

Great Lakes Friendly Restaurants

En respuesta al aumento en contaminación de la zona costera derivado del consumo de objetos de plástico de un solo uso, la fundación creó el programa Great Lakes Friendly Restaurants. Este programa busca educar a los consumidores y promover restaurantes que ponen de su parte protegiendo Grandes Lagos, océanos, playas y mareas.

Los objetivos del programa son reducir los desechos de plástico, eliminar el uso de la espuma de poliestireno (un tipo de plástico que se suele usar en productos desechables baratos como tazas, platos, blísteres, etc.) así como fomentar prácticas más sostenibles y ecológicas en restaurantes.

Además, hay otros tipos de contaminantes y problemas para el medioambiente que estos restaurantes pueden combatir mediante cambios mínimos en sus prácticas diarias, reduciendo así considerablemente su impacto en el planeta.

Ayuda a proteger nuestros Grandes Lagos, los océanos y tus playas locales, apoyando a los restaurantes de Great Lakes Friendly Restaurants cerca de ti.



Requisitos del Programa

LOS RESTAURANTES DEBERÁN CUMPLIR LOS SIETE REQUISITOS SIGUIENTES

- Utilizar solamente vajilla reutilizable en el comedor del restaurante.*
- Las pajillas o popotes serán proporcionados únicamente bajo petición. **
- No utilizar poliestireno expandido (también llamado poliespán).
- No utilizar bolsas de plástico para las comandas para llevar.
- Los utensilios de un solo uso, las pajillas o popotes, los condimentos, y otros objetos adicionales solo se proporcionarán cuando sean pedidos para las comandas para llevar.
- No vender bebidas en botellas de plástico.
- Seguir prácticas correctas de reciclaje.

LOS RESTAURANTES TAMBIÉN DEBERÁN ELEGIR UN MÍNIMO DE TRES REQUISITOS ADICIONALES

- Ofrecer un descuento para clientes que traigan su objeto reutilizable (p.ej. Tazas, recipientes, bolsas)
- Ofrecer opciones vegetarianas y veganas regularmente.
- Definir el marisco como Mejor opción o Buena alternativa o certificarlo como sostenible según el criterio de Seafood Watch.
- Implementar medidas de conservación y mitigación de la contaminación del agua.
- Implementar medidas para lograr eficiencia energética.
- No vender alimentos envasados o en puestos de comida en empaques de plástico.
- Implementar el compostaje para las sobras de comida.
- No utilizar plásticos de un solo uso ni recipientes de plástico biodegradables para las comandas para domicilio ni para llevar, prefiriendo envases reutilizables.

* Esto incluye vajilla, vasos, cubiertos y envases o ramequines.

** Se podrán hacer excepciones para materiales naturales (de p.ej. De heno o bambú) y reutilizables (p.ej. Metal o cristal), sin incluir bioplásticos. Las pajillas o popotes se proporcionarán a quien las necesite, incluyendo personas con discapacidad.



Los restaurantes que cumplan todos los requisitos serán reconocidos de Nivel Platino de Great Lakes Friendly Restaurants.