



**MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS
Y BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES
EN EL CANAL HORECA
EN CASTILLA Y LEÓN**



cecale



**Junta de
Castilla y León**

1. Presentación de la guía	3
2. Situación ambiental, desde una perspectiva global hasta el canal Horeca	4
2.1. Situación ambiental actual	4
2.2. Hacia dónde vamos	7
2.3. Qué podemos hacer nosotros en Horeca	11
3. Aplicación práctica	
3.1. Qué residuos generamos y cuál es la cadena de reciclaje	13
3.2. Previene la generación de residuos. Reduce y reutiliza	22
3.3. Reciclar. Separar por tipo de residuo	30
3.4. Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas	35
3.5. Cómo identifico lo que necesita mi negocio	45
4. Resolución de problemas y guías rápidas	52
5. Anexos (incluido legislación aplicable y datos encuestas)	64
6. Glosario de términos	72
7. Bibliografía y datos de interés	74

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

Esta GUÍA DE MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN EL CANAL HORECA persigue acercar a los empresarios de este sector información sintetizada y práctica para que la necesaria gestión diaria de los residuos pueda ser más amigable a la propia actividad del negocio.

Asimismo, esta guía sirve para facilitar a las empresas del sector de la hostelería, la restauración y cafeterías el trabajo que vienen realizando por mantener su actividad de forma competitivamente sostenible; acercándoles también buenas prácticas medioambientales cuya referencia pudiera ser replicada y adaptada a su propio negocio.

Así, tiene como objetivo fundamental ser una guía útil y práctica que sea accesible y didáctica para que pueda ser utilizada a diario por las empresas del canal Horeca, en sus diferentes instalaciones.

Para ello, en primer lugar, se presenta la situación medioambiental actual desde una perspectiva global hasta la particular que presenta el Canal Horeca en Castilla y León. Posteriormente se proporciona la información básica sobre los residuos generados y su cadena de reciclaje, así como buenas prácticas en la gestión de residuos, con el fin de reducir los impactos ambientales y concienciar sobre la importancia de cuidar nuestro medio ambiente. Finalmente, aporta aplicaciones prácticas que los establecimientos pueden llevar a cabo tanto en el reciclaje, reducción y reutilización de los residuos como en los ahorros de agua, energía y otras buenas prácticas.

Esta guía, por tanto, no pretende abarcar todos los detalles técnicos y legales relativos a los residuos, sino servir de ayuda en la gestión práctica y diaria de los mismos, considerando los condicionantes legales más significativos y la forma de cumplirlos de un modo asequible.



2. Situación ambiental, desde una perspectiva global hasta el canal HORECA

2.1 SITUACIÓN AMBIENTAL ACTUAL

La situación ambiental actual revela dos problemáticas: en primer lugar, estamos generando más residuos de los que podemos gestionar y en segundo lugar las materias primas que la naturaleza nos proporciona son limitadas para una población mundial en auge. Cada vez los procesos industriales son más complejos, y esto es un factor determinante para que se generen más residuos, con más variedad y con más factores de peligrosidad.

Algunos datos clave:

- Sólo en la Unión Europea en el año 2017 generamos 2.500 millones de **Toneladas de residuos**, de los cuales 111 millones de toneladas fueron producidos en España¹.
- En el año 2017 se generó en Unión Europea 4 333 millones de **toneladas de CO₂**, y en España 340,2 millones de toneladas. El 3,4 % de estas emisiones proviene de la gestión de residuos².
- **En España se generan 2,1 millones de toneladas de plástico**³.
- Del plástico total generado en la Unión Europea el **70 % acaba en mares** y océanos por incorrectas gestiones de residuos. Se estima que, **para el año 2050, habrá más plásticos que peces** en los océanos porque sólo en la UE hay 500.000 toneladas de este material que acaba cada año en los mares⁴.
- En cuanto al **desperdicio alimentario** una tercera parte de los alimentos producidos se desperdician en un mundo en el que casi mil millones de personas pasan hambre. En la unión Europea equivale al 20% de desperdicio de esa producción mundial⁵.

¿Sabías qué?

El CO₂ influye en el calentamiento global, provocando aumento del nivel del mar, cambios en el clima que afecta a la fauna y flora, a su hábitat y en consecuencia el aumento de enfermedades

¿Sabías qué?

La generación de residuos no solamente es un problema para el medio ambiente sino también afecta a la rentabilidad de nuestros negocios. Deshacernos de estos residuos y acceder a las materias primas limitadas, cada vez se hace más complicado y costoso.



Los seres vivos en la naturaleza no desaprovechan nada, no hay residuos, lo que un ser desecha otro lo aprovecha.



1. Datos recogidos por Eurostat en 2017 sobre residuos de acuerdo con el Reglamento(CE) nº 2150/2002.

2. Datos del reporte anual sobre emisiones de gases de efecto invernadero 1990-2017 de la Agencia Europea de Medioambiente.

3. Datos obtenidos en el informe "Cifras y datos clave de los plásticos y su reciclado en España datos 2017" de CicloPlast.

4. Datos presentados en el estudio "La nueva economía de los plásticos", presentado en el Foro Económico Mundial que se celebra en Davos (Suiza) en 2019.

5. Datos de la FAO del 2018.



La generación de residuos no solamente es un problema para el medio ambiente sino también afecta a la rentabilidad de nuestros negocios. **Des-hacernos de estos residuos** y acceder a las materias primas limitadas, cada vez se hace más **complicado y costoso**.

Hablando específicamente del **Canal Horeca** se estima que en España el 12,8%⁶ del total de los residuos generados provienen de este Canal. Dos de los factores de mayor importancia son: por una parte el elevado desperdicio alimentario y, por otra, la elevada cantidad de uso de envases de un solo uso.

En **Castilla y León** el Canal Horeca es un sector con mucha importancia en el desarrollo económico de la Comunidad Autónoma, por los ingresos y empleos que crea sino, así como por el importante número de establecimientos.

¿Sabías qué?

El 59% de los envases de un solo uso provienen del canal Horeca y acaban en los circuitos de residuos municipales⁷.

¿Sabías qué?

En Castilla y León por cada 10.000 personas hay 52 bares mientras que la media nacional es de 37⁸.

6. Informe del INE sobre residuos del 2015.

7. Dato según el Directorio de Empresas del INE del 1 de Enero de 2016.

8. Growth economy: a circular economy vision for a competitive Europe. 2015.

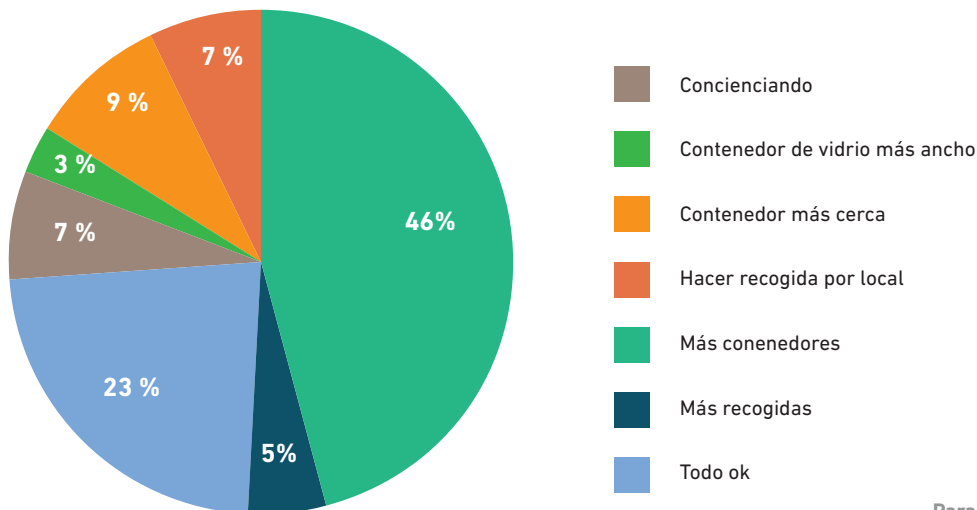
Según los **datos** recogidos en agosto de 2019 en encuestas realizadas a PYMES Del Canal HORECA en Castilla y León:

Conclusión

Aunque se ha trabajado mucho en materia de reciclaje y ahorro energético en el Canal Horeca en Castilla y León todavía quedan muchos puntos de mejora en los que se puede trabajar como disponer de más contenedores y más próximos al lugar donde se ubican los establecimientos del canal HORECA.

- Todos los encuestados que utilizan **aceite**, una vez está usado, lo reciclan ya sea en contenedores específicos o con empresas de recogida. Además, todos los encuestados conocen que esta práctica es de obligado cumplimiento.
- Más del 90% de los encuestados reciclan **vidrio**
- Más del 80% de los encuestados reciclan **papel y cartón**
- El 54% de los encuestados reciclan **envases ligeros, latas y bricks**.
- Más del 75% de los encuestados dicen tener alguna medida de ahorro energético.
 - Del 77% de los encuestados que tienen medidas de ahorro energético más del 93% tienen **luces led**.
 - Existen otras medidas de ahorro energético aunque implantadas por un porcentaje inferior de los encuestados. Medidas cómo:
 - Luces automáticas o avisos para apagar luces
 - Equipos de bajo consumo
 - Optimización de procesos
 - Domótica o edificios inteligentes
 - Cambios de toallas y sábanas bajo petición (63% de los hoteles encuestados)
 - Otros como: dobles ventanas, paneles solares, duchas con termostato, radiadores con termostatos motorizados, bombas de calor, jabones rellenables, etc

Según el estudio realizado existen formas de mejorar en cuanto a la gestión de residuos:



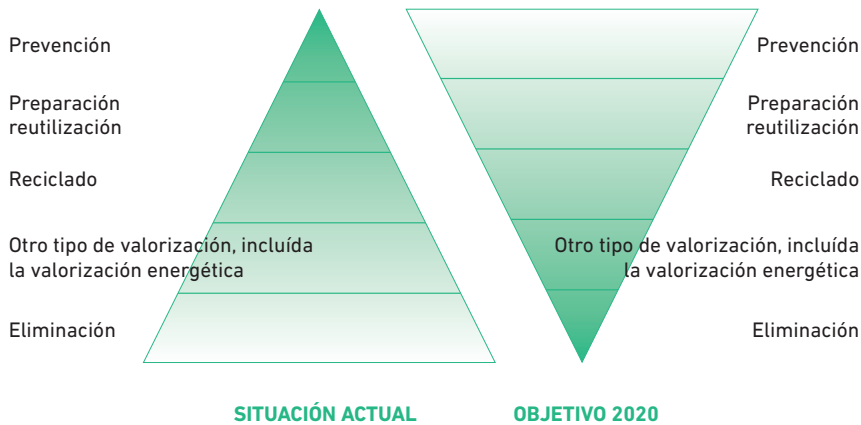
Estas encuestas han sido realizadas a 101 establecimientos de PYMES del canal HORECA de la Comunidad de Castilla y León por lo que, aunque estos datos no pueden tomarse con exactitud cuantitativa, si pueden de forma cualitativa y orientativa tenerse en cuenta como muestra de la situación en el sector.

Para más información sobre el estudio consultar el Anexo 1: Estudio sobre gestión de residuos y ahorro energético en el Canal Horeca en la Comunidad de Castilla y León.

El objetivo de la Economía Circular es crear economías eficientes en el uso de recursos. Es un sistema sostenible en el que se minimizan los residuos. Los residuos generados se reciclan y convierten en materias primas secundarias cerrando así el círculo del recurso. De esta forma se le da valor a los recursos, materiales y productos.

Para alcanzar este modelo debemos cambiar la Jerarquía de residuos

JERARQUÍA EUROPEA EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS



Cómo se ve en la imagen el objetivo es invertir la pirámide de residuos, de tal forma que prevenir la generación de residuos sea la prioridad ya que es la opción ambiental y económicamente más sostenible. Al final de la pirámide encontraríamos la eliminación de residuos que sería para aquellos pocos residuos que por su naturaleza no se pueden reutilizar y reciclar. El propósito es reducir estos residuos al mínimo para que la eliminación consuma el mínimo de nuestros recursos naturales y económicos.

La Comisión Europea define los siguientes objetivos¹¹:

AÑO	MATERIAL	OBJETIVO RECICLAJE
2022	Restos orgánicos	Implantación recogida separativa
2025	Residuos textiles	Implantación recogida separativa
2030	Residuos de envases	70 %
	Envases de papel y cartón	85 %
	Envases metálicos	80 %
	Envases aluminio	60 %
	Envases vidrio	75 %
	Envases plástico	65 %
	Envases madera	30 %
2035	Residuos municipales	65 %
2035	Residuos destinados a vertedero	< 10 %



Los escenarios y proyecciones realizados indican que de aquí a 2030 la Economía Circular puede generar un beneficio de 1,8 billones de euros en el conjunto de la Unión Europea, lo que supone 0,9 billones más que el actual modelo de economía lineal¹⁰.



Para poder alcanzar este modelo no sólo es necesario la adopción de innovaciones tecnológicas sino también, y mucho más importante, un cambio de mentalización y organización en los modelos o planteamientos de producción y consumo.



La tendencia es crear mercados funcionales, económica y medioambientalmente sostenibles donde las materias primas vengan de materias recicladas y los residuos depositados en vertederos se hayan eliminado casi en su totalidad. Donde el sistema Reduce, Reutiliza y Recicla sea el método para llegar a tal fin.

11. Directiva marco de residuos DMR 2015/275 según DIRECTIVA (UE) 2019/904 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 5 de junio de 2019

Y los objetivos de envases ligeros (botellas de plástico, envases de plástico, latas y bricks) que afectan directamente al Canal HORECA¹²:

- Para 2021 se prohibirán Los productos de plástico de un solo uso: La prohibición se aplicará a productos tan cotidianos en el Canal Horeca como los **bastoncillos de algodón, los cubiertos, los platos, las cañas de beber líquidos, los pinchos de las tapas, los agitadores de bebidas, los palitos de globos de plástico entre otros**, que deberán producirse con otros materiales
- Los recipientes de bebidas de un solo uso de plástico solo podrán comercializarse si sus tapas y tapones permanecen unidos a ellos.
- Tendrán que **reducir el uso de los envases alimentarios y de los vasos de plástico**. Los Estados miembros tendrán que recuperar el **90% de las botellas de plástico en 2029**. En 2025 el 25% del plástico de las botellas deberá ser reciclado y el 30% en 2030



Es competencia de las Comunidades Autónomas elaborar los planes de gestión de residuos. Es competencia de los municipios la recogida de residuos y que se lleve a cabo los planes de gestión de residuos.

Para más información sobre los planes y legislación aplicables consultar el Anexo 2: Legislación aplicable en la gestión de residuos y otras buenas prácticas Medioambientales en el sector HORECA en Castilla y León



¿Cómo se prepara España para cumplir estos objetivos?

Para poder implantar este tipo de economía, EL Gobierno de España está elaborando **Manual de Economía "España Circular 2030"**, la **Estrategia Española de Economía Circular**¹³. Incorpora el primer Plan de Acción 2018-2020, cuyas acciones y efectos se irán evaluando para realizar los ajustes necesarios que permitan abordar el horizonte y los objetivos del 2030. Este manual trabaja en tres puntos claves:

- Sensibilización y participación ciudadana
- Investigación, innovación y competitividad
- Empleo y formación.

Los ejes de actuación sobre los que se focalizarán las políticas e instrumentos de la **Estrategia Española de Economía Circular** son los siguientes: **producción, consumo, gestión de residuos, materias primas secundarias, y reutilización del agua.**

El Ministerio para la transición Ecológica (**MITECO**) se encarga del desarrollo de las políticas gubernamentales en materia de medio ambiente, de lucha contra el cambio climático y la dirección de un modelo productivo y social más ecológico.

La Junta de Castilla y León cuenta con la **Consejería de Fomento y Medio Ambiente** donde se desarrollan planes y legislaciones específicas para la Comunidad.

12. DIRECTIVA (UE) 2019/904 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 5 de junio de 2019.

13. Borrador de España circular, Estrategia 2030.

¿Y cómo se está preparando Castilla y León?

La Consejería de Fomento y Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León elaboró en 2014 el Plan Integral de gestión de residuos que según la Junta de Castilla y León este plan es: "El instrumento de planificación y ordenación para impulsar el logro de los objetivos ecológicos establecidos en el ámbito de los residuos, fomentar la prevención e integrarla con la gestión de residuos y el desarrollo económico y para lograr la colaboración de todas las partes y estamentos involucrados".¹⁴

Desde entonces se están elaborando distintos planes y programas para crear una **comunidad circular antes del 2030**. En, cada provincia y municipio están creando manuales y planes de prevención y gestión de residuos para ayudar a los ciudadanos y a sus negocios a la aplicación de buenas prácticas y cumplir los objetivos.



Para que todos estos objetivos se cumplan hay que trabajar también en una mayor concienciación ambiental.

Para consultar en la página de Castilla y León la legislación específica de medio ambiente.



Consulta en la web de MITECO si hay alguna iniciativa o formación que te pueda interesar.



Consulta aquí la iniciativa de la Semana Europea de prevención de residuos.



Conclusión

Vamos hacia convertirnos en un sistema sostenible, económica, medioambiental y socialmente rentable y eficiente con un modelo de economía circular. Para llevarlo a cabo y cumplir objetivos existen planes y legislación aplicables donde los ejes de actuación son producción, consumo, gestión de residuos, materias primas secundarias, y reutilización del agua.

¹⁴ Plan Integral de Gestión de residuos de Castilla y León 2014.

2.3 ¿QUÉ PODEMOS HACER NOSOTROS EN HORECA?

El Canal Horeca por su propio modelo de negocio es uno de los sectores que más residuos genera.

Para aplicar correctamente la gestión de residuos hay que seguir la estrategia de las 3 R: **Reduce, Reutiliza y Recicla.**

El papel del canal Horeca es clave en la gestión global de residuos. No sólo por los beneficios derivados de una correcta gestión sino también como **ejemplo tractor para el resto de la población.**

Si **optamos por medidas innovadoras, visibles y fáciles de llevar a cabo,** éstas pueden inspirar a nuestros clientes a hacer lo mismo en sus casas.



Podemos utilizar nuestro negocio para sensibilizar a la población.



Si no generamos residuos no hay que gestionarlos.



Hay dos puntos clave en el Canal Horeca para prevenir la generación de residuos: Evitar el desperdicio alimentario y reducir el uso de los plásticos de un solo uso.



El objetivo para el canal HORECA es separar correctamente los residuos a la hora de reciclarlos.



