

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING

Este documento ha sido desarrollado de manera colaborativa
como resultado del
“Taller Proveedores Sustentables en la Industria Audiovisual”,
organizado por el Instituto de Artes Audiovisuales
de la Provincia de Jujuy.

En esta guía, se proponen acciones concretas distribuidas
en los siguientes ejes clave:

Educación ambiental y sensibilización
Planificación
Selección de proveedores
Embalaje y packaging sustentable
Certificaciones y estándares reconocidos
Uso eficiente de recursos
Gestión de residuos: reciclaje y reutilización
Impacto social: diversidad, inclusión, igualdad de género y condiciones laborales
Colaboraciones estratégicas

Cada uno de estos ejes tiene como objetivo contribuir a una cadena de valor
más consciente, responsable y alineada con las necesidades ambientales y
sociales actuales.



SECTOR CATERING

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING



Educación ambiental y sensibilización



- Formación continua sobre temas de sostenibilidad para mantener a los colaboradores actualizados.
- Utilización de medios de comunicación interna y externa para difundir mensajes de concienciación sobre sostenibilidad.
- Organización de eventos comunitarios que promuevan la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental.

Planificación



- Incorporación de opciones vegetarianas y veganas en los menús
- Promoción del consumo de alimentos vegetales en los menús
- Adaptación de los menús según la disponibilidad de ingredientes locales y de temporada.
- Planificación de porciones adecuadas en los menús para evitar el desperdicio de alimentos.

Proveedores



- Trabajar con proveedores que ofrezcan ingredientes sostenibles para la planificación de los menús.
- Establecer una base de datos de proveedores locales sostenibles
- Desarrollar criterios de evaluación para seleccionar proveedores sostenibles
- Establecer relaciones a largo plazo con proveedores sostenible
- Brindar apoyo y capacitación a los proveedores locales para mejorar sus prácticas de sostenibilidad.

Embalaje y packaging

- Eliminación de envases y embalajes de plástico de un solo uso.
- Reducción de la cantidad de material utilizado en los embalajes, evitando el exceso de empaque
- Aplicación sistemas de retorno y reutilización de envases, como botellas de vidrio o recipientes reutilizables.

Certificaciones o estándares reconocidos



- Contar con sellos o certificaciones que avalen procesos y prácticas sostenibles en la gestión
- Utilizar envases y embalajes con certificaciones/sellos de sostenibilidad.
- Contar con certificaciones que garanticen que los alimentos se han producido bajo condiciones de comercio justo
- Contar con certificaciones que garanticen que los ingredientes utilizados son de producción orgánica, sin el uso de pesticidas o fertilizantes químicos.

SECTOR CATERING

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING



Uso eficiente de los recursos



- Utilizar equipos de cocina energéticamente eficientes y adoptar prácticas para reducir el consumo de energía, como por ejemplo implementar iluminación LED, apagar equipos no utilizados para minimizar el uso de energía.
- Utilizar equipos eficientes en el uso de agua y fomentar prácticas de lavado que reduzcan el desperdicio de agua durante la preparación de alimentos y en la limpieza.
- Sensibilizar al personal de catering sobre la importancia de la reducción de la huella de carbono y la huella hídrica y proporcionar orientación sobre prácticas sostenibles.
- Establecer métricas para huella Co2 y huella hídrica. Realizar periódicamente el cálculo de huella y establecer metas de reducción.

Residuos



- Compostar los residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos.
- Utilizar vajilla y utensilios reutilizables en lugar de productos desechables, siempre que sea posible.
- Separar y reciclar adecuadamente los envases y materiales desechables, como botellas de plástico, latas y envoltorios de alimentos.
- Implementar estaciones de reciclaje claramente marcadas en distintas áreas del servicio de catering, incluyendo las zonas de producción, las áreas de preparación de alimentos y de comedor.
- En la medida de lo posible donar alimentos excedentes a organizaciones locales. Es importante capacitar al personal en la identificación y manejo adecuado de alimentos donables, para garantizar su seguridad.

Impacto social



- Cumplir con todas las leyes laborales locales e internacionales y promover prácticas laborales justas, incluyendo el registro adecuado de todos los trabajadores involucrados.
- Ofrecer condiciones de trabajo seguras y saludables para todos los empleados.
- Establecer y comunicar políticas claras de diversidad e inclusión, igualdad de género y condiciones laborales justas.
- Fomentar un ambiente de trabajo inclusivo y respetuoso.
- Garantizar la igualdad de oportunidades para todos los trabajadores. Promover la equidad salarial y revisar las políticas de contratación y promoción para evitar sesgos implícitos o inconscientes por género, edad, origen socioeconómico, etc.
- Implementar políticas que apoyen la contratación y retención de personas con discapacidad.

SECTOR CATERING

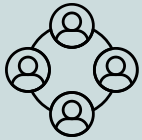
GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING



...continúa.

- Ofrecer opciones de trabajo flexibles que apoyen el equilibrio entre trabajo y vida personal.
- Fomentar un ambiente de trabajo abierto donde los empleados puedan expresar sus preocupaciones y sugerencias.

