

Guía COP16

para establecimientos gastronómicos

¡COPIémosle a la COP16!

Contenido



1.	Preparándonos para la Sostenibilidad en la Industria Gastronómica de Cali ante la COP16	4
2.	Trámites y regulaciones necesarias para la operación de establecimientos gastronómicos en Cali	5
3.	Estrategias de marketing para establecimientos gastronómicos	9
3.1.	Promoción	10
3.2.	Fidelización del cliente	11
4.	Servicio	13
4.1.	Capacitación del Personal:	14
4.2.	Adaptabilidad del Servicio:	
4.3.	Protocolo de Atención al Cliente:	15
4.4.	Conciencia Ambiental:	
4.5.	Tiempos de Espera y Reservas:	
4.6.	Recolección de Comentarios:	16
5.	Prácticas sostenibles en la industria de establecimientos gastronómicos.	17
5.1.	Uso de ingredientes locales y de temporada: Un Compromiso Gastronómico con la Sostenibilidad y la COP16	18
5.2.	Reducción del desperdicio de alimentos y manejo adecuado	20
5.3.	Optimizando recursos hídrico en la Industria gastronómica de Cali	22
5.4.	Avanzando hacia un Futuro Sostenible: Eficiencia Energética y Energías Renovables en la Industria Gastronómica de Cali	24
5.5.	Control de niveles de decibeles y normativas de ruido en establecimientos gastronómicos.	26
6.	Colaboración con proveedores y comunidades locales	30





Cámara de Comercio de Cali



EN EL MARCO DE LA
COP16
CALI-COLOMBIA
Por el clima y el desarrollo



1. Preparándonos para la Sostenibilidad

**en la Industria Gastronómica
de Cali ante la COP16**

¡COPIémosle a la COP16!



ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI



Acodrés
Asociación de Comerciantes y Artesanos de Cali



cotelco
Asociación Promotora y Organizadora de Comercio Exterior

EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE CALI 2016



anato
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS



ccc.org.co



La ciudad de Cali, conocida como la “**capital Mundial de la Salsa**” y reconocida por su rica cultura gastronómica, alberga una diversidad de establecimientos que reflejan la esencia y la pasión culinaria de la región. Desde pequeños comedores locales hasta establecimientos de alta cocina, Cali ofrece una amplia gama de opciones para satisfacer los paladares más exigentes.

La industria gastronómica en Cali desempeña un papel fundamental en la economía local, generando empleo, promoviendo el turismo y contribuyendo a la identidad cultural de la ciudad. Sin embargo, como en cualquier sector, enfrenta diversos desafíos que requieren atención y acción por parte de los propietarios de negocios, autoridades gubernamentales y la comunidad en general.

La COP 16 es un evento de importancia global que reúne a líderes mundiales, expertos y representantes de la sociedad civil para discutir y tomar medidas concretas para abordar el cambio climático y sus impactos.

La participación de la industria gastronómica en la preparación para la COP 16 es importante porque tiene el reto de atender visitantes del mundo, implementar medidas para reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la eficiencia energética y promover prácticas eco amigables. Los establecimientos pueden contribuir de manera significativa a los objetivos de mitigación y adaptación al cambio climático.

Por último, la preparación para **la COP 16 también implica la adaptación a posibles cambios en las regulaciones y normativas** relacionadas con la industria alimentaria.





Cámara de Comercio de Cali



EN EL MARCO DE LA
COP16
CALI-COLOMBIA
2016



2. Trámites y regulaciones

necesarias para la operación de establecimientos **gastronómicos en Cali**

¡COPIémosle a la COP16!



Operar un establecimiento gastronómico en Cali requiere cumplir con una serie de trámites y regulaciones para garantizar el funcionamiento legal y seguro del negocio. A continuación, se detallan los principales requisitos:

- **Registro ante la Cámara de Comercio:** Es necesario registrar el establecimiento gastronómico como una empresa ante la Cámara de Comercio de Cali. Esto implica la inscripción en el Registro Mercantil y la obtención del NIT (Número de Identificación Tributaria)

Guía práctica para
crear y formalizar
tu empresa



Licencia de Uso
de Suelo



- **Concepto Sanitario:** Es imprescindible obtener el concepto sanitario ante la Secretaría de Salud Municipal. Este verifica las condiciones higiénico sanitarias propias del funcionamiento del establecimiento y de la actividad que se pretende desarrollar.



- **Cumplimiento de Normativas Ambientales:** Los establecimientos gastronómicos deben cumplir con las regulaciones ambientales, especialmente en lo que respecta al manejo de residuos sólidos, líquidos y orgánicos, así como al control de emisiones contaminantes. Para completar el cumplimiento de estas normatividades es importante contar con el certificado de bomberos y del control de plagas.
- **Pago de Impuestos:** Se deben cumplir con las obligaciones tributarias correspondientes, como el pago de impuestos municipales, departamentales y nacionales.
- **Cumplimiento de Normativas Laborales:** Es importante cumplir con las leyes laborales vigentes, incluyendo la contratación de personal con todos los beneficios y derechos establecidos por la legislación colombiana.
- **Seguro de Responsabilidad Civil:** Aunque no es obligatorio por ley, es recomendable contratar un seguro de responsabilidad civil que proteja al establecimiento en caso de accidentes o reclamaciones legales por parte de clientes o empleados.



- Es fundamental que los propietarios y administradores se mantengan informados sobre los requisitos y regulaciones actualizadas para garantizar el cumplimiento normativo y el éxito a largo plazo de sus negocios.

- En Colombia, el decreto que regula el cumplimiento de los establecimientos gastronómicos es el Decreto 1072 de 2015, específicamente en su Título 3, Capítulo 6, que aborda las condiciones de seguridad y salud en el trabajo para el sector de la gastronomía y establecimientos. Este decreto establece las normativas y requisitos que deben cumplir en materia de seguridad y salud ocupacional para garantizar un entorno laboral seguro y saludable para sus empleados. Además, el decreto establece lineamientos para la prevención de riesgos laborales, la capacitación del personal, la señalización adecuada, entre otros aspectos importantes relacionados con la operación segura de los restaurantes.





 **3. Estrategias**

**de marketing para
establecimientos gastronómicos**

¡COPIémosle a la COP16!

3.1. Promoción

- **Presencia en Redes Sociales:** Utilizar plataformas como Instagram, Facebook, TikTok y Twitter para compartir imágenes y videos atractivos de los platos, promociones especiales y eventos del restaurante. Esto ayuda a aumentar la visibilidad y atraer clientes potenciales.
- **Programas de Fidelización de Clientes:** Implementar programas de lealtad que recompensen a los clientes frecuentes con descuentos, promociones exclusivas o puntos canjeables por premios. Esto ayuda a mantener la clientela existente y a fomentar la repetición de visitas.
- **Marketing de Contenidos:** Crear contenido relevante y útil, como blogs, videos o guías gastronómicas, que atraigan a los clientes al sitio web del establecimiento gastronómico y posicionen la marca como un referente en su sector.
- **Estas estrategias de marketing son fundamentales para promover la marca y atraer clientes en el competitivo mercado de establecimientos gastronómicos en Cali. Las referencias bibliográficas proporcionadas respaldan las mejores prácticas en marketing digital y gestión de clientes en la industria de la restauración.**



3.2. Fidelización del cliente

- **Antes de la COP16:**
 - Ofertas Especiales Temáticas: Crear ofertas especiales o menús temáticos relacionados con la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente en preparación para la COP16. Esto puede incluir platos con ingredientes locales y orgánicos, opciones vegetarianas o veganas, y promociones que destaquen el compromiso con la sostenibilidad.
 - Campañas de Sensibilización: Realizar campañas de sensibilización en redes sociales y en el propio establecimiento para educar a los clientes sobre la importancia de la COP16 y cómo pueden contribuir con pequeñas acciones sostenibles en su día a día.
- **Durante la COP16:**
 - Eventos Especiales: Organizar eventos especiales durante la COP16 que destaquen el compromiso con la sostenibilidad. Esto puede incluir cenas temáticas, charlas sobre prácticas sostenibles en la industria alimentaria, o actividades de voluntariado relacionadas con el medio ambiente.



