

¡ES FÁCIL REDUCIR LOS DESECHOS EN CUALQUIER EMPRESA!

¿Sabía usted que casi la mitad de todos los desechos generados en el condado de Montgomery proceden de empresas, organizaciones e instalaciones gubernamentales? Reducir la cantidad de desechos generados en su lugar de trabajo contribuirá a proteger nuestro medio ambiente. Es probable que pueda reducir los costos de eliminación de basura y aumentar la rentabilidad.

Únase al condado de Montgomery para reducir los desechos y reciclar más, y así lograr una meta de cero desechos.

Reduzca Los Desechos: No Los Genere En Primer Lugar.

Evite los desechos y no será necesario manipularlos, recolectarlos, transportarlos, procesarlos ni eliminarlos. De este modo se conservan valiosos recursos naturales y se protege el medio ambiente, lo cual nos beneficia a todos, a nuestros hijos y a las futuras generaciones.

SIGA ESTOS SENCILLOS PASOS QUE LE PROPONEMOS PARA REDUCIR LA CANTIDAD DE DESECHOS GENERADOS EN SU EMPRESA.

SI DESEA MÁS INFORMACIÓN LLAME A:
MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight
o llame al 311 o al 240-777-0311.



Condado de Montgomery, Maryland
Departamento de Protección
Ambiental División de Reciclaje y Gestión de Recursos
Sección de Reducción de Desechos y Reciclaje
2425 Reedie Drive, 4th Floor
Wheaton, Maryland 20902

MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight
Teléfono: 3-1-1 o 240-777-0311
TTY: Servicio de retransmisión de MD 711

Esta información está disponible en un formato alternativo a través del teléfono 240-777-6421.



FACEBOOK: MyGreenMontgomery
TWITTER & INSTAGRAM: MyGreenMC
FLICKR: DEP Montgomery County
YOUTUBE: MontgomeryCountyDEP



Cómo Reducir Los Desechos En Su Restaurante O Negocio De Servicios De Alimentos



MontgomeryCountyMD.gov/RecycleRight

FORMAS DE REDUCIR LOS DESECHOS EN SU RESTAURANTE O NEGOCIO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Reduzca Los Desechos De Alimentos Antes De Que Se Generen

- Averigüe de dónde proceden y cree un rastreador de desechos alimentos.
- Evite la preparación desmedida. Utilice los informes de los puntos de venta para predecir lo que necesitará en determinados momentos, de modo que no tenga que tirar los alimentos sobrantes al final de una noche lenta.
- Mejore la gestión del inventario: haga cálculos de los días de inventario disponibles (DOH por sus siglas en inglés) y utilícelos para controlar el suministro de productos de los proveedores.



Reduzca el desperdicio en su restaurante o negocio de servicios de alimentos haciendo un seguimiento de la procedencia de los suministros, utilizando los informes de los puntos de venta y mejorando la gestión del inventario.

Gestión De Su Servicio De Alimentos

- Elimine de su menú los platillos que no se venden lo suficiente.
- Haga sus pedidos de temporada y adquiera los ingredientes en granjas/ proveedores cercanos para prevenir que se estropeen. ¡Apoye a los productores locales!
- Reduzca el tamaño de las porciones, que es uno de los principales factores de la generación de desechos de alimentos.
- SEI uso de platos más pequeños puede ayudar a reducir los desechos de alimentos.



Apoye a los productores locales, haga sus pedidos en temporada y adquiera los ingredientes en granjas/ proveedores cercanos para prevenir que se estropeen.

En La Cocina

- Lave la fruta y las verduras al mismo tiempo para ahorrar agua.
- Encuentre formas innovadoras de reutilizar alimentos que de otro modo se desperdiciarían, como convertir pan del día anterior en crotones.
- Utilice el sistema FIFO (por sus siglas en inglés - primero en entrar, primero en salir) para rotar el inventario, colocando los productos más antiguos al frente de los estantes para utilizarlos antes de que se estropeen. Etiquete los productos con fechas. El software de gestión de inventarios puede serle de gran ayuda.

Sugerencias Para Almacenar Alimentos

- Los alimentos en el refrigerador deben conservarse a 40 °F o menos, los alimentos en el congelador deben conservarse a 0 °F.
- Nunca permita que los alimentos que necesitan refrigeración (incluidos los alimentos preparados y los sobrantes calentados)



Almacene los ingredientes a la temperatura adecuada: los alimentos refrigerados deben conservarse a 40 °F o menos, y los alimentos congelados a 0 °F.

permanezcan a temperatura ambiente durante más de dos horas.

- Utilice los ingredientes de forma cruzada entre varios platillos y aproveche el ahorro que supone comprar a granel.
- Cree platillos especiales con ingredientes que tiene que consumir antes de que se estropeen.
- Utilice cualquier exceso de ingredientes para preparar comidas para los empleados.

Otros Consejos

- Encuentre una organización local de asistencia alimentaria que acepte donaciones de alimentos o establezca una asociación para distribuir comida extra entre las personas necesitadas.
- En caso de preparar comida para llevar, utilice recipientes reutilizables y lavables para comensales- sostenibles, por supuesto.
- Eduque a los empleados sobre cómo reducir residuos.
- Muchos de sus clientes quizá estén interesados en la sostenibilidad, y las prácticas ecológicas son una opción que complace a la multitud.



Establezca una asociación con una organización local de asistencia alimentaria para distribuir comida extra entre las personas necesitadas.

¿SABÍA USTED QUE?

¿Las empresas, incluidos los restaurantes y otras empresas de servicios alimentarios, tiran cada año unas 68,000 toneladas de desechos alimentarios en el condado de Montgomery?