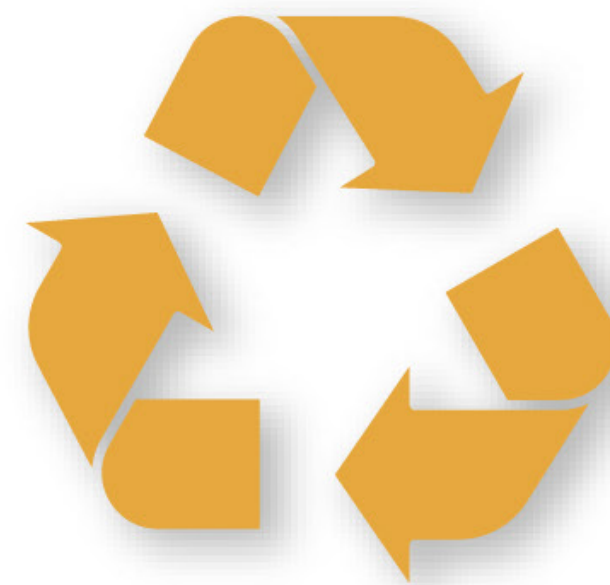


GUÍA PARA LA PREVENCIÓN Y SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA

Ideas, recomendaciones, consejos...
para el manejo adecuado de los residuos
en el sector HORECA



A large, 3D orange number '13%' with a slight shadow.

Casi el 13% de los residuos
producidos en España
proceden del sector de
restauración y Hostelería *

* Datos INE 2015.



Generar menos residuos.

Es bien sabido que
“¡El mejor residuo es el que no se produce!”.

Vamos a dar a continuación algunas pautas
y consejos a seguir para intentar reducir los
residuos de nuestros negocios.

La importancia de la contribución del sector a la generación de
residuos hace que sea necesario actuar para reducir su impacto.

¿Qué podemos hacer nosotros?



Separar correctamente los residuos que producimos.

Para que cada material pueda destinarse a la instalación
de tratamiento más adecuada para poder fabricar nuevos
productos, reduciendo así la necesidad de nuevas materias
primas.

Generando menos residuos

Consideraciones generales

- Formar y motivar al personal para minimizar la producción de residuos y su correcta separación.
- Poner en valor ante el cliente las buenas prácticas aplicadas a través de mensajes alusivos a las estrategias de reducción y segregación de residuos implantadas.
- Solicitar colaboración y asesoramiento a los diferentes agentes implicados en la recogida separada de residuos (entidades locales, sistemas de gestión y empresas que llevan a cabo la recogida de residuos municipales).



Generando menos residuos en bares, restaurantes y “catering”

Pero ¿cómo lo hacemos?

Desperdiciemos menos alimentos

En la carta y el servicio:

- Controlar el inventario y realizar pedidos basados en la demanda real, para evitar la sobrecompra y el deterioro de productos.
- Etiquetar la fecha de los alimentos almacenados para aplicar el criterio de “lo primero que entra es lo primero que sale” y así evitar desperdicios por deterioro.
- Asegurar las adecuadas condiciones de conservación de los alimentos.
- Ofrecer menús flexibles, con opciones de raciones de diferentes tamaños para adaptarse a las necesidades del cliente y reducir las sobras.
- Considerar la posibilidad de utilización de excedentes con recetas de aprovechamiento.
- Servir pan solamente si el cliente lo solicita.
- Facilitar la opción de llevarse la comida no consumida. Utilizar para ello recipientes compostables o reutilizables.

Tras el servicio:

- Contemplar la participación en proyectos de donación de excedentes alimentarios aprovechables.
- Plantear la puesta a la venta de excedentes a precio reducido al final de la jornada. Existen aplicaciones móviles que lo facilitan.



Generando menos residuos en bares, restaurantes y “catering”

¿Cómo lo hacemos?

Generemos menos envases y productos de un solo uso.

- Servir agua envasada solamente si el cliente así lo solicita.
- Priorizar el consumo de bebidas a granel (de “tirador”) y en envases reutilizables.
- Siempre que no lo impida alguna normativa, evitar el uso de productos en presentaciones monodosis.
- Cuando no sea posible evitar el uso de elementos de un solo uso (cañitas, agitadores, vasos para llevar...), recurrir a productos de materiales compostables.
- Evitar el uso de cápsulas de café.
- Utilizar trapos y bayetas lavables, en lugar de papel de cocina.



Generando menos residuos en hoteles y otros establecimientos hosteleros con servicio de comidas

¿Cómo lo hacemos?
Desperdiciemos menos alimentos.

Aplicando todas las medidas genéricas de restaurantes

En bufés:

- Utilizar dispensadores de productos a granel en lugar de productos monodosis.
- Reponer los productos a medida que se vayan consumiendo, evitando grandes cantidades expuestas.
- Concienciar al cliente, a través de campañas o cartelería aludiendo a la responsabilidad de evitar el despilfarro de alimentos.