- **Promociones para Asistentes a la COP:** Ofrecer promociones especiales o descuentos para los asistentes a la COP16 que visiten los establecimientos gastronómicos. Esto puede atraer a un público internacional y reforzar la imagen como un establecimiento comprometido con la sostenibilidad.
- **Después de la COP16:**
- **Programas de Fidelización Continua:** Mantener programas de fidelización de clientes después de la COP16, ofreciendo recompensas y beneficios exclusivos a los clientes habituales. Esto puede incluir descuentos en futuras visitas, eventos especiales para miembros del programa, o regalos personalizados.
- **Seguimiento de Compromisos:** Continuar comunicando los esfuerzos del establecimiento gastronómico en términos de sostenibilidad y seguimiento de los compromisos adquiridos durante la COP16. Esto puede realizarse a través de actualizaciones en redes sociales, inclusiones en el menú que promuevan prácticas sostenibles, y participación en eventos comunitarios relacionados con el medio ambiente.
- Estas estrategias de fidelización de clientes son importantes para mantener la lealtad de los clientes y promover la imagen como actores comprometidos con la sostenibilidad antes, durante y después de la COP16.





Cámara de
Comercio de
Cali



EN EL MARCO
DE LA
COP16
CALI-COLOMBIA
16 DE MARZO A 16 DE ABRIL



4. Servicio

¡COPIémosle a la COP16!



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI



Acodrés
Asociación de Comerciantes y Usuarios



cotelco
Asociación Promotora y Comercializadora de Educadores

EXPERIENCIA
PARA EL TRABAJO



anato
ASOCIACIÓN



ccc.org.co

La COP16 es una oportunidad única para Cali, donde se espera la llegada de delegaciones internacionales. Como establecimientos gastronómicos, podemos aprovechar esta ocasión para ofrecer una experiencia gastronómica excepcional que refleje la hospitalidad y diversidad cultural de nuestra ciudad. Aquí hay algunas prácticas clave para mejorar el servicio al cliente durante este período:

4.1. Capacitación del Personal:

- Ofrezcan sesiones de capacitación sobre diversidad cultural y sensibilidad intercultural.
- Enseñen técnicas básicas de comunicación en varios idiomas comunes entre los visitantes extranjeros.
- Promuevan la importancia de la empatía y la comprensión cultural en el servicio al cliente.
- Capaciten al personal para comunicarse de manera clara y concisa, utilizando un lenguaje sencillo y evitando jergas o regionalismos difíciles de entender para los clientes internacionales.

4.2. Adaptabilidad del Servicio:

- Capaciten al personal para adaptarse a las preferencias alimentarias y culturales de los clientes internacionales.
- Sean flexibles para modificar los platos según las necesidades dietéticas específicas de los clientes, como vegetarianismo, veganismo o restricciones alimentarias religiosas.
- Consideren la creación de menús que estén disponibles en varios idiomas.
- Incluyan descripciones detalladas de los platos, ingredientes y posibles alérgenos en los idiomas más comunes entre los visitantes internacionales.



4.3. Protocolo de Atención al Cliente:

- Fomenten un ambiente acogedor y amigable para todos los clientes, independientemente de su origen cultural.
- Enseñen a los empleados a saludar y despedirse en diferentes idiomas para dar una impresión cálida y acogedora.
- Asegúrense de que el personal esté bien informado sobre los platos, los ingredientes y las recomendaciones del menú.

4.4. Conciencia Ambiental:

- Destaquen los esfuerzos de sostenibilidad en su establecimiento gastronómico, como el uso de productos locales y orgánicos, y la reducción de residuos.
- Ofrezcan opciones vegetarianas y veganas para aquellos clientes preocupados por el medio ambiente.

