

¡Adiós desechables! Campus Mty lanza programa de reducción de residuos



¿Quieres cambiar tus **hábitos** y comenzar a **reducir el uso de desechables** cuando comes en las cafeterías del campus Monterrey?

Conoce **TecFood2GO** un programa de **contenedores de alimentos retornables** con el que podrás alcanzar esta meta y que ya se encuentra disponible.

En colaboración con [Ruta Azul](#) y [TecFood](#) esta iniciativa se desprende del compromiso institucional de **construir un futuro sostenible** al adoptar una cultura proactiva ante la **emergencia climática**.



/> width="900" loading="lazy">

Para lograrlo una de las metas principales es **disminuir significativamente el uso de botellas de plástico de un solo uso y desechables.**

*“En abril de este año hicimos un anuncio muy importante donde nos comprometimos a **reducir** de manera muy importante los plásticos de un solo uso”, detalló **Cynthia Villarreal, líder de Ruta Azul.***

“Para lograr esta meta ecológica nos comprometimos con implementar un sistema de economía circular”.- Eduardo Orduña

TecFood2GO brinda una alternativa práctica y sencilla, agregó, para **transportar la comida** para llevar sin el uso de desechables.

¿Cómo funciona?

Hacer uso de este servicio es muy sencillo solo tienes que dirigirte a una de las cafeterías en **campus Monterrey** y seguir los siguientes pasos:

1. Adquiere **tokens** en la caja de las cafeterías. Cada token equivale a un contenedor y lo podrás adquirir con un depósito 100% reembolsable de \$80 c/u.
2. Intercambia los tokens en la barra y obtén tus alimentos en contenedores **limpios y desinfectados**.
3. ¡Disfrutar tus **alimentos para llevar** en contenedores retornables!
4. Regresar los contenedores **sin residuos** en la máquina TecFood2GO.
5. Tomar los tokens de la maquina y **elige canjearlos** por un nuevo contenedor en barra o bien el reembolso del dinero.



/> width="900" loading="lazy">

Este programa ya está disponible en [campus Monterrey](#) en las cafeterías **El Jubileo, Barra Centrales y Chilaquiles Tec**, próximamente se habilitará en campus [Querétaro](#) y [Guadalajara](#).

*“Para lograr esta meta ecológica nos comprometimos con **implementar un sistema de economía circular que permita reducir en un 50% el uso de desechables durante el primer año de este programa**”,* explicó **Eduardo Orduña, gerente de Tec Food y Tec Hospitality.**

“Es un reto romper paradigmas cuestionar nuestra forma de hacer las cosas”.- Cynthia Villarreal

Disminuir la huella de carbono

Orduña compartió además que cada contenedor de recipientes tiene la capacidad de usarse hasta **300 veces** por lo cual este se vuelve mucho más sostenible que una opción desechable biodegradable.

“Mucho de lo que queremos empujar es que lo utilicen tanto alumnos como profesores y colaboradores a esta iniciativa”, afirmó.

En nuestras cafeterías internas se venden aproximadamente **300 mil desechables al año**, añadió, y para su producción se usan más de 4.7 millones de litros de agua.



/> width="900" loading="lazy">

*“Al usar la misma cantidad en contenedores reutilizables y lavarlos solo consumiríamos el **38% del agua** utilizada para la producción de desechables”, mencionó.*

Como institución que involucra a tantas personas dentro y fuera, añadió Cynthia Villarreal, vimos que tenemos una **huella en residuos** importante y tuvimos que pensar en cómo la íbamos a reducir.

*“Es un reto **romper paradigmas** cuestionar nuestra forma de hacer las cosas lo que consideramos conveniente o fácil y al cambiar sufrir pérdidas, pero por una ganancia mayor que es dejar un planeta a las generaciones futuras”, puntualizó.*

TE PODRÍA INTERESAR: