

CERTIFICACIÓN CLEAN BAY PARA RESTAURANTES QUE INTEGRAN LA SUSTENTABILIDAD Y EL CUIDADO DEL MAR A SUS PRÁCTICAS DE NEGOCIOS



¿POR QUÉ?

Los restaurantes desechan en media **75 toneladas de basura** por año.

Los desechos de los restaurantes terminan en nuestros sistemas de drenaje pluviales y **de allí van directo al mar.**

Los vertidos contaminan nuestros mares, dañan la vida marina, afectan la salud pública y causan clausuras de playas.

La reducción de la contaminación en su origen es esencial para la protección de nuestros ríos, playas y la Bahía de Santa Mónica.

Juntos, **los 30.000 restaurantes de la Bahía de Santa Mónica** podemos hacer una importante contribución a la limpieza del mar.

La Certificación Clean Bay puede **aumentar la visibilidad del restaurante**. Se ofrecen recursos y apoyo para que los restaurantes obtengan la certificación.

65% de los clientes de restaurantes están dispuestos a **pagar más para comer en restaurantes sustentables.**



¿CÓMO?



Inspectores municipales visitan los establecimientos gastronómicos todos los años.

Los inspectores usan una lista para asegurarse que los restaurantes **cumplan con el 100% de los requerimientos del programa de Certificación Clean Bay.**

Los restaurantes certificados reciben **un distintivo para colgar en la ventana.**



Aquellos restaurantes que no pasen la inspección inicial **pueden solicitar una segunda inspección.**



Estimado Restaurante-Café, como cliente lo aliento a que contribuya a prevenir la contaminación, uniéndose a la Certificación Clean Bay.

USE ESTA TARJETA PARA DEJAR COMENTARIOS EN RESTAURANTES/CAFÉS. ENTRÉQUELO AL MESERO O COLÓQUELO EN LA CAJA DE SUGERENCIAS.



CERTIFICACIÓN CLEAN BAY

PRACTICAS DE NEGOCIOS

PARA OBTENER LA LISTA COMPLETA DE REQUERIMIENTOS
PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN CLEAN BAY
VISITE WWW.SANTAMONICABAY.ORG