4.5. Tiempos de Espera y Reservas:

- Tomen medidas para minimizar los tiempos de espera, especialmente durante los períodos de alta demanda durante la COP16.
- Fomenten la reserva anticipada para garantizar una experiencia gastronómica sin contratiempos para los visitantes internacionales.
- Identifiquen platos de tiempos cortos de entrega para los días y horarios de altas demandas.

4.6. Recolección de Comentarios:

- Soliciten activamente comentarios de los clientes internacionales para identificar áreas de mejora y garantizar una experiencia gastronómica excepcional.
- Utilicen los comentarios para ajustar y mejorar continuamente el servicio al cliente durante la COP16 y más allá.
- Ofrecer un servicio al cliente excepcional durante la COP16 no solo mejorará la reputación de su establecimiento, sino que también contribuirá a la promoción de Cali como un destino gastronómico de clase mundial. Al implementar estas prácticas, estaremos en una posición óptima para satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes internacionales mientras celebramos este importante evento global en nuestra ciudad. ¡Juntos, podemos hacer que la experiencia gastronómica en Cali sea inolvidable para todos los visitantes de la COP16!





Cámara de Comercio de Cali



EN EL MARCO DE LA
COP16
CALI-COLOMBIA
2016



5. Prácticas sostenibles

en la industria de establecimientos gastronómicos

¡COPIémosle a la COP16!



ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI



Acodrés



cotelco

Asociación Promotora y Fomentadora de Turismo



anato



ccc.org.co

5.1. Uso de ingredientes locales y de temporada:

Un Compromiso Gastronómico con la Sostenibilidad y la COP16

El uso de ingredientes locales y de temporada no solo resalta la diversidad y autenticidad de nuestra gastronomía, sino que también conlleva una serie de beneficios ambientales, económicos y sociales. **Aquí algunas técnicas y recomendaciones para hacerlo realidad en tu restaurante:**

Conexión con Productores Locales: Establece vínculos directos con productores locales, agricultores y cooperativas agrícolas para obtener ingredientes frescos y de calidad. Fomentar relaciones a largo plazo con estos proveedores no solo garantiza la frescura de los ingredientes, sino que también apoya a la economía local y promueve la agricultura sostenible.

Identificar cooperativas / asociaciones de productores

Menús Dinámicos y Flexibles: Diseña menús que se adapten a la disponibilidad estacional de ingredientes. Esto no solo te permitirá ofrecer platos frescos y de temporada, sino que también estimulará la creatividad en la cocina y mantendrá el interés de tus clientes al presentar nuevas opciones periódicamente.



Promoción de la Biodiversidad Local: Destaca ingredientes autóctonos y menos conocidos en tus preparaciones para promover la biodiversidad culinaria de la región. Esto puede incluir la utilización de hierbas, frutas, verduras y proteínas locales que reflejen la riqueza gastronómica de Cali y sus alrededores.

Reducción de la Huella de Carbono: Al utilizar ingredientes locales, se reduce la necesidad de transportar productos de larga distancia, lo que disminuye la huella de carbono asociada con la cadena de suministro de alimentos. Esto contribuye a mitigar el impacto ambiental de tu establecimiento y a promover prácticas más sostenibles en la industria gastronómica.

Educación y Concienciación: Informa a tus clientes sobre la importancia y los beneficios del uso de ingredientes locales y de temporada. Destaca las historias detrás de los productos, resaltando la labor de los agricultores locales y el impacto positivo que tiene su apoyo en la comunidad.

Al comprometerte con el uso de ingredientes locales y de temporada, no solo estás elevando la calidad de tu cocina, sino que también estás contribuyendo a la construcción de un futuro más sostenible y resiliente para Cali y el planeta.



5.2. Reducción del desperdicio de alimentos y manejo adecuado

Planificación de Menús Inteligente: Antes de preparar los menús, considera la estacionalidad de los ingredientes y la demanda de los clientes. Diseña platos que utilicen ingredientes similares para minimizar la variedad de productos que necesitas mantener en stock.

Control de Inventario Riguroso: Lleva un registro detallado de tus inventarios para evitar pedidos excesivos de alimentos perecederos. Esto te ayudará a reducir la cantidad de alimentos que se desechan debido a la expiración o la mala calidad.

