



CIUDAD DE HARRISONBURG

RESTAURANTES QUE ACTÚAN HACIA LA SOSTENIBILIDAD

UN PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE RESTAURANTES ECOLÓGICOS

El programa Restaurantes que actúan hacia la sostenibilidad (EATS) reconocerá a los negocios de la industria de servicios alimentarios que estén trabajando para reducir su “huella” de residuos, incluidos los puestos de comida ambulantes, las cafeterías y los restaurantes.

Este programa de certificación es voluntario y está disponible para aquellos que pertenezcan a la industria de servicios alimentarios que decidan participar. El objetivo principal de esta certificación es reconocer el arduo trabajo de estos establecimientos, en lugar de imponer regulaciones más estrictas a los dueños de negocios.



¡Hágale saber a sus clientes que se preocupa! Al mostrarle a la comunidad que le preocupa la sostenibilidad, puede abrirse a una base de clientes completamente nueva.

EATS tiene tres niveles para reconocer a los negocios de servicios de alimentos respetuosos con el medio ambiente sin reglas complicadas ni requisitos costosos. No se cobra inscripción para participar en el programa.



10 PUNTOS



20 PUNTOS



40 PUNTOS*

**Más detalles sobre los puntos al reverso*

**OBTENGA NUEVAS OPORTUNIDADES DE MARKETING
PRIMER AÑO DE RECOGIDA GRATIS DE COMPOST
REDUZCA LOS RESIDUOS QUE VAN AL VERTEDERO**

CÓMO FUNCIONA

1

NIVEL UNO: BROSTAR

○ REQUISITO PREVIO: PREGUNTAR PRIMERO

La política de "Preguntar primero" es bastante sencilla: antes de que el personal entregue un vaso de agua, pajitas (incluso en bebidas mezcladas), envases para llevar (por ejemplo, café en un vaso para llevar en lugar de una taza), cubiertos de plástico, bolsas para llevar la comida e incluso recipientes de plástico para aderezos, PREGUNTE PRIMERO. ¿Se llevan la comida directamente a casa? ¿Han traído sus propios contenedores? Se necesitará algo de práctica para entrenarnos a nosotros mismos y a nuestros clientes para reconocer estos artículos de basura como productos de consumo general.

○ REQUISITO PREVIO: POLÍTICA DE USO DEL AGUA Y CONTROL DE GRASAS Y ACEITES (FOG)

Asegúrese de que su negocio maneje las grasas y los aceites de manera legal y respetuosa con el medio ambiente y evite impactos nocivos posteriores. El agua que fluye hacia los desagües pluviales se transporta sin tratamiento directamente a nuestras vías fluviales. Mantener la contaminación fuera de los desagües pluviales es crucial para mantener nuestros recursos hídricos.

+ 10 PUNTOS ADICIONALES EN CUALQUIER CATEGORÍA DE SU ELECCIÓN

2

NIVEL DOS: FLORECER

↪ CONTINÚE CON TODAS LAS PRÁCTICAS DEL NIVEL UNO

● REQUISITO PREVIO: ELIMINACIÓN GRADUAL DEL PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Explore alternativas sostenibles a las pajitas, los platos, los utensilios, las bolsas y los paquetes de condimentos de plástico que utiliza con sus proveedores/vendedores actuales (por ejemplo, reutilizables, compostables y biodegradables). Esto puede aplicarse para materiales de envases para cenar en el establecimiento o en casa. Seleccione alternativas que funcionen para su modelo de negocio, sus operaciones y su economía

+ 20 PUNTOS ADICIONALES EN CUALQUIER CATEGORÍA DE SU ELECCIÓN

3

NIVEL TRES: COSECHAR

↪ CONTINÚE CON TODAS LAS PRÁCTICAS DEL NIVEL UNO Y DOS

+ 40 PUNTOS ADICIONALES EN CUALQUIER CATEGORÍA DE SU ELECCIÓN

10 DE LOS 40 PUNTOS DEBEN PROVENIR DE LA CATEGORÍA DE REDUCCIÓN DE ENERGÍA

