

POR QUÉ SON TAN IMPORTANTES LOS RESTAURANTES QUE AYUDAN AL OCÉANO

Se estima que entre 5 y 13 millones de toneladas de residuos plásticos entran en nuestros océanos cada año. La mayor parte de este plástico son envases y artículos de un solo uso que se utilizan comúnmente en los restaurantes. Los restaurantes que ayudan al océano dicen no al plástico de un solo uso y reducen la cantidad que entra en nuestras vías fluviales impidiéndolo en el origen. Aquí tienes algunos datos sobre los artículos de plástico de un solo uso que se ofrecen comúnmente en los restaurantes:

- Los popotes y los agitadores son el séptimo elemento más común que se encuentra y que contamina nuestras playas en todo el mundo.
- Las bolsas de plástico tardan más de una vida en biodegradarse y pueden matar la vida marina cuando terminan en el océano.
- La espuma EPS es ligera y se rompe fácilmente en trozos minúsculos, incluso cuando se desecha adecuadamente. En el medio ambiente, puede ser confundida con comida y dañar la vida silvestre.
- La espuma EPS y otros plásticos contienen químicos tóxicos y aditivos.
- La tasa de recolección de botellas de plástico recicladas en EE. UU. es inferior al 30%.

FORMAS SENCILLAS DE MARCAR LA DIFERENCIA

Mediante hábitos sencillos como traer tus propios recipientes para llevar o botellas de agua y tazas reutilizables, también puedes elegir ayudar al océano y reducir nuestra huella del plástico.



RESTAURANTES QUE AYUDAN
AL OCÉANO



Apoya hoy a tu restaurante local que ayuda al océano.

surfrider.org/OFR



¿Qué Un restaurante que ayuda al océano?

En respuesta al aumento de la contaminación en la zona costera y los giros oceánicos, la Fundación Surfrider creó el programa Ocean Friendly Restaurants. Este programa tiene como objetivo educar a los consumidores y promover restaurantes que marcan la diferencia en la protección de nuestro océano, las olas y las playas.

Los objetivos del programa son ayudar a reducir los residuos plásticos, eliminar el uso de espuma de poliestireno expandido (EPS), un tipo de plástico que se usa típicamente para productos desechable baratos (tazas, platos, cajas...), y para fomentar prácticas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente en los restaurantes de todo el país. Además, hay otros tipos de contaminación y problemas ambientales a los que se enfrentan estos restaurantes que, con un cambio mínimo en sus prácticas diarias, pueden reducir en gran medida su impacto en el planeta.

Ayuda a proteger el océano y tu playa apoyando a los restaurantes locales que ayudan al océano.



Criterios del programa

LOS RESTAURANTES QUE PARTICIPEN DEBEN CUMPLIR ESTOS CINCO CRITERIOS

- No utilizan poliestireno expandido (también conocido como espuma de poliestireno).
- Siguen prácticas de reciclaje adecuado.
- Solo se utilizan utensilios de comida reutilizables para la comida en el establecimiento.*
- No se ofrecen bolsas de plástico con pedidos de comida para llevar y los utensilios se proporcionan solo a petición.
- Los popotes de papel se suministran solo cuando se solicitan.**

*Los utensilios incluyen vajilla para la comida, vajilla para la bebida, cubtería y contenedores.

** Se pueden hacer excepciones en el caso de las alternativas con otros materiales naturales y reutilizables fabricadas.

LOS RESTAURANTES TAMBIÉN DEBEN ELEGIR UN MÍNIMO DE DOS CRITERIOS ADICIONALES PARA PARTICIPAR EN EL PROGRAMA

- No se venden bebidas en botellas de plástico.
- Se ofrece un descuento a los clientes con tazas, recipientes, bolsas, etc. reutilizables.
- Las opciones de comida vegetariana/vegana se ofrecen regularmente.
- Todo el marisco se clasifica como "Mejor Opción" o "Buena Alternativa" según la definición de Seafood Watch, o está certificado como sostenible.
- Se emplean esfuerzos de conservación del agua y reducción de la contaminación.
- Se realizan esfuerzos de eficiencia energética.

Los restaurantes que cumplan con todos los criterios del programa serán reconocidos como restaurantes que ayudan al océano nivel platino.