

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

CREANDO UN BAR SOSTENIBLE

Volverse más sostenible no solo es útil para el medio ambiente, sino que también puede reducir tus costos, mejorar la productividad del personal, apoyar la economía local y mejorar la reputación de tu negocio en la comunidad.

Marca los siguientes consejos para descubrir cómo tu bar puede volverse más sostenible.



TU LOCAL Y TU EQUIPO

- Crea una política de sostenibilidad para informar a tu equipo sobre las mejores prácticas. Utiliza la plantilla de [Green Business Bureau](#) para redactar la política de sostenibilidad de tu propio bar.
 - Crea un plan de acción de sostenibilidad que puedas implementar en tu bar. Por ejemplo, usa ingredientes locales o de temporada con más de un propósito. El limón se puede usar como garnish e ingrediente en limoncello.
 - Organiza días de capacitación del personal para formar a tu equipo sobre prácticas y políticas de sostenibilidad.
 - Revisa los materiales de marketing y punto de venta de tu bar y usa menús digitales cuando sea posible. Si lo digital no es una opción, obtén las soluciones de impresión más ecológicas disponibles.
- 1** **Gana un punto de bonificación al nombrar un Campeón de Sostenibilidad en tu local. Tu Champion asumirá la responsabilidad de iniciativas sostenibles como el reciclaje del personal.**



RECICLAJE

- Reduce o elimina todos los artículos de plástico de un solo uso. Por ejemplo, cambia por tapones herméticos las envolturas de plástico.
 - Ofrece más opciones de grifo para reducir los artículos de un solo uso.
 - Obtén pajitas alternativas en lugar de usar las de plástico. Existen alternativas de bambú natural disponibles.
 - Recicla todos los envases y materiales de cartón de tu bar.
 - Recicla o reutiliza todas las botellas de vidrio.
 - Recicla todas las latas en tu negocio.
 - Trata de compostar todos los desechos orgánicos como cáscaras de huevo, de frutas y hierbas.
- 1** **Ganas un punto de bonificación si tienes varios contenedores de reciclaje disponibles.**



AHORRAR ENERGÍA

- Obtén limitadores de flujo de aguas residuales para ahorrar agua.
 - Verifica tu equipo y actualízalo cuando sea posible. Renovar los lavavajillas, máquinas de hielo y cocinas de vapor puede reducir el uso de agua y el consumo de energía en un 10%.
 - Reutiliza el hielo sobrante para regar las plantas y para la limpieza en lugar de desperdiciarlo.
 - Cambia tus bombillas por LED de bajo consumo.
 - Investiga el uso de [fuentes alternativas de agua](#). Este consejo es útil si tienes un local más grande y te gustaría reutilizar el agua para los sistemas de desechos.
 - Utiliza sensores automáticos de agua y luz siempre que sea posible y asegúrate de que funcionen correctamente. Estos no deben estar encendidos cuando nadie está usando el área.
 - Use recursos de energía renovable si tienes acceso a ellos.
- 1** **Ganas un punto de bonificación si estás generando energía extra en tu bar a través de fuentes como paneles solares.**

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R



INGREDIENTES

- Investiga y elige proveedores que sean ecológicos cuando sea posible.
 - Elige ingredientes locales, ya que serán más fáciles de obtener con una menor huella de carbono. Esto también los hace más rentables.
 - Selecciona ingredientes de temporada cuando sea posible e intercambia ingredientes que no estén en temporada.
 - Aprende a reutilizar tus ingredientes. Deshidrata ingredientes, haz infusiones con sobras en un nuevo producto o crea siropes con cualquier desecho orgánico que puedas reutilizar.
 - Repiensa el uso de los garnish. ¿Tu bebida realmente necesita uno?
- 1** Punto de bonificación si estás utilizando un ingrediente para múltiples propósitos.



PUNTUACIÓN

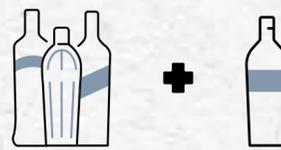
0-10 PUNTOS

AGREGA MAS PRACTICAS SOSTENIBLES



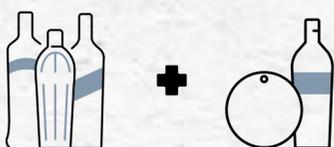
10-15 PUNTOS

**¡BIEN HECHO!
¿CUANTOS PUNTOS MAS
PUEDES IMPLEMENTAR?**



15-25 PUNTOS

**BUEN TRABAJO CON TU
AGENDA SOSTENIBLE.
¿PUEDES HACER MAS?**



25-29 PUNTOS

**¡GRAN RESULTADO!
¡SIGUE ADELANTE!**

