



## LA COMIDA PARA LLEVAR ¿QUÉ HACEMOS CON LOS ENVASES?

La vida contemporánea es muy acelerada, una persona pasa mucho tiempo en movimiento, camino al trabajo, la universidad, el cole de los chicos, la casa de los padres o las reuniones sociales. Así, se van combinando responsabilidades y actividades en la vorágine diaria y se agradecen las alternativas de consumo que reducen las tareas cotidianas, como por ejemplo la comida precocinada o para llevar.

Además, con el estallido de la pandemia de la COVID-19, se ha incrementado la compra a domicilio como una opción para compartir algo especial sin necesidad de salir de casa o de sentarse en un restaurante. Hay una multiplicidad de aplicaciones móviles para encargar comida, en ellas coexisten restaurantes de comida rápida, comida tradicional de todos los rincones del mundo e incluso bares y restaurantes de "toda la vida" que han comenzado a ofrecer cafés y bocatas para llevar, o a poner toda su carta a disposición para envíos a domicilio.

Sin duda son alternativas útiles para los consumidores y una forma de seguir contribuyendo al consumo local al tiempo que se limita el riesgo de exposición al virus. Pero, ¿te has fijado la cantidad de envases y embalajes que este tipo de consumo produce? Cajas o envases con los platos principales, envases pequeños o sobres para las salsas, vasos para las bebidas y bolsas para envolverlo todo, son algunos de los ejemplos.



Como consumidor puedes promover un **consumo más sostenible** de este tipo de productos, a continuación te sugerimos una serie de ideas para conseguirlo:



Si te gusta tomarte un café o té al salir de casa puedes llevar tu propio vaso o termo y pedir que te lo pongan ahí. Hagamos el cálculo, un café por día son 365 envases que habrás reducido a lo largo del año.



En algunos locales se puede encargar la comida y esperar a que te la entreguen. Si llevas tus propios táperes y bolsas reutilizables harás una compra con cero envases.



Dile no a las pajitas, las tapas de café, los platos, los cubiertos y las bolsas plásticas. Los plásticos de un solo uso son altamente perjudiciales para el medioambiente.



Si sales a cenar y sabes que puede sobrarte comida llévate un táper de casa, de este modo no tendrás que comer hasta hartarte o utilizar un envase desechable.



Si no comes las salsas que suelen venir con el pedido comunícalo al hacer la compra. Así, reducimos a la vez el uso de envases y el desperdicio de alimentos.



Opta por los restaurantes que ofrezcan envases sostenibles para sus productos, así reduces el impacto y fomentas las buenas prácticas de los comercios.



Al momento de pedir puedes solicitar que te envuelvan la compra con el mínimo posible de envases.



Si tu comercio favorito no ha implementado envases y embalajes sostenibles ¡exige que lo hagan! Todos tienen espacios de comunicación con sus clientes.



Cuando hayas terminado de comer separa correctamente todos los residuos. Envases de plástico, lata o tetrabrik al contenedor amarillo, las cajas de cartón al azul y los vidrios al verde.

*La sostenibilidad se construye cada día con cada pequeño gesto de consumo.*