Porciones Controladas: Ofrece opciones de porciones más pequeñas para aquellos clientes que no deseen o no puedan comer grandes cantidades. Esto no solo reduce el desperdicio de alimentos, sino que también puede ayudar a mantener un equilibrio en los márgenes de ganancia.



Reutilización Creativa: Encuentra formas innovadoras de utilizar los excedentes de alimentos en nuevos platos o como ingredientes en especialidades del día. Por ejemplo, las verduras sobrantes pueden convertirse en sopas o guarniciones, y los cortes de carne menos populares pueden ser utilizados en platillos de la casa.

Donaciones a Organizaciones Benéficas: Considera establecer asociaciones con organizaciones locales que redistribuyan alimentos a personas necesitadas. Donar alimentos excedentes no solo ayuda a reducir el desperdicio, sino que también contribuye a combatir la inseguridad alimentaria en nuestra comunidad.

Al adoptar estas prácticas y técnicas, los establecimientos de Cali pueden desempeñar un papel activo en la lucha contra el desperdicio de alimentos y en la promoción de la sostenibilidad en nuestra ciudad. Recordemos que cada acción cuenta en el camino hacia un futuro más verde y próspero para todos.



5.3. Optimizando recursos hídrico en la Industria gastronómica de Cali

Los establecimientos gastronómicos no solo son lugares donde se disfruta de deliciosas comidas, sino también espacios donde se pueden implementar prácticas sostenibles que contribuyan al cuidado del medio ambiente y a la conservación de recursos preciosos como el agua. En preparación para la COP16, es esencial que los establecimientos gastronómicos de nuestra ciudad adopten medidas para optimizar el uso de estos recursos vitales.

Recomendaciones para ayudar a los establecimientos de Cali a optimizar el uso del agua en sus operaciones diarias:

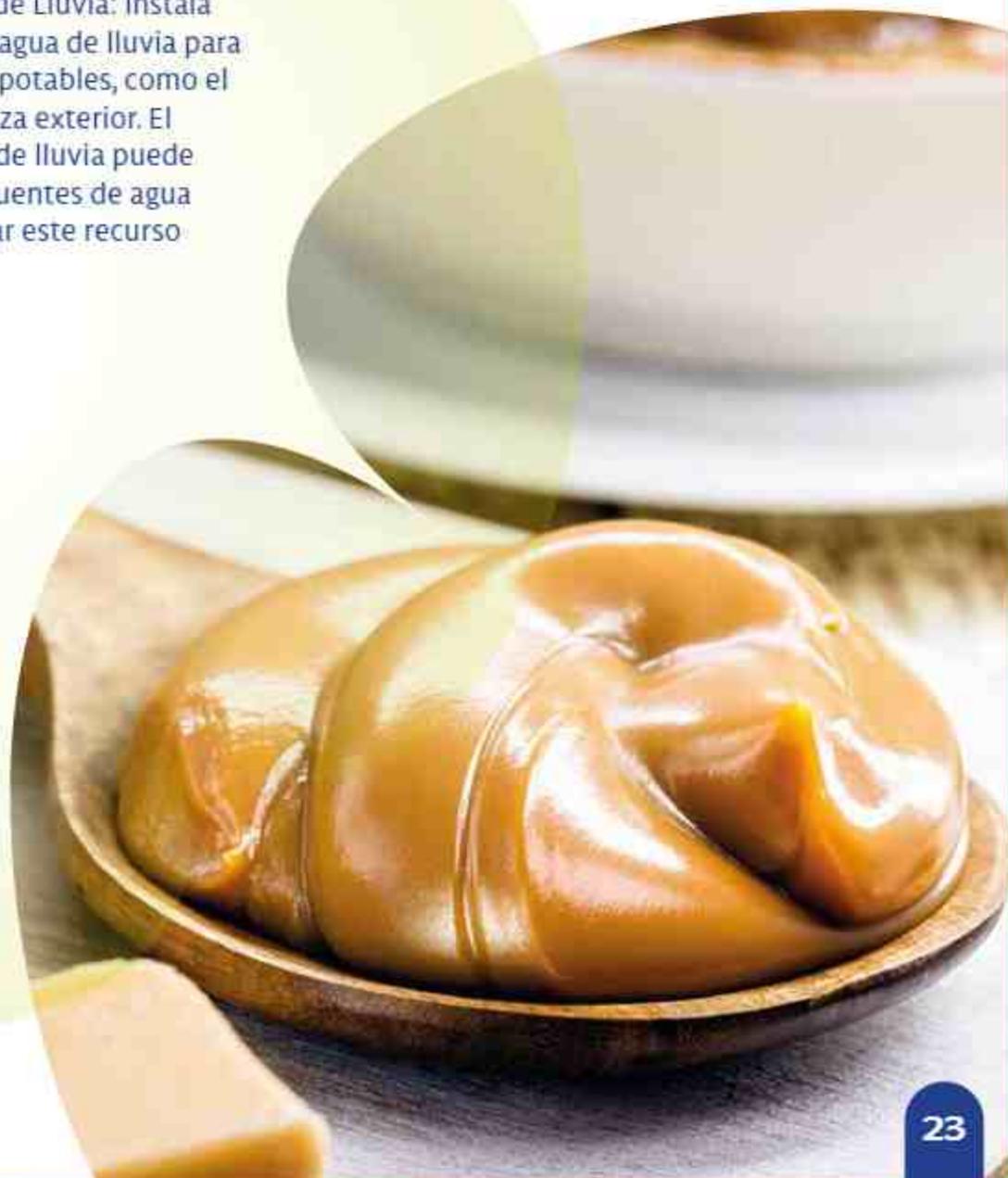
Instalación de Dispositivos Ahorradores de Agua: Considera la instalación de grifos y cabezales de ducha con tecnología de bajo flujo para reducir el consumo de agua en el lavado de platos y en la limpieza general. Los dispositivos ahorradores pueden reducir significativamente el uso de agua sin comprometer la calidad del servicio.



