

Guía para no usar plástico en tiendas de té de burbujas



La Ordenanza sobre servicios de alimentos desechables del condado de San Mateo prohíbe el uso de artículos de alimentos de plástico de un solo uso, incluido el plástico compostable (bioplástico, PLA, CPLA, TPLA), para vasos, utensilios, sorbetes y recipientes de alimentos. En su lugar, los restaurantes y cafés tienen la obligación de usar utensilios de alimentos compostables que sean a base de fibra o reutilizables. Las tiendas de té de burbujas de toda el Área de la Bahía han logrado este cambio con éxito y están tomando otras medidas para ser más sostenibles.

Urban Ritual | San Mateo, CA

- Han eliminado las tazas de plástico y han implementado tazas, tapas y sorbetes de té de burbujas de fibra con su marca.
- Se han asociado con Okapi Reusables para ofrecer un servicio rentable de tazas reutilizables.
- Promocionan sus esfuerzos de sostenibilidad como herramienta de marketing para conseguir más clientes.



Nano's Ohana | Half Moon Bay, CA

- Venden tazas de té de burbujas con tapa y sorbete, todo reutilizable, con su marca.
- Los clientes reciben un descuento cuando llevan su propia taza o sorbete.
- Han invertido en utensilios de alimentos reutilizables para artículos especiales de los menús de fin de semana, lo que permite al negocio ahorrar \$3302 cada año.



Mr. Green Bubble Tea | Menlo Park, CA

- Ofrecen las bebidas en frascos de vidrio con boca de rosca reutilizables.
- Utilizan canastas y utensilios reutilizables, así como una estación de limpieza de mesas con una señalización llamativa para sus clientes.
- Promueven el consumo en el local gastronómico, lo que convierte a toda la experiencia de café en un evento memorable.
- En lugar de un sello, utilizan una tapa separada y extraíble.



Teaspoon | Palo Alto, CA

- Sirven té de burbujas en frascos con boca de rosca reutilizables con sorbetes reutilizables cuando el cliente permanece en el local. Sirven agua en vasos de plástico reutilizables.
- Los clientes pueden visualizar con gran facilidad el descuento al traer su propio vaso.
- Se creó un club de sorbetes para té de burbujas con la tropa 60016 de las Niñas Exploradoras. Los clientes reciben un té de burbujas gratis cuando llevan su propio sorbete reutilizable 15 veces.
- En el café se venden sorbetes de acero inoxidable y vasos de té de burbujas con su marca.



Consejos para no usar plástico en la tienda de té de burbujas:

Use vasos de fibra natural

- Puede usar las tazas de fibra natural (p. ej., papel, caña de azúcar, etc.) con las mismas dimensiones que las tazas de plástico que está usando actualmente con sus máquinas existentes. Pruebe diferentes tazas de fibra hasta encontrar las que mejor funcionen con sus máquinas.
- Es posible que el sello de plástico no cierre tan bien en una taza de fibra como en una de plástico. Indique a los consumidores que agiten suavemente el té de burbujas. Considere la opción de revolver la bebida para que el consumidor no tenga que agitarla. Haga un letrero para recordar al personal y a los consumidores que agiten el té suavemente.
- Considere la opción de usar una tapa separada y extraíble que se ajuste bien al vaso de fibra, en lugar de un sello de plástico.



La señalización ayuda a promover el cambio de los clientes hacia los artículos reutilizables en su tienda de té de burbujas.

Use artículos reutilizables para consumo en el local gastronómico

- Compre tazas reutilizables o frascos con boca de rosca y sorbetes reutilizables para consumir en el local.
- Considere aplicar una pequeña tarifa para los artículos de un solo uso, con el fin de incentivar a los clientes a consumir en el local.
- Compre cubos y carritos de limpieza para recoger los artículos reutilizables en el comedor.
- Coloque letreros claros con mensajes como “Deje los platos usados aquí” o “Lleve solo lo que necesita”.

Reduzca los artículos de un solo uso para llevar

- Según lo que exige la ley estatal AB 1276, solo entregue accesorios desechables (p. ej., sorbetes, utensilios, agitadores, etc.) cuando el cliente los solicite.
- Permita a los clientes traer sus propias tazas reutilizables, ofrézcales un descuento cuando lo hagan y promocióne esta política.
- Use un dispensador de té de burbujas de vertido sin contacto para evitar que el utensilio de vertido y el recipiente reutilizable del consumidor entren en contacto.
- Considere participar de un servicio de tazas de alquiler como Okapi Reusables.

Los artículos reutilizables son seguros

Los Servicios de Salud Ambiental del condado, al igual que los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, permiten el uso de utensilios de alimentos reutilizables si se lavan, se enjuagan y se desinfectan correctamente. El Departamento de Sostenibilidad fomenta el uso de artículos reutilizables cuando sea posible para reducir costos, residuos y basura, así como para mejorar la experiencia del cliente.

¿Necesita ayuda?

Comuníquese con el Equipo de Concientización sobre Artículos de Alimentación del condado para que le ayude a diseñar un modelo personalizado de utensilios de alimentos reutilizables para su negocio.

Los negocios pueden ser elegibles a fin de recibir financiamiento para comprar utensilios de alimentos reutilizables.

Puede encontrar recursos para los negocios de servicios de alimentos, incluida una guía de compras de productos y señalización, en smcfoodware.com.

Comuníquese con la línea directa de la Ordenanza sobre utensilios de alimentos para recibir ayuda: (888) 442-2666

