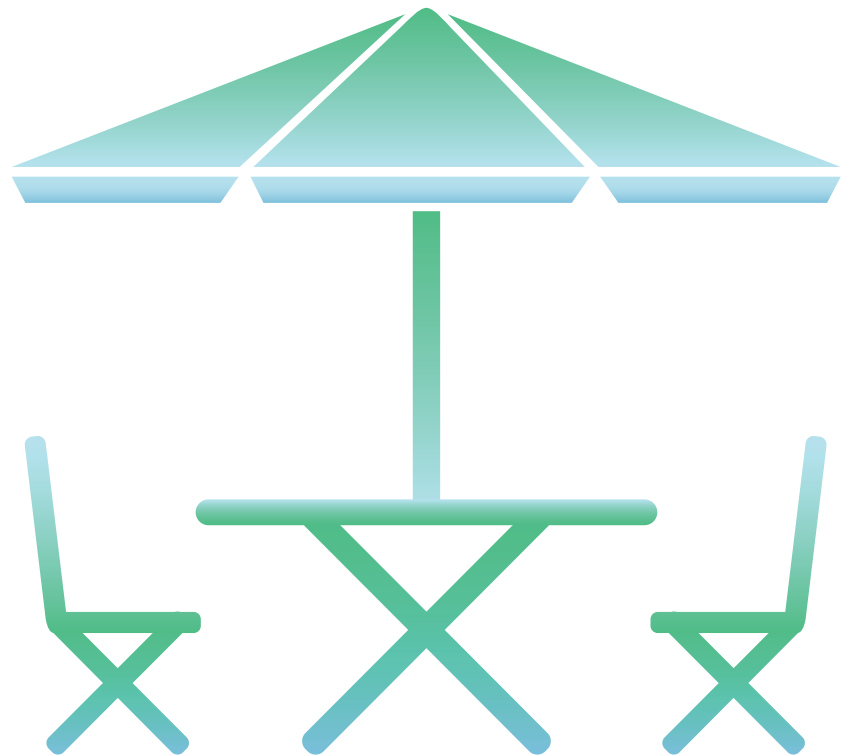
Port Aransas, Texas

2.

Organic Krush Lifestyle Eatery

New York, Connecticut, Virginia

10 ubicaciones



Estudio de Caso 1:

La Playa Mexican Grill, Port Aransas, Texas



Este restaurante familiar, operado por la propia familia y con una experiencia culinaria de varias generaciones, ha estado en funcionamiento desde 2003. La Playa está ubicado directamente en la bahía del Golfo de Méjico y sirve comida mejicana, especializándose en mariscos locales. Además de la posibilidad de comer en el local, La Playa ofrece comida para llevar y servicio de comida externo.

- ~ Años reduciendo plásticos: **14**
- ~ Número de mesas: **12 adentro y 4 fuera del local**
- ~ Comidas servidas por día: **250 en promedio,**
hasta **400 en el verano**

Medidas Sostenibles

La Playa es un restaurante libre de poliestireno que reemplazó las bolsas plásticas de las comidas para llevar y las pajillas plásticas, por papel y de base vegetal, que son entregadas si las solicitan.

¿Por qué?

La Playa fue el primer restaurante en el área de Port Aransas en adoptar estas medidas de sostenibilidad. Su dueño, Greg Villasna expreso que **"era lo correcto."** En una región fuertemente impactada por los petroquímicos, indicó que **"[reducir plásticos], beneficia a todos a largo plazo."**

¿Cómo seleccionaron los productos y los vendedores?

El restaurante consiguió empaques alternativos a través de Cisco foods.

Dificultades

Los materiales favorables para el ambiente son más costosos, pero el dueño del restaurante indicó que "no estaba particularmente preocupado por los centavos cuando hay que hacer lo correcto." A pesar de esto, él no ha aumentado los precios de La Playa. Después de una prueba inicial con pajillas de papel, el restaurante decidió usar las de base vegetal que resisten mejor la humedad.

