













EL MANUAL DEL BUEN
EXPOSITOR

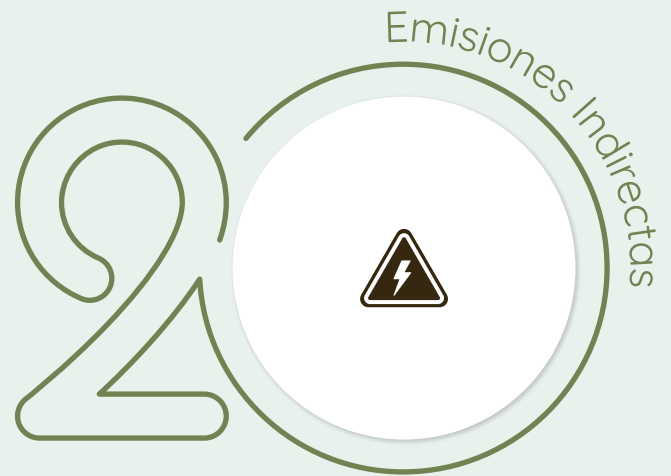
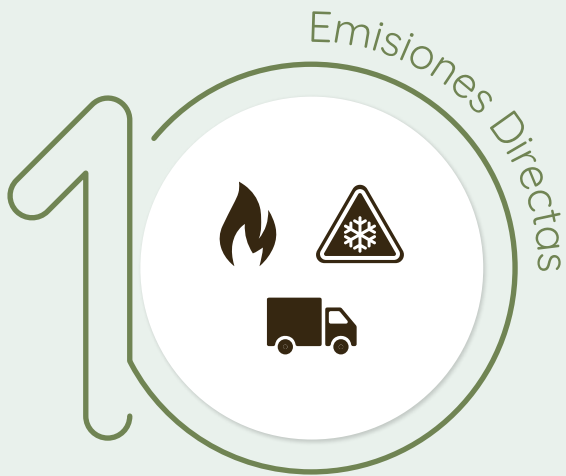
LOS 10 PASOS DEL BUEN EXPOSITOR

-  Utiliza el catálogo de proveedores sostenibles y procura comprar directamente a productores cercanos
-  Programa la reposición de tus inventarios reduciéndolas al mínimo posible y garantiza un manejo PEPS (primeras entradas / primeras salidas)
-  Sigue las instrucciones de mantenimiento de los equipos de refrigeración y mantén cerradas sus puertas
-  Integra recetas que no impliquen combustión y prepara en el momento los platillos frescos
-  Utiliza equipos y consumibles eléctricos de bajo consumo especialmente para la generación de calor
-  Utiliza platos, vasos y cubiertos sostenibles y reciclables
-  Permite que tu cliente elija las proporciones deseadas en el caso de guarniciones
-  Clasifica los residuos y garantiza un adecuado tratamiento para los reciclables
-  Realiza el lavado de todos los utensilios en simultáneo y con productos de limpieza de bajo impacto ambiental
-  Obtén de tu proveedor especializado el certificado de recolección de aceites



Medición de la huella de carbono

OBLIGATORIO



- Consumo de combustibles en el establecimiento
- Fugas de gases refrigerantes fluorados
- Consumo de combustible en vehículos

