

Buenas Prácticas para Eventos

¡Te motivamos a aplicar estas recomendaciones para que tus eventos sean más sostenibles!



1.) ELIGE GASTRONOMÍA LOCAL

Que tus proveedores de alimentos y bebidas sean emprendimientos que elaboren platillos con ingredientes locales y que apliquen buenas prácticas de sostenibilidad.

2.) NO USES DESECHABLES

Trata de NO utilizar platos, vasos, cubiertos, etc. de plástico o foam. Reemplázalos por materiales de vidrio, cartón o madera.



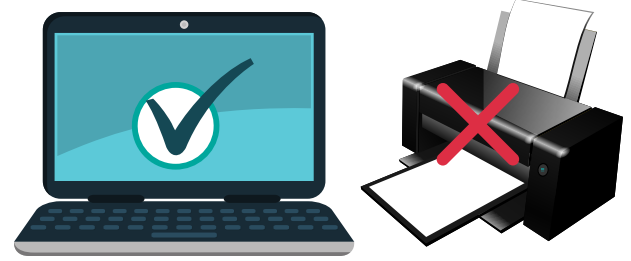
3.) EVITA EL CONSUMO DE AGUA EMBOTELLADA

No utilices agua embotellada para las bebidas, preferiblemente usa jarra con vasos de vidrio.



4.) EVITA IMPRIMIR DOCUMENTOS

Utiliza un sitio web y sube la información del evento (agenda, presentaciones, informes, etc.), con acceso a poder descargarla. Si necesitas imprimir, asegúrate que sea en papel con sello FSC o PEFC y siempre utiliza ambas caras del papel.



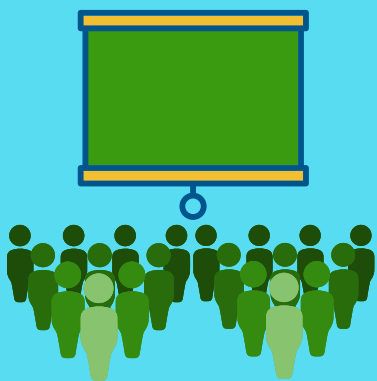
5.) GESTIÓN CORRECTA DE LOS DESECHOS

Ten visibles y señalizados los recipientes para los desechos (orgánico, papel y plástico). Esto te ayudará a hacer una correcta gestión de los desechos del evento.



6.) ADQUIERE OBSEQUIOS CON IDENTIDAD

Si entregas obsequios a los participantes, procura que sean de materiales naturales locales, preferiblemente con certificado ambiental.

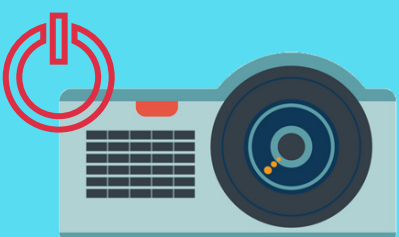


7.) ELIGE SALONES SOSTENIBLES

Asegúrate que el salón del evento implemente buenas prácticas de ahorro de energía, agua y gestión de desechos sólidos. También procura que estén cercanos a los participantes, así evitas el desplazamiento.

8.) PARA LA DECORACIÓN DEL EVENTO

Evita cortar flores, preferiblemente colócalas en maceteras.



9.) USA DE MANERA INTELIGENTE EL PROYECTOR

Enciende el proyector sólo cuando inicies la presentación y apágalo en cuanto termines.

10.) INFORMA A LOS PARTICIPANTES

Explica a los participantes del evento las buenas prácticas para que te ayuden a cumplirlas y las repliquen en sus eventos.