Cada vez existen más productos que se diseñan bajo las directrices de ecodiseño o con etiqueta ecológica que indica que se han reducido los efectos ambientales adversos en comparación con otro producto de la misma categoría.



El 80% de la energía consumida en el Canal Horeca es eléctrica.¹⁵

15. Dato extraído de la guía Linkener Guía útil de ahorro energético para HORECA.

¿Cómo podemos hacer un negocio sostenible en tres pasos en el canal HORECA?

1 PREVIENE LA GENERACIÓN DE RESIDUOS (REDUCE Y REUTILIZA)

La prevención de residuos es el primer punto para ir hacia el modelo de negocio sostenible. Hay muchas opciones para evitar la generación de residuos, y, por tanto, la prevención, como veremos a lo largo de este manual.

Hay formas muy efectivas de prevenir el desperdicio alimentario y la utilización de envases de un solo uso, como donar productos a entidades benéficas o utilizar envases reutilizables.

Para conseguir el máximo beneficio: Es importante que la prevención tenga un enfoque generalista y que **abarque todo el ciclo de vida de un producto.**

Empezando desde el diseño, pasando por la fabricación y distribución y terminando en el consumo. Con todo ello se busca reducir la cantidad de residuo, el impacto medioambiental y el consumo de materiales durante el ciclo de vida de un producto.

2 RECICLA Y ELIMINA LOS RESIDUOS CORRECTAMENTE

Si no reciclamos no tendremos nuevas materias primas recicladas y acabaremos con los recursos limitados del planeta.

¿Cómo podemos reciclar? Creando **políticas de reciclaje internas** y asegurándonos que se **separan correctamente** los residuos.

3 TOMA MEDIDAS DE AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA, CONSUMO DE AGUA Y OTRAS PRÁCTICAS CÓMO GESTIÓN DE RUIDOS

El **ahorro energético** dentro del sector no es solamente un punto fundamental para ser **responsables ambientalmente** sino también para obtener un gran **ahorro económico.**

El agua es la **materia prima más usada en un establecimiento de hostelería.** No podemos prescindir de ella, pero si optimizarla. Como es un bien muy necesario debemos asegurar que **se gestiona correctamente**, de esta forma evitaremos su desperdicio y que un día nos falte.

Además, hay que tener en cuenta que un **mayor consumo de agua** implica la **generación** de un importante volumen de **vertidos** que deben ser **tratados convenientemente.**

La **contaminación acústica, el ruido,** se puede evitar con acciones sencillas que veremos en esta guía más adelante.



Sólo el 2,5 % del agua mundial es dulce? Sin ninguna intervención, 1,4 billones de personas no tendrán acceso a un saneamiento básico ni a agua potable segura en 2050.¹⁶



¿Qué podemos hacer para que nuestro negocio en el canal Horeca sea sostenible y entre en un modelo de economía circular?

- Prevenir el desperdicio alimentario y reducir el empleo de envases de plástico de un solo uso.
- Separar correctamente nuestros residuos en el reciclaje
- Tomar medidas de ahorro de agua, energía y otras buenas prácticas ambientales.

Es fundamental concienciar a nuestros clientes y empleados.

La estrategia para conseguirlo es:



16. Datos de la ONU del informe "Que nadie se quede atrás".

Los residuos más importante que se generan en el Canal Horeca son:

1 Aceite de cocina usado

¿Qué es?	Son grasas de origen animal o vegetal (aceites de oliva, de semillas de girasol y otras, etc.). Se usan para cocinar alimentos en los ámbitos doméstico, centros e instituciones, hostelería, restauración y análogos. Su poseedor tiene la obligación de desechar de forma controlada y siempre en lugares autorizados ¹⁷
¿Por qué es importante reciclarlo?	NUNCA se deben desechar los aceites de cocina usados, incluso en cantidades pequeñas, por fregaderos, inodoros u otros elementos de la red de saneamiento pública.. Tal acción implica riesgo de atascos de tuberías, dificultades e incremento de costes y consumo de energía en los procesos de depuración de aguas residuales, así como la formación de una película superficial en aguas de ríos, lagos, etc., que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas.



Bajo ningún concepto puede verterse aceite usado por la red de saneamiento público.

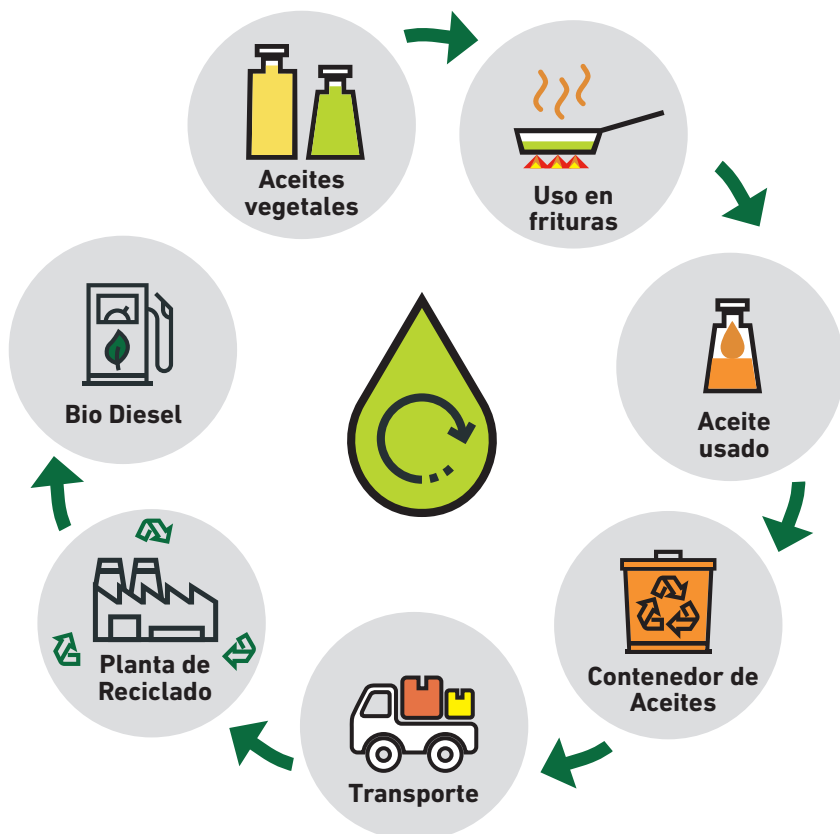


El aceite usado se puede recoger:

1) En contenedores específicos o punto limpio: Verter el aceite usado una vez frío en un recipiente de plástico y bien cerrado depositarlo en el contenedor.

2) Bidones específicos recogidos por empresa o fundaciones autorizadas: Cuando la cantidad de residuo generada es considerable se contrata a una empresa para que haga las recogidas.

Aceite de cocina usado



Con 1 kilogramo de aceite usado pueden producirse entre 0,92-0,97 kilogramos de biodiesel.¹⁸



Se estima que un litro de aceite puede contaminar 1000 litros de agua.¹⁹

¹⁷ Definición recogida en la página web del Ministerio para la Transición Ecológica(-MITECO).

¹⁸ Dato del 2006 según el Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas (CIEMAT).

¹⁹ Afirmación recogida en la página web del Ministerio para la Transición Ecológica (MITECO).

2 Bioresiduos, restos de alimentos o restos orgánicos

<p>¿Qué es?</p>	<p>•Son los residuos orgánicos biodegradables de origen vegetal y/o animal, susceptibles de degradarse biológicamente. Aquí se incluyen los restos de preparación de comida, sobrantes de comida, alimentos en mal estado, restos vegetales de zonas verdes, hojas, flores, etc</p>
<p>¿Por qué es importante reciclarlo?</p>	<p>Con estos restos se puede fabricar compost. El compost es un fertilizante y abono natural y de alta calidad que ayuda al crecimiento de plantas y cultivo. También se puede utilizar para la producción de biogás como bio-combustible o para la obtención de energía eléctrica. Con la producción de este abono se cierra el círculo convirtiendo los desechos en fertilizante para nuestras plantas.</p>



Si en tu municipio todavía no se hacen recogidas de residuos de alimentos entérate si existen sistemas de compostaje en tu zona o animate a hacer tu propio compost.

Consulta aquí el manual de preparación de compost.



El 55% en peso de los residuos generados son orgánicos²⁰

¿Cómo es la cadena de reciclaje?



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



²⁰ Según la composición de los residuos de competencia municipal en España (1996), del I Plan Nacional de Residuos Urbanos.

3 Envases ligeros: envases de plásticos, latas y bricks

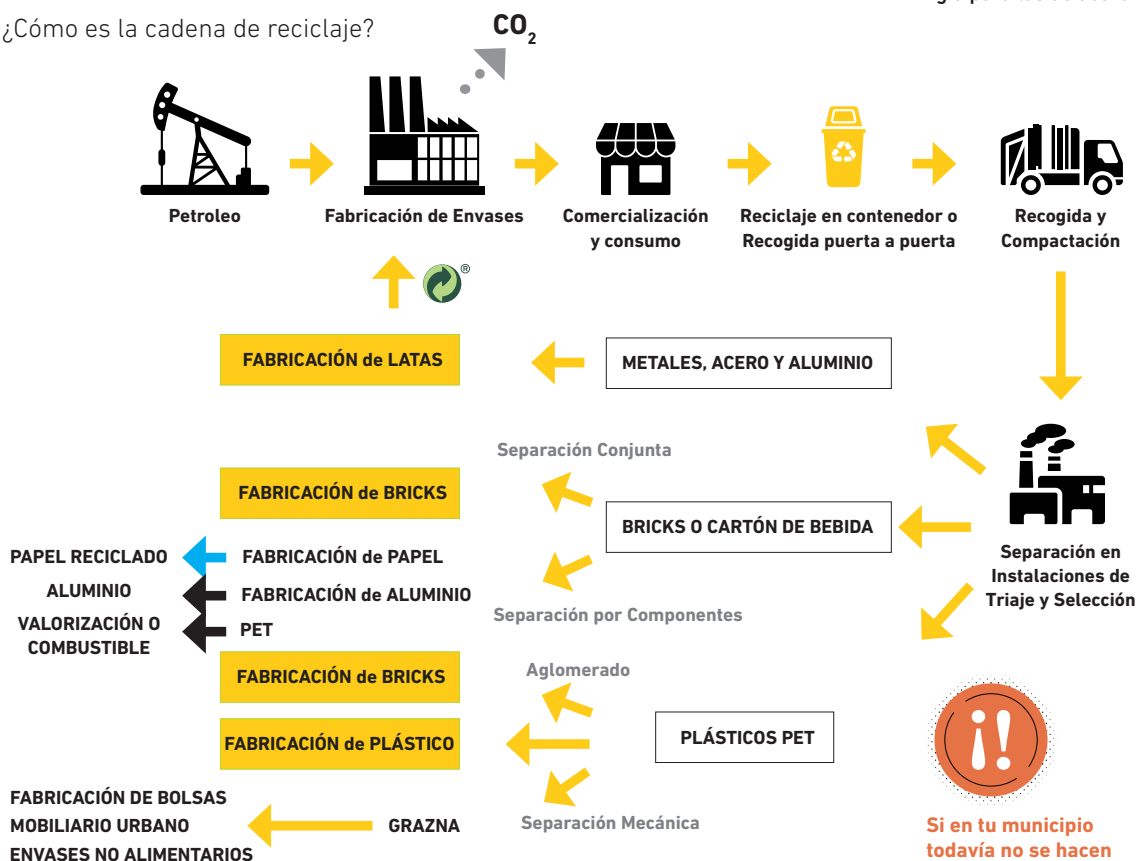
¿Qué es?	Son envases con una baja relación peso/volumen . Fundamentalmente botellas y botes de plástico, plástico film, latas y bricks.
¿Por qué es importante reciclarlo?	Con el material de estos envases podemos generar nuevos productos- Así evitamos el uso de materias primas limitadas de minerales y fósiles y el uso de energías no renovables. Se ahorra energía y emisiones en el ciclo de fabricación. Evitamos que estos envases acaben en vertederos, que tienen espacios limitados. Reciclandolos se cierra el círculo y podríamos crear nuevas materias.



Por cada 2 toneladas de plástico reciclado, se ahorra una de petróleo. Reciclando se puede llegar a ahorrar energía y emisiones de CO2 en el ciclo de fabricación, llegando a:

- Un 84% menos de energía para los plásticos
- Hasta el 95% menos de energía en el caso de las latas de aluminio
- El 75% menos de energía para las de acero²¹

¿Cómo es la cadena de reciclaje?



Si en tu municipio todavía no se hacen recogidas de residuos de alimentos entérate si existen sistemas de compostaje en tu zona o animate a hacer tu propio compost.

Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



21. Manual para la gestión Medioambiental del Hogar de Fundación Terra.

4 Papel y cartón

¿Qué es?	Cualquier producto, envase o utensilio hecho de este material. Se incluyen cajas de cartón, folios, periódicos y revistas, notas, impresos, libros tanto el blanco y negro cómo de color.
¿Por qué es importante reciclarlo?	Se cierra el círculo creando un nuevo material reciclado evitando el consumo y la tala de árboles. Se disminuyen también las emisiones a la atmósfera del proceso de fabricación.



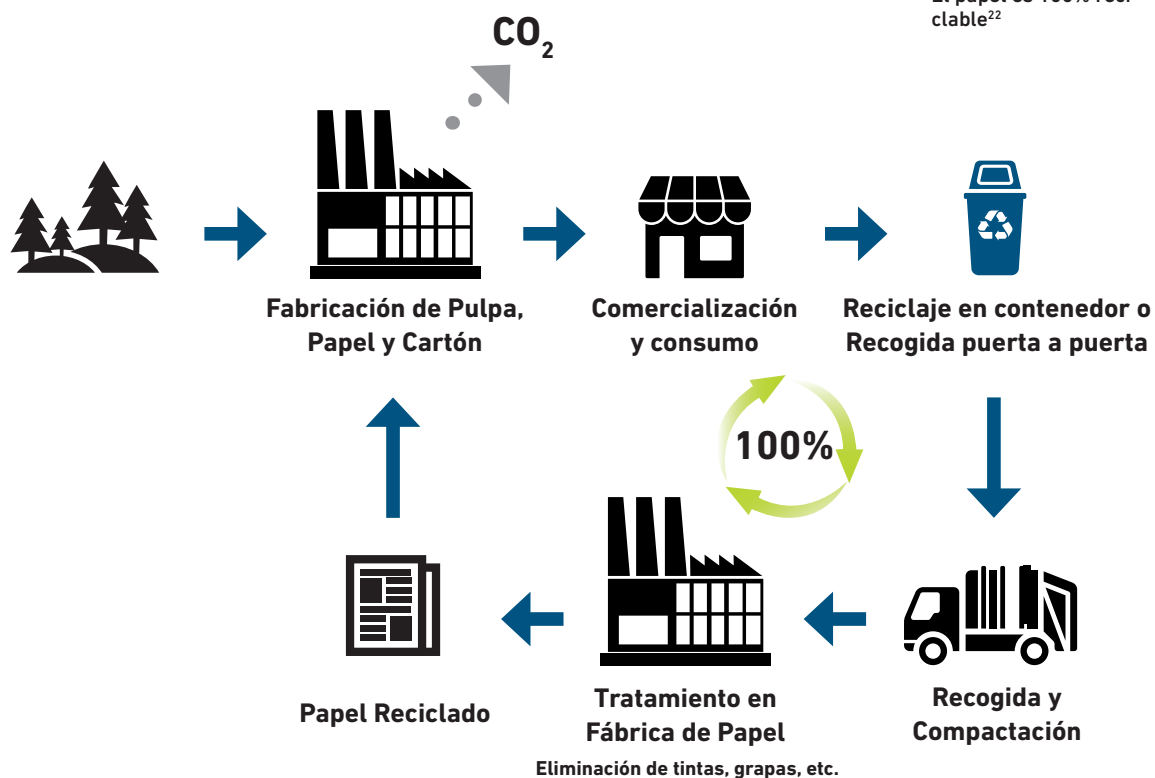
Por cada tonelada de papel reciclado se ahorran 4m³ de madera, que equivaldría de 12 a 14 árboles.

Reciclando tenemos:

- Un ahorro energético del 70% en comparación con el procesado de papel a partir de fibras vírgenes.
- Disminuye la contaminación atmosférica y del agua, debido a la disminución de las emisiones gaseosas en un 74% y en un 35% los vertidos al agua.
- Ahorro de agua en torno al 80%.
- Disminución del uso de productos químicos.

El papel es 100% reciclable²²

¿Cómo es la cadena de reciclaje?



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



22. Fuente: FIDA y ASPAPEL

5 Vidrio

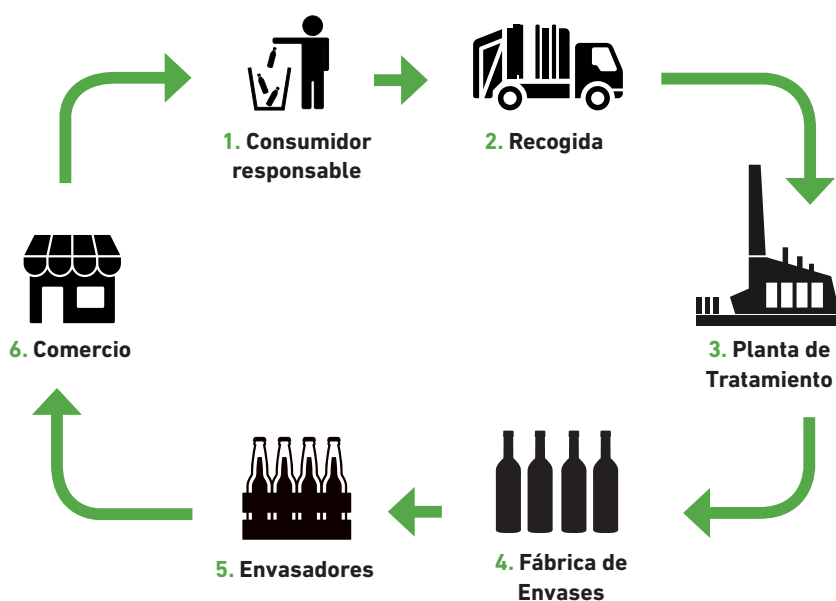
¿Qué es?	El vidrio es un material inorgánico duro, frágil, transparente y amorfo que se usa para hacer ventanas, lunas, lentes, botellas y envases y una gran variedad de productos. El vidrio envase se recoge por los sistemas de contenedores, en el caso de otros vidrios su recogida se hace por puntos limpios.
¿Por qué es importante reciclarlo?	Se cierra el círculo creando un nuevo material reciclado evitando el consumo de fuentes minerales y fósiles. Se ahorra en la energía y la contaminación generada por la fabricación.