Programas de Mantenimiento Preventivo: Implementa programas regulares de mantenimiento para identificar y reparar fugas de agua en grifos, tuberías y equipos de cocina. Las fugas pueden representar una pérdida significativa de agua a lo largo del tiempo, por lo que es crucial abordarlas de manera oportuna.

Aprovechamiento de Agua de Lluvia: Instala sistemas de recolección de agua de lluvia para utilizarla en actividades no potables, como el riego de jardines y la limpieza exterior. El aprovechamiento del agua de lluvia puede reducir la dependencia de fuentes de agua potable y ayudar a conservar este recurso natural.

Al implementar estas técnicas y recomendaciones, los establecimientos de Cali pueden desempeñar un papel activo en la conservación de recursos naturales y en la promoción de la sostenibilidad en nuestra ciudad.



5.4. Avanzando hacia un Futuro Sostenible: Eficiencia Energética y Energías Renovables en la Industria Gastronómica de Cali

En preparación para la COP16, es esencial que los establecimientos de nuestra ciudad aborden activamente el desafío de la eficiencia energética y adopten el uso de energías renovables como parte integral de su compromiso con la sostenibilidad.

Recomendaciones:

Eficiencia Energética en la Cocina: Actualiza los equipos de cocina a modelos más eficientes energéticamente, como estufas y hornos con tecnología de inducción o con certificación Energy Star. Estos equipos consumen menos energía y pueden ayudar a reducir los costos operativos a largo plazo.

Apagado de Equipos en Inactividad: Enseña a tu personal la importancia de apagar equipos y luces cuando no estén en uso. La simple acción de apagar equipos en inactividad puede resultar en ahorros significativos de energía a lo largo del tiempo.

Uso de Iluminación LED: Reemplaza las bombillas tradicionales por luces LED de bajo consumo. Las luces LED son más eficientes energéticamente y tienen una vida útil más larga, lo que puede reducir los costos de mantenimiento y el consumo de energía.



Auditorías Energéticas: Realiza auditorías energéticas periódicas para identificar áreas de mejora en el consumo de energía. Estas auditorías pueden revelar oportunidades para optimizar el uso de energía y reducir costos operativos a largo plazo.

