

HOTELES ZERO PLASTIK

Buenas prácticas



Dirección del proyecto

AYUNTAMIENTO DE DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN
Dirección de Salud y Medio Ambiente y
Donostia San Sebastián Turismo

Asistencia técnica

ISLADAK AHOLKULARITZA, Koop. Elk. Txikia

Proyecto subvencionado por:



udalsarea 2030
udalerri jasangarrien euskal sarea
red vasca de municipios sostenibles

HOTELES ZERO PLASTIK

Buenas prácticas



4

Presentación del
documento

6

Las 7 Rs de la economía
circular

8

Algunos requisitos
normativos en materia
de residuos

10

Los residuos más
frecuentes en hoteles y
cómo se deben gestionar

11

Certificados ambientales
para hoteles

14

Buenas
prácticas

- Gestión general
- Consumo responsable
- Prevención de residuos
- Recogida selectiva
- Formación, información
y comunicación



La Organización Mundial del Turismo (OMT) define el **turismo sostenible** como:

“Aquel que tiene en cuenta los impactos económicos, sociales y medioambientales actuales y futuros, respondiendo a las necesidades de los visitantes, del sector, del medio ambiente y de las comunidades locales”.

En coherencia con esta definición, la OMT establece una serie de recomendaciones en relación con la promoción de políticas y prácticas sostenibles en el turismo urbano:

“El turismo urbano debería promover prácticas sostenibles para un uso más eficiente de los recursos en el marco de la economía circular y la reducción de emisiones y residuos”.



Presentación del documento

En Donostia, el sector turístico genera el 15 % del PIB y es un sector en crecimiento. Además de seguir creciendo, es importante que el sector mejore su sostenibilidad, no sólo para conseguir una ciudad más sostenible, sino también como rasgo diferenciador que dé calidad e imagen de modernidad al sector.

Con el fin de contribuir al desarrollo sostenible del sector turístico en la ciudad, el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián, en colaboración con Donostia Turismo y el Gobierno Vasco, ha puesto en marcha el proyecto **HOTELES ZERO PLASTIK**, que tiene por objetivo el desarrollo de una serie de acciones para prevenir la generación de residuos y mejorar su gestión.

Cabe destacar que este proyecto forma parte de la campaña de reducción de plásticos de un solo uso que se está desarrollando en la ciudad de San Sebastián, a la que también se han sumado los alojamientos turísticos. Con esta iniciativa se pretende contribuir al objetivo que se ha marcado la ciudad en materia de plásticos: **reducir en un 25 % la generación de residuos de envases de plástico para 2025**. Para lograr este objetivo es necesario el esfuerzo y la colaboración de todos los sectores económicos de la ciudad, entre ellos especialmente el del sector turístico tan importante en la ciudad.



DONOSTIA · SAN SEBASTIÁN
ZERO PLASTIK

Con la campaña **HOTELES ZERO PLASTIK**, la ciudad contribuirá al **Objetivo de Desarrollo Sostenible 12**, cuya finalidad es garantizar un consumo responsable y eficiente de los recursos y medios de producción sostenibles.



OBJETIVOS  **DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**



El documento que se presenta a continuación recoge una serie de buenas prácticas y otra información de interés para la prevención de la generación de residuos y la mejora de su gestión, que los hoteles de la ciudad pueden implantar para reducir el impacto ambiental de su actividad.

Las 7Rs de la economía circular

El modelo de producción y consumo actual se basa en **una economía lineal que consiste en fabricar, comprar, usar y tirar**. Este modelo requiere grandes cantidades de materiales y energía y no facilita una segunda vida de los productos y materiales desechados. **La economía circular, sin embargo, promueve la fabricación de productos con una vida útil larga y que al finalizar ésta puedan ser reintroducidos en el sistema a través de la reutilización, la re-manufactura o el reciclado.**



Las 7Rs son siete palabras clave que hacen referencia a las acciones que los hoteles pueden incorporar en su gestión para avanzar hacia una economía circular.



