



**Empieza ya**  
a manejar correctamente  
los residuos en tu restaurante  
o panadería.



# 02



Los residuos de un restaurante o panadería, debido a su alto contenido orgánico, pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios puede constituir un problema de salud muy grave que afectará a tu personal y clientela.

En este artículo te daremos una guía básica de cómo manipular residuos sin riesgos.



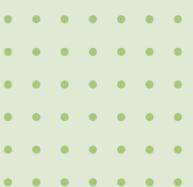
## ¿Qué tipo de residuos se generan en los restaurantes o panadería?

---

Los negocios gastronómicos generan muchos residuos orgánicos, plásticos, vidrios e incluso otros de origen químico. Algunos de ellos podemos organizarlos bajo ciertos parámetros para ayudar a su reciclaje. La principal forma de hacerlo es usando contenedores de colores. Cada color es para un cierto tipo de residuo.



- Los contenedores de color verde son para almacenar cristal y vidrio.
- Los contenedores de color azul, para envases y materiales de cartón y papel.
- Los contenedores de color amarillo, para envases y materiales de plástico, latón, tetrabricks y latas de conservas y/o bebidas.
- Los contenedores de color marrón o negro están destinados para los residuos orgánicos.



## OJO

Los residuos grasos, como aceites vegetales y animales, deben ser recogidos por una empresa profesional autorizada.

La razón principal es que los residuos grasos son un material muy contaminante: se estima que un litro de aceite puede llegar a contaminar hasta mil litros de agua.

Una vez tratados, los residuos grasos se utilizan para la producción de biocombustibles, jabones y otros productos (ceras, barnices, etc.).



## Algunos consejos para el manejo de residuos.

---

- 1.** Establecer un sistema para aislar los residuos, desde que son producidos hasta que son eliminados. Una buena idea es tener contenedores con cierre hermético y de apertura no manual.
- 2.** Tener contenedores resistentes y con suficiente capacidad.
- 3.** Ubicarlos en zonas fáciles de limpiar y desinfectar, completamente aisladas de las áreas de circulación y almacenaje de los alimentos.



4. Retirar continuamente la basura de las cocinas para evitar acumulación y malos olores.
5. Instalar recipientes y cubos de basura antigoteo, a prueba de agua y plagas.
6. Limpiar completamente y con frecuencia los contenedores.

Recuerda, ahora en **AliSoluciones** puedes comprar contenedores de plástico, tachos de basura, escobas y mucho más con solo un clic y sin moverte de tu local.



08

Descubre todas las herramientas  
de **AliSoluciones**, conviértete en  
un **SuperEmprendedor** y haz  
crecer tu restaurante o panadería.

**Ingresa  
AQUÍ**



[alisoluciones.com.pe](https://alisoluciones.com.pe)



**alicorp**