El reciclaje de 3.000 botellas de vidrio ahorra más de una tonelada de materias primas. Reciclando se ahorra

- Un 23% de la energía consumida en la fabricación de los envases.
- Reducción de la contaminación del aire en un 20%, al quemar menos combustible para la producción de nuevos envases²³.

¿Cómo es la cadena de reciclaje?



¡CUIDADO
El cristal, la porcelana y la cerámica no pueden reciclarse en el contenedor de vidrio.



El cristal debe de reciclarse en el punto limpio y si son restos pequeños, por ejemplo, restos de cristales de un vaso roto irá al contenedor de otros residuos (gris).

El vidrio y el cristal a veces tienen un aspecto similar, pero no es el mismo material. No tienen la misma composición y por eso no pueden reciclarse en el mismo contenedor. Para diferenciar el vidrio y el cristal podemos seguir los siguientes consejos:

Ejemplos de objetos de cristal y vidrio

CRISTAL	VIDRIO
Vasos pared fina	Botellas
Copas pared fina	Tarros
Jarrones de cristal	Ventanas
	Lunas

Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



23. Dato recogido en la web de Ecovidrio sobre el ciclo de reciclaje del vidrio.

6 Textil y calzado

¿Qué es?	La ropa , el calzado, el textil del hogar y otros productos textiles
¿Por qué es importante reciclarlo?	Es un material muy fácil de reutilizar y reciclar. Recicándolo reducimos la cantidad de materiales depositados en vertederos e incinerados reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero. Algunos residuos textiles de fibras vegetales son biodegradables.



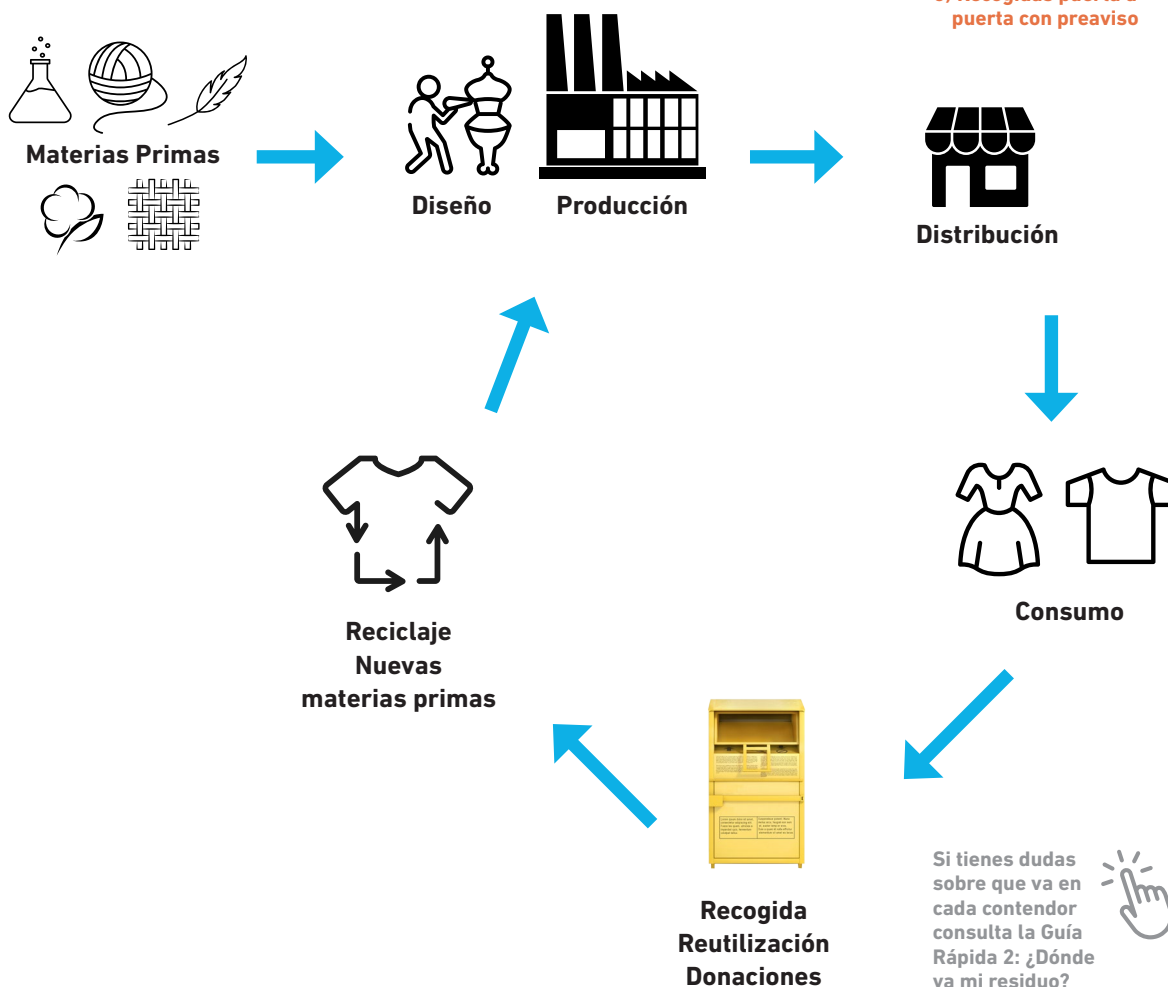
Durante 2017 cada español generó 13 kg de residuos textiles.²⁴



Sistemas de recogida de textiles:

- 1) Tiendas de segunda mano o entidades sociales
- 2) Recogidas por el sector profesional para darle una segunda vida
- 3) Contenedor específico
- 4) Punto limpio móvil o fijo
- 5) Recogidas puerta a puerta con preaviso

¿Cómo es la cadena de reciclaje?



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?

24. Según ASIRTEX (Asociación Ibérica de Reciclaje Textil).

7 Residuos de aparatos electrónicos y eléctricos (RAEE)

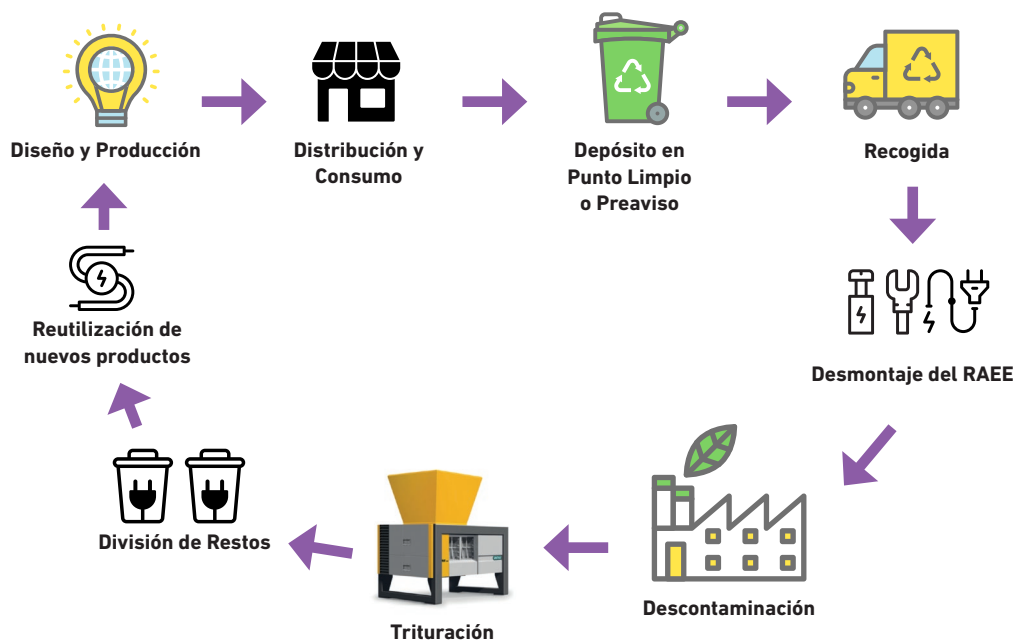
¿Qué son?	Se refiere a todos los aparatos que necesitan corriente eléctrica o electromagnética
¿Por qué es importante reciclarlo?	Es un recurso muy valioso ya que de estos aparatos pueden reciclarse metales valiosos y raros que pueden utilizarse para crear nuevos aparatos. Además muchas veces contienen sustancias peligrosas que si se vierten al medio ambiente pueden causar graves consecuencias .



Sistemas de recogida municipales previstos para electrodomésticos y RAEE:

- 1) Puntos limpios fijos, móviles o de barrio.
- 2) Puntos de recogida en contenedores en vía pública o equipamientos.

¿Cómo es la cadena de reciclaje?



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



8 Otros residuos

<p>¿Qué son?</p>	<p>Son el resto de residuos que se obtienen después de hacer todas las separaciones oportunas. Aquí deberían encontrarse, resto de textil sanitario como pañales, otros productos de aseo como maquinillas, residuos de limpieza, platos y tazas de cerámica, colillas y ceniza, fotografías etc.</p>
<p>¿Por qué es importante reciclarlo?</p>	<p>Muchos de estos residuos no tienen una segunda vida. Por tanto, lo importante es minimizar su cantidad.</p>



El objetivo es generar el mínimo posible de estos residuos, los cuales no es posible reutilizarlos o reciclarlos

¿Cómo es la cadena de reciclaje?

Esta fracción se destina a instalaciones de tratamiento de resto, con procesos de tratamiento mecánico-biológico, a instalaciones de incineración o valorización energética, o bien, se deposita en vertedero.



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



Además de estos residuos hay otros, que aunque generados en menor cantidad en el Canal Horeca, también existe un sistema de reciclado específico para cada uno de ellos: pilas y baterías, medicamentos, neumáticos, residuos voluminosos, residuos peligrosos, vehículos, tierras y escombros.



¿Sabías qué?

En La Comunidad de Castilla y León hay varios ayuntamientos, que sobre todo en las zonas céntricas, tienen recogidas de residuos puerta a puerta.

Pregunta en tu ayuntamiento si tu establecimiento entra dentro de estas zonas.

Consulta en la web de MITECO (Ministerio para la Transición Ecológica) el sistema de reciclaje de cada uno de estos residuos



Los residuos peligrosos son aquellos que contienen sustancias que representan un riesgo para la salud o el medio ambiente. Estos residuos siempre deben reciclarse en puntos limpios o contenedores específicos como por ejemplo las pilas

Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



3.2 PREVENIR LA GENERACIÓN DE RESIDUOS: REDUCE Y REUTILIZA

Prevenir la generación de residuos es importante para crear negocios sostenibles. Por eso tenemos que:

- Identificar en nuestros negocios qué opciones tenemos, **revisando los procesos de todos los puntos de la cadena** de producción con el fin de reducir la generación de residuos. Esto incluye, también, a proveedores y clientes.

A continuación, se presentan propuestas y ejemplos que pueden adaptarse a nuestros negocios o que pueden servir de inspiración para crear nuevas ideas o procesos.

¿Cómo se pueden generar menos residuos?

1 EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

Esta cadena constaría de las distintas etapas por las que pasa el producto, comenzando con el proceso de fabricación por parte del **proveedor**. Este producto posteriormente se **transporta** a nuestro establecimiento en las **condiciones adecuadas**. Una vez en **nuestro establecimiento** tenemos que **almacenar** ese producto **correctamente** hasta que vayamos a **manipularlo** para prepararlo para la **entrega y consumo** del cliente.



Objetivo cero residuos. El mejor residuo es el que no se genera



¿QUÉ ES LA ETIQUETA ECOLÓGICA?

Las etiquetas ecológicas europeas o nacionales son certificados oficiales que garantizan la calidad del producto y aseguran que ejerce un impacto reducido en el medio ambiente, durante toda su vida útil.²⁵



¿QUÉ ES EL PUNTO VERDE?

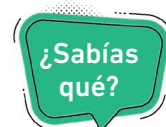
Indican al consumidor@ que cuando ese envase pase a ser un residuo, será reciclado, pues la empresa responsable está acogida a un sistema integrado de gestión de residuos (SIG) y paga a este último por la prestación del servicio de reciclaje que realiza



25. Definición realizada por la Agencia Europea de Medio Ambiente.

PROVEEDORES Y PRODUCTOS CON ETIQUETA ECOLÓGICA Y PUNTO VERDE

Proveedor	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> • Te aseguras de continuar con la responsabilidad social y resaltar la identidad corporativa ya que estos envases van a tener una segunda vida. • Son productos de alta calidad con soporte de las autoridades públicas.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> • Todos indirectamente
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrate de identificar los símbolos en los envases. • Separa correctamente el envase cuando se deseché. Si no lo gestionamos bien, es decir si no se coloca en el contenedor correcto, no sirve de nada la etiqueta que tenga.



En 2015, se habían generado más de 6.900 toneladas de desechos plásticos. Casi un 9 por ciento de los mismos se recicló, el 12 por ciento se incineró y el 79 por ciento se acumuló en vertederos o en el medio ambiente.²⁶

SE PUEDE ADQUIRIR PRODUCTOS EN ENVASES RETORNABLES A PROVEEDOR: Refrescos, aguas, vinos, cervezas. Cada vez más proveedores sirven sus productos en estos envases.



Proveedor	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> • Ahorras en el envase • Genera menos residuo y lo recogen en el local
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> • Vidrio • Envases
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> • Pregunta a tu proveedor habitual si dispone de esta opción • Comprueba que las condiciones del envase son las adecuadas y no hay ningún riesgo de seguridad alimentaria. • Acuerda con el proveedor un día y hora de recogida e informa al personal • Destina una zona de tu local para guardar estos envases una vez estén vacíos

26. Dato de Nathional Geographic proveniente de informes de Eurostat del 2015.

SE PUEDE COMPRAR PRODUCTOS EN ENVASES MÁS GRANDES Y TRASVASARLOS A ENVASES MÁS PEQUEÑOS



70.000 toneladas de plástico anuales y sólo se utilizan una media de 20 minutos antes de acabar en la basura.²⁷

Proveedor	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorras en el envase Sirves la cantidad de producto que se va a consumir. Mejor presentación de cara al cliente
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Residuos orgánicos Envases ligeros, envases de un sólo uso.
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetar el envase primario del producto con la fecha en la que se abre y hasta cuándo lo podemos usar. De esta forma no habrá dudas en su utilización. Los recipientes en los que se vaya a servir el producto deben estar limpios (correctamente lavados y almacenados con anterioridad). El producto debe colocarse en el recipiente justo antes de servir al cliente o si se prepara para todo el día debe conservarse en un lugar apropiado y con temperatura controlada si la naturaleza del alimento lo requiere. Se aconseja tener establecido el proceso operativo teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.

AJUSTAR PEDIDOS HACIENDO PROYECCIONES (PREVISIONES) DE LO QUE SE VA A CONSUMIR

Proveedor	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Optimizas los pedidos y con ello los gastos. Se consume lo que se compra.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Orgánicos Otros residuos Envases ligeros Cartón y papel Vidrio
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> No siempre se consume lo mismo, pero una vez el negocio lleva tiempo abierto es más sencillo calcular las previsiones diarias y semanales. De esta forma nos aseguramos de pedir cantidades justas y así evitar que luego sobre producto y tengamos que tirarlo Revisa siempre la caducidad de los productos y rótalos correctamente. Asegúrate que se consume siempre con anterioridad el que tenga una fecha de vencimiento más cercana. Ten opción B en caso de que el pedido haya sido muy ajustado con productos de caducidades largas que se puedan conservar más fácilmente en almacén o congelador.

27. Dato de la Semana Europea de Prevención de residuos.

REDUCE PRODUCTOS ENVASADOS INDIVIDUALMENTE EN PLÁSTICO



Proveedor	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> • Generarás mucho menos residuo. • Facilitarás la manipulación. Su preparación es más rápida al no tener que quitar un envase por cada producto.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> • Envases ligeros, envases de un solo uso, plásticos
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> • Etiqueta el envase primario del producto con la fecha en la que se abre y hasta cuándo lo podemos usar. De esta forma no habrá dudas en su utilización. • Sin embargo, hay algunos productos que, para asegurar la seguridad alimentaria, van envueltos individualmente. • Cuando se almacenen o se conserven o durante la preparación asegúrate de que están tapados y que no tienen ningún riesgo de contaminación. • Los recipientes en los que se vaya a servir el producto deben estar limpios (correctamente lavados y almacenados con anterioridad). • El producto debe colocarse en el recipiente en el momento de servirlo al cliente o si se prepara para todo el día debe conservarse en un lugar apropiado y con temperatura controlada si la naturaleza del alimento lo requiere. Se aconseja tener establecido el proceso operativo teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.

BOLSAS REUTILIZABLES EN VEZ DE BOLSAS DE PLÁSTICO. Disponer de bolsas reutilizables para las compras establecimiento. Disponer de bolsas de papel en vez de plástico si se dispone de entrega al cliente

Manipulación	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> • Ahorras en la compra de bolsas de plástico. • Mejora la responsabilidad social corporativa y la imagen de cara al cliente.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> • Envases ligeros, envases de un solo uso.
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> • Puedes incluso utilizar estas bolsas para impulsar campañas de Marketing.

AVANZAR HACIA LA ELIMINACIÓN DE ENVASES DE 1 SOLO USO. Eliminación de pajitas, cubiertos, platos de plástico, film transparente, papel albal... Sustitución por envases de más de un uso y si no es posible por utensilios de un solo uso que sean biodegradables: papel, fibra vegetal, plásticos biodegradables.

Manipulación	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorro significativo al eliminar envases de un solo uso. Mejora la responsabilidad social corporativa y la imagen de cara al cliente.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Envases ligeros, envases de un solo uso.
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Escoger siempre la alternativa más sostenible, por ejemplo, pajitas de bambú o cartón en vez de plástico. Poco a poco todos estos envases de plástico irán desapareciendo. En Hoteles puedes eliminar los artículos de higiene de plástico cómo cepillos de dientes y sustituírllos por cepillos de bambú. Priorizar siempre la utilización de utensilios de más de un uso. Por ejemplo, para productos para llevar, dar la opción al cliente de si quiere cubiertos o no. Si decide que sí facilitarte unos de cartón, fibra vegetal, plástico biodegradable u otros materiales biodegradables. Utiliza envases de más de un uso para conservar tus alimentos, como tupper, eliminando así el papel de aluminio y film transparente.



