

# SECTOR GASTRONÓMICO

## GESTIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS

| (A) SI VAS A ENTREGAR RESIDUOS ORGÁNICOS A UN TERCERO                                     |   | Esfuerzo / Costo |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|--|
| PASOS PREVIOS                                                                             |   |                  |  |
| Conocer que residuos orgánicos son compostables, así como la forma correcta de tratarlos  | + |                  |  |
| Identificar con claridad los residuos orgánicos de mayor generación en el establecimiento | + |                  |  |
| Generar vínculo / alianza con algún productor de compost a nivel local                    |   | ++               |  |
| ACCIONES                                                                                  |   |                  |  |
| Contar con contenedor(es) adecuado(s) en cocina (50 L)                                    | + |                  |  |
| Contar con un contenedor de mayor tamaño para acumular varios días (180 Lt)               |   | ++               |  |
| Pesar y/o contabilizar diariamente los residuos orgánicos recolectados                    | + |                  |  |
| Sumar el total semanal y mensual de residuos orgánicos recolectados                       | + |                  |  |
| Entregar los residuos a tu proveedor o gestor de residuos                                 |   | ++               |  |

| (B) SI VAS A GENERAR TU PROPIO COMPOST                                         |   | Esfuerzo / Costo |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|--|
| PASOS PREVIOS                                                                  |   |                  |  |
| Define el método de compostaje en función de tu espacio disponible             | + |                  |  |
| Analiza la posibilidad de reutilizar materiales o recipientes como composteras |   | ++               |  |
| ACCIONES                                                                       |   |                  |  |
| Mantén un espacio en buenas condiciones de limpieza y control de vectores      |   | ++               |  |
| Sigue los pasos necesarios para generar tu compost                             |   | ++               |  |
| Registra la cantidad de compost generado mensualmente                          | + |                  |  |
| Comunica a tus clientes                                                        |   | ++               |  |

| ACEITE DE COCINA                                                             |   | Esfuerzo / Costo |  |
|------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|--|
| PASOS PREVIOS                                                                |   |                  |  |
| Infórmate sobre los métodos de reciclaje de aceite de cocina                 | + |                  |  |
| Identifica programas o proveedores disponibles y genera un vínculo o alianza |   | ++               |  |
| ACCIONES                                                                     |   |                  |  |
| Guarda el aceite en contenedores adecuados y almacénalo correctamente        |   | ++               |  |
| Mide la cantidad de aceite entregada al gestor                               | + |                  |  |
| Conoce los resultados del programa o proveedor                               |   | ++               |  |



| RESIDUOS NO ORGÁNICOS                                                                                                                                                                                                                      | Esfuerzo / Costo |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|--|
| PASOS PREVIOS                                                                                                                                                                                                                              |                  |    |  |
| Infórmate sobre los tipos de productos reciclables, especialmente los tipos de plástico (conoce el etiquetado)<br>No compres plásticos de un solo uso                                                                                      | +                |    |  |
| Prefiere productos con envases 100% reciclables, compostables y con menos envoltorio                                                                                                                                                       |                  | ++ |  |
| Identifica los puntos de reciclaje a nivel local                                                                                                                                                                                           | +                |    |  |
| ACCIONES                                                                                                                                                                                                                                   |                  |    |  |
| Define tu estrategia de reciclaje y realiza los pasos necesarios para cada material (lavar, plegar, secar, limpiar, aplastar, etc.)                                                                                                        |                  | ++ |  |
| Habilita un punto de almacenamiento de acuerdo a tu espacio disponible, idealmente para los siguientes materiales: Plásticos (Pet 1 - HDPE 2 - PP5 - PS 5 - PS 7)   Vidrio   Papel y Cartón   Tetra   Pilas y Baterías   Latas de Aluminio |                  | ++ |  |
| Genera un vínculo con recicladores de base o empresa que realice el servicio                                                                                                                                                               |                  | ++ |  |

# SECTOR GASTRONÓMICO

## COMPRAS / PROVEEDORES DISEÑO DE CARTA

| COMPRAS / PROVEEDORES                                                                      |   | Esfuerzo / Costo |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|-----|
| PASOS PREVIOS                                                                              |   |                  |     |
| Identificar grandes áreas de compra de insumos y materias primas                           |   |                  | +++ |
| Identificar que áreas pueden ser cubiertas por proveedores locales                         |   | ++               |     |
| Generar simbiosis con proveedores u otros servicios que forman parte de la cadena de valor |   |                  | +++ |
| ACCIONES                                                                                   |   |                  |     |
| Priorizar la compra de productos estacionales                                              |   | ++               |     |
| Priorizar la compra de productos con trazabilidad                                          |   | ++               |     |
| Priorizar la compra de productos a granel, evitando el exceso de envases descartables      | + |                  |     |

| DISEÑO DE CARTA                                                                                                                                                                                                                          | Esfuerzo / Costo |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|--|
| Diseñar una carta más acotada y estacional, de acuerdo a la disponibilidad de productos locales, frescos y de temporada. El cliente, cada vez más, prioriza la calidad por sobre la cantidad                                             |                  | ++ |  |
| Priorizar compra de productos elaborados a nivel local, que impliquen menor desplazamiento (huella). Aquí se incluyen verduras, hortalizas, frutas, carnes, cervezas, destilados, pan, huevos, quesos, pastelería, lácteos y mucho otros |                  | ++ |  |
| Integrar productos más sanos, lo menos procesados posible                                                                                                                                                                                |                  | ++ |  |
| Reducir el uso de productos congelados, priorizando productos, frescos, orgánicos y biodinámicos                                                                                                                                         |                  | ++ |  |



