

Reutilizables para cuando se come dentro del establecimiento

1. ¿Qué productos deben ser reutilizables?

Todos los utensilios de comida que se proporcione a aquellos que coman dentro del establecimiento deben ser reutilizables, incluidos platos, tazas, cuencos y cubiertos. Entre los productos que no deben ser reutilizables se incluyen las envolturas desechables de papel para alimentos, las envolturas de papel de aluminio para alimentos, las servilletas de papel, los popotes, los forros de papel para bandejas o platos, los agitadores no plásticos, los palillos de cóctel y los palillos de dientes, o los alimentos empaquetados previamente fuera del establecimiento de comida.

2. ¿Qué pasa si mi negocio no tiene lavavajillas?

Las empresas pueden recibir hasta \$1,000 de subvención para cubrir la compra, instalación o permiso de un lavavajillas o equipo de lavado de vajilla nuevo o mejorado. Las empresas también pueden utilizar un lavabo de tres compartimentos para limpiar la vajilla. Todos los lavavajillas deben cumplir con el Condado de Nevada y el Código de Salud Ambiental del Estado. Si un negocio tiene dificultades para cumplir, puede solicitar una exención por dificultades de un año. Encuentre solicitudes de exención en enero de 2023.

3. ¿Cómo le va a alcanzar a mi empresa para comprar vajilla reutilizable?

Las empresas pueden recibir una subvención de hasta \$500 para adquirir vajilla reutilizable, como platos, tazas, cubiertos, platos hondos, etc. Se calcula que los restaurantes de servicio limitado que ofrecen vajilla reutilizable ahorran \$4,000 al año al eliminar la necesidad de comprar utensilios de comida desechables.

4. ¿Se aplica este requisito a los foodtrucks y a los eventos especiales en Truckee?

Los establecimientos de comida temporales ("food trucks") y los eventos especiales no están obligados a utilizar utensilios de comida reutilizables. Mantengamos Truckee Verde está explorando la logística para permitir que este tipo de proveedores tengan capacidad para lavar platos y proporcionar vajilla reutilizable.

5. ¿Por qué son más ecológicos los utensilios de comida reutilizables si se tiene en cuenta el consumo de agua para lavar la vajilla?

Los utensilios de comida reutilizables consumen menos agua que los desechables. En realidad, el mayor consumo de agua se produce durante la extracción de recursos y la fabricación de los productos desechables. En general, la producción de los productos desechables requiere más agua que la de los reutilizables, especialmente si se comparan los grandes volúmenes de agua necesarios para cultivar plásticos de origen biológico (por ejemplo, maíz). El principal consumo de agua de los reutilizables se produce en la fase de lavado de la vajilla, que se reduce considerablemente con el uso de lavavajillas comerciales de alta eficiencia. En un estudio realizado para Starbucks, los reutilizables de cerámica redujeron el consumo de agua en un 64% durante todo el ciclo de vida en comparación con el vaso de papel desechable. Utilizar 500 vasos de papel consume casi 370 galones de agua, mientras que utilizar y lavar una taza de cerámica 500 veces consume sólo 53 galones de agua.