Generando menos residuos en hoteles y otros establecimientos hosteleros

¿Cómo lo hacemos?

Generemos menos envases y productos de un solo uso.

- Instalar en los cuartos de baño dosificadores rellenables para gel, champú y similares en lugar de entregar los productos en presentaciones monodosis.
- Entregar los productos de cortesía bajo demanda. Priorizar el uso de productos fabricados con materiales sostenibles.
- Evitar o minimizar los envases en los productos de cortesía.
- Sugerir a los clientes que se lleven los productos de cortesía a medio uso.
- Utilizar bolsas de lavandería reutilizables de materiales textiles.



A pesar de todas las propuestas para reducir los residuos, hay una cantidad que inevitablemente produciremos.

¿Qué podemos hacer para que estos residuos se puedan aprovechar en la fabricación de nuevos productos?

Entregar los residuos que generamos segregados por materiales para facilitar su reciclaje posterior.

Para mejorar los procesos de reciclaje de materiales, es vital llevar a cabo una correcta separación de los residuos en el hogar y destinar cada uno de ellos al contenedor o mecanismo de recogida adecuado.

Y esto ¿cómo lo hacemos?

A continuación, en esta guía te explicamos los diferentes tipos de residuos que se deben separar, a qué contenedor o sistema de recogida debe destinarse cada uno y qué se puede obtener al reciclarlos.



Separando los residuos

Consideraciones generales.

- Concienciar y motivar al personal para su participación activa en la separación de residuos.
- Formar al personal para que puedan llevar a cabo una correcta separación las diferentes fracciones de residuos.
- Instalar contenedores y bolsas bien rotulados y, si es posible, con colores según fracción, ubicados para facilitar su uso por personal y clientes.
- Para ello, se puede contar con la colaboración de los sistemas encargados de la recogida separada de residuos de envases y de los ayuntamientos o las empresas de la recogida de los residuos.
- Informar e involucrar al cliente acerca de la correcta separación de los residuos que genera.

En establecimientos de alojamiento se puede conseguir mediante carteles informativos o instrucciones en las habitaciones que aclaren dónde debe depositar cada tipo de residuo.

En bares y restaurantes se puede informar a la clientela a través del menú o de cartelería de las pautas a seguir para facilitar al personal las tareas de separación de residuos.



Separando los residuos

Envases de vidrio. Contenedor verde.

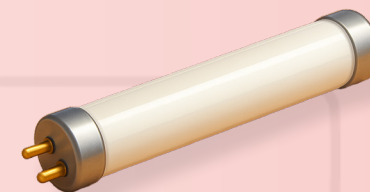
¿Qué debemos depositar?

- Botellas de vidrio reutilizables.
- Botes de vidrio de conserva.
- Otros frascos de vidrio.



No debe utilizarse para:

- Otros elementos como espejos, vidrio de ventanas, vasos, copas, platos, bombillas, tubos fluorescentes.



Recomendaciones:

- Acordar con el sistema encargado de la gestión de envases de vidrio o con la empresa responsable de la recogida de residuos en su municipio, el sistema a emplear para su recogida selectiva, ya sea mediante contenedores adaptados a las necesidades de la hostelería o a través de otros sistemas implantados por dicha entidad.
- Retirar tapones y tapas y depositarlos en el contenedor amarillo.



¿Cuál es el destino de estos residuos?

- Plantas de reciclaje en las que se produce material con el que se fabricarán nuevos envases de vidrio.

Separando los residuos

Envases de papel y cartón. Contenedor azul.

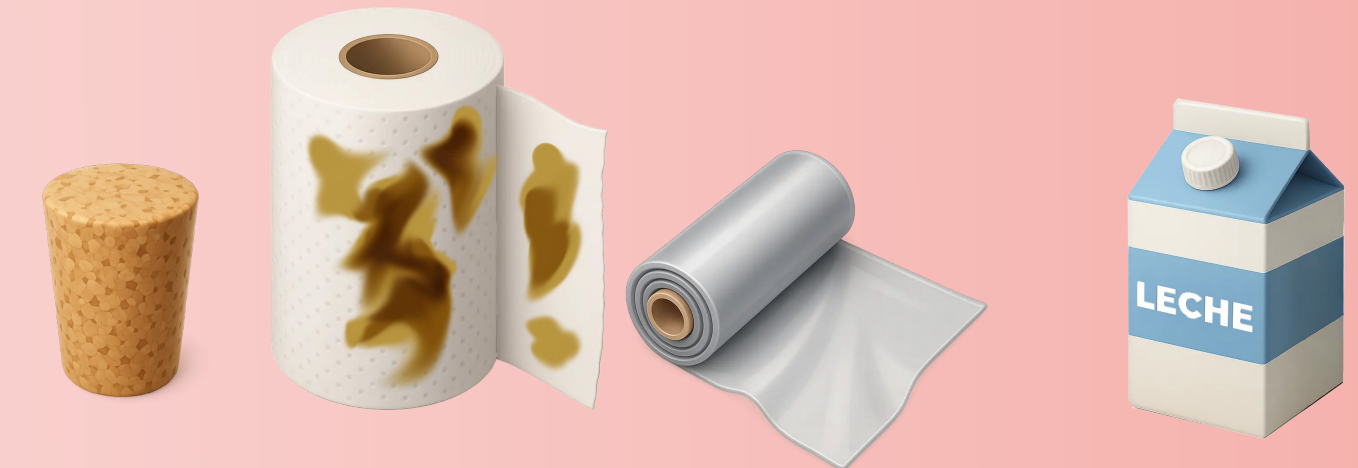
¿Qué debemos depositar?