Aprovechamiento de la Luz Natural: Aprovecha al máximo la luz natural durante el día mediante la ubicación estratégica de ventanas y tragaluces. Reducir la dependencia de la iluminación artificial puede disminuir el consumo de energía y crear un ambiente más agradable para tus clientes.

Uso de Energía Solar: Considera la instalación de paneles solares fotovoltaicos en el techo de tu establecimiento para generar energía limpia y renovable. La energía solar puede ayudar a reducir la dependencia de la red eléctrica y a mitigar los costos asociados con la energía convencional.

Reciclaje de Calor: Implementa sistemas de reciclaje de calor en equipos de cocina, como hornos y parrillas, para aprovechar el calor residual y precalentar agua. Esta práctica puede reducir significativamente el consumo de energía y mejorar la eficiencia operativa.

Al adoptar estas técnicas y recomendaciones, los establecimientos gastronómicos de Cali pueden contribuir de manera significativa a la reducción de emisiones de carbono y al fomento de un entorno más sostenible para nuestra comunidad. Recordemos que cada acción cuenta en nuestro compromiso de construir un futuro más verde y próspero para todos.



5.5. Control de niveles de decibeles y normativas de ruido en establecimientos gastronómicos.

En el camino hacia la sostenibilidad y el bienestar comunitario, es crucial considerar el impacto del ruido en nuestras comunidades. El exceso de ruido no solo puede perturbar la experiencia culinaria, sino que también puede afectar la calidad de vida de quienes viven y trabajan en las cercanías. Como preparación para la Conferencia de las Partes (COP16), es esencial que los establecimientos gastronómicos se comprometan a controlar los niveles de decibeles y cumplir con las normativas de ruido establecidas.

Recomendaciones para lograrlo:

Aislamiento Acústico: Invierte en materiales de aislamiento acústico para reducir la propagación del ruido dentro y fuera del establecimiento. Esto puede incluir la instalación de paneles fonoabsorbentes, puertas y ventanas con buen aislamiento, y revestimientos en las paredes.

Diseño Interior: Opta por un diseño interior que favorezca la absorción del sonido en lugar de su reflejo. Utiliza materiales suaves como alfombras, cortinas gruesas y tapices para ayudar a reducir la reverberación y mejorar la acústica del espacio.

Control de Equipos: Mantén equipos ruidosos, como sistemas de ventilación, refrigeradores y equipos de cocina, en buen estado y correctamente mantenidos para minimizar su impacto sonoro.

Horarios de Música: Si ofrecen música en vivo o reproducción de música grabada, establece horarios razonables y controla el volumen para evitar excesos que puedan perturbar a los vecinos.

Educación del Personal: Capacita a tu personal sobre la importancia de mantener niveles de ruido adecuados y las consecuencias de excederlos. Fomenta una cultura de respeto hacia el entorno y la comunidad.

Además, es fundamental conocer y cumplir con las normativas locales y nacionales relacionadas con el control de ruido en establecimientos comerciales. Esto incluye respetar los límites de decibeles establecidos para áreas residenciales y comerciales, así como obtener las licencias y permisos necesarios para operar dentro de la legalidad.

En Cali, Colombia, existen normativas que regulan el control de ruido en establecimientos comerciales, incluyendo establecimientos. A nivel local, la Alcaldía de Cali ha establecido disposiciones específicas para controlar los niveles de ruido y proteger el bienestar de la comunidad. Además, a nivel nacional, Colombia cuenta con regulaciones generales relacionadas con el control de ruido que también se aplican a los establecimientos comerciales en todo el país.



Normativa Local - Cali:

Acuerdo Municipal 083 de 2007: Este acuerdo establece medidas para el control del ruido en Cali, incluyendo disposiciones específicas para establecimientos comerciales. Establece límites de emisión sonora según las zonas de la ciudad y prohíbe la emisión de ruidos que excedan los niveles permitidos durante ciertos horarios.

