

## **Acción 21:** El equipo prefiere alimentos de estación y sustentables para sus coffeebreaks y cócteles

**¿Por qué realizarla?** La agricultura y la producción de alimentos son responsables de casi una cuarta parte de las emisiones de gases de efecto invernadero. El consumo de alimentos locales y de estación ayuda a reducir estas emisiones.

**Tips:** En sus eventos prefieran productos de temporada, de productores locales y productos orgánicos. Eviten producir desperdicios, comprando más de lo que van a comer. Les recomendamos [Ayllu Gustoteca](#), emprendimiento de catering sustentable que nos acompaña siempre en nuestros eventos. ¡Delicioso y sustentable!