- Consumo Eléctrico

COMPLEMENTARIO

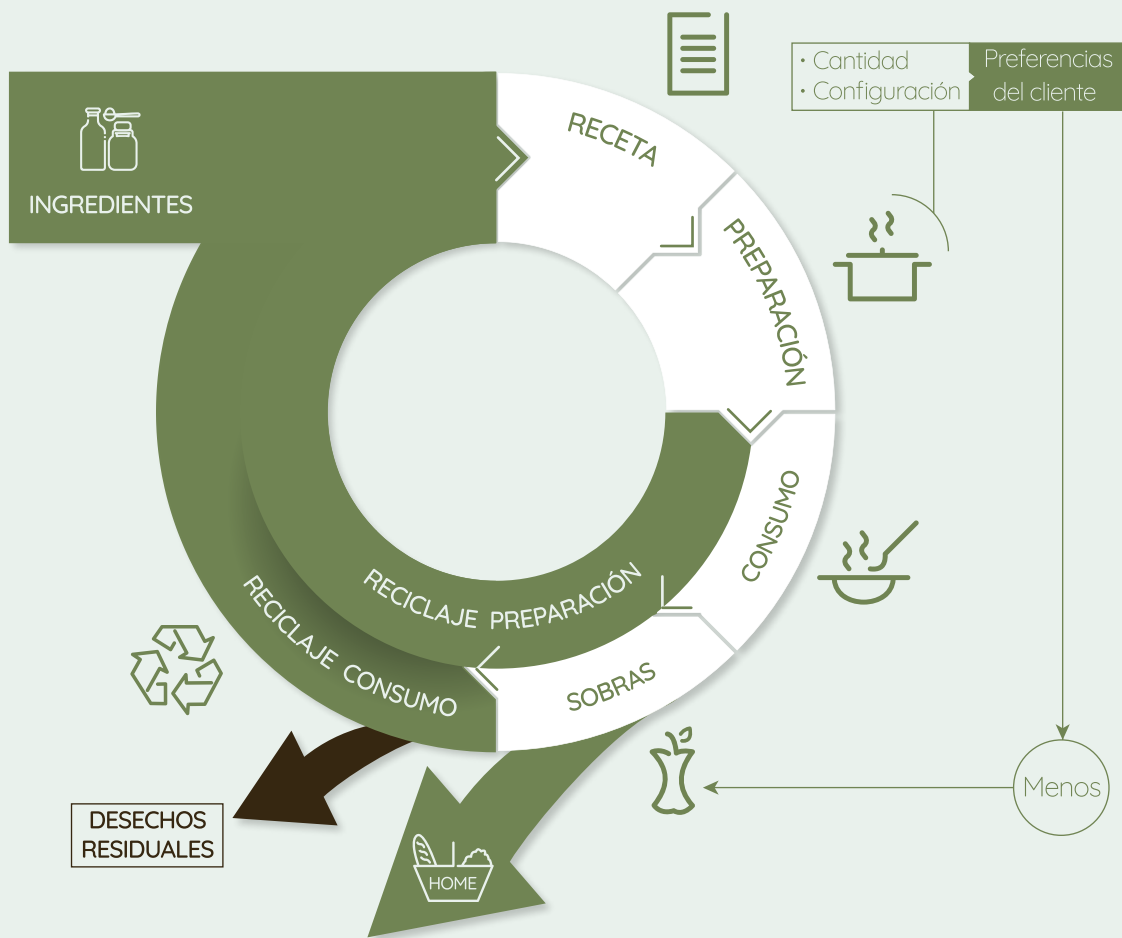


- Consumo de agua.
- Gestión de los residuos generados en el establecimiento
- Consumo de productos de servicio
- Servicios de limpieza
- Consumo de productos del menú
- Desplazamiento de los empleados al lugar de trabajo

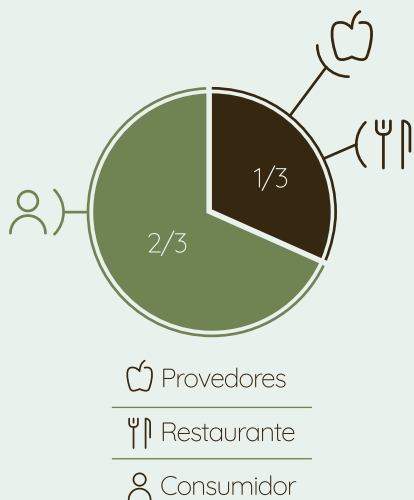
- Estamos emplazados para **2030** en **reducir un 55% de emisiones de dióxido de carbono (CO2) y gases de efecto invernadero (GEI) respecto a 1990.**
- Para ello debemos **disminuir el consumo de combustibles fósiles, como el petróleo y el carbón, y para determinar cuanto y cuales, es necesario calcular la huella de carbono tomando medidas viables y eficientes para mitigarla.**



