

Culpables de los desechos de alimentos y bebidas

Si se sirve comida y bebida:
Identifique los culpables de los desechos

- Jarra de café de uso único
- Tazas de café
- Varita para mezclar
- Azúcar de uso único y paquetes con crema de leche
- Servilletas de papel
- Platos de papel
- Cubiertos desechables
- Vasos de agua de plástico
- Envases de alimentos

Planilla de Consejos para conseguir el Cero en Desechos



Paso 1: Reduzca la necesidad de copias impresas individuales.

Utilice un proyector para mostrar la agenda de la reunión, el tema de discusión o presentación. Los asistentes a la reunión pueden tomar notas en cuadernos o electrónicamente usando computadoras portátiles o tabletas.



Paso 2: Hágale saber a sus compañeros de trabajo que la reunión será sin desechos.

Envíe un mensaje antes de la reunión o incluya en el aviso de la reunión que la reunión será sin desechos. Anime a sus compañeros de trabajo a llevar su propia libreta, computadora portátil, botella de agua o taza de café.



Paso 3: Intercambie los artículos de un solo uso por sus alternativas reutilizables

- Jarra de café reusable
- Tazas de cerámica o "traiga su propia taza"
- Cucharas
- Dispensador de azúcar y jarra para la crema de leche
- Servilletas de tela
- Platos reutilizables
- Cubiertos de acero inoxidable
- Vasos de cristal para el agua o "traiga su propia botella de agua"



Paso 4: Cuando proporcione alimentos y aperitivos, elija envases de cero o bajos desechos.

Las frutas enteras son buenas alternativas a los platos de frutas para el reciclaje sin envase. Los alimentos envueltos en envases biodegradables son la siguiente mejor opción. Si la reunión es con catering, investigue las opciones sostenibles del catering, incluyendo opciones de alimentos orgánicos/locales, envases/y cubiertos biodegradables, etc.



Paso 5: Asegúrese de que haya disponible un contenedor de compost para la eliminación de desechos de alimentos.

Asegúrese de que el contenedor de compost sea más cómodo de acceder que el contenedor de desechos para fomentar que los desechos de alimentos se coloquen en la correcta corriente de desvío.



www.greencalgary.org
100, 301-14th St NW Calgary, AB, T2N 2A1
403-230 1443 ex 222 | info@greencalgary.org
[@greencalgary](https://www.instagram.com/greencalgary) [find us on facebook](https://www.facebook.com/greencalgary)

¡Haga sus reuniones Verdes!