Recepción e Impacto

Los consumidores hacen comentarios positivos sobre las prácticas sustentables del restaurante La Playa y los empleados no han sido afectados con una mayor carga de trabajo o manejo de los clientes. Proveer las bolsas y pajillas sólo por solicitud, ha reducido su uso en un 25%. Estos cambios han generado una tendencia, donde los restaurantes cercanos han implementado prácticas similares para evadir los plásticos. El Sr. Villasna desea que la cámara de comercio del área convierta a Port Aransas en una zona de sostenibilidad, para que otras empresas sigan su ejemplo.



Estudio de Caso 2: "Organic Krush Lifestyle Eatery," New York, Connecticut, & Virginia (10 ubicaciones)



“Organic Krush” ofrece comidas saludables y un ambiente casual y ha estado operando desde 2015. El restaurante abrió en el 2015 con un compromiso hacia la sostenibilidad. Su menú se basa en alimentos orgánicos y apoya la salud con la eliminación de los ingredientes genéticamente modificados, hormonas o toxinas (en alimentos y utensilios de servicio). Organic Krush ofrece servicio de comida externo y comida para llevar, además de la posibilidad de comer en el local.

- ~ Años reduciendo plásticos: **7**
- ~ Número de mesas: entre **15 y 70 dependiendo de la ubicación**
- ~ Comidas servidas por día: **200+ por ubicación**

Medidas Sostenibles

Desde que abrió sus puertas, lo más importante del modelo de negocio de “Organic Krush” han sido las prácticas responsables con el ambiente. El restaurante depende de utensilios reusables de bambú y contenedores compostables para la comida para llevar. Para evitar que los ácidos de los jugos causen la contaminación de las bebidas con químicos tóxicos, Organic Krush embotella sus jugos extraídos en frío en envases de vidrio para preservar de esa manera su sabor y aroma.

¿Por qué?

La salud de la naturaleza y el manejo ecológico son aspectos fundamentales de la marca “Organic Krush” y es lo que guía las decisiones de sus socios. “Estamos alarmados con el daño que los plásticos desechables le están haciendo a nuestro planeta,” señaló uno de ellos en una entrevista en 2021, “y sabíamos que nuestro negocio debería asumir el reto de convertirse en libre de plásticos.”⁴⁷ Esto estimuló su compromiso como ciudadanos globales y produjo ganancias físicas y emocionales.

Cómo seleccionaron los productos y los vendedores

Tempranamente realizaron una extensa búsqueda de utensilios y de vendedores de servicio sostenible. Para asegurarse de que los materiales eran los apropiados y que no afectarían el sabor de la comida del restaurante, experimentaron con diversos tipos de platos y empaques, probando sus propias comidas en ellos. Actualmente ellos compran la línea ecológica de productos de un proveedor general y han notado que las alternativas para la reducción de plásticos han mejorado desde que comenzaron hace siete años. “Organic Krush” es ahora miembro del programa Restaurantes comprometidos con el Océano (“Ocean Friendly Restaurants”) de la fundación “Surfrider Foundation.” Esta fundación asiste a los restaurantes en sus esfuerzos por proteger el ambiente, guiándolos en sus decisiones sobre empaques, reciclaje, abastecimiento de ingredientes y eficiencia energética.

Dificultades

Los productos responsables son más costosos. Los materiales reusables como el vidrio, no sólo son más caros, sino que además necesitan más espacio para el almacenamiento y son más frágiles. Los dueños dejan que sean sus principios los que guíen su presupuesto. Sin embargo, son muy cuidadosos al decidir qué costos pueden absorber como negocio y cuanto se lo pueden pasar a los clientes.

Recepción e Impacto

El negocio está prosperando y en estos siete años, se ha expandido de una a diez ubicaciones, aun en medio de la pandemia de Covid. Los clientes han demostrado más interés en la misión del restaurante que en su costo y son tolerantes con los precios más elevados. El personal también se siente atraído por el compromiso con la sustentabilidad. Los socios desearían que más restaurantes se sintieran motivados a apartarse del servicio de comida plástico, esto ciertamente disminuiría los costos de las alternativas.



