



Ahorra dinero. Ahorra recursos. Sea un líder.

Únase a otros negocios de Oregón y sea parte de la solución para evitar el desperdicio de alimentos.



4 PASOS PARA AHORRAR DINERO



Descubra dónde desperdicia comida y cuánto se cuesta ese desperdicio.



Una vez que sabe usted de dónde proviene el desperdicio, encuentra las estrategias más adecuadas para usted.



Haga que el personal participe en la identificación y realiza pequeños cambios en la manera en que usted hace negocios.



Lleve un registro de su progreso anotando las compras y los desperdicios para saber cuánto ha ahorrado.

COMIDA PERDIDA = DINERO PERDIDO GUÍA DE RECURSOS

Jackson County Recycling Partnership y El Departamento de Calidad Ambiental de Oregón crearon una guía de recursos que le servirá a su negocio para medir, identificar y resolver los desafíos relativos al desperdicio de alimentos. La guía está pensada para negocios de cualquier tipo y tamaño.

Visite jcrecycle.org/food-waste para más información.

¿Lo Sabía Usted?

El costo real del derroche de alimentos de una empresa es 10 a 20 veces mayor que el costo de la eliminación de basura

El 4 % al 10 % de los alimentos que se compran se tiran antes de llegar al plato

El costo de los alimentos representa del 28 % al 35 % del total de las ganancias de un restaurante

El 17 % de las comidas quedan sin comer en el plato



541.494.5488

www.jcrecycle.org