

Otro Plato

Iniciativa
de reducción
de desperdicios
alimentarios

**BARES,
RESTAURANTES
Y HOTELES**



La Organización
de las Naciones
Unidas para la
Alimentación y
la Agricultura
estima que

mundialmente



DE LOS
ALIMENTOS
PRODUCIDOS



pérdida o
desperdicio



1.300
millones
de toneladas

En **Argentina**,
el desperdicio
de alimentos
significa



POR
AÑO



38 KILOS



entre todos

POR
AÑO



1,5
MILLONES DE
TONELADAS



SALUD

TURISMO

Otro Plato

OBJETIVO

sensibilizar a propietarios y personal del sector gastronómico y hotelero, promoviendo el consumo responsable y generando acuerdos y acciones para reducir los desperdicios de alimentos.

CÓMO SER PARTE DE ESTA INICIATIVA

1



El municipio o comuna se adhiere a la iniciativa firmando el convenio de implementación.

2



Los comercios gastronómicos y hoteleros se suman firmando el convenio con su municipio o comuna.

3



Se capacita al personal en reducción de los desperdicios de alimentos, y se invita a los clientes a llevarse las porciones no consumidas.

4



Los consumidores pueden llevarse los alimentos que sobran para tener *Otro Plato* en su próxima comida.

MÁS INFO EN

www.assal.gov.ar/otroplato

SANTA
FE