Colaboraciones estratégicas



- Establecer redes de contacto con otros proveedores y profesionales del sector para explorar oportunidades de colaboración y aprendizaje.
- Priorizar la colaboración con emprendimientos que compartan compromisos similares en relación al cuidado ambiental, el impacto social y prácticas comerciales éticas.
- Establecer colaboraciones con empresas locales de reciclaje para asegurar que los materiales reciclables se gestionen adecuadamente.

SECTOR VESTUARIO

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING



Educación ambiental y sensibilización

- Sensibilizar, capacitar y brindar actualizaciones permanentes en prácticas sustentables.
- Comunicar los beneficios de dichas prácticas al personal.
- Identificar o reflexionar por qué se llevaron adelante.

Planificación



- Establecer criterios sustentables y proponer a la producción alternativas sustentables
- Llevar un registro de las prácticas que se llevan a cabo en el sector.
- Confeccionar un balance que nos permita evaluar el progreso de manera continua y realizar un seguimiento efectivo de las mejoras
- Establecer alianzas o colaboraciones entre pares para dialogar sobre desafíos y posibles soluciones.

Proveedores



- Establecer un sistema de selección de proveedores que realicen prácticas sustentables.
- Considerar la trazabilidad de los proveedores para asegurar el control y seguimiento de sus procesos y prácticas
- Incentivar el consumo local y el sentido de pertenencia de artesanos y productores locales.
- Investigar, averiguar si hay iniciativas, programas o algún tipo de acción a nivel gubernamental que se esté desarrollando.

Embalaje y packaging



- Minimizar el embalaje y packaging de un solo uso.
- Proponer alternativas de productos biodegradables para el lavado y mantenimiento de los textiles.
- Buscar alternativas de compuestos más simples para la limpieza y mantenimiento de los textiles más amigables con el ambiente como el bicarbonato de sodio, limón, etc.
- Evaluar si es posible el recambio y retorno de envases de artículos de limpieza.

Certificaciones o estándares reconocidos



- Iniciar el camino para la certificación (ojo que es un proceso que requiere tiempo y dedicación , pero vale la pena!)
- Establecer un criterio o sistema de valores que nos permita identificar y prevenir prácticas de greenwashing

SECTOR VESTUARIO

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING



Uso eficiente de los recursos



- Hacer un uso racional de la energía (de este modo reducimos no sólo emisiones de gases de efecto invernadero, sino también los costos!)
- Evitar los lavados innecesarios.
- Utilizar la plancha vertical a vapor como una alternativa de limpieza de las prendas.
- Seguir las pautas de cuidado de las prendas, detallado en las etiquetas.
- Utilizar servicio de tintorería y planchado solo cuando sea necesario.
- Investigar qué productos o técnicas se utilizan en los servicios especiales.
- Logística: reducir en la medida de las posibilidades los traslados innecesarios.
- Huellas: Llevar adelante registros de consumo de recursos para minimizar la huella hídrica y la huella de carbono.
- Comparar el costo a mediano y largo plazo (lo barato sale caro).
- Desenchufar electrodomésticos que no uso con frecuencia.
- Hacer cosas manualmente y no depender tanto de un electrodoméstico
- Caminar más o transportarse en bicicleta.

Residuos



- Separar los materiales reciclables que se generen, siempre limpios y secos.
- Ser consciente de que el tratamiento de los materiales reciclables se hace manualmente, y más allá de los elementos de protección y seguridad, el material hace a las condiciones dignas de trabajo de los recuperadores ambientales, ya sean formales o informales (Cooperativas de Recuperadores Ambientales) o empresas de Recolección.
- Disponer los residuos correctamente en los tachos o contenedores diferenciados debidamente identificados. Prestar atención a la cartelera .
- Pensar la trazabilidad y composición de la prenda al momento de diseñar el vestuario. Tener en cuenta que la industria textil es una de las actividades más contaminantes.
- Reflexionar e investigar a dónde van a parar los residuos que se generan, ¿qué impactos tienen?
- Considerar alternativas: Tiendas Second Hand, Galpones/Tiendas circulares, Reutilización, Donación, Alquiler, Compra-venta, Canje, Recuperación, Reparación: talleres de reparación, Reciclaje.
- Investigar si hay programas a nivel gubernamental o emprendimientos que gestionen y traten los residuos textiles.

Impacto social

- Pensar los impactos que tiene en las comunidades, sean positivos o negativos.

SECTOR VESTUARIO

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA PROVEEDORES DE VESTUARIO Y CATERING



Colaboraciones estratégicas

- Establecer alianzas o colaboraciones entre pares para dialogar sobre desafíos y posibles soluciones.
- Participar en iniciativas locales.

*“Seamos los agentes de cambio que nuestra industria necesita, replicando el mensaje y disfrutando siempre del proceso.
Seamos capaces de cambiar la lente con la que hacemos nuestro cine, pensando en un futuro inclusivo y sustentable para todos”*



www.filmarverde.com



info@filmarverde.com



[@filmarverde](https://www.instagram.com/filmarverde)



[@filmarverde](https://www.linkedin.com/company/filmarverde)



www.dinamoconsultora.com



soledad@dinamoconsultora.com



[@dinamo_consultora](https://www.instagram.com/dinamo_consultora)



[@dinamo-consultora-ambiental](https://www.linkedin.com/company/dinamo-consultora-ambiental)