- Cajas de cartón y bolsas de papel.
- Periódicos, revistas, folletos.
- Cartones de huevos.
- Tubos de cartón del papel higiénico y de otros productos.



No debe utilizarse para:

- “Briks”.
- Papel de aluminio.
- Tapones de corcho.
- Servilletas de papel usadas y cartón muy manchado con restos de alimentos.



Recomendaciones:

- Plegar las cajas para introducirlas en el contenedor, ocuparán menos volumen permitiendo aprovechar mejor la capacidad del contenedor.
- Acordar con el sistema encargado de la gestión de envases o con la empresa responsable de la recogida de residuos en su municipio, el sistema a emplear para su recogida selectiva, ya sea mediante contenedores adaptados a las necesidades de la hostelería o a través de otros sistemas implantados por dicha entidad.

¿Cuál es el destino de los residuos?

- Tras su selección y limpieza se incorpora como materia prima en plantas de fabricación de papel y cartón.

Separando los residuos

Envases ligeros. Contenedor amarillo.



¿Qué debemos depositar?

- Envases de plástico con sus tapas y tapones (botellas, botes, envases de yogures, ...).
- Envases metálicos (latas de conservas y bebidas, ...).
- Bricks.
- Bolsas y envoltorios de plástico.
- Envases pulverizadores de plástico o metálicos.
- Tapas y tapones metálicos de envases de vidrio.
- Envases y embalajes de madera.
- Papel de aluminio y "film" de plástico.
- Mallas y redecillas de plástico.
- Bandejas y cajas de "poliespan" (corcho blanco).



No debe utilizarse para:

- Envases de productos etiquetados como peligrosos.
- Envases de medicamentos.
- Juguetes, textiles, zapatos, aparatos eléctricos y electrónicos.
- Plásticos que no sean envases (tuberías, perchas, bolígrafos...).
- Metales que no sean envases (sartenes, chatarra...).



Recomendaciones:

- Los envases que se depositan en el contenedor deben estar completamente vacíos.
- Acordar con el sistema encargado de la gestión de envases o con la empresa responsable de la recogida de residuos en su municipio, el sistema a emplear para su recogida selectiva, ya sea mediante contenedores adaptados a las necesidades de la hostelería o a través de otros sistemas implantados por dicha entidad.

¿Cuál es el destino de los residuos?

- Tras su clasificación y limpieza, los envases se envían a instalaciones para la fabricación de nuevos productos.



Separando los residuos

¿Qué son los envases comerciales?

Son aquellos envases de productos que están destinados al uso y consumo propio del ejercicio de la actividad comercial (al por mayor y al por menor, de los servicios de restauración y bares, de las oficinas y de los mercados, así como del resto del sector servicios, que no son susceptibles de ser adquiridos por el consumidor en los comercios) y que, por tanto, generan lo que se conoce como residuos comerciales.

Los envases comerciales tienen un formato, tamaño, gramaje y forma exclusivos para su comercialización en el propio canal comercial. Algunos ejemplos de envases comerciales son:

- Saco que transporta legumbres
- Caja de cartón que contienen varios botes de productos alimentarios
- Film retráctil que envuelve los productos de un palé.
- Caja de transporte de pescado.
- ...

Residuos de envases comerciales.

¿Qué debemos hacer con los residuos de envases comerciales?

Si así lo ha autorizado expresamente la entidad local en su ordenanza sobre residuos, se depositarán en los contenedores de la recogida municipal, clasificándolos según el material.

Para confirmar lo anterior, o para conocer las soluciones alternativas implementadas en su municipio, se deberá consultar al ayuntamiento de su localidad o a la empresa que lleva a cabo la recogida de residuos.



Separando los residuos

Materia orgánica. Contenedor marrón.