NOTAS FINALES

- 1 Burunda, A. (March 18, 2019). "[This young whale died with 88 pounds of plastic in its stomach,](#)" , (Marzo 18, 2019) (Esta joven ballena murió con 88 libras de plásticos en su estómago) *National Geographic*.
- 2 Jones, A. (Dec 15, 2020). "[Plastic waste forms huge, deadly masses in camel guts,](#)" (*Desechos plásticos forman enormes masas mortales en los intestinos de los camellos*) *Science News*.
- 3 Priyanka, M., & Dey, S. (2018). [Ruminal impaction due to plastic materials - An increasing threat to ruminants and its impact on human health in developing countries,](#) (*Impacto ruminal debido a materiales plásticos - Una amenaza creciente a los rumiantes y su impacto sobre la salud humana en países en desarrollo*) *Veterinary World*, 11(9), 1307-1315.
- 4 Parker, L. (September 2, 2015). "[Nearly every seabird on earth is eating plastic,](#)" (Septiembre 2, 2015) (*Casi todas las aves marinas en la tierra están comiendo plástico*) *National Geographic*.
- 5 Leslie, H. A., Van Velzen, M. J., Brandsma, S. H., Vethaak, A. D., Garcia-Vallejo, J. J., & Lamoree, M. H. (2022). "Discovery and quantification of plastic particle pollution in human blood," (*Descubrimiento y cuantificación de la contaminación de la sangre humana por partículas de plástico*) *Environment International*, 163, 107199.
- 6 Morales-Caselles, C., Viejo, J., Martí, E., González-Fernández, D., Pragnell-Raasch, H., González-Gordillo, J. I., ... & Cózar, A. (2021). "[An inshore-offshore sorting system revealed from global classification of ocean litter,](#)" (*Un sistema de selección costero-costa afuera, revelado por la clasificación global de la basura oceánica*) *Nature Sustainability*, 4(6), 484-493.
- 7 "Shifting to sustainability boosts business," (*El cambio a la sustentabilidad impulsa los negocios*) <https://www.footprintus.com/plastic-and-consumer-attitudes-study>. Accessed 6/16/2022.
- 8 (May 4, 2022). "[The real truth about the US Plastics Recycling Rate,](#)" (*La verdad*

real acerca de la Tasa de Reciclaje de Plásticos en Estados Unidos) The Last Beach Cleanup & Beyond Plastics.

- 9 Vallette, J. (October, 2021). "[The New Coal: Plastics and Climate](#)," (*El Nuevo Carbón: Plásticos y Clima*) Beyond Plastics.
- 10 Wiesinger, H., Wang, Z., & Hellweg, S. (2021). "[Deep dive into plastic monomers, additives, and processing aids](#)." (*Investigación profunda sobre monómeros, aditivos y asistentes de procesamiento*) *Environmental Science & Technology*, 55(13), 9339-9351.
- 11 <https://upstreamsolutions.org/reuse-in-food-service>. Accedido 6/11/22.
- 12 (February 22, 2022) [Report: Attitudes Toward Single Use Plastic](#), (Febrero 22, 2022) (*Informe: Actitudes Hacia Los Plásticos Desechables*). Ipsos.
- 13 (October 14, 2021) "[Recent Study Reveals More Than a Third of Global Consumers Are Willing to Pay More for Sustainability as Demand Grows for Environmentally-Friendly Alternatives](#)," (Octubre 14, 2021) (*Estudio Reciente Revela que Más de Un Tercio de los Consumidores Globales Están Dispuestos a Pagar Más por la Sustentabilidad a Medida que la Demanda por Alternativas Ambientalmente Más Favorables, Crece*) *Businesswire*.
- 14 Clark, G. L. (2014) "[From the Stockholder to the Stakeholder: How Sustainability Can Drive Financial Performance](#)." (*Del Accionista al Constituyente: Como la Sustentabilidad Puede Influir en el Desempeño Financiero*) Oxford University Smith School of Enterprise and the Environment.
- 15 [The Surfrider Foundation's U.S. Plastics Policy Map](#), (*Mapa de Políticas sobre Plásticos en los Estados Unidos*). Accedido 6/8/2022.
- 16 Berkeley, CA Municipal Code, [Chapter 11.64](#)
- 17 Gordon, M. (June, 2021) "[Reuse Wins](#): The environmental, economic, and business case for transitioning from single-use to reusable in food service," (*Reutilizar Gana: Una razón ambiental, económica y de negocios para hacer la transición de desechables a empaques reusables en el servicio de comida*) [Upstream](#).
- 18 Wilson, A. M., Weir, M. H., Bloomfield, S. F., Scott, E. A., & Reynolds, K. A. (2021). "Modeling COVID-19 infection risks for a single hand-to-fomite scenario and potential risk reductions offered by surface disinfection," (*Modelando los riesgos de infección en un escenario de mano a fómite y reducción de riesgos potenciales ofrecidos por la desinfección de superficies*) *American Journal of Infection Control*, 49(6), 846-