# SECTOR GASTRONÓMICO

## ENERGÍA Y AGUA

| ENERGÍA                                                                                                                                                |   | Esfuerzo / Costo |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|-----|
| PASOS PREVIOS                                                                                                                                          |   |                  |     |
| Realiza monitoreo de consumo y ahorro (mensual y anual)                                                                                                | + |                  |     |
| Infórmate sobre los proyectos de generación de ERNC que ofrezca tu proveedor local de energía eléctrica (inyección a la red y/o descuento por consumo) | + |                  |     |
| Planifica tu compra de equipos eléctricos, pensando en aparatos eficientes y limpios                                                                   |   | ++               |     |
| ACCIONES                                                                                                                                               |   |                  |     |
| CONSTRUCCIONES                                                                                                                                         |   |                  |     |
| Prioriza la eficiencia climática, aislando correctamente los nuevos espacios.                                                                          |   | ++               |     |
| En particular destina recursos a muros, techos y ventanas                                                                                              |   |                  | +++ |
| Si vas a construir un nuevo espacio, instala remarcadores, te ayudarán a diferenciar el consumo por sector                                             |   | ++               |     |
| De ser posible, orienta tu construcción hacia el norte, aumentando así la captación de luz solar                                                       |   |                  |     |
| GENERACIÓN Y USO DE ENERGÍA                                                                                                                            |   |                  |     |
| Si es factible, implementa un sistema de energía limpia a través de ERNC (solar, eólica u otra)                                                        |   | ++               | +++ |
| CALEFACCIÓN                                                                                                                                            |   |                  |     |
| Usa energía no contaminante, en particular elimina el uso de leña húmeda y/o generadores diesel                                                        | + |                  |     |
| ILUMINACIÓN                                                                                                                                            |   |                  |     |
| Utiliza exclusivamente Iluminación LED (mayor duración y menor consumo)                                                                                |   | ++               |     |
| Instala sensores de movimiento y temporizadores, son una excelente herramienta para disminuir el consumo                                               |   | ++               |     |
| REFRIGERACIÓN, LAVADO Y COCINA                                                                                                                         |   |                  |     |
| Procura adquirir productos con sello de eficiencia energética (A+++)                                                                                   |   | ++               |     |
| De ser posible, secar el lavado al aire libre                                                                                                          | + |                  |     |

| AGUA                                                                                                                                     | Esfuerzo / Costo |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|--|
| PASOS PREVIOS                                                                                                                            |                  |    |  |
| Infórmate y concientízate acerca de la gravedad de la crisis hídrica que atravesamos a nivel nacional. Solo así podremos avanzar juntos. | +                |    |  |
| Realiza una revisión general de tu sistema de aguas, evitando fugas a toda costa                                                         |                  | ++ |  |
| Realiza monitoreo de consumo y ahorro (mensual y anual)                                                                                  | +                |    |  |
| Planifica tu compra de equipos sanitarios, pensando en aparatos de bajo consumo hídrico                                                  |                  | ++ |  |
| ACCIONES                                                                                                                                 |                  |    |  |
| Instala aireadores de agua en duchas y lavamanos                                                                                         |                  | ++ |  |
| Instala temporizadores en lavamanos                                                                                                      |                  | ++ |  |
| Instala WC de bajo consumo                                                                                                               |                  | ++ |  |
| Si es factible, cuenta con sistema de recolección de aguas lluvias                                                                       |                  | ++ |  |
| Diseña un paisajismo de bajo consumo, con especies locales y adaptadas a un bajo consumo de agua                                         |                  | ++ |  |



| COMUNICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                           |   | Esfuerzo / Costo |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|--|
| PASOS PREVIOS                                                                                                                                                                                                                                          |   |                  |  |
| Comunicar los esfuerzos realizados es clave para potenciar tu negocio. Define tu estrategia: qué comunicar, público objetivo, relato y canales de comunicación                                                                                         |   | ++               |  |
| Involucrar al equipo desde un comienzo, haciéndolo participar del diseño de las estrageias y acciones                                                                                                                                                  |   | ++               |  |
| CAPACITACIÓN & COMUNICACIÓN AL EQUIPO                                                                                                                                                                                                                  |   |                  |  |
| Realizar al menos dos capacitaciones con el equipo abordando la importancia de la circularidad para el negocio, el compromiso necesario de cada persona, los resultados esperados, los beneficios y las buenas prácticas que deberán ser implementadas |   | ++               |  |
| Crea junto a tu equipo un decálogo de buenas prácticas. Imprímelo e instálalo en algún lugar visible                                                                                                                                                   |   | ++               |  |
| Reconocer y/o premia los esfuerzos realizados por colaboradores(as)                                                                                                                                                                                    |   | ++               |  |
| COMUNICACIÓN AL CLIENTE                                                                                                                                                                                                                                |   |                  |  |
| Crear un breve relato en torno a los esfuerzos que realizas y comunícalo a través de todos tus medios y redes sociales                                                                                                                                 |   | ++               |  |
| Ten un código QR visible en el establecimiento, que dirija a los clientes hacia la información de sustentabilidad y circularidad (Decálogo, filosofía, resultados, partners)                                                                           | + |                  |  |
| Informa a los clientes sobre la importancia de los alimentos más sanos y estacionales (valores nutritivos)                                                                                                                                             | + |                  |  |
| Crea un hashtag # que refleje el espíritu de tus acciones y utilízalo en medios digitales, impresos, señalética y otros                                                                                                                                |   | ++               |  |