¿Qué debemos depositar?

- Restos de comida en general (frutas, verduras, carne, pescado, cáscaras de huevo, huesos, pan, pasta, arroz, lácteos, etc....).
- Posos de café y bolsas de té.
- Servilletas y papel de cocina usado y cartón impregnado de alimentos.

- Restos de plantas.
- Tapones de corcho, palillos...



No debe utilizarse para:

- Toallitas húmedas, papel higiénico, pañales, compresas.
- Colillas.
- Restos de la limpieza.
- Aceite de cocina.



Recomendaciones:

- Se deberá evitar que los restos de comida contengan líquidos, separándolos antes de depositarlos en el contenedor.
- Como se ha indicado anteriormente, en bares y restaurantes se puede sugerir al cliente que deje en su plato únicamente residuos orgánicos, sin mezclarlos con envoltorios u otros elementos que dificulten la posterior separación por parte del personal. Se puede facilitar en la mesa un pequeño recipiente para que el cliente deposite esos residuos no orgánicos.

¿Cuál es el destino de los residuos?

- Cuando estos residuos se separan correctamente es viable compostarlos para la obtención de un producto fertilizante.

Se incluye a continuación un modelo de hoja informativa para el cliente, que puede anexarse al menú o exponerse como cartel.

ESTIMADO CLIENTE, ESTE ESTABLECIMIENTO CONTRIBUYE A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE, AYÚDENOS CON ELLO.

En este establecimiento estamos por la tarea de llevar a cabo una adecuada separación de los residuos, para que cada material pueda destinarse a la instalación más adecuada para poder fabricar nuevos productos, reduciendo así la necesidad de materiales nuevos.

Para facilitar nuestro trabajo en la cocina les rogamos que, al terminar de comer, **dejen en sus platos solamente los residuos orgánicos.**

Otros elementos como envoltorios, envases... deberán dejarse sobre la mesa y nuestro personal se los retirará gustosamente.



EN EL PLATO:

- Restos de comida, incluido el pan sobrante.
- Servilletas y cartón impregnado de alimentos.
- Tapones de corcho, palillos...

SOBRE LA MESA:

- Envases de plástico con sus tapas y tapones (botellas, botes, envases de yogures, ...).
- Envases metálicos (latas de conservas y bebidas, ...).
- Bricks.
- Bolsas y envoltorios de plástico.
- Tapas y tapones metálicos de envases de vidrio.
- Papel de aluminio y "film" de plástico.
- Bandejas y cajas de "poliespan" (corcho blanco).



Separando los residuos

Otras fracciones. Aceites vegetales usados.

¿Qué debemos depositar?

- Aceites usados en la cocina.



¿Dónde?

- Recogida por parte de empresa especializada autorizada en el establecimiento, con la que se deberá establecer un acuerdo para la prestación del servicio.

No debe utilizarse para:

- Aceites diferentes de los alimentarios.



Recomendaciones:

- El aceite deberá depositarse en el contenedor específico facilitado por la empresa recogedora.

¿Cuál es el destino de los residuos?

- El aceite vegetal recogido se puede utilizar como materia prima para la producción de biodiésel y en otras aplicaciones como fertilizantes, jabones, lubricantes, etc.



Separando los residuos

Fracción resto. Contenedor gris.

¿Qué debemos depositar?

- En general, cualquier residuo que no se ha incluido en los apartados anteriores.

Recomendaciones:

En caso de duda o para residuos que, claramente, no se incluyen en ninguna de las categorías contempladas en esta guía, este sería el contenedor a utilizar. De todos modos, para aclarar cualquier duda relativa a la separación de los residuos producidos, pónete en contacto con el ayuntamiento de tu localidad o con la empresa que lleva a cabo la recogida de residuos.

¿Cuál es el destino de estos residuos?

Se llevan a plantas donde se intenta recuperar materiales reciclables (plásticos, metales, ...), pero el proceso puede no ser muy eficaz, sobre todo si hay restos orgánicos cuya humedad dificulta la separación.

Por eso, es mucho mejor para el medio ambiente que cada residuo se deposite en el contenedor correcto desde el principio.



Separando los residuos

Otras fracciones de residuos.

En los establecimientos hosteleros se pueden generar otros residuos (pilas y baterías, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, voluminosos, textiles, medicamentos, residuos peligrosos) similares a los que se producen en el ámbito doméstico.

Se puede encontrar información relativa a la adecuada gestión de esos residuos en el documento “Guía de residuos en el hogar”, editado por la Junta de Andalucía.

Recuerda:

**EL MEJOR RESIDUO ES EL QUE
NO SE PRODUCE.**

**EL RECICLAJE COMIENZA CON
LA SEPARACIÓN DE LOS RESIDUOS.**