Los artículos de plástico de un solo uso, como platos, cubiertos, pajitas y bastoncillos de algodón estarán prohibidos en la UE en 2021²⁸



Cada vez existen alternativas más innovadoras al plástico cómo pajitas comestibles, utensilios hechos con semilla de aguacate, bolsas de almidón de Yuca etc



Nunca utilizar plásticos OXODEGRADABLES, estos productos se descomponen en trozos más pequeños, microplásticos que acaban siendo digeridos por los peces y por quien consumen a éstos.

REUTILIZA ENVASES Y RECURSOS PARA OTRO USO. Antes de reciclar cualquier envase pregúntate si puede tener un segundo uso. Por ejemplo, el papel de periódico se puede usar para limpiar cristales. Los botes de cristal para guardar objetos o maceteros decorativos; o con las botellas sistemas de riego automático para tus plantas.



Manipulación	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorro al darle una segunda vida a estos materiales. Ahorras en espacio por lo voluminosos que son estos residuos
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Envases ligeros, envases de un solo uso Envases de vidrio Papeles y cartones.
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Primero, pregúntate siempre si puedes darle una segunda vida a ese envase. Si es que sí crea un proceso operativo para luego poder transmitirlo a tus empleados, y comunícaselo. Invita a tus clientes a que te propongan sus ideas para poder darle segundo usos a los envases Buscar siempre la alternativa más sostenible, Poco a poco todos estos envases de plástico irán desapareciendo. Prioriza siempre la utilización de utensilios de más de un uso. Por ejemplo, para productos para llevar, dar la opción al cliente de si quiere cubiertos o no. Si decide que sí facilitarte unos de cartón, paja, fibra vegetal (o plástico biodegradable).

28. Definido en la directiva 2019/904, Reducción de productos de plástico.

SERVILLETAS Y MANTELES DE PAPEL RECICLADO. Se pueden sustituir por servilletas y manteles de tela o de papel reciclado siempre con punto verde

Manipulación	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorro significativo al eliminar envases de un solo uso. Mejora la responsabilidad social corporativa y la imagen de cara al cliente
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Residuos orgánicos Papel.
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Si las servilletas de papel están muy manchadas o con restos de grasa deben de introducirse en el contenedor de orgánicos



Fabricantes de productos textiles para hostelería y colectividades, acaban de lanzar una nueva colección de sábanas, fundas de almohadas, mantas y manteles realizados con hilos de poliéster procedente de botellas de plástico.²⁹

SEGUNDA VIDA DE TOALLAS, SERVILLETAS, TRAJOS , ROPA ,ETC.: intenta darle una segunda vida a tus textiles si no es posible dónalo a Entidades benéficas

Manipulación	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorras en la compra de nuevos productos
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Textil
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Intenta darle una segunda vida a ese residuo en tu negocio, como por ejemplo para trapos de cocina o relleno de cojines. De esta forma le sacarás una rentabilidad. Si no puedes darle un segunda vida intenta donarlo o entrégalo al contenedor de textil.



En 2012 por ejemplo, se produjeron 14 millones de toneladas de textiles y se desecharon 12 millones. Sólo se reciclaron 2 millones de toneladas. Esta cifra es más alarmante si tomamos en cuenta que el 95 % de los textiles son reciclables.³⁰

JARRAS DE AGUA DE VIDRIO ACCESIBLES PARA EL CLIENTE EN VEZ DE PLÁSTICO DE UN USO

Manipulación	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorras en los envases de 1 sólo uso. Mejora la responsabilidad social corporativa y la imagen de cara al cliente.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Envases ligeros, envases de un solo uso. Envases de vidrio
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Se creativo, crea campañas de marketing para promover la iniciativa y concienciar a tus clientes. Si quieres disponer de agua mineral también puedes tener además de envases de vidrio, bidones de agua que tu puedas dosificar para entregárselo al cliente



Para 2025 se deberá haber reducido en consumo de botellas del plástico en un 90%³¹

29. <https://www.residuosprofesional.com/trxtiles-con-botellas-de-plastico/>

30. Datos de Textil Waste Diversión.

31. Definido en la directiva 2019/904, Reducción de productos de plástico.

OFRECE AL CLIENTE QUE RECOJAN EL PRODUCTO PARA LLEVAR:
Iniciativa "Tráete tu TÁPER". De esta forma evitamos el desperdicio alimentario y ahorramos en el envase para llevar

Entrega al cliente	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorras en la compra de envases para llevar. Mejora la responsabilidad social corporativa y la imagen de cara al cliente.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Envases ligeros, envases de un solo uso Residuos orgánicos Otros residuos
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrate de que el cliente conoce esta iniciativa donde ellos mismo traen sus propio recipientes. Ofrécele siempre la posibilidad de que se lleve la comida sobrante. Ten una pequeña remesa de envases de papel o cartón para ponerles la comida sobrante para llevar.



14% del desperdicio alimentario viene de los servicios de restauración y catering. El Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente creó una estrategia llamada "Más alimento y menos desperdicio" donde se recogen todas las opciones e información sobre el desperdicio alimentario.³²

Consulta en la web del Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente la iniciativa "Más alimento menos desperdicio" 

OFRECER FACTURA ELECTRÓNICA POR EMAIL

Entrega al cliente	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorras en papel Podrás (siempre con el consentimiento del cliente) utilizar este canal para la comunicación de ofertas y publicidad
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Papel y cartón
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Informa a cliente de esta opción. La mayoría de los clientes no quieren ni conservan el ticket.

Consulta en la web del Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente la Guía de restauración_web_2017.pdf 

REVISAR EL TAMAÑO DE LAS RACIONES PARA EVITAR DESPERDICIO DE ALIMENTOS: hay muchas opciones para evitar el desperdicio, pero ésta es muy sencilla de llevar a cabo.

Entrega al cliente	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> Ahorras al poner las raciones justas
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> Residuos orgánicos Otros residuos
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> Crear el proceso con instrumentos de medida para tener siempre la misma cantidad. No tiene porqué pesarse, puede ser un cazo, un puñado, un vaso, etc No dudes en ajustar las cantidades si ves que no se adecuan a las necesidades de tus clientes. Revisa periódicamente las recetas de los productos de la carta

32. Información del Ministerio de Agricultura y pesca, "Más alimento menos desperdicio".

EVITA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO: COLABORA CON ENTIDADES BENÉFICAS LOCALES O BANCO DE ALIMENTOS. En el caso de productos almacenados cercanos a su fecha de caducidad y en buen estado pueden donarse



Entrega al cliente	¿Por qué es bueno para mi negocio?	<ul style="list-style-type: none"> • Ayudas a entidades benéficas a desarrollarse • Mejora la responsabilidad social corporativa y la imagen de tu establecimiento de cara al cliente.
	¿Qué generación de residuo prevenimos?	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos orgánicos • Otros residuos
	Puntos clave	<ul style="list-style-type: none"> • Elige la entidad más adecuada y organiza con ellos el proceso de donación. • Informa a tus empleados de la opción y crear un procedimiento de donación de los alimentos. • Utiliza los envases disponibles en tu establecimiento para envasar estos alimentos si es necesario. • Recuerda que SÓLO se pueden donar alimentos en buen estado y con fecha de uso correcta.




Si quieres conocer con que entidades locales o Bancos de Alimentos puedes colaborar contacta con FESBAL, Federación Española de Bancos de Alimentos.
Tfno: 917 356 390
Correo: fesbal@fesbal.org

Consulta en la web de FESBAL que banco de alimentos tienes más cercano.



3.3 RECICLAR: SEPARAR POR TIPO DE RESIDUOS

Es muy importante realizar una correcta separación de cada uno de los residuos. En esta guía puedes consultar cómo hacer correctamente el proceso de reciclado y adaptarlo a tu negocio.

ORGÁNICO		1. Retira los restos de alimentos de platos sobrantes de clientes, resto de la preparación y alimentos ya no aptos para el consumo. Si el alimento está muy pegado al envase retirar los restos rascando con algún utensilio.
		2. Echa los residuos en el cubo o bolsa específico. Pregunta a tu ayuntamiento si se hace recogida de residuos orgánicos y si pueden facilitar contenedor para el local.
		3. Asegúrate de que el contenedor o bolsa con residuos orgánicos está bien tapado.



Entérate de si existen **sistemas de compostaje comunitarios en tu zona, en escuelas o jardines cercanos. Si no es así ¡ánimate a hacer tu propio compostaje!**




Los envases con restos de **productos peligrosos** deben reciclarse en un **punto limpio.**




Haciendo compostaje se puede reducir el **50%** de los residuos generados.



Reciclaje de posos de café. Algunas empresas están empezando a comprar este residuo como materia prima por ser rico en energía. Busca empresas que recojan este residuo para poder valorizarlo.

Consulta la sección Problemas y soluciones si tienes dudas sobre el proceso. 

Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo? 



1. Destina un cubo o bolsa para estos envases por **zona de trabajo**. Los **envases** deben de estar limpios, sin restos orgánicos. No hace falta lavar o enjuagar los envases antes de reciclarlos, puedes retirar los restos con un cubierto o servilleta usada.

2. **Compacta** el envase para ganar espacio y colócalo en el cubo o bolsa que hayas destinado.

3. Al cambio de turno o cuando lo consideres si lo permite el espacio **traslada** los residuos a un **cubo más grande** específico para este residuo del local.

4. A fin de día lleva la bolsa a tu contenedor más cercano o consulta con tu ayuntamiento si existen **empresas de recogida** puerta a puerta en tu zona.



Antes de echar un envase al contenedor pregúntate si tiene una segunda vida.



Los envases con restos de productos peligrosos deben reciclarse en un punto limpio.

¿Sabías qué?

Cada ciudadano recicló en 2018 un 12,3% más en el **CONTENEDOR AMARILLO** que en el 2014.³³

¿Sabías qué?

El 59% de los envases consumidos en el sector **Horeca** son de un solo uso.³⁴

Consulta la sección **Problemas y soluciones** si tienes dudas sobre el proceso.



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la **Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?**



33. Datos del año 2019 estimados por la ONU.

34. Dato del "Estudio sobre el plástico" de la Comisión Europea.

PAPELY CARTÓN



1. Preferiblemente antes de comenzar el turno, saca los productos de sus cajas, **dobla las cajas** y colócalas en el **contenedor** o zona del establecimiento definida para este residuo. La cinta de embalar irá en el cubo de otros residuos.

2. Destina por **zona de trabajo diario** un cubo o espacio para retirar estos residuos.

3. Al cambio de turno o cuando lo consideres si lo permite el espacio **traslada** los residuos a un **cubo más grande específico** para este residuo del local.

4. Al fin del día lleva la bolsa a tu contenedor **más cercano** o consulta con tu ayuntamiento si existen **empresas de recogida puerta a puerta** en tu zona.



La mayoría del **papel y cartón** en HORECA viene de cajas de productos. Y muchas veces se almacenan los productos en cajas de cartón. Estas cajas son reciclables.



Todo **papel manchado con restos de alimentos**, como una **servilleta usada**, debe de reciclarse en el cubo de orgánico.



Las compactadoras de papel ayudan a reducir el espacio que generan estos residuos.




Consulta la sección **Problemas y soluciones** si tienes dudas sobre el proceso.



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la **Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?**




VIDRIO



1. Muchos de los **vidrios** que se producen son **retornables**. Recuerda conservar estos envases cómo te haya indicado el proveedor.
2. Destina por **zona de trabajo diario** un cubo o espacio para retirar estos residuos.
3. Al cambio de turno o cuando lo consideres si lo permite el espacio **traslada** los residuos a un **cubo más grande específico** para este residuo del local.
4. Al fin del día **lleva la bolsa a tu contenedor más cercano** o consulta con tu ayuntamiento si existen **empresas de recogida puerta a puerta** en tu zona.

OTROS RESTOS



1. Destinar por **zona de trabajo diario** un cubo o espacio para retirar estos residuos.
2. Para evitar que en picos de mucho trabajo se tire todo a este **cubo** puede colocarse un poco **menos accesible** que los cubos de reciclaje. Una vez en reciclaje se convierta en rutina no entorpecerá los procesos diarios.
3. Al cambio de turno o cuando lo consideres si lo permite el espacio **traslada** los residuos a un **cubo más grande específico** para este residuo del local.
4. Al fin del día **lleva la bolsa a tu contenedor más cercano** o consulta con tu ayuntamiento si existen **empresas de recogida puerta a puerta** en tu zona.



Los restos de cristales de copas o vasos rotos **NO** deben depositarse en el contenedor de vidrio sino en el de otros restos, ya que no es vidrio.



Recuerda retirar los **tapes de tarro de vidrio** antes de depositarlos en el contenedor.





El vidrio se puede reciclar **infinidad de veces**.³⁵



El objetivo de esta guía y de tu negocio es **reducir estos residuos al mínimo**.



Consulta la sección **Problemas y soluciones** si tienes dudas sobre el proceso. 

Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la **Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?** 

35. Información de Ecovidrio.

APARATOS ELÉCTRICOS,
ELECTRODOMÉSTICOS Y TEXTIL



Estos residuos no se generan con tanta frecuencia, pero su correcto reciclaje es igual de importante que el del resto de los residuos

1. Destina una zona de tu establecimiento para recoger estos residuos, normalmente un almacén y asegúrate que nadie los puede confundir con los utensilios de uso diario.

2. Los textiles pueden llevarse a entidades benéficas si están en buen uso y los aparatos eléctricos a tiendas de segunda mano si están en buen estado.

3. Deposita los residuos en un contenedor específico, punto limpio o llama al ayuntamiento para las recogidas puerta a puerta.



Recuerda que residuos como pilas o medicamentos también tienen recogidas específicas. Encuentra tu contenedor o depósito más cercano o llévalos al punto limpio.



Antes de reciclar pregúntate si ese producto tiene una segunda vida



¿Sabías qué?

Dale la oportunidad a tus clientes de que reciclen. Pon papeleras con separación de algunos o todos los residuos o bolsas diferenciadas. Sé un ejemplo.



Consulta la sección Problemas y soluciones si tienes dudas sobre el proceso.



Si tienes dudas sobre que va en cada contenedor consulta la Guía Rápida 2: ¿Dónde va mi residuo?



AHORRA AGUA, ENERGÍA Y OTRAS BUENAS PRÁCTICAS

Para crear un negocio sostenible, que sea rentable desde el punto de vista medioambiental, social y económico no sólo hay que tener en cuenta los residuos, también los **recursos naturales** como el agua y la electricidad. **Tomar medidas de eficiencia energética** no solamente contribuirá a la **sostenibilidad ambiental**, sino que también nos ayudará a **ahorrar en nuestro negocio**.

Aquí encontrarás ejemplos de medidas que puedes optar adaptándolas a tu negocio.



Antes de ver las distintas opciones de ahorro de agua identifica los puntos de uso de agua en tu establecimiento. Por ejemplo: jardín, riego, vestuarios, baños, duchas, wc, calefacción- refrigeración, lavandería, lavadora, piscina-spa, lavavajillas, hornos de convección, elaboración de cocina, cafetera, máquina de hielo, limpieza, agua para clientes y personal.

1 AGUA

<p>1 REGISTRA Y MONITOREA EL CONSUMO DE AGUA.</p>	<p>¿Para qué? De esta forma podrás identificar dónde hay un mayor consumo de agua y tomar acciones. Instala contadores en las áreas de mayor consumo y lleva un registro con las cantidades consumidas.</p>	<p>Para conseguir ahorrar agua hay que fijarse objetivos de reducción anuales mediante la implantación de nuevos hábitos para cliente y empleados.</p>
<p>2 REvisa que los grifos cierren correctamente y no goteen, repáralos si es necesario</p>	<p>¿Para qué? Un grifo que gotea 10 gotas / min equivale a un desperdicio de 2000L de agua/año³⁷. Es un gesto muy sencillo para evitar el desperdicio de agua.</p>	<p>Cambiar estos grifos es un ahorro a largo plazo por la cantidad de agua que se desperdicia.</p>
<p>3 IDENTIFICA CUAL ES EL MEJOR SISTEMA DE RIEGO PARA TU TIPO DE PLANTAS O JARDINES.</p>	<p>¿Para qué? No malgastamos agua conociendo cuales son las necesidades de nuestras plantas. Hay plantas que no necesitan tanto riego o con el agua de la lluvia es suficiente.</p>	<p>Identifica si esa especie de planta es buena para las características de la zona (tipo de suelo, humedad , etc) y establece sistemas de goteo caseros o aprovechar los días de lluvia moderada. Las plantas autogestionan el agua.</p>
<p>4 UTILIZA LAVAVAJILLAS Y LAVADORAS A CARGA COMPLETA</p>	<p>¿Para qué? La cantidad de agua que se va a consumir va a ser la misma si está cargado completamente que si no lo está, por eso hay que cargarlos al máximo para aumentar la eficiencia.</p>	<p>Aparte de agua también se ahorrará energía.</p>

37. Dato proporcionado por Eroski en colaboración con WWF/Adena en la campaña buenos hábitos de agua.

<p>4 UTILIZA LAVAVAJILLAS Y LAVADORAS A CARGA COMPLETA</p>	<p>¿Para qué? La cantidad de agua que se va a consumir va a ser la misma si está cargado completamente que si no lo está, por eso hay que cargarlos al máximo para aumentar la eficiencia.</p>	<p>Aparte de agua también se ahorrará energía.</p>
<p>5 USO DE LAVAVAJILLAS FRENTE A LAVADO MANUAL</p>	<p>Para qué? De media, en lavavajillas se ahorra 30,6 Litros de agua frente al lavado manual.³⁸</p>	<p>Utilizar el programa eco de tu lavavajillas puede ayudarte a ahorrar hasta el 20% en el consumo de la electricidad y el 16 % en el consume de agua.³⁹</p>
<p>6 INSTALA MECANISMOS DE DESCARGA EN LOS INODOROS QUE OPTIMICEN LA CANTIDAD DE AGUA UTILIZADA</p>	<p>¿Para qué? En los inodoros tradicionales se descarga entre 6-16 L de agua, mientras que los eficientes descargan 4,8 L de agua. Es una forma sencilla de ahorrar agua conllevando ahorros también en la factura del agua.</p>	<p>Los inodoros de doble pulsación ahorran hasta el 60% de agua frente a los de una pulsación.</p>
<p>7 LAVAR TOALLAS Y SÁBANAS BAJO PETICIÓN DEL CLIENTE.</p>	<p>¿Para qué? Ahorramos agua y energía al lavar menos veces las toallas, se aumenta la durabilidad de estas porque se desgastan menos al lavarlas y se ahorra también en el consumo de detergente.</p>	<p>Pon carteles informativos en cada habitación con información sobre esta y otras medidas que ayudan a cuidar el medio ambiente.</p>
<p>8 REDUCE EL CAUDAL DE AGUA DE LA DUCHA O GRIFOS CON DIFUSORES O AIREADORES.</p>	<p>¿Para qué? El funcionamiento de estos dispositivos consiste en disminuir el caudal del agua y compensarlo con la adición de aire. No disminuyen la calidad del agua y son de fácil instalación, solo habría que enrosarlos en el grifo</p>	
<p>9 INSTALAR GRIFOS MONOMANDO O CON TEMPORIZADOR O SISTEMA DE DETECCIÓN DE PRESENCIA, DE FORMA QUE NO EXISTA LA POSIBILIDAD DE QUE SE QUEDEN ABIERTOS.</p>	<p>¿Para qué? Cada minuto que un grifo de agua está abierto se malgastan 14 L de agua. De esta forma evitamos que el grifo se quede abierto.</p>	

38. Estudio del Canal de Isabel II en el 2012

39. Datos de la OCU.

¡CUIDADO! Hay residuos que bajo ningún concepto puede verterse por la red de saneamiento público ya que contaminarían nuestra agua y podrían causar serios problemas en la salud y medioambiente.