848; A. P. Harvey, E. R. Fuhrmeister, M. E. Cantrell, A. K. Pitol, S. J. M, J. E. Powers, M. L. Nadimpalli, T. R. Julian and A. J. Pickering, “Longitudinal monitoring of SARS-CoV-2 RNA on high-touch surfaces in a community setting,” *Environmental Science & Technology Letters*, pp. 168-175, 2020; A. K. Pitol and T. R. Julian, “Community transmission of SARS-CoV-2 by fomites: Risks and risk reduction strategies,” (*Transmisión comunitaria de SARS-CoV-2 por fómites: Riesgos y estrategias de reducción de riesgos*) *Environmental Science and Technology Letters*, 2020.

- 19 Kaufman, L. (June 8, 2020) “[Plastic Is the Hero of Coronavirus, Says the Plastics Industry](#),” (*El Plástico es el Héroe del Coronavirus, Dice la Industria del Plástico*) *Bloomberg News*. Accedido 6/12/22.
- 20 [Health Expert Statement Addressing Safety of Reusables and COVID-19](#). (*Declaración de Experto en Salud Sobre la Seguridad de los Envases Reusables y el Covid-19*) Accedido 6/11/22.
- 21 Chin, A. W., Chu, J. T., Perera, M. R., Hui, K. P., Yen, H. L., Chan, M. C., ... & Poon, L. L. (2020). “[Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions](#),” (*Estabilidad del SARS-CoV-2 en diferentes condiciones ambientales*) *The Lancet Microbe*, 1(1), e10.
- 22 <https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>. Accedido 6/10/22.
- 23 World Health Organization. (August 25, 2020). “[COVID-19 management in hotels and other entities of the accommodation sector: interim guidance](#),” (*Manejo de COVID-19 en hoteles y otras entidades del sector de alojamiento: orientación provisional*) (No. WHO/2019-nCoV/Hotels/2020.3). World Health Organization.
- 24 National Center for Immunization (2021). “[Science Brief: SARS-CoV-2 and Surface \(Fomite\) Transmission for Indoor Community Environments](#),” (*Resumen Científico: SARS-CoV-2 Transmisión Superficial (Fómite) en Ambientes Comunitarios Cerrados*) In *CDC COVID-19 Science Briefs [Internet]*. Centers for Disease Control and Prevention (US).
- 25 <https://cfpub.epa.gov/wizards/disinfectants/> Accedido 6/9/22.
- 26 Van Doremalen, N., Bushmaker, T., Morris, D. H., Holbrook, M. G., Gamble, A., Williamson, B. N., ... & Munster, V. J. (2020). “[Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1](#),” (*Aerosol y estabilidad superficial del SARS-CoV-2 comparado con el SARS-CoV-1*) *New England Journal of Medicine*, 382(16), 1564-1567.
- 27 Los coronavirus son susceptibles a 158 grados Fahrenheit, diez grados menos que los lavaplatos de temperatura única y 22 grados por debajo de la temperatura máxima

de enjuague. Federica Carraturo, Carmela Del Giudice, Michela Morelli, Valeria Cerullo, Giovanni Libralato, Emilia Galdiero, Marco Guida, (2020) "[Persistence of SARS-CoV-2 in the environment and COVID-19 transmission risk from environmental matrices and surfaces](#)," (*Persistencia del SARS-CoV-2 en el ambiente y el riesgo de transmisión del COVID-19 desde matrices y superficies ambientales*) *Environmental Pollution*, Volume 265, Part B.