Decreto Municipal 0168 de 2015: Este decreto regula el uso y emisión de ruido en establecimientos comerciales y de servicio en Cali. Establece disposiciones para el control del ruido generado por equipos de sonido, música en vivo, actividades de entretenimiento, y otros elementos que puedan generar molestias sonoras.

Normativa Nacional - Colombia:

Ley 232 de 1995 - Código de los Recursos Naturales: Esta ley establece disposiciones para la protección del medio ambiente, incluyendo el control de la contaminación auditiva. Si bien no especifica normativas específicas para establecimientos comerciales, sienta las bases legales para regular el ruido en todo el territorio colombiano.



Resolución 627 de 2006 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial:

Esta resolución establece los estándares nacionales de ruido ambiental en Colombia. Si bien, se centra principalmente en ruido ambiental, sus disposiciones también son aplicables a los establecimientos comerciales, incluyendo establecimientos.

Decreto 948 de 1995: Este decreto establece los niveles permisibles de emisión de ruido para diferentes fuentes en Colombia. Aunque no está dirigido específicamente a establecimientos comerciales, puede ser aplicado para controlar el ruido generado por actividades comerciales, incluyendo establecimientos gastronómicos.

Es importante que los propietarios y administradores de establecimientos comerciales, como establecimientos, estén familiarizados con estas normativas y cumplan con los requisitos establecidos para garantizar el cumplimiento legal y el bienestar de la comunidad. Además, es recomendable consultar con las autoridades locales para conocer cualquier regulación adicional específica de la ciudad o municipio.





Cámara de Comercio de Cali



EN EL MARCO DE LA
COP16
CALI-COLOMBIA
16 DE NOVIEMBRE



 **6. Colaboración**
con proveedores y
comunidades locales

¡COPIémosle a la COP16!



En preparación para la COP16, es fundamental que los establecimientos gastronómicos de Cali no solo ofrezcan una experiencia gastronómica excepcional, sino que también reflejen los valores de sostenibilidad y responsabilidad social. Una forma clave de lograr esto es a través de la colaboración con proveedores locales y comunidades cercanas. Aquí exploramos cómo esta colaboración puede enriquecer la oferta gastronómica de nuestra ciudad y promover un impacto positivo durante la COP16

- **Apoyo a la Economía Local:** Al priorizar la compra de productos a proveedores locales, los establecimientos gastronómicos no solo garantizan la frescura y calidad de los ingredientes, sino que también contribuyen al desarrollo económico de la región.

- **Promoción de Productos Regionales:** La diversidad culinaria de Cali se ve enriquecida por la variedad de productos regionales disponibles. Al colaborar con proveedores locales, los establecimientos gastronómicos tienen la oportunidad de destacar ingredientes únicos y autóctonos en sus menús, ofreciendo a los visitantes internacionales una experiencia verdaderamente local y auténtica.



- **Fomento de Prácticas Sostenibles:** Los proveedores locales suelen estar más comprometidos con prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Al asociarse con ellos, los establecimientos gastronómicos pueden promover la sostenibilidad en toda la cadena de suministro, desde la producción hasta el plato del cliente.
- **Responsabilidad Social Corporativa:** Al colaborar con proveedores locales, los establecimientos gastronómicos tienen la oportunidad de participar en iniciativas de responsabilidad social corporativa, como programas de apoyo a agricultores locales, proyectos de desarrollo comunitario y acciones filantrópicas. Durante la COP16, estas actividades pueden resaltar el compromiso de los establecimientos gastronómicos de Cali con el bienestar de sus comunidades.

En resumen, la colaboración con proveedores y comunidades locales no solo enriquece la oferta gastronómica de Cali, sino que también fortalece los lazos con la comunidad y promueve prácticas comerciales sostenibles y socialmente responsables.





Cámara de
Comercio de
Cali



COP16
COLOMBIA
Paz con la Naturaleza



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI



Acodrés
Asociación de Organizaciones de
Desarrollo Ambiental y Comunitario



cotelco

Asociación de Hoteles y Turismo de Colombia

CAPITULO
DE CALI DEL CAUCA



ccc.org.co