- Aceite usado
- Productos químicos PELIGROSOS etiquetados en su envase, como algunos productos de limpieza.



Nada de esto sirve...si no hay concienciación. Informa a los empleados y clientes con mensajes que muestren la importancia de ahorrar agua



Hay otros residuos con los que tenemos que tener cuidado con su eliminación y, siempre que se pueda, evitar que vayan por la red de saneamiento público.

- Restos de productos de limpieza NO PELIGROSOS como por ejemplo lavavajillas líquido o fregasuelos jabonosos.
- Restos orgánicos cómo restos de alimentos



2 ILUMINACIÓN



Conoce el tipo de iluminación que tienes en tu negocio y cuál es el más óptimo. No consumas más de lo que necesitas.



⁴¹ Dato de Eurostat del 2018.








⁴² <https://lucera.es/blog/ahorro-con-led>

3 ELECTRICIDAD

<p>1 LLEVA UN REGISTRO MENSUAL DEL CONSUMO DE ENERGÍA POR TIPO DE ENERGÍA (GASOIL, GAS ELECTRICIDAD,...), SU UTILIZACIÓN (ILUMINACIÓN, CALEFACCIÓN, COCINAS, ...) Y SU COSTE. DE ESTA FORMA PODRÁS CONOCER TUS CONSUMOS.</p>	<p>¿Para qué? De esta forma conocerás tu consumo de energía. Podrás hacer planes para consumir menos.</p>	<p>Hoy en día existen muchos planes de contratación en las compañías eléctricas. Asegúrate qué plan y la potencia contratada se adapta a las necesidades de tu negocio.</p>
<p>2 LOCAL CORRECTAMENTE AISLADO</p>	<p>¿Para qué? Si el local está correctamente aislado los sistemas de climatización no tendrán que estar tan fuertes y tendremos grandes ahorros energéticos.</p>	
<p>3 CLIMATIZACIÓN, AJUSTAR EN INVIERNO A 26°C Y EN VERANO A 21°C</p>	<p>¿Para qué? Si el local está correctamente aislado necesitaremos utilizar menos los sistemas de climatización y tendremos grandes ahorros energéticos.</p>	
<p>4 REvisa las instalaciones y electrodomésticos y asegúrate de que se realiza correctamente el mantenimiento.</p>	<p>¿Para qué? Un correcto mantenimiento de los equipos puede ahorrarte más de la mitad del consumo de energía.</p>	<p>Elabora un plan de mantenimiento preventivo de tu local, de forma que cada equipo se revise con una periodicidad determinada. Por ejemplo, el aire acondicionado o climatización cada 2-3 meses.</p>
<p>5 DESCONGELA REGULARMENTE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS O COMPRA EQUIPOS CON SISTEMA DEFROST.</p>	<p>¿Para qué? La acumulación de hielo hace que el equipo no funcione correctamente y necesite consumir más energía para hacer el mismo trabajo.</p>	<p>Las cámaras y frigoríficos deben permanecer con las puertas correctamente cerradas y abrirse sólo para sacar el alimento necesario.</p>
<p>6 REvisa la posición de los radiadores que no estén situados debajo de ventanas</p>	<p>¿Para qué? Es una medida de eficiencia del sistema de calefacción evitando que se pierda el aire caliente.</p>	

<p>7 REvisa que todos los equipos conectados son necesarios. desconecta los que no se utilicen a diario y conéctalos sólo en momentos necesarios (por ejemplo los fines de semana)</p>	<p>¿Para qué? De esta forma utilizamos sólo los equipos que necesitamos y ahorramos en el consumo de los que no se utilizan.</p>	
<p>8 UTILIZA ELECTRODOMÉSTICOS DE BAJO CONSUMO .</p>	<p>¿Para qué? Con estos electrodomésticos optimizamos el uso de la energía.</p>	
<p>9 LIMPIA CON FRECUENCIA LOS EQUIPOS PARA EVITAR QUE LAS ACUMULACIONES NO ENTORPEZCAN LA TRASMISIÓN DEL CALOR</p>	<p>¿Para qué? Para evitar que la acumulación de grasa y suciedad pueda entorpecer la transmisión de calor y haga aumentar el consumo.</p>	
<p>10 COLOCA BARRERAS DE AIRE EN EL ACCESO AL RESTAURANTE O PUERTAS DOBLES.</p>	<p>¿Para qué? Estos elementos minimizan el intercambio de temperatura entre el interior y el exterior en cualquier época del año. De esta manera, si en el exterior hace calor y dentro está fresco (o viceversa) el sistema que usemos para acondicionar el ambiente trabaja de forma más eficaz.</p>	
<p>11 INSTALACIÓN DE PLACAS SOLARES EN EL EDIFICIO O PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS CALDERAS O SISTEMAS DE APROVECHAMIENTO DE ENERGÍA ALTERNATIVA</p>	<p>¿Para qué? Ayudan no sólo a cuidar el medio ambiente sino también a que consumas lo que generas reduciendo tu factura energética.</p>	<p>Las calderas solares utilizan la energía solar para calentar el agua que se utilizará en todo el establecimiento</p>
<p>12 INSTALA SISTEMAS DE DESCONEXIÓN CENTRALIZADOS EN HABITACIONES, COMO TARJETAS MAGNÉTICAS</p>	<p>¿Para qué? De esta forma se evita el consumo eléctrico cuando el huésped está ausente.</p>	
<p>13 UTILIZA UNA CLIMATIZACIÓN INTELIGENTE. EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, CAMBIA LA INSTALACIÓN CENTRALIZADA POR UNA DIVIDIDA POR ZONAS</p>	<p>¿Para qué? De esta forma, sólo encenderás el área donde hay gente o es necesario según el momento del día y se consumirá lo necesario.</p>	

<p>14  ELIGE LAS TELAS DE SILLAS, ASIENTOS, CORTINAS Y MANTELES SEGÚN TU LOCAL ESTÉ EN UNA ZONA MÁS FRÍA O MÁS CÁLIDA.</p>	<p>¿Para qué? Si en zonas frías colocamos telas más pesadas haremos que el calor no se evapore, mientras que si en zonas cálidas utilizamos telas más livianas el calor no aumentará. Esto hará que ahorremos en calefacción o aire acondicionado.</p>	
<p>15  PINTA CON COLORES CLAROS.</p>	<p>¿Para qué? Los colores claros aportan más luz lo que hará menos necesaria la luz artificial. De esta forma, sólo encenderás el área donde hay gente o es necesario según el momento del día y se consumirá lo necesario.</p>	

CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO ENERGÉTICO	CLASIFICACIÓN
 A	< 55%	
 B	55 - 75 %	Bajo consumo de energía
 C	75-90 %	
 D	95 - 100 %	Consumo de energía medio
 E	100 - 110 %	
 F	110 -125 %	Alto consumo de energía
 G	> 125 %	

4 OTROS: GESTIÓN DE RUIDOS AMBIENTALES

<p>1 MEJORA EL AISLAMIENTO DE TABIQUES, PUERTAS Y VENTANAS</p>	<p>¿Para qué? De esta forma evitas que el ruido que se pueda generar en el establecimiento salga al exterior, además también ahorraras energía de sistemas de climatización o calefacciones.</p>	<p>Utiliza materiales pesados y construye con cámaras de aire o rellenos elásticos.</p>
<p>2 EMPLEA EQUIPOS POCO RUIDOSOS Y MANTENLOS DESCONECTADOS CUANDO NO SE ESTÉN USANDO.</p>	<p>¿Para qué? De esta forma evitaremos que ese ruido y vibraciones puedan causar molestias a nuestros clientes y empleados.</p>	<p>Un buen mantenimiento de la máquina podrá evitar estos ruidos, por ejemplo un equipo con el ventilador obstruido causa más ruidos y vibraciones.</p>
<p>3 LIMITA EL NIVEL SONORO DE LAS ACTIVIDADES LÚDICAS DEL LOCAL.</p>	<p>¿Para qué? Es importante asegurar que se respetan los horarios y límites marcados por la ordenanza municipal, de esta forma no se molestará a los vecinos de la zona.</p>	<p>Puedes instalar limitadores de volumen para controlar el límite sonoro</p>
<p>4 REALIZA AISLAMIENTOS DE TERRAZAS Y VENTANAS CON DOBLES ACRISTALAMIENTOS O PERSIANAS</p>	<p>¿Para qué? Colocando barreras evitaremos que el ruido salga al exterior y sea molesto para nuestros clientes o el resto de la población.</p>	



Existen empresas que hacen estudios de ahorro energético que te pueden ayudar a encontrar puntos de mejora



Identifica en tu establecimiento donde se producen ruidos molestos y por qué



Una inversión inteligente se traduce en un negocio inteligente



2 Grifos cerrados correctamente

3 Sistemas de riego óptimos para tus plantas

4 Utiliza lavavajillas y lavadoras a carga completa

5 Usa lavavajillas en vez del lavado manual

6 Inodoros que optimicen las descargas

7 Lavado de toallas y sábanas bajo petición

9 Duchas con aireadores

1 Grifo monomando o con temporizados

1 Aprovecha la luz natural

2 Bombillas led

3 Detectores de presencia

1 Local correctamente aislado

2 Temperatura a 21°C en verano y 26°C en invierno

4 Realiza el mantenimiento correctamente

7 Desconecta equipos que no se utilicen

10 Barreras de aire

11 Energías renovables

12 Sistemas de desconexión con tarjeta magnética

13 Climatización inteligente

1 Equipos poco ruidosos

LAS 10 CLAVES DE AHORRO EN TU HOTEL

1. Electrodomésticos de bajo consumo A+++
2. Lavado de toalla y sábanas bajo petición
3. Luces LED- REDUCIR HASTA EL 80%
4. Plan energético que se adapte a tu consumo
5. Grifos con temporizador, control de caudal y detectores de presencia
6. Control de climatización. Instala termostatos inteligentes
7. Detectores de presencia y regulación de la intensidad de la luz
8. Realiza limpieza y mantenimiento correcto de tus equipos e instalaciones
9. Instala duchas en vez de bañeras con aireadores
10. Instalación de placas solares en el edificio o para el funcionamiento de las calderas



No sólo ahorras energía si no también disminuye drásticamente las emisiones de CO₂



Opta por otras ideas innovadoras como: Si tienes gimnasio estudia la opción de que al pedalear los clientes generen energía aprovechable para el hotel, pero no dejes de recompensar al cliente por watio generado



Conciencia a tus clientes con datos y carteles informativos



La eficiencia energética puede suponer ahorros de un 20% para los hoteles

3.5 ¿CÓMO IDENTIFICO LO QUE NECESITA MI NEGOCIO?

Con todas las opciones descritas en este manual te animamos a que sigas el siguiente proceso para implementarlas

1. Autoevaluación – Realiza la autoevaluación con los indicadores de buenas prácticas y averigua dónde se encuentra tu negocio.
2. Identifica tus diez acciones más importante (“TOP”) a mejorar evaluando el impacto en el negocio, tiempo y coste de implementación.
3. Crea un plan de acción para cada una de ellas. Crea un proceso para cada una de ellas.
4. Comunícale al personal el nuevo procedimiento y por qué se ha decidido hacer ese cambio.

Autoevaluación

Instrucciones para completar la autoevaluación:

1. Contesta cada una de las preguntas indicando del 1 al 4 donde 1 es nunca o ninguno y 4 es muchas veces o muchos.
2. Indica en la columna comentarios las acciones que se realizan en tu negocio en cada una de las preguntas.
3. Suma todas las puntuaciones dadas a cada una de las preguntas.
4. Revisa en que clasificación te encuentras al final de la autoevaluación.
5. Compara tus acciones escritas en los comentarios con las acciones propuestas en la guía y anota aquellas que no realices.

PREVENCIÓN DE GENERACIÓN DE RESIDUOS

		Nunca o ningun@	Rara vez o poc@s	A veces o algun@s	Muchas veces o much@s	No aplica	Comentarios
ENVASES							
1	¿Tienes envases reutilizables o retornables?						
2	¿Tienes implantadas en tu negocio medidas que impliquen la reducción del uso de envases (Ejemplo: utilizar productos a granel o trasvasar a recipientes reutilizables más pequeños)?						
3	¿Utilizas o dispones para los clientes de bolsas reutilizables que no sean de plástico?						
4	¿Utilizas alternativas envases y utensilios de plástico de un solo uso ?						
5	¿Existe medidas para evitar el uso de envases de un solo uso?						
VIDRIO							
6	¿Tienes botellas retornables?						
7	¿Reutilizas los recipientes de vidrio en elementos decorativos u otros usos que no sea para conservar alimentos ?						
PAPEL							
8	¿Tienes medidas para reducir el uso de papel cómo tickets electrónicos o eliminación de publicidad en papeles de un uso?						
9	¿Utilizas sevilas, manteles y utensilios de tela reutilizables que eviten a utilización de servilletas y manteles de usar y tirar?						

		Nunca o ningun@	Rara vez o poc@s	A veces o algun@s	Muchas veces o much@s	No aplica	Comentarios
RESIDUOS ORGÁNICOS							
10	¿Utilizas medidas para reducir el desperdicio alimentario como ajustar pedidos haciendo proyecciones o comprando a granel para comprar sólo lo justo ?						
11	¿Ofreces a los clientes la opción de llevarse las sobras de su comida?						
12	¿Utilizas los restos de alimentos siempre que estén en buen estado?						
13	¿Colaboras con entidades benéficas para donar los alimentos sobrantes?						
TEXTILES							
14	¿Existen procesos para dar segunda vida a los textiles cómo hacer trapos o cojines?						
15	¿Realizas donaciones a entidades benéficas?						
RAEE							
16	¿Intentas reparar los aparatos eléctricos antes de desecharlos?						
17	¿Vendes a tiendas de segunda mano los electrodomésticos que ya no utilices?						
OTROS							
18	¿Utilizas alternativas a productos químicos o tóxicos como detergentes sin fosfatos, desinfectantes naturales o jabones y champús orgánicos?						
19	¿Tienes implementada alguna otra medida o proceso en tu negocio que ayude a la reducir los residuos que se generan?						
20	¿Se eligen proveedores o productos comprometidos con el medio ambiente con productos con punto verde o etiqueta ecológica?						

RECICLAJE DE RESIDUOS

		Nunca o ningun@	Rara vez o poc@s	A veces o algun@s	Muchas veces o much@s	No aplica	Comentarios
ENVASES							
21	¿Reciclas envases ligeros, latas y bricks?						
22	¿Reciclas envases de un solo uso?						
VIDRIO							
23	¿Reciclas vidrio?						
PAPEL							
24	¿Reciclas papel?						
RESIDUOS ORGÁNICOS							
25	¿Reciclas residuos orgánicos?						
26	¿Haces tu propio compost para uso propio o comunitario?						
TEXTILES							
27	¿Reciclas textiles en contenedores específicos o punto limpio?						
RAEE							
28	¿Reciclas electrodomésticos y aparatos eléctricos en el punto limpio?						
OTROS RESIDUOS							
29	¿Utilizas alternativas a productos químicos o tóxicos como detergentes sin fosfatos, desinfectantes naturales o jabones y champús orgánicos?						
30	¿Reciclas otros residuos como pilas, enseres, o medicamentos en puntos limpios, contenedores específicos o puntos de recogida?						
31	¿Reciclas correctamente todos aquellos residuos tóxicos?						

		Nunca o ningun@	Rara vez o poc@s	A veces o algun@s	Muchas veces o much@s	No aplica	Comentarios
OTRAS MEDIDAS							
32	¿Le das a los clientes la oportunidad de que reciclen proporcionandoles varios cubos o cubo con separaciones por tipo de residuo?						
33	¿Tienes establecidos procedimientos de reciclaje por residuo que faciliten el reciclaje?						

AHORRO DE AGUA ENERGÍA Y OTRAS BUENAS PRÁCTICAS

AHORRO DE AGUA							
34	¿Utilizas medidas de ahorro de agua como grifos automáticos , evitar goteos, descargas de inodoros eficaces, aireadores instalados en grifos y realizar un correcto mantenimiento?						
35	¿Utilizas el lavavajillas y siempre carga completa antes que lavar a mano?						
36	¿Tienes disponible el lavado de sábanas y toallas a petición del cliente? (HOTELES)						
37	¿Has realizado un análisis de tu consumo de agua identificando los puntos de mejora?						
AHORRO DE LUZ							
38	¿Utilizas medidas de ahorro de luz como detectores de presencia , luces LED ,reguladores de intensidad o utilizar la luz natural siempre que sea posible?						

		Nunca o ningun@	Rara vez o poc@s	A veces o algun@s	Muchas veces o much@s	No aplica	Comentarios
AHORRO DE ELECTRICIDAD (GENERAL)							
39	¿Llevas un registro ambiental de consumo de energía?						
40	¿Utilizas medidas que ayuden al ahorro energético como aislas correctamente, revisar posición de radiadores o climatizadores, ajustar la temperatura en verano e invierno, tener en cuenta el color de paredes o mobiliario o sectorizar la climatización ?						
41	¿ Se realiza medidas con tus equipos como realizar mantenimiento preventivo, desconectarlos cuando no se utilicen o limpiarlos para evitar acumulaciones?						
42	¿Se utilizan electrodomésticos de bajo consumo o energías renovables?						
43	¿Tienes medidas que eviten la generación de ruido excesivo como buen aislamiento o equipos que no generen ruidos y vibraciones?						
OTROS							
44	¿Tienes carteles con medidas de concienciación a disposición de clientes y empleados?						
45	¿Publicitas tu buenas prácticas ?						

