

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

UNA GUIA PARA **zero waste** COCKTAILS SOSTENIBLES

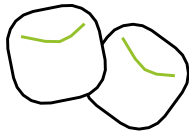
Cinco consejos para ayudarte a
brindar una experiencia ecológica



PROXIMIDAD **1**

Antes de comprar, pregúntate, ¿cuánto ha viajado este ingrediente? Lo más probable es que si no es local, no sea sostenible.

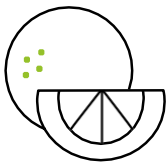
A la hora de comprar, opta por productos locales y de temporada. Es probables que ahorres dinero al hacerlo.



HIELO **3**

Fabricar hielo desperdicia agua y energía.

Minimiza el uso de recursos naturales al encontrar formas alternativas de enfriar, como con pre-procesados. Se pueden guardar en el congelador o en el frigorífico para que estén siempre helados. ¡También aceleran el servicio y garantizan la consistencia!



DESHIDRATADO **5**

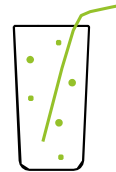
¡La fruta deshidratada es ideal para preparar garnish! Puedes aumentar significativamente la vida útil de las frutas perecederas y reducir la cantidad de desperdicio de alimentos de tu negocio.



REUTILIZAR



2 Aprovecha al máximo los ingredientes que tienes usándolos en todo su potencial. Reutiliza los ingredientes perecederos para hacer cordiales, jarabes o incluso garnishes.



PAJITAS LARGAS **4**

Siempre que sea posible, evita el plástico en la barra, especialmente de un solo uso.

Desde mezcladores hasta pajitas, tómate el tiempo para buscar alternativas al plástico hechas de metal o materiales reciclables.