- 28 Goldstein (2019). "[Quantifying Existing Food Waste Composting Infrastructure in the U.S.](#)," (*Cuantificando la Infraestructura de Compostaje de Desechos de Comida Existentes en los Estados Unidos*) *BioCycle*.
- 29 Valliant, M. (Feb 10, 2022). "[8 in 10 American Voters Support a National Policy Reducing Single-Use Plastic](#)," (*De 8 en 10 Votantes Estadounidenses Apoyan una Política Nacional para la Reducción de los Plásticos Desechables*) *Oceana*.
- 30 Gordon, M. (2021). [Reuse Wins](#). (*Reutilizable Gana*)
- 31 *Ibid.*
- 32 (2019). "[The Oceanic Standard: Plastic Free Solutions for the Hospitality Industry](#)," (*La Norma Oceánica: Soluciones Libres de Plástico para la Industria de la Hospitalidad*) US Edition. *The Oceanic Global*. Accedido 6/11/22.
- 33 Alliance for Environmental Innovation (2000). Report of the Starbucks Coffee Company/Alliance (*Informe sobre la Compañía de Café "Starbucks"/Alianza*) for Environmental Innovation Joint Task Force.
- 34 <https://upstreamolutions.org/reuse-in-food-service>. Accedido 6/10/22.
- 35 Black, M. (Sept 13, 2021). "[Thirty-five years of international coastal cleanup data demonstrate a recyclability crisis](#)," (*Treinta y cinco años de data sobre la limpieza internacional de las costas demuestra la crisis de reciclabilidad*) *Ocean Conservancy Newsroom*.
- 36 Vann, K. (Jan 6, 2021). "[Rise in takeout waste presents new opportunity for reusable containers](#)," (*El aumento en los desechos de comida para llevar presenta una nueva oportunidad para los Empaques Reusables*) *Waste Dive*.
- 37 Gordon, M. (2021). [Reuse Wins](#).
- 38 Center for Environmental Health, (2018). "Take-out Toxics: PFAS Chemicals in food serviceware," Accessed June 12, 2022.

- 39 [“Per- and Polyfluorinated Substances \(PFAS\) Factsheet,”](#) CDC National Biomonitoring Program. Last reviewed May 2, 2022; Cadore, A, Chou, C.-H, Selene J. et al, (2009). [Toxicological Profile for Perfluoroalkyls](#), United States, Agency for Toxic Substances and Disease Registry. Syracuse Research Corporation.
- 40 Items that have BPI certification are now required to be PFAS free.
- 41 Goldstein (2019). [“Quantifying Existing Food Waste Composting Infrastructure in the U.S.,”](#) *BioCycle*.
- 42 Sheehan, B. (2017). “Literature Review and Inventory: Greenhouse Gas Impacts of Disposable vs Reusable Foodservice Products (Rep.),” Clean Water Action/Clean Water Fund.
- 43 Choi Y.L., Lazcano R.K., Yousefi P., Trim H., Lee L.S., (2019). [“Perfluoroalkyl Acid Characterization in U.S. Municipal Organic Solid Waste Composts,”](#) *Environ. Sci. Technol. Lett.* 2019, 6, 6, 372-377.
- 44 Florian (May 16, 2022). [“Biodegradable vs. Compostable - Differences, Similarities & Examples,”](#) *Citizen Sustainable*.
- 45 (2021). [Truth in Advertising](#), Federal Trade Commission. Accessed 6/11/22.
- 46 (April 13, 2022). [“Yelp adds ‘plastic-free packaging’ and more eco-friendly business attributes,”](#) Plastic Pollution Coalition Blog.
- 47 Precious, R. (March 12, 2021), [“Healthy People, Healthy Planet: Organic Krush commits to sustainability,”](#) *Edible Nutmeg*.