

# Consejos para organizar un evento con criterios de sostenibilidad

## DESAYUNOS Y COMIDAS

### ¿QUÉ TENGO QUE CHEQUEAR?

ASPECTOS	SI	NO	OBSERVACIONES
<b>ALIMENTACIÓN</b>			
Se sirven productos de proximidad.			
Se sirven frutas y verduras frescas y de temporada.			
Algunos alimentos y bebidas proceden de agricultura ecológica (zumos, fruta, etc.).			
El café es de agricultura ecológica y de comercio justo.			
Los alimentos y bebidas están adaptados a la diversidad: personas con intolerancias o alergias, vegetarianas, veganas, etc.			
Se sirven alimentos saludables: se evita el exceso de proteína animal, las grasas saturadas y los productos azucarados y procesados.			
<b>MENAJE</b>			
Se sirven las bebidas en jarras o botellas de cristal, preferiblemente retornables y se evitan los envases de un solo uso.			
Se usan bandejas, platos, vasos y cubiertos reutilizables. Si no es posible, que estén fabricados con materiales compostables.			
Si se usan bandejas, no se utiliza papel de un solo uso para protegerlas.			
Se prioriza el uso de manteles y servilletas reutilizables o productos de papel 100 % reciclado.			
Se evita servir productos en porciones individuales y se prioriza la oferta a granel (p. ej., azúcar, café, leche, aceite, etc.).			