

CAFETERÍAS SOSTENIBLES



La priorización de los alimentos ecológicos, el reciclaje de residuos, la reducción del desperdicio alimentario, la gestión ética de los recursos humanos y la búsqueda de nuevas ideas de economía circular son algunos de los aspectos que consideramos clave en las cafeterías de nuestro campus.



1

**Alimentos
Saludables y
Sostenibles**

2

**Envases y
Recipientes
Sostenibles**

3

**Otras medidas
Sostenibles**

A vibrant display of fresh vegetables. In the foreground, there are several bunches of leeks with their white stalks and green tops. To the left, there are bunches of bright green celery and several whole orange carrots. In the background, there are several white radishes with their green leafy tops. The vegetables are arranged in a way that they appear to be in a market or grocery store setting.

ALIMENTOS SALUDABLES SOSTENIBLES

Productos frescos y de temporada

Esta medida tiene muchas ventajas; serviremos alimentos en el momento del año en que expresan sus mejores cualidades y además vuestros platos transmitirán armonía con el medio ambiente. La priorización de los productos de temporada exige que la carta varíe durante el año.

Evitar harinas y azúcares refinados en las elaboraciones

El consumo elevado de hidratos de carbonos simples refinados aumenta el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y crónicas como la diabetes. Nos preocupamos por la salud de nuestra comunidad y por eso recomendamos aumentar el consumo de harinas integrales y reducir el consumo de azúcar de los pasteles y de la bollería industrial, así como de bebidas refrescantes azucaradas o zumos con azúcar añadido.

Compra alimentos Locales o Km Cero

Siempre que las circunstancias lo permitan, conviene llegar a acuerdos con agricultores y productores locales que comparten tus mismos principios medioambientales. Además así reduciremos la huella de carbono generada en el transporte de productos.

Más verduras, menos carne.

No es imprescindible obligar a la gente a ser vegana. Hay muchas maneras de poner tu grano de arena para contribuir lo mínimo posible al grave perjuicio para el medio ambiente de la industria ganadera intensiva. Una de ellas, por ejemplo, es apostar por las carnes ecológicas y pollos de corral.

Otra es dejar de consumir este tipo de productos un día a la semana.



No queremos desperdicios de alimentos en el campus:

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible también contemplan la lucha contra la pobreza, el hambre y la reducción de las desigualdades sociales.

- 1** Planifica y encuentra mecanismos para adaptarte a la demanda del día.
- 2** Antes de tirar a la basura un alimento, piensa qué recetas podrías hacer con él.
- 3** Dona los alimentos que te sobren. Llega a un acuerdo con alguna organización que pase a recoger todo el excedente.

Algunas sugerencias:



yo no desperdicio
yo comparto



Cultura, diversidad y gastronomía

La comida forma parte de las tradiciones, de los rituales, de las creencias, de la memoria colectiva y de la cotidianidad de un pueblo y es uno de los elementos más representativos de una cultura. La diversidad es un valor de IE y queremos que la comida que ofrecemos en el campus sea también un reflejo de las muchas culturas que forman parte de nuestra comunidad.



ENVASES SOSTENIBLES





Siempre mejor
envases
REUTILIZABLES

Nuestro **OBJETIVO** es
ELIMINAR
consumo de **envases**
de **un solo uso** en el
campus



**Los envases de un sólo uso
deben ser
100% reciclados y reciclables**



ENVASES RECICLABLES ACEPTADOS

Materiales biodegradables

Se trata de aquellos elementos que, si son desechados en la naturaleza, tienen capacidad de descomposición por medios biológicos como animales, plantas, microorganismos u hongos. Son materiales que tienen un origen orgánico, por lo que una vez descompuestos pueden utilizarse como fuente de carbono y otros nutrientes, favoreciendo a los agentes biológicos.

Materiales compostables

Son aquellos elementos que pueden emplearse para hacer abono orgánico o compost. El compostaje se realiza mediante el uso de residuos sólidos domésticos y desechos vegetales que pueden provenir de hojas de árboles, podas o limpiezas de jardines. Un material compostable se descompone biológicamente, produciendo agua, compuestos inorgánicos, dióxido de carbono y biomasa, sin que queden residuos tóxicos visibles.

ENVASES

ACEPTADOS EN EL CAMPUS



- ✓ Envases reciclados de **papel o cartón**
- ✓ Recipientes de **Bambú**
- ✓ Recipientes de **hoja de Palma**
- ✓ Recipientes ecológicos de **caña de azúcar**
- ✓ **Papel pergamino vegetal** - siempre que haya grasas será obligatorio para poder reciclar el papel/carton
- ✓ **Papel KRAFT**
- ✓ **Papel GLASSINE**
- ✓ **Papel encerado**
- ✓ **Cartón Corrugado**



Sólo para tapas y bebidas

- ✓ **Cristal**
- ✓ **Aluminio**
- ✓ **PET Reciclado**
- ✓ **Otros bioplásticos sostenibles o compostables**
- ✓ **Tetrabrick**



No se permitirá la venta en el campus

- × **Plásticos Degradables o ningún bioplásticos no sostenible o hidrosoluble**





OTRAS MEDIDAS

SEPARAMOS y RECICLAMOS



En los campus de Madrid y Segovia contamos con 4 tipos de contenedores:

- 1. Envases** - Contenedor amarillo
- 2. Papel y Cartón** - Contenedor azul
- 3. Compostable** - Contenedor marrón
- 4. Resto** - Contenedor de tapa naranja

El establecimiento será responsable de la gestión de cualquier otro tipo de residuo que se genere como resultado de la actividad.

Invierte en electrodomésticos eficientes energéticamente.

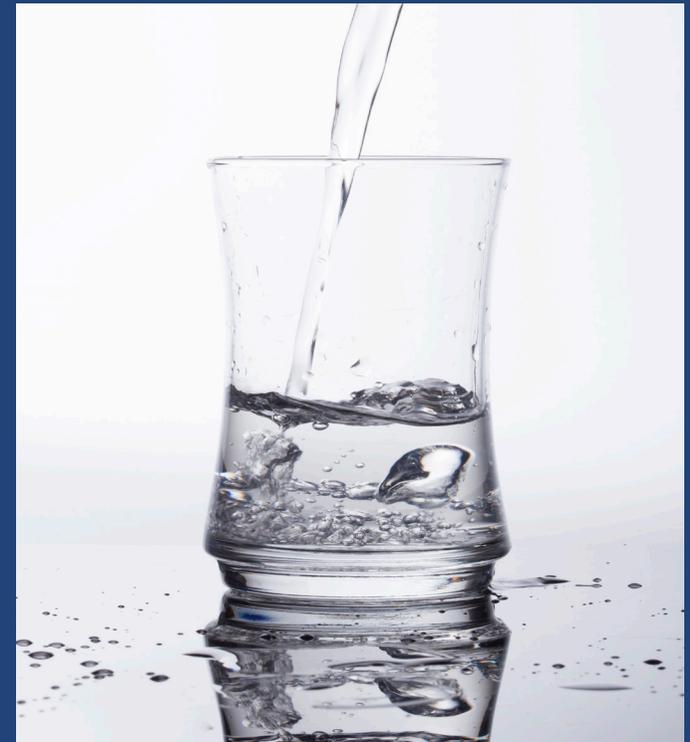
Hornos, lavavajillas, aparatos de aire acondicionado.. son muchos los aparatos eléctricos que requiere una cafetería para su actividad. Hoy en día el mercado pone a nuestra disposición electrodomésticos concebidos para minimizar el impacto sobre el medio ambiente (y de paso reducir nuestra factura).

Agua en las cafeterías

Queremos promover el uso de agua del grifo para así reducir la cantidad de envases de un solo uso que se consumen.

Todas las cafeterías deberán contar con vasos de **crystal** para ofrecer a los clientes agua del grifo para acompañar sus consumiciones.

En IE queremos promover un uso responsable del agua. No la malgastemos.





ie
SUSTAINABILITY
OFFICE