



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

BOICOT
a los alimentos envueltos en
PLÁSTICO

5 junio.
Día Mundial del
Medio Ambiente

3 al 9 de junio

Nuevos cursos dirigidos a reducir el impacto ambiental del sector de las colectividades

04-06-2019

No adoptar un compromiso sostenible en los servicios de colectividades supone un coste económico, un coste ambiental y un coste social que las empresas responsables deben evitar. Aprovechando el 'Día mundial del medio ambiente' y la primera 'Semana del boicot al plástico desechable', la consultora Te lo sirvo verde presenta sus nuevos cursos dirigidos a reducir el impacto ambiental en el sector de la restauración colectiva.

Al igual que sucede con el resto de negocios de restauración, las colectividades son un gran consumidor de recursos naturales, generan cantidades enormes de residuos y comportan una logística responsable de emisiones de efecto invernadero. Hace años que estamos siendo testigos de un despertar de nuevos modelos de gestión de empresas de restauración colectiva que incorporan el compromiso ambiental y social en su oferta comercial. Pero se debe seguir mejorando para lograr incorporar de forma transversal y real la cultura de la sostenibilidad en la filosofía de la empresa.

Aprovechando el 'Día mundial del medio ambiente' y la primera 'Semana del boicot al plástico desechable', la consultora Te lo sirvo verde presenta sus nuevos cursos dirigidos a reducir el impacto ambiental del sector de la restauración colectiva.

Tal como se explica en los cursos de la citada consultora, ser una empresa más sostenible reporta múltiples ventajas:

- Reduce el impacto ambiental de nuestro negocio.
- Mejora nuestra imagen de marca.
- Mejora la eficiencia.
- Nos permite avanzarnos a la normativa.
- Mejora la eficiencia de procesos.
- Aumenta la corresponsabilidad de los equipos laborales.

El desarrollo de una estrategia de sostenibilidad adaptada al negocio y la formación, son dos pasos esenciales para convertir una empresa de restauración en más sostenible. Para ello Te lo sirvo verde nos ofrece estos tres cursos especializados, para avanzar en

la gestión sostenible:

1. *Curso de prevención del despilfarro alimentario.* + Información.
2. *Curso de prevención y gestión de residuos.* + Información.
3. *Curso de gestión sostenible de negocios de restauración.* + Información.

Contacta con **Te lo sirvo verde** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?
- Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones