





## En colaboración con:



## CONVOCATORIA PARA CERTIFICADO DE RESTAURANTES AMBIENTALMENTE RESPONSABLES (AR) EN MÉRIDA

### OBJETIVO

Reconocer buenas prácticas en restaurantes del Municipio de Mérida, por su visión responsable en relación al tema ambiental y la innovación de la gestión social, buscando que sea transversal y multidimensional, impulsando el emprendimiento verde e incluyente, con el fin de fomentar la seguridad alimentaria, contribuyendo a las estrategias locales para mitigar los efectos de cambio climático.



## Requisitos rectores con los que deben contar los interesados:

- Una estrategia de responsabilidad de corto, mediano y largo plazo, que sea de conocimiento de todos.
- Un esquema de incentivos para las acciones del personal, alineados con la estrategia de la empresa.
- Un esquema visual comunicativo, interno y externo, que presente, de manera honesta los esfuerzos realizados para las prácticas responsables de la empresa y sus impactos internos y externos.
- Una visión proactiva y asertiva sobre el medio ambiente, atendiendo los procesos de producción de una manera más sustentable.
- Programas dirigidos a la vinculación y aportación o mejora de la comunidad que rodea a la empresa.



## JUSTIFICACIÓN

A través del tiempo el municipio de Mérida, Yucatán ha venido creciendo en diferentes dimensiones, desde el aspecto poblacional, hasta el desarrollo urbano y el tipo de servicios que esta concentración urbana ofrece a sus habitantes.

Este crecimiento ha surgido de manera natural encaminando el desarrollo económico del municipio, ponderando el crecimiento urbano y la necesidad de servicios hacia el sector habitacional y turístico.



De igual forma el crecimiento del área especializada en alimentos y bebidas a través de las cámaras informó que en el año 2008 existían 8000 negocios con este giro, que al cierre del año 2011 este padrón creció a 12,000 negocios, dando cuenta del fenómeno.

A nivel mundial se calcula que el 8% de la emisiones de gases de efecto invernadero son emitidos por la pérdida y el desperdicio de comida. En la actualidad se generan alrededor de 870 toneladas diarias de residuos en la ciudad de Mérida, de las cuales se calcula que cerca del 25% es generado por los negocios de alimentos y bebidas.



## Beneficios generales de la certificación

- Contribución a la sustentabilidad de Mérida
- Disminución de la huella ecológica de los restaurantes (indicador de impacto ambiental relacionado con la capacidad ecológica de la Tierra para regenerar sus recursos, contempla el consumo de: energía y agua, medio de transporte y generación de residuos).
- Aportación en la justicia social e inclusión social



## Beneficios particulares de la certificación

- Aumento en el valor agregado de responsabilidad social y ambiental
- Reconocimiento de buenas prácticas ambientalmente responsables
- Orientación y capacitación para mejorar el desempeño ambiental
- Proyección de ahorro económico
- Difusión en medios de los participantes y de los establecimientos que obtengan el distintivo
- Alineación a los Objetivos de Desarrollo Sostenible
- Promoción en el Módulo Interactivo de Turismo del Ayuntamiento
- Aparición en la página web del Ayuntamiento Mérida Sustentable





## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Restaurantes en el Municipio de Mérida, que cuenten con cocina y área para recibir comensales.



## ESPECIFICACIONES

Designar a un enlace encargado de:

- Contacto para asesoría
- Calendarización de visitas y capacitaciones
- Formulación del expediente
- Que tenga acceso a los datos, documentos y/o comprobantes
- Capacidad de darle seguimiento a los datos

\*Debe contar con autorización / visto bueno de la directiva



Calendarización	Actividades	Pasos Certificación
13 FEB a 05 MZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convocatoria Abierta</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Enviar carta de intención a la Unidad de Desarrollo Sustentable asignando a un enlace de contacto al correo <a href="mailto:cultura.ambiental@merida.gob.mx">cultura.ambiental@merida.gob.mx</a></li> <li>Llenar autoevaluación digital que la UDS le hará llegar, posteriormente la preparación de evidencias y documentación que se solicite.</li> <li>Tomar el seminario Conciencia Basura Cero impartido por Carolina Canché.</li> </ol>
MARZO-MAYO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visitas de inspección por parte de la Unidad de Desarrollo Sustentable</li> <li>Evaluación de expediente.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Programar visita de auditoría a instalaciones para acreditar nivel de cumplimiento</li> <li>Se efectúa la visita programada con firma de confidencialidad.</li> <li>Entra expediente al Comité especialista.</li> </ol>
JUNIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retroalimentación</li> <li>Entrega de constancias y certificaciones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se da un resolutivo al interesado.</li> </ol>

## 1 AÑO DE VIGENCIA DEL CERTIFICADO DE RESTAURANTE AR



## NIVELES

**NIVEL 1. Reconocimiento Oro**






**NIVEL 2. Reconocimiento Plata**

**NIVEL 3. Reconocimiento Bronce**



## CATEGORÍAS

Los participantes podrán hacerse acreedores a la certificación de restaurantes AR, si cumplieran con las acciones mencionadas a continuación.

-  **Residuos y Consumo Responsable**
-  **Energía**
-  **Cuidado del Agua**
-  **Cultura Verde**
-  **Inclusión**



## NIVEL 3: Bronce

### Residuos y Consumo Responsable

- Procura la publicidad limpia evitando impresos
- Cuenta con separación de residuos en orgánico e inorgánico
- Tiene una estrategia para la reducción del uso de popotes o su completa eliminación

### Energía

- Cuenta con personal sensibilizado en el tema
- Cuenta con una campaña interna sobre el ahorro de energía

### Cuidado del Agua

- Practica un manejo adecuado de aceites comestibles en la cocina

### Cultura Verde

- Cuenta con jardineras o áreas verdes dentro del restaurante.
- Participa en jornadas de reforestación

### Inclusión

- Cuenta con señalética alusiva a las prácticas ambientales aplicadas
- Personal sensibilizado en el tema ambiental (Como estrategia de popote, uso de desechables biodegradables, separación de residuos, ahorro de energía, tapar ollas al cocinas y aceite)

- **Estos son algunos de los puntos a evaluar, la relación completa se les hará llegar por correo**



## NIVEL 2: Plata

### Residuos y Consumo Responsable

- Separa y valoriza los residuos reciclables
- Usa bolsas de papel, bolsas de reúso o empaques de cartón en la modalidad "Para llevar", evitando bolsas de plástico
- Cuenta con campaña anti-pototes

### Energía

- La iluminación es de tecnología ahorradora.

### Cuidado del Agua

- Cuenta con un plan de ahorro de agua (riego por las mañanas, reutilizar el agua para riego si cuenta con lavadora)
- Utiliza detergentes biodegradables

### Cultura Verde

- Cuenta con el 15% o más de área verde arbolada en el establecimiento donde se encuentre su local, puede incluir el estacionamiento o techo verde.
- Cuenta con jardineras o áreas verdes dentro del restaurante.

### Inclusión

- Un porcentaje de las compras son de insumos a proveedores locales, promoviendo la disminución de su huella de carbono
- Realiza encuestas a clientes sobre la percepción en el uso de prácticas ambientalmente responsables

• Estos son algunos de los puntos a evaluar, la relación completa se les hará llegar por correo



## NIVEL 1: Oro

### Residuos y Consumo Responsable

- Compra consumibles elaborados con papel y cartón reciclado, tanto los utilizados en el área sanitaria como de cocina
- Utiliza desechables que no son UNICEL
- Destina sus desechos orgánicos para composta

### Energía

- La iluminación y su sistema climático es de tecnología ahorradora
- Cuenta con un programa para eficientizar las rutas de repartidores y diligencias.

### Cuidado del Agua

- Cuenta con instalaciones sanitarias ahorradoras de agua

### Cultura Verde

- Mantiene áreas verdes perimetrales a sus instalaciones bien cuidadas, inclusive mediante su reforestación

### Inclusión

- Tiene un menú inclusivo (personas con discapacidad visual, con diabetes, etc)
- Tiene platillos marcados como vegetarianos o veganos
- Dona sus excedentes y desperdicios de alimentos

• **Estos son algunos de los puntos a evaluar, la relación completa se les hará llegar por correo**





## Jurado Calificador

- SEMARNAT
- CANACO Servytur Mérida
- Secretaría de Desarrollo Sustentable
- Unidad de Desarrollo Sustentable del Ayuntamiento de Mérida
- Dirección de Desarrollo Económico y Turismo
- Cero Basura Yucatán
- Saca tu Sabucán Yucatán



## \*POSIBILIDAD DE MENCIÓN ESPECIAL

### Quienes cumplan con lo siguiente:

- Tiene un área destinada a huerto urbano
- El establecimiento cuenta con bici-estacionamiento
- Maneja incentivos para empleados que se trasladan en bicicleta
- Tiene espacio para mascotas
- Algún porcentaje de su energía es abastecida por energías renovables





H. Ayuntamiento de Mérida  
Unidad de Desarrollo Sustentable  
[cultura.ambiental@merida.gob.mx](mailto:cultura.ambiental@merida.gob.mx)  
942-00-25 Ext. 81477