Optimización del desperdicio alimentario



RESPONSABLES DE LOS DESPERDICIOS



ORDEN DE PRIORIDAD APROVECHAMIENTO

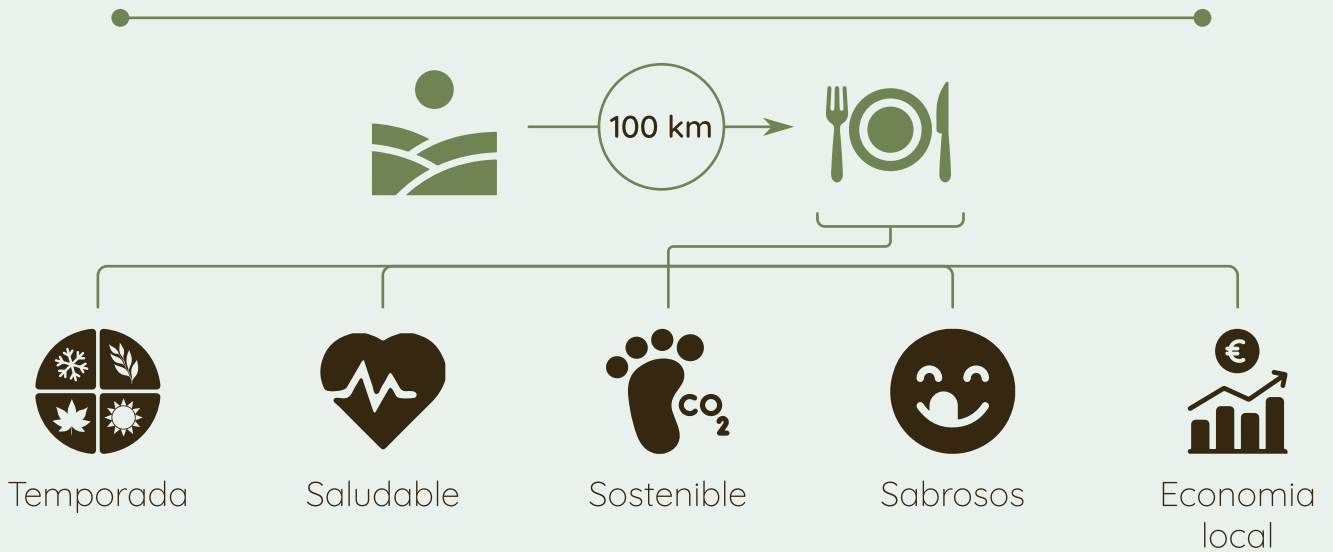


• El desperdicio de alimentos contribuye negativamente al cambio climático ya que un tercio de los gases de efecto invernadero (GEI) provienen de sus sistemas de producción.

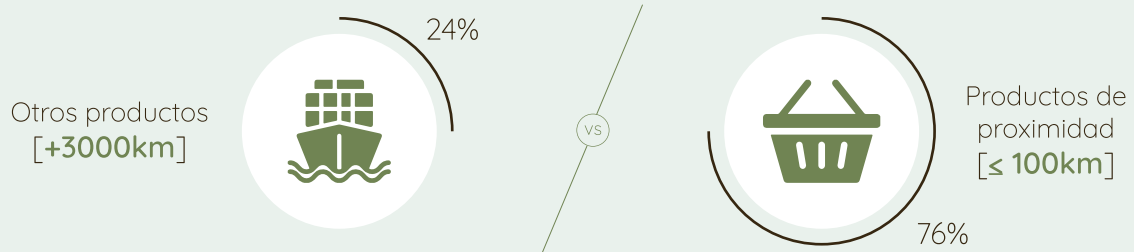
• Por lo anterior la UE se ha sumado al compromiso de reducir a la mitad este fenómeno antes de 2030 buscando minimizar la pérdida en la producción y el desperdicio por el consumidor mediante la prevención y, en su caso, la donación.



Uso de productos km 0



QUE PREFIEREN LOS CONSUMIDORES



AHORRO DE CO₂ POR CADA 50kg DE CONSUMO POR CATEGORÍA



- La gastronomía como símbolo de identidad manifiesta la diferenciación del colectivo, encontrando históricamente su autenticidad en los ingredientes disponibles por temporalidad y cercanía.
- Adicionalmente la nueva legislación de la Comisión Europea sobre producción ecológica, vigente desde enero de 2021, busca la incorporación e incremento de la cuota de mercados de los productos km 0.