

Elección de artículos de servicio de un solo uso

Existen muchas consideraciones para tener en cuenta al momento de elegir los artículos de servicio desechables y de un solo uso que comprará para su restaurante u otra empresa alimentaria, entre ellas el costo y el impacto ambiental de los productos en sí.

No existe el “mejor” artículo de servicio desechable desde el punto de vista ambiental. El impacto ambiental de cada producto varía en función de su material, cómo se ha elaborado, envasado y transportado y qué ocurre después de su uso.

¿QUÉ SON LOS ARTÍCULOS DE SERVICIO DE UN SOLO USO? Vasos, platos, envases con bisagra, cubiertos y vasos y bolsas para porciones destinados a ser utilizados una vez y luego desechados.

Contenido reciclado: equilibrio entre costo e impacto ambiental

Los colaboradores de Food Waste Stops With Me (El desecho de alimentos termina conmigo) recomiendan utilizar productos fabricados con materiales de contenido reciclado: cuanto mayor sea el porcentaje de contenido reciclado posconsumo, mejor.

Compostables: un viaje costoso al vertedero

Aunque el envase y el marketing indiquen que es compostable, biodegradable o fabricado a partir de plantas, **ninguna marca de artículos de servicio compostables está permitida en el sistema de compostaje o reciclaje de Oregon**. Los compostadores de Oregon no aceptan este material porque contamina el producto final. En Oregon, el destino final de los artículos de servicio compostables es el vertedero junto con los artículos de servicio de plástico.

Conozca más sobre cómo reducir los desechos de alimentos.

FoodWasteStopsWithMe.org

Esto significa que las empresas pueden pagar más por artículos de servicio compostables debido a la percepción de que son mejores para el medioambiente. Los artículos de servicio compostables no se descomponen en un vertedero, aunque la publicidad indique que son compostables.

Reduzca los desechos en toda la empresa

En última instancia, existen muchas cosas que una empresa puede hacer para reducir su impacto ambiental global, como reducir el desecho de alimentos y utilizar vajilla reutilizable en lugar de desechable. Para ponerse en contacto con los recursos locales de prevención de residuos, visite foodwastestopswithme.org o llame al 503-234-3000.

USO DE PRODUCTOS REUTILIZABLES PARA SERVICIO DE RESTAURANTE DURANTE LA EPIDEMIA DEL COVID-19

Los restaurantes se enfrentan a muchas nuevas reglamentaciones y mejores prácticas para mantener la seguridad de los servicios de comida durante y después de la epidemia del COVID-19. Las pautas estatales para la reapertura de restaurantes *no exigen el uso de artículos de servicio desechables* para el servicio de restaurante.

para obtener más información

Para conocer más sobre los envases compostables, vajilla duradera y un análisis del ciclo de vida de los envases de servicios de comida, visite: www.oregonmetro.gov/serviceware