Resultados

PUNTUACIÓN	CLASIFICACION	EXPLICACIÓN
MENOS DE 70	poco sostenible	Puedes mejorar en la prevención y reciclaje de residuos y en el ahorro y eficiencia energética. Identifica tus puntos de mejora y revisa las acciones propuestas en esta guía para convertirte en un negocio económicamente, socialmente y medioambientalmente rentable.
ENTRE 71 Y 108	algo sostenible	Todavía puedes mejorar en la prevención y reciclaje de residuos y en el ahorro y eficiencia energética. Identifica las preguntas que has puntuado con 2 o menos y revisa en la guía cómo puedes mejorar.
ENTRE 109 Y 145	bastante sostenible	Vas por el buen camino, ¡buen trabajo! Identifica tus puntos de mejora y propón acciones para sacar el mayor partido a tu negocio.
MÁS DE 145	muy sostenible	¡Enhorabuena! Tienes un negocio muy rentable. Te animamos a que identifiques tus puntos de mejora para mantenerte en este nivel.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En esta sección recogeremos todos los problemas y posibles soluciones que pueden surgir durante la puesta en marcha de cualquier de las acciones recogidas en esta guía.

PROBLEMA	SOLUCIÓN	SECCIÓN
¿Qué hago si no tengo espacio para un cubo por residuo ?	Puedes poner bolsas de distintos colores para distinguirlas o colocar pegatinas identificativas .	3.3 Recicla correctamente
¿Qué pasa si me equivoco de cubo ?	Si te das cuenta a tiempo y puedes intentar separar los residuos , sino echarlo en el cubo de otros residuos y evitar que vuelva a suceder.	3.3 Recicla correctamente
¿Qué pasa si me equivoco de contenedor ?	En este caso no se puede hacer nada y procurar no equivocarte la próxima vez	3.3 Recicla correctamente
¿Qué hago si no sé dónde va cada residuo ?	Consulta la Guía 2 ¿Dónde va mi residuo? Puedes imprimirla y ponerla en una zona visible cercana a los cubos de reciclaje	3.3 Recicla correctamente
¿Cómo hago para que mis clientes también reciclen ?	Facilitándoles el acceso a cubos de reciclaje y concienciándoles con carteles informativos de buenas prácticas	3.3 Recicla correctamente
¿Cómo reciclo si un envase de plástico o cartón tienen muchos restos de comida están muy pegados y no puedo retirarlo fácilmente?	Recorta esta zona y échala en el cubo gris , el resto del residuo puedes reciclarlo en el cubo correspondiente.	3.3 Recicla correctamente
¿Dónde se tiras las servilletas manchadas ?	Al orgánico siempre cuando estén manchadas de restos de alimentos	3.3 Recicla correctamente
¿Puedo desechar los restos del cubo de limpieza a la red de saneamiento público?	Si pero hay que intentar evitar el vertido de productos químicos. Por eso apostamos por detergentes naturales no químicos.	3.4 Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas
¿Qué hago si los contenedores están lejos ?	Trasmite la sugerencia de colocar contenedores más cerca a tu ayuntamiento o municipio . Mientras tanto intenta planificar la eliminación de estos residuos en la vuelta a tu domicilio o en un descanso	3.3 Recicla correctamente
¿Si los contenedores están siempre llenos a quién puedo avisar?	A tu ayuntamiento o municipio	3.3 Recicla correctamente
En el contenedor de vidrio hay que colocar las botellas una a una siendo muy difícil el reciclaje del vidrio.	Trasmite la sugerencia de colocar contenedores de vidrio que permiten la carga lateral de cubos de gran capacidad.	3.3 Recicla correctamente
¿Qué alimentos puedo donar?	Los alimentos a donar así como la frecuencia de donación y procedimiento a seguir se debe acordar con la entidad colaboradora.	3.2 Prevenir la generación de residuos
¿Qué puedo hacer si no puedo llegar al punto limpio o el residuo es muy grande?	Existen puntos limpios móviles o sino llamando a tu ayuntamiento se puede organizar recogidas organizadas y puntuales .	3.3 Recicla correctamente


PROBLEMA	SOLUCIÓN	SECCIÓN
¿Qué hago con los residuos orgánicos si en mi zona no hay contenedor para reciclar orgánico?	Crea tu propio compostaje para tus plantas o entérate si los jardines o colegios de tu zona hacen compostajes comunitarios .	3.3 Recicla correctamente
¿Dónde tiro los restos de ceniza de la barbacoa?	En el contenedor gris	3.3 Recicla correctamente
Un envase que tiene papel y plástico y no puedo separarlos, ¿ Dónde lo tiro?	Normalmente se pueden separar pero si no es así al cubo gris.	3.3 Recicla correctamente
¿Cómo puedo comunicar a los clientes que estoy haciendo?	Comunícalo a los clientes mediante carteles - Es interesante que tus clientes sepan de tu interés y de tus esfuerzos por cumplir una política de reciclaje.	3.2 Prevé la generación de residuos
Los jabones y resto de productos de higiene ecológicos son mucho más caros que los químicos	Puedes compensarlo reduciendo en comprar jabones sin envases individuales por ejemplo.	3.2 Prevé la generación de residuos
En mi Hotel los clientes suelen pasar sólo una noche, así que lavo toallas y sábanas todos los días .	Calcula cuanto gasto de más de agua tienes y pon otras medidas que compensen este gasto. Puedes también promover que estos clientes traigan sus propias toallas con algún tipo de descuento.	3.4 Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas
El ruido que se genera viene del tono de voz de los clientes .	Crea una atmósfera que propicie que no sea necesario levantar la voz, cómo bajar el volumen de la música o dejar suficiente espacio entre mesas para que los clientes puedan escucharse sin elevar la voz.	3.4 Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas
Tengo un equipo que hace mucho ruido y no sé por qué	Revisa la limpieza y la ubicación . Si es todo correcto llama al servicio técnico o mantenimiento porque puede ser por algún problema interno del equipo.	3.4 Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas
Tengo mucho consumo energético porque necesito muchos electrodomésticos .	Sustitúyelos por electrodomésticos de bajo consumo A+++; el ahorro compensará el gasto de la sustitución de estos electrodomésticos.	3.4 Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas
Hay utensilios que necesito lavarlos continuamente cuando están en uso.	En ese caso asegúrate que gastas la cantidad de agua justa, cerrando el grifo mientras se friega o ajustando el caudal . A fin de turno o de día lava estos utensilios con el resto en el lavavajillas .	3.4 Ahorra agua, energía y otras buenas prácticas
No tengo entidades locales a las que donar alimentos.	Revisa si en pueblos cercanos hay entidades con las que puedas colaborar.	3.2 Prevé la generación de residuos.
No sé para que voy a reciclar si luego lo juntan todo	Hay algunos camiones de recogida que tienen varios compartimentos de residuos distintos y por eso da la sensación de que los mezclan pero no es así. Si observas estas malas prácticas avisa a tu ayuntamiento para que le de seguimiento y pongan solución.	

GUÍAS RÁPIDAS

En estas guías de consulta donde encontraras toda la **información** resumida en **sencillos pasos** que te ayudarán a la aplicación en **el día a día** de tu negocio.

GUÍA RÁPIDA 1: PREVENCIÓN DE RESIDUOS


	MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
RESIDUOS ORGÁNICOS	PRODUCTOS EN ENVASES MÁS GRANDES Y TRASVASARLOS A MÁS ENVASES MÁS PEQUEÑOS	Excedente de Producto	En cafeterías u hoteles: La mermelada y mantequilla se puede presentar en platos individuales	<p>Etiquetar el envase primario del producto con la fecha en la que se abre y hasta cuándo lo podemos usar. De esta forma no habrá dudas en su utilización.</p> <p>Los recipientes en los que se vaya a servir el producto deben estar correctamente lavados y almacenados correctamente.</p> <p>El producto debe ponerse en el recipiente o en el momento que el cliente haga el pedido o si se prepara para todo el día debe conservarse en un lugar apropiado y con temperatura controlada si la naturaleza del alimento lo requiere. Se aconseja tener establecido el proceso teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.</p>
	AJUSTAR PEDIDOS (PREVISIONES) DE LO QUE SE VA A CONSUMIR	Excedente de Producto		<p>No siempre se consume lo mismo, pero se pueden calcular las previsiones diarias y semanales. De esta forma nos aseguramos de pedir cantidades justas y así evitar excedente de producto</p> <p>Revisa siempre la caducidad de los productos y rótalos correctamente. Asegúrate que se consume siempre con anterioridad el que tenga una fecha de vencimiento más cercana.</p> <p>Ten opción B en caso de que el pedido haya sido muy ajustado con productos de caducidades largas que puede conservar más fácilmente en almacén o congelador</p>


MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
RESIDUOS ORGÁNICOS OFRECE AL CLIENTE QUE SE LLEVEN EL PRODUCTO PARA LLEVAR:	Desperdicio alimentario	Iniciativa: Traete tu tupper. De esta forma evitamos el desperdicio alimentario y ahorramos en el envase para llevar	Asegúrate de que el cliente conoce esta iniciativa donde ellos mismo traen propio recipientes . Ofrecele siempre la posibilidad de que se lleve la comida sobrante. Ten una pequeña remesa de envases de papel o cartón para ponerles la comida sobrante para llevar.
REVISAR EL TAMAÑO DE LAS RACIONES PARA EVITAR DESPERDICIO DE ALIMENTOS	Desperdicio alimentario	Hay muchas opciones para no desperdiciar alimentos pero una de las opciones más fácil de aplicar es ajustar las raciones.	Crear el proceso con instrumentos de medida para tener siempre la misma cantidad . No tiene por qué pesarse, puede ser un cazo, un puñado, un vaso, etc No dudes en ajustar las cantidades si ves que no se adecuan a las necesidades de tus clientes . Revisa periódicamente las recetas de los productos de la carta
EVITA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO COLABORANDO CON ENTIDADES BENÉFICAS 	Desperdicio alimentario	En el caso de productos almacenados cercanos a su fecha de caducidad y en buen estado pueden donarse.	Elige la entidad que más te convenga y organiza con ellos la donación de alimentos. Informa a tus empleados de la opción y crear un proceso para donar alimentos. Utiliza los envases disponibles en tu establecimiento para envasar estos alimentos si es necesario. Recuerda que SÓLO se pueden donar alimentos en buen estado y con fecha de uso correcta.

MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
ENVASES LIGEROS: PLÁSTICOS, BRICKS Y LATAS PRODUCTOS EN ENVASES RETORNABLES A PROVEEDOR.	Botellas y envases de un solo uso	Cervezas, aguas, refrescos, vinos	<p>Pregunta a tu proveedor habitual si dispone de esta opción.</p> <p>Comprueba que las condiciones del envase son las adecuadas y no hay ningún riesgo de seguridad alimentaria.</p> <p>Acuerda con el proveedor un día y hora de recogida e informa al personal.</p> <p>Destina una zona de tu local para guardar estos envases una vez estén vacíos.</p>
ENVASES LIGEROS: PLÁSTICOS, BRICKS Y LATAS PRODUCTOS EN ENVASES MÁS GRANDES Y TRASVASARLOS A MÁS ENVASES MÁS PEQUEÑOS	Envases de un solo uso	En cafeterías u hoteles se la mermelada y la mantequilla se puede presentar en platos individuales	<p>Etiquetar el envase primario del producto con la fecha en la que se abre y hasta cuando lo podemos usar. De esta forma no habrá dudas en su utilización.</p> <p>Los recipientes en los que se vaya a servir el producto deben estar correctamente lavados y almacenados anteriormente.</p> <p>El producto debe ponerse en el recipiente o en el momento que el cliente haga el pedido o si se prepara para todo el día debe conservarse en un lugar apropiado y con temperatura controlada si la naturaleza del alimento lo requiere. Se aconseja tener establecido el proceso teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.</p>

MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
ENVASES LIGEROS: PLÁSTICOS, BRICKS Y LATAS EVITAR PRODUCTOS ENVASADOS INDIVIDUALMENTE EN PLÁSTICO. 	Envases de un solo uso	Bollería, cubiertos de un uso, servilletas, etc	<p>Etiqueta el envase primario del producto con la fecha en la que se abre y hasta cuando lo podemos usar. De esta forma no habrá dudas en su utilización.</p> <p>Hay algunos productos que, para asegurar la seguridad alimentaria, van envueltos individualmente. Asegúrate si es el caso de tu producto.</p> <p>Cuando se almacenen o se conserven o durante la preparación asegúrate de que están tapados y que no tienen ningún riesgo de contaminación.</p> <p>Los recipientes en los que se vaya a servir el producto deben estar correctamente lavados y almacenados anteriormente.</p> <p>El producto debe ponerse en el recipiente o en el momento que el cliente haga el pedido o si se prepara para todo el día debe conservarse en un lugar apropiado y con temperatura controlada si la naturaleza del alimento lo requiere. Se aconseja tener establecido el proceso teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.</p>
BOLSAS REUTILIZABLES EN VEZ DE BOLSAS DE PLÁSTICO	Bolsas de plástico	Disponer de bolsas reutilizables para Se pueden utilizar estas bolsas para impulsar campañas de Marketing.	Se pueden utilizar estas bolsas para impulsar campañas de Marketing.

MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
ENVASES LIGEROS: PLÁSTICOS, BRICKS Y LATAS ELIMINACIÓN DE ENVASES DE 1 SOLO USO	Envases de un solo uso	Eliminación de pajitas, cubiertos, platos de plástico, film transparente, papel de aluminio... Sustitución por envases de más de un uso y si no es posible por utensilios de un uso de papel o plástico	<p>Elegir la alternativa más sostenible, por ejemplo, pajitas de cartón en vez de plástico. Poco a poco todos estos envases de plástico irán desapareciendo.</p> <p>En Hoteles puedes eliminar los artículos de higiene de plástico como cepillos de dientes de plástico y sustituirlos por cepillos de bambú.</p> <p>Priorizar siempre la utilización de utensilios de más de un uso. Por ejemplo, para productos para llevar, dar la opción al cliente de si quiere cubiertos o no. Si decide que sí facilitarte unos de cartón (plástico biodegradable u otros materiales)</p> <p>Utiliza envases de más de un uso para conservar tus alimentos, como tupper, eliminando así el papel de aluminio o film transparente</p>
JARRAS DE AGUA DE VIDRIO ACCESIBLES PARA EL CLIENTE EN VEZ DE PLÁSTICO DE UN USO	Botellas de plástico	Fomenta el uso de botellas para llevar de más de un uso	<p>Sé creativo, crea campañas de Marketing para promover la iniciativa y concienciar a tus clientes.</p> <p>Si quieres disponer de agua mineral ten a mano bidones de agua que tu puedas dosificar para entregárselo al cliente. Será un ahorro considerable para ti y tus clientes.</p>
OFRECE AL CLIENTE QUE SE LLEVEN EL PRODUCTO PARA LLEVAR	Envases de plástico para llevar	Iniciativa traete tu tupper. De esta forma evitamos el desperdicio alimentario y ahorramos en el envase para llevar	<p>Asegúrate de que el cliente conoce esta iniciativa donde ellos mismo traen propio recipientes.</p> <p>Ofrecele siempre la posibilidad de que se lleve la comida sobrante.</p> <p>Ten una pequeña remesa de envases de papel o cartón para ponerles la comida sobrante para llevar.</p>

MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
EVITAR PRODUCTOS ENVASADOS INDIVIDUALMENTE 	Envases de un solo uso	Bollería, cubiertos de un sólo uso, servilletas, etc	<p>Etiqueta el envase primario del producto con la fecha en la que se abre y hasta cuando lo podemos usar. De esta forma no habrá dudas en su utilización.</p> <p>Hay algunos productos que, para asegurar la seguridad alimentaria, van envueltos individualmente. Asegúrate si es el caso de tu producto.</p> <p>Cuando se almacenen o se conserven o durante la preparación asegúrate de que están tapados y que no tienen ningún riesgo de contaminación.</p> <p>Los recipientes en los que se vaya a servir el producto deben estar correctamente lavados y almacenados anteriormente.</p> <p>El producto debe ponerse en el recipiente o en el momento que el cliente haga el pedido o si se prepara para todo el día debe conservarse en un lugar apropiado y con temperatura controlada si la naturaleza del alimento lo requiere. Se aconseja tener establecido el proceso teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.</p>
ELIMINAR SERVILLETAS Y MANTELES DE PAPEL QUE NO SEAN DE PAPEL RECICLADO	servilleta de papel no reciclado	Se pueden sustituir por servilletas y manteles de tela o de papel reciclado siempre con punto verde.	Si las servilletas de papel están muy manchadas o con restos de grasa deben de introducirse en el contenedor de orgánicos .
OFRECE AL CLIENTE QUE SE LLEVEN EL PRODUCTO PARA LLEVAR:	Envases de cartón para llevar	Iniciativa traete tu tupper. De esta forma evitamos el desperdicio alimentario y ahorramos en el envase para llevar	<p>seguráte de que el cliente conoce esta iniciativa donde ellos mismo traen propio recipientes.</p> <p>Ofrecele siempre la posibilidad de que se lleve la comida sobrante.</p> <p>Ten una pequeña remesa de envases de papel o cartón para ponerles la comida sobrante para llevar.</p>
OFRECER FACTURA ELECTRÓNICA POR EMAIL	Tickets papel	Ofrece facturas electrónicas a enviar por email	forma a cliente de esta opción. La mayoría de los clientes no quieren ni conservan el ticket.

	MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
VIDRIO	PRODUCTOS EN ENVASES RETORNABLES A PROVEEDOR. 	Botellas de vidrio	Cervezas, aguas, refrescos, vinos	<p>Pregunta a tu proveedor habitual si dispone de esta opción</p> <p>Comprueba que las condiciones del envase son las adecuadas y no hay ningún riesgo de seguridad alimentaria.</p> <p>Acuerda con el proveedor un día y hora de recogida e informa al personal</p> <p>Destina una zona de tu local para guardar estos envases una vez estén vacíos</p>
	JARRAS DE AGUA DE VIDRIO ACCESIBLES PARA EL CLIENTE EN VEZ DE PLÁSTICO DE UN USO	botellas de plástico	Fomenta el uso de botellas para llevar de más de un uso	<p>Se creativo, crea campañas de Marketing para promover la iniciativa y concienciar a tus clientes.</p> <p>Si quieres disponer de agua mineral ten a mano bidones de agua que tu puedas dosificar para entregárselo al cliente. Será un ahorro considerable para ti y tus clientes.</p>
OTROS RESTOS	RECICLAR ES LA MEJOR FORMA DE PREVENIR QUE SE GENEREN OTRO RESIDUOS			
TEXTILES Y CALZADO	SEGUNDA VIDA DE TOALLAS, SERVICIETAS, TRAJOS, ROPA, ETC.:	Exceso de textiles	Intenta buscar una segunda vida a tus textiles si no es posible dónalo a Entidades Benéficas	<p>Intenta buscar una segunda vida a ese residuo en tu negocio, por ejemplo para trapos de cocina o relleno de cojines. De esta forma le sacarás una rentabilidad.</p> <p>Si no puedes darle un segunda vida intenta donarlo antes de eliminarlo</p>

MEDIDA	RESIDUO QUE PREVENIMOS	EJEMPLOS	PUNTOS CLAVE
TODOS PROVEEDORES Y PRODUCTOS CON ETIQUETA ECOLÓGICA Y PUNTO VERDE	Productos no sostenibles		Asegúrate de identificar los símbolos en los envases . Separa correctamente el envase cuando se deseché. Si no lo gestionamos bien, es decir sino se coloca en el contenedor correcto, no sirve de nada la etiqueta que tenga.
REUTILIZA ENVASES Y RECURSOS PARA OTRO USO	Productos, envases de 1 sólo uso, vidrio, papel y cartón	Antes de reciclar cualquier envase pregúntate si puede tener un segundo uso. Por ejemplo, el papel de periódico se puede usar para limpiar cristales. Los botes de cristal para guardar objetos o de maceteros decorativos. Con los envases de plástico puedes hacer talleres con niños para hacer jaboneras y con las botellas sistemas de riego automático para tus plantas	Primero, pregúntate siempre si puedes darle una segunda vida a ese envase . Si es que sí crea un proceso para luego poder transmitirlo a tus empleados, y comunícaselo. Asegúrate que el proceso no compromete la seguridad alimentaria de clientes o trabajadores. Invita a tus clientes a que te propongan sus ideas para poder darle segundo usos a los envases Elige siempre la alternativa más sostenible , por ejemplo, pajitas de cartón en vez de plástico. Poco a poco todos estos envases de plástico irán desapareciendo. Priorizar siempre la utilización de utensilios de más de un uso . Por ejemplo, para productos para llevar, dar la opción al cliente de si quiere cubiertos o no. Si decide que sí facilitarte unos de cartón (o plástico biodegradable).

GUÍA RÁPIDA 2: ¿DÓNDE VA MI RESIDUO? Tus residuos de la "A" a la "Z"



ORGÁNICO

Restos de alimentos

Bolsas de infusiones
Cáscaras de huevo
Carnes y pescados
Espinas de pescado
Flores y hojas secas
Frutos secos
Huesos
Pañuelos de papel
Pielés de fruta
Plantas
Posos de café
Restos de alimentos
Restos de verdura y fruta
crudo o cocinado
Servilletas o papel
de cocina usado
Serrín



VIDRIO

Recipientes de vidrio

Botellas de vidrio
(vino, cerveza, agua,
licores, refrescos...)
Frascos de perfume,
cremas, etc.
Tarros de mermeladas
Tarros de conservas
Tarros de vegetales



ENVASES

Briks o envases de alimentos. Latas

Aerosoles vacíos
Abrazaderas de
plástico de latas
Bandejas de aluminio,
corcho blanco o plástico
Bolsas de basura vacías
Bolsas de plástico
Botellas de plástico
Botes de plástico (Kétchup,
mostaza, mayonesa, etc)
Briks de leche,
zumos, sopas
Cajas metálicas
Celofán
Chapas de botellas
Cubiertos de plástico
desechable
Envoltorios pequeños de
caramelos o bombones
Envases de plástico de
pilas, bombillas, etc.
Envoltorios individuales
de galletas,
magdalenas, pastas
Huveras de plástico
Latas de bebida y
conservas
Pajitas de plástico
Papel film y papel
alumnio
Plástico que envuelve
botellas y botes
Plástico de embalaje
de burbujas
Platos de plástico
desechables
Productos de higiene
y limpieza VACÍOS
Redecillas patatas
y similares
Tapas y tapones de
plástico, metal y chapas
Tarrinas y tapas de yogurt
Tapones de corcho sintético
Tubos de pasta de dientes
Sobre de sopas,
caldos y purés
Vasos de plástico
desechables



PAPEL

Papel o cartones limpios

Bolsas de papel
Cajas de cartón
Cajas de cereales
Cajas de Pizza
Cajas de zapatos
Envases de alimentación
de cartón
Folletos de publicidad
Hueveras
Libretas+Libros
Papel de regalo
Papel de uso diario
Papel plastificado de
uso en carnicerías
Periódicos
Platos de papel
Revistas
Rollos o tubos de papel
de baño o de cocina
Sobres
Tarrinas de helado de papel
Vasos de papel



PUNTO LIMPIO

Residuos no aptos para contenedor

Aceite usado
Bombillas y Fluorescentes
CDs
Ceniceros
Diapositivas y negativos
Electrodomésticos
Envases o botes de
medicamentos *PUNTO
SIGRE
Espejos y ventanas
Fármacos caducados
*PUNTO SIGRE
Latas
Monitores de ordenadores
o TV
Móviles
Muebles
Ordenadores
Pilas y baterías
Residuos peligrosos
Ropa, textil y calzado
Vajilla
Vasos de cristal



RESTOS

Residuos que no pueden reciclarse

Algodones
Bayetas y estropajos
de cocina
Biberones
Bolígrafos y lápices usados
Cajas de plástico de
CDs y DVDs
Cápsulas de aluminio
de café
Cerámica restos
Cinta de embalar
o americana
Colillas
Compresas y tampones
Chicles y chucherías
Chupetes
Cubos de plástico
Cuchillas
Desechos de animales
Estuches de gafas
Fotografías
Grapas
Hilos
Macetas de plástico
Mechero
Moldes de silicona
Monederos y carteras
Pañales
Pegatinas adhesivas
de la fruta
Pelos
Polvo o restos de suciedad
Recipientes metálicos
de velas pequeñas
Tapones de corcho
Toallitas húmedas
Tiritas y vendas
Utensilios de cocina

GUÍA RÁPIDA 3: PUNTOS CLAVE

Las 4 C para alcanzar el éxito en la aplicación de las buenas prácticas

COMPARTE CONOCIMIENTO

Hazlo fácil para ti y para tus empleados. Crea y comparte procedimiento para cada proceso.

1. Adapta los planes de reciclaje y prevención de residuos propuestos en esta guía a tu negocio
2. Haz un mapa sencillo con la ubicación de cada contenedor y ponlo visible para tus empleados.
3. Crea formaciones para tus empleados explicándoles qué es lo que se va a mejorar y por qué.
4. Crea etiquetas de sensibilización con los "Sabías qué" recogidos en esta guía y colócalos en áreas clave. Por ejemplo en el cubo de basura una etiqueta que ponga "Más de la mitad de los residuos generados son orgánicos" recíclalo en el contenedor específico.

CONSULTA

1. No le calles, pregunta tus dudas en medioambiente@cecale.es
2. Avia a tu ayuntamiento si tienes alguna sugerencia o problema con algún contenedor.
3. Ten a mano las guías rápidas para consultarlas cuando lo necesites.
4. Investiga en la guía o en otras fuentes sobre todas las mejoras que puedas adaptar a tu negocio.

CONCIENCIA

1. Sé un ejemplo para tus clientes, haz que conozcan tus buenas prácticas. No escondas lo que está bien hecho.
2. Deja a tus clientes y empleados participar, estudia sus sugerencias o pon un buzón de sugerencias
3. ¡Comparte tus buenas prácticas!. Manda un correo a medioambiente@cecale.es con tus buenas prácticas
4. Crea programas de incentivos o campañas de concienciación

CONSULTA

1. Conoce los puntos fuertes y débiles de tu negocio para implementar unas buenas prácticas, utiliza para ello la autoevaluación propuesta en esta guía.
2. Entérate de las novedades ambientales en prensa u otros canales para adaptarlas a tu negocio
3. Revisa las finanzas de tu negocio e identifica los puntos en los que se puede mejorar la rentabilidad.
4. Conoce la legislación aplicable a tu negocio y cuales son tus obligaciones como ciudadano.

ANEXO 1

ESTUDIO SOBRE GESTIÓN DE RESIDUOS Y AHORRO ENERGÉTICO EN PYMES DEL CANAL HORECA EN LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

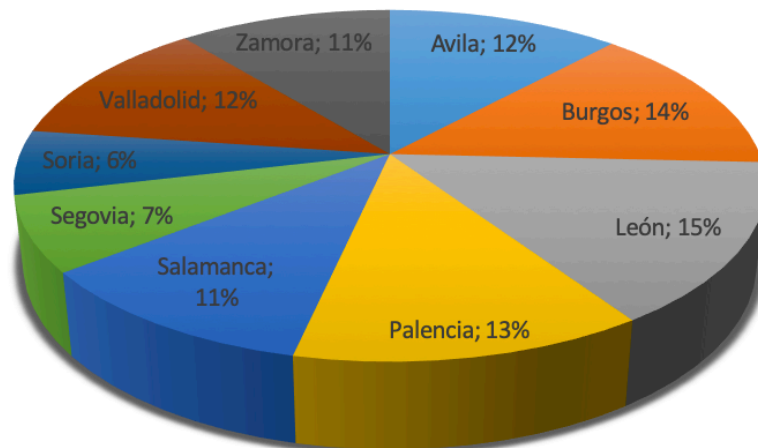
El objetivo de este estudio es tener una visión global sobre la gestión de residuos y las medidas de ahorro energético en el Canal Horeca en la Comunidad de Castilla y León. Para ello se han entrevistado de forma presencial **101 establecimientos**. Se han visitado todas las provincias de la comunidad dividiendo entre capitales de provincia, pueblos de más de 5.000 habitantes, y pueblos de menos de 5.000 habitantes. De esta forma tenemos una muestra representativa del sector en la Comunidad de Castilla y León.

Los cadenas y marcas no se han tenido en cuenta para obtener los datos del estudio ya que disponen de procedimiento propios definidos sobre gestión de residuos y el objetivo de este estudio son las PYMES

De los 101 establecimientos visitados:

- 48 son restaurantes, 20 bares, 13 cafeterías y 20 hoteles.
- 32 en capitales de provincial, 32 en pueblos de más de 5.000 habitantes y 37 en pueblos de menos de 5.000 habitantes.

Las encuestas se dividieron de la siguiente forma en cada una de las provincias:



2. RESULTADOS

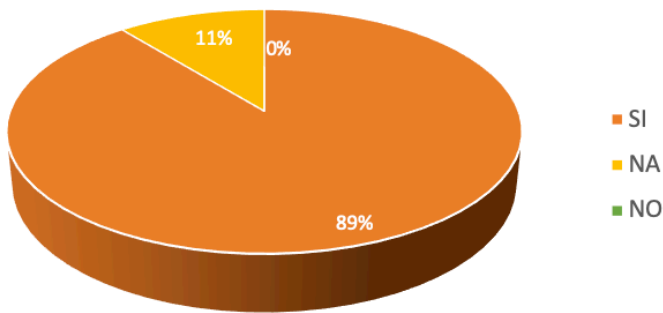
Estos resultados se toman de forma **cualitativa y orientativa** para tenerlo en cuenta como muestra de la situación actual del canal. Para mostrarlos más sencillo se dan los resultados en porcentaje y comentarios indicando otra información recogida durante las encuestas.

Se han analizado los datos recogidos de las encuestas sobre: **reciclaje de los principales residuos generados, medidas de ahorro energético principales y opiniones del sector sobre cómo se puede mejorar en cuanto a reciclaje.**

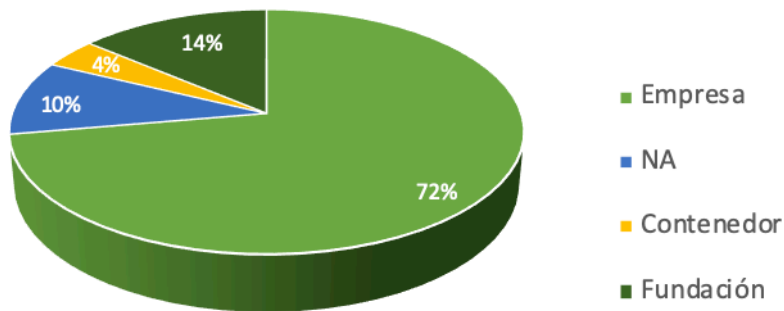


Reciclaje de Aceite usado de cocina:

¿RECICLAS ACEITE?



¿CÓMO RECICLAS EL ACEITE?



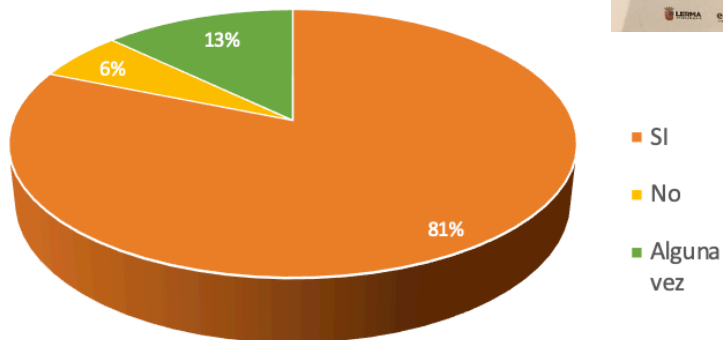
- Todos los encuestados conocen la obligatoriedad de recogida de aceites usados. Los que generan más residuo tienen empresas o fundaciones contratadas de recogida para hacer biodiesel y los que generan muy poco residuo lo depositan en los contenedores municipales de recogida de aceite usado.

- Los contenedores de recogida de aceite son de empresas contratadas por cada provincia.



Reciclaje de Vidrio.

¿RECICLAS VIDRIO?



- El 36% de los encuestados considera que el contenedor no está lo suficientemente cerca del local.

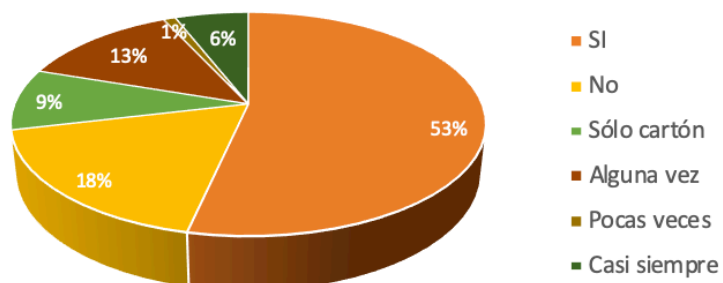
- El 2% de los encuestados recicla internamente el vidrio proporcionándoselo a productores locales que lo necesitan

- El 73% de los encuestados tiene vidrios retornables de refrescos, cervezas, aguas y /o vinos.

- Hay ayuntamientos que realizan campañas de concienciación del reciclaje de vidrio dentro del sector.

Reciclaje de Papel y Cartón.

¿RECICLAS PAPEL Y CARTÓN?



Sí reciclan:

- 54% de los establecimientos de pueblos de menos de 5.000 habitantes
- 48% de los establecimientos de pueblos de más de 5.000 habitantes
- 44% de los establecimientos de capitales de provincia

No reciclan:

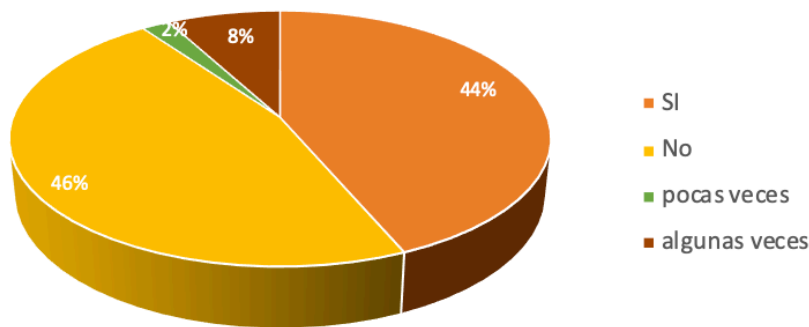
- 25% de los bares
- 17% de los restaurantes
- 12% de los hoteles
- 31% de las cafeterías

- El 36% de los encuestados consideran que el contenedor no está lo suficientemente cerca del local.

- El 2% de los encuestados reciclan cartón mediante recogidas puerta a puerta.

4. Reciclaje envases ligeros, latas y briks.

¿RECICLAS ENVASES?



Sí reciclan:

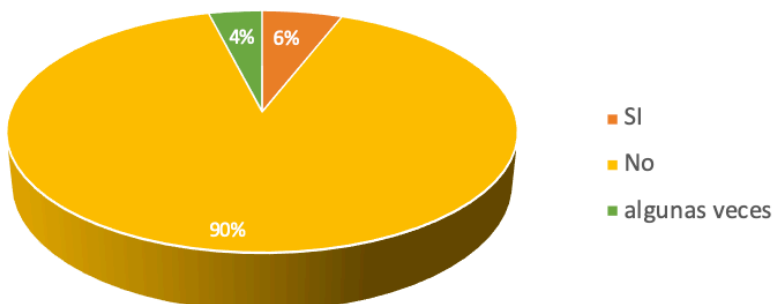
- 54% de los establecimientos de pueblos de menos de 5.000 habitantes
- 48% de los establecimientos de pueblos de más de 5.000 habitantes
- 44% de los establecimientos de capitales de provincia

No reciclan:

- 25% de los bares
- 17% de los restaurantes
- 12% de los hoteles
- 31% de las cafeterías
- El 54% de los encuestados consideran que el contenedor no está lo suficientemente cerca del local..

5. Reciclaje de Residuos Orgánicos.

¿RECICLAS RESIDUOS ORGÁNICOS?

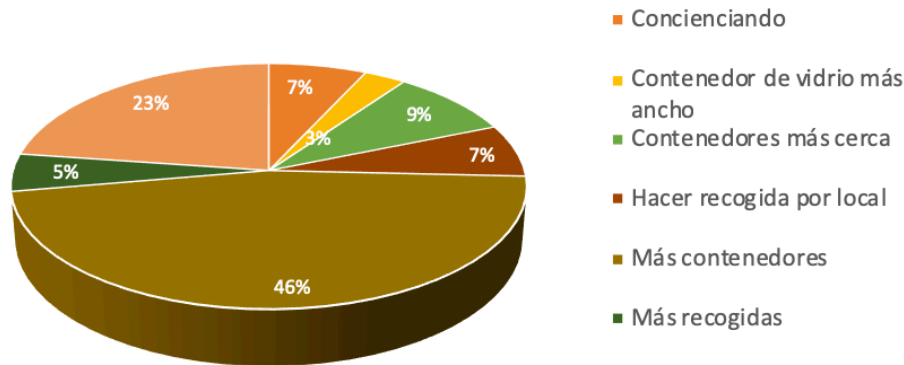


- Sólo 9 establecimientos encuestados reciclan residuos orgánicos: 4 en la provincia de Burgos, 4 en la provincia de Valladolid y 1 en la provincia de Palencia

- Hay mucha confusión con los residuos orgánicos. La mayoría de los encuestados piensan que la basura general (cubo gris) son residuos orgánicos.
- En muchos establecimientos afirman que se aprovecha al máximo la comida utilizando el sobrante para elaborar otros platos o invitando a los clientes a tapas sobrantes.
- Ninguno de los encuestados dona alimentos a entidades benéficas. La gestión de desperdicio alimentario está relacionada con métodos como dar los restos sobrantes a animales (otros de desperdicio alimentario)

6. Opiniones sobre cómo mejorar el Reciclaje.

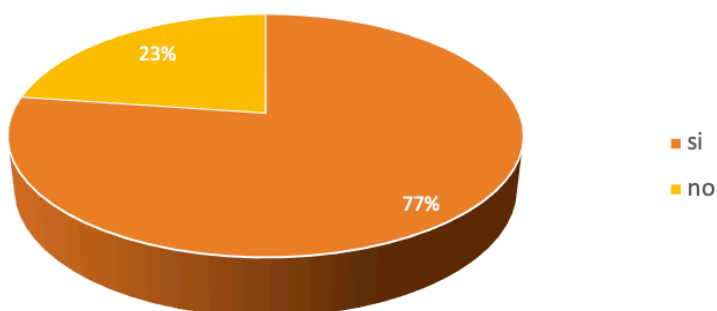
¿CÓMO SE PUEDE MEJORAR EL RECICLAJE?



Aunque solo el 7% piensa que la medida principal para mejorar el reciclaje es concienciando a los establecimientos, de forma general los encuestados comentan que con buenas medidas de formación, concienciación y orientación se mejoraría en términos de reciclaje.

7. Medidas de Ahorro Energético.

¿TIENES ALGÚN SISTEMA DE AHORRO ENERGÉTICO?



Del 77% que tienen medidas de ahorro energético:

- El 94% tienen luces LED
- El 15% Equipos de bajo consumo
- El 15% Cambios de toallas y sábanas bajo petición (63% de los hoteles encuestados)
- El 8% optimiza con procesos específicos como carteles de apaga las luces o el grifo.
- El 6% domótica o edificios inteligentes.
- El 6% Otros como: dobles ventanas, paneles solares, duchas con termostato, radiadores con termostatos motorizados, bombas de calor, jabones rellenables, etc

ANEXO 2

LEGISLACIÓN APLICABLE EN LA GESTIÓN DE RESIDUOS Y OTRAS BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN EL SECTOR HORECA EN CASTILLA Y LEÓN

LEGISLACIÓN EUROPEA

- Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la reducción del **impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente**.
- Directiva (UE) 2018/851 del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos.
- Directiva (UE) 2018/850 del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 1999/31/CE relativa al **vertido de residuos**.
- Directiva (UE) 2018/852 del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 94/62/CE relativa a los **envases y residuos de envases**.
- Directiva (UE) 2015/720 del Parlamento Europeo y del Consejo, por la que se modifica la Directiva 94/62/CE en lo que se refiere a la **reducción del consumo de bolsas de plástico ligeras**.
- 2014/955/UE: Decisión de la Comisión, por la que se modifica la Decisión 2000/532/CE, **sobre la lista de residuos**.
- Directiva 2010/75/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las **emisiones industriales** (prevención y control integrados de la contaminación)
- Reglamento (CE) N° 1069/2009 , del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (UE) N° 142/2011 aplicable a los **subproductos animales no destinados al consumo humano** y los productos derivados de los mismos, (SANDACH).
- Directiva 2008/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, por la que se modifica la Directiva 2002/96/CE sobre **residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)**.
- Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo, sobre **producción y etiquetado de los productos ecológicos**.
- Orden MAM/304/2002, por la que se publican las operaciones de **valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos**.
- Decisión (CE) N° 2000/532/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al listado de **residuos peligrosos y no peligrosos**.

LEGISLACIÓN ESTATAL

- Real Decreto 818/2018, sobre medidas para la reducción de las emisiones nacionales de determinados contaminantes atmosféricos.
- Disposición genera 293/2018 sobre el consumo bolsas de plástico.
- Real Decreto 110/2015 que actualiza la ley 22/2011 de residuos y suelo contaminados.
- Real Decreto 110/2015, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Resolución 2015 Declaración Ambiental estratégica del plan estatal de residuos 21/2013.
- Real Decreto 180/2015 relativa a Traslado de residuos en el interior del estado.
- Ley 11/2014, por la que se modifica la ley 26/2007, de Responsabilidad Medioambiental.
- Ley 11/2012 medidas urgentes en materia de medio ambiente.
- Ley 41/2010, de protección del medio marino.
- Real Decreto 1304/2009, por el que se modifica el Real Decreto 1481/2001, por el que se regula la eliminación de residuos mediante el depósito en vertedero.
- Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera.
- Real Decreto 252/2006, por el que se revisan los objetivos de reciclado y valorización establecidos en la Ley 11/1997, de Envases y Residuos de Envases, y por el que se modifica el Reglamento para su ejecución, aprobado por el Real Decreto 782/1998.
- Real Decreto 1513/2005, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, del ruido, en lo referente a la evaluación del ruido ambiental.
- Ley 16/2002 prevención y control integrado de la contaminación IPPC.

Planes y Programas

- Plan estatal Marco de gestión de residuos PEMAR 2016-2020
- Programa LIFE 2014/2020
- Borrador economía circular estatal objetivo 2030
- Programa estatal de prevención de residuos 2014-2020
- Plan nacional integral de residuos de España PNIR 2008-2015

LEGISLACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN

- Decreto 38/2019, por el que se modifica la Ley 5/2009, de Ruido de Castilla y León.
- Decreto Legislativo 1/2015, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León.
- Real Decreto 11/2014 donde se recoge el Programa integral de gestión de residuos en Castilla y León
- Ley 15/2010, de Prevención de la Contaminación Lumínica y del Fomento del Ahorro y Eficiencia Energéticos Derivados.
- Decreto 89/2009, por el que se determina el órgano competente y se establece el procedimiento para la aplicación del Sistema Comunitario revisado de Etiqueta Ecológica en la Comunidad de Castilla y León.
- Orden PAT/370/2007, por la que se aprueba la Carta de Servicios al Ciudadano del Centro de Información y Documentación Ambiental.
- Real Decreto 18/2005 donde se recoge el Plan regional sectorial de residuos urbanos y envases.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Ahorro y eficiencia energética: es la optimización del consumo disminuyendo así el uso de energía, pero con los mismos resultados finales.

Biodegradable: Que se puede descomponer por un proceso natural de acción de agentes biológicos.

Buenas prácticas medioambientales: acciones que pretenden reducir el impacto ambiental negativo través de cambios en la organización de los procesos y las actividades.

Calentamiento global: Incremento de la temperatura de la atmósfera terrestre asociado en parte a la emisión de gases de efecto invernadero.

Canal Horeca: Acrónimo de Hóteles, REstaurantes y Cafeterías(o CAtering).

Conciencia ambiental: filosofía general y movimiento social en relación con la preocupación por la conservación del medio ambiente y la mejora del estado del medio ambiente.

Contaminación: es la introducción de sustancias u otros elementos físicos, químicos o biológicos en un medio a niveles más altos de lo normal, que provocan daños en el sistema produciendo desequilibrio.

Desarrollo sostenible: Desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el medio ambiente y el bienestar social.

Desperdicio alimentario: mer-

ma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano.

Ecodiseño: incorporar criterios medioambientales en el diseño y desarrollo de cada producto, tomando medidas preventivas para disminuir los impactos ambientales en las diferentes fases de su ciclo de vida.

Economía circular: es un concepto económico cuyo objetivo es que los productos, materiales y recursos se mantengan en la economía el mayor tiempo posible reduciendo al mínimo la generación de residuos.

Economía lineal: concepto económico basado en un sistema simple y muy perjudicial para el medio ambiente y para nuestra propia salud. Se define en tres grandes conceptos: Producir, Consumir y Tirar.

Eliminación de residuos: cualquier operación que no sea la valorización, incluso cuando la operación tenga como consecuencia secundaria el aprovechamiento de sustancias o energía.

Envases alimentarios: son aquellos elementos destinados a contener productos que servirán de comida o alimento al ser humano.

Envases retornables: envases que pueden retornarse al proveedor para ser tratados en planta y poder volver a utilizarse.

GEI: Gases de efecto invernadero. Son gases que se encuentran presentes en la atmósfera terrestre, principalmente CO₂, que provocan el aumento de temperatura de la atmósfera,

fenómeno denominado efecto invernadero.

Gestión de residuos: es la recogida, el transporte y tratamiento de los residuos, incluida la vigilancia de estas operaciones, así como el mantenimiento posterior al cierre de los vertederos, incluidas las actuaciones realizadas en calidad de negociante o agente.

Jerarquía de residuos: indica un orden de preferencia de acciones con el fin de reducir y gestionar los residuos. Se suele representar de forma esquemática como una pirámide, en la cual los escalones más cercanos a la punta son los más prioritarios y los más cercanos a la base los que menos.

MITECO: Ministerio para la Transición Ecológica.

Reciclar: Someter un material usado a un proceso para que se pueda volver a utilizar.

Reducir: Principio básico en la gestión de residuos, que consiste en evitar el consumo excesivo de productos.

Residuo: cualquier sustancia u objeto que su poseedor desee o tenga la intención o la obligación de desechar.

Residuo comercial: residuos generados por la actividad propia del comercio, 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.

Residuo doméstico: residuos generados en los hogares como consecuencia de las actividades domésticas. Se consideran

también residuos domésticos los similares a los anteriores generados en servicios e industrias.

Residuo peligroso: se refiere a un desecho reciclable o no, considerado peligroso por tener propiedades intrínsecas que presentan riesgos para la salud y el medio ambiente.

Responsabilidad social corporativa: la contribución activa y voluntaria al mejoramiento social, económico y ambiental por parte de las empresas, generalmente con el objetivo de mejorar su situación competitiva, valorativa y su valor añadido.

Reutilizar: Volver a utilizar algo, bien con la función que desempeñaba anteriormente o con otros fines.

Ruido ambiental: cualquier sonido que sea calificado por quien lo recibe como algo molesto o indeseado, afectando la calidad de vida de la población.

Prevención de residuos: es el conjunto de medidas adoptadas en la fase de concepción y diseño, producción, de distribución y de consumo de una sustancia, material o producto, para reducir la cantidad de residuo generado, los impactos sobre el medio ambiente y la salud humana y el contenido de sustancias nocivas en materiales y productos.

Punto limpio: son instalaciones públicas destinadas a la recogida selectiva de residuos que no pueden depositarse en los contenedores. Los puntos limpio-fijos tienen una ubicación permanente y los móviles son vehículos ubicados en zonas específicas con un horario determinado.

Oxodegradable: es un material que sufre el proceso de oxodegradación; un proceso de descomposición química de la materia en el cual ocurren oxidación y biodegradación simultánea o sucesivamente y descompone la materia en trozos más pequeños.

Seguridad alimentaria: se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable.

Sostenibilidad: es cubrir las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social.

Subproductos o materias primas secundarias: son sustancias u objetos, resultantes de un proceso de producción,

cuya finalidad primaria no sea la producción de esa sustancia u objeto; entonces será considerado como subproducto y no como residuo (cualquier sustancia u objeto que su poseedor desecha o tenga la intención o la obligación de desechar).

Tratamiento mecánico-biológico: son la combinación de procesos físicos y biológicos para el tratamiento de los residuos o fracciones de residuos con contenido significativo de materia orgánica procedente de la fracción resto o la fracción inorgánica/seca (fracción resto y envases ligeros recogidos conjuntamente), si esta última presenta cantidades importantes de orgánica.

Valorización de residuos: cualquier operación cuyo resultado principal sea que el residuo sirva a una finalidad útil al sustituir a otros materiales, que de otro modo se habrían utilizado para cumplir una función particular, o que el residuo sea preparado para cumplir esa función en la instalación o en la economía en general.

Vertidos: se considera vertido toda emisión de contaminantes que se realice directa o indirectamente a las aguas continentales.

BIBLIOGRAFÍA

- Guía Reciclar para cambiar vidas. Junta de Castilla y León
- Objetivo 2020: guía de recomendaciones para la mejora en la gestión municipal de residuos domésticos. Junta de Castilla y León
- Inventario de acciones puestas en marcha por el sector industrial, de Castilla y León en el marco de la prevención de residuos. Junta de Castilla y León.
- Protocolo de seguimiento y control de una zona de compostaje comunitario. Junta de Castilla y León.
- Guía del comercio local y sostenible. Ayuntamiento de Burgos.
- Manual de Buenas prácticas ambientales en las familias profesionales: Turismo y Hostelería. Ministerio de Medio Ambiente.
- Una iniciativa global, la industria de la alimentación y bebidas frente a los ODS. FIAB
- Elaboración de un Manual de Buenas prácticas y sostenibilidad ambiental en el sector agroalimentario. CECALE. 2018
- Guía para la prevención, minimización y valorización de plásticos industriales. CECALE
- Guía para reciclar más y mejor. Ecoembes
- Recogida de envases ligeros en el canal HORECA. Ecoembes. 2017
- Guía de buenas prácticas ambientales. UGT
- Manual de Buenas Prácticas Ambientales en Servicios Municipales. Ayuntamiento de A Coruña
- Guía de buenas prácticas para la gestión de residuos de envases de origen comercial. Cámara de comercio de Valencia
- Guía de buenas prácticas medioambientales en el sector Hotelero. Cámara de Santiago de Compostela. 2006
- Manual de Buenas prácticas en gestión de residuos en Institutos de secundaria y formación profesional. I.E.S Barajas. Octubre 2012
- Programa de prevención de residuos 2014-2020. Ayuntamiento de Burgos.
- Prevención y gestión de residuos: Estudio preliminar de indicadores económicos. Ministerio de Agricultura, alimentación y Medio Ambiente. 2012
- Plan integral de residuos de Castilla y León. Junta de Castilla y León. 2014
- Programa estatal de prevención de residuos. Ministerio de Agricultura, alimentación y Medio Ambiente. 2013
- Memoria anual de generación y gestión de residuos de competencia municipal 2016. Ministerio para la transición ecológica.
- Guía práctica para el consumidor: Cómo reducir el desperdicio alimentario. Ministerio de Agricultura, alimentación y Medio Ambiente. 2017
- Informe de Los recursos de agua en Europa: cómo hacer frente a la escasez de agua y la sequía. Agencia Europea de Medio Ambiente. 2010.
- Informe de Ingresos, empleo e innovación: el papel del reciclaje en una economía verde. Agencia Europea de Medio Ambiente. 2013
- EU annual GHG inventory report. Agencia Europea de Medio Ambiente. Mayo 2019
- Servicio de medio ambiente ayuntamiento de Valladolid. <https://www.valladolid.es/es/ayuntamiento/cartas-servicios/servicio-medio-ambiente>
- Información para residentes, reciclaje. Ayuntamiento de Donostia San Sebastián
- Reciclaje en restaurantes. <http://www.ellangostinodeoro.com/>. Mayo de 2018
- Reciclado de plásticos, Cicloplast. <http://www.cicloplast.com/>
- Estadísticas de la FAO: <http://www.fao.org/statistics/es/>
- Guía útil de ahorro energético para Horeca Linkener.
- Empresa sostenible, consultora Terra Centro: <https://terracentro.org/empresas-sostenibles/>
- Publicaciones sobre textiles. Asociación Asirtex. <https://www.asirtex.org/documentospublicaciones/>
- Datos sobre residuos textiles y formas de prevenirlos. Textil Waste Diversion. <http://textile-wastediversion.com/>
- Noticias sobre el agua en Castilla y León. <https://www.iagua.es/castilla-y-leon>
- Medidas de eficiencia energética, Twenergy: <https://twenergy.com/eficiencia-energetica/>
- Productos innovadores de reciclaje. Residuos profesional. https://www.residuosprofesional.com/my-product_category/productos/
- Cómo reciclar cosas poco comunes. Consumer. <https://www.consumer.es/medio-ambiente/como-reciclar-las-cosas-raras-de-casa.html>
- Etiqueta energética. <https://certificadodeeficienciaenergetica.com/>
- Definiciones oficiales RAE
- Artículo "Las 10 cosas que nunca debería tirar al váter". El Mundo.

PÁGINAS DE INTERÉS:

- Ministerio para la transición ecológica: <https://www.miteco.gob.es/es/>
- Medio ambiente de Castilla y León: https://medioambiente.jcyl.es/web/jcyl/MedioAmbiente/es/Plantilla100/1246988359553/_/_/_
- Agencia Europea de Medio Ambiente (AEMA): <http://www.eea.europa.eu/es>
- Semana Europea de prevención de residuos: <https://www.ewwr.eu/es>
- Eurostat, estadísticas europeas: https://ec.europa.eu/info/departments/eurostat-european-statistics_es
- Instituto nacional de estadística, categoría de agricultura y medio ambiente: https://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/categoria.htm?c=Estadistica_P&cid=1254735570567
- Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>
- CECALÉ <http://www.cecale.es/cecale/cm>
- FESBAL <https://www.fesbal.org/>
- Ecovidrio <https://www.ecovidrio.es/>
- Ecoembes <https://www.ecoembes.com/es>
- FIAB <http://fiab.es/>
- ASPAPEL, <http://www.aspapel.es/>



cecale