RECICLAR

Separar y gestionar adecuadamente las diferentes fracciones de residuos para que se puedan transformar en materias primas.



REDISEÑAR

Repensar los servicios ofrecidos por el hotel introduciendo la variable “economía circular”: ¿qué tipos de consumibles usamos?, ¿cuál es su vida útil?, ¿se pueden reciclar fácilmente?



REDUCIR

Reducir la cantidad de residuos que se generan en el hotel cambiando los hábitos de compra y de consumo.



REUTILIZAR

Reutilizar los productos y alargar su vida útil, usándolos de nuevo, o transformándolos para un nuevo uso.



REPARAR

Arreglar los productos, aparatos, etc. en lugar de tirarlos y comprar nuevos cuando se estropean.



RENOVAR

Actualizar objetos, por ejemplo, muebles antiguos para que se puedan volver a utilizar.



RECUPERAR

Recuperar materiales presentes en los residuos para reintroducirlos en el proceso de producción y de esta manera, darles una segunda vida útil.



Algunos requisitos normativos en materia de residuos

La normativa más reciente en materia de residuos incorpora una serie de requisitos que afectan directamente al sector de la hostelería:

RESTRICCIONES SOBRE LOS PLÁSTICOS DE UN SOLO USO

Los plásticos de un solo uso son aquellos fabricados total o parcialmente con plástico y que no han sido concebidos para ser reutilizados. Estos productos se suelen utilizar una única vez y posteriormente se desechan como residuos. Se trata de artículos como, por ejemplo, platos y vasos de plástico, pajitas de plástico, toallitas húmedas, envases de comida para llevar, etc., ...

La normativa más reciente en materia de residuos recoge una serie de medidas para limitar el empleo de los plásticos de un solo uso:



PROHIBICIÓN de los siguientes productos de plástico de un solo uso:

A partir del 3 de julio de 2021:

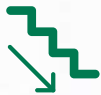
- Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos).
- Platos.
- Pajitas.
- Agitadores para bebidas.
- Los vasos, recipientes para alimentos y recipientes para bebidas hechos de **poliestireno expandido** (incluidos su tapas y tapones).

Además, también se prohíbe a partir de esa fecha:

- Los productos plásticos fabricados con **materiales oxodegradables**.
- El uso de cosméticos, productos de higiene y detergentes que contengan microesferas de menos de 5 milímetros de diámetro (se encuentran en productos como ciertos geles exfoliantes, ciertos lavavajillas, etc.).

A partir del 1 de enero del 2023:

- La **distribución gratuita** de envases no reutilizables debiéndose cobrar **un precio por cada uno de los productos de plástico que se entregue al consumidor**, que deberá quedar reflejado en la factura de forma separada.



REDUCCIÓN progresiva del consumo de los siguientes plásticos de un solo uso, fomentando el uso de alternativas reutilizables o de otro material no plástico compostable:

- Vasos para bebidas, incluidas sus tapas y tapones.
- Recipientes para alimentos destinados al consumo inmediato (como, por ejemplo, los envases de comida para llevar.
- Los artículos monodosis de plástico, las anillas de plástico y los palitos de plástico de sujeción de caramelos, helados y otros productos.

REDUCIR LOS RESIDUOS DE ENVASES

Con el objeto de reducir el consumo de envases, se deberá:

- **Promover el consumo de agua no envasada** en los establecimientos del sector de la hostelería y restauración. **Se tendrá que ofrecer siempre** a los consumidores, clientes o usuarios de sus servicios la **posibilidad de consumir agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.**
- Y promover el uso de envases reutilizables.



EVITAR EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS

Con el objetivo de reducir el despilfarro de alimentos, se fomentará entre el sector de la hostelería y la restauración, el **ofrecimiento a la clientela de los excedentes de su comida no consumida.**



INTEGRAR CRITERIOS “VERDES” EN LA COMPRA DE PRODUCTOS Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

La integración de criterios verdes en la compra y la contratación permite adquirir productos y contratar servicios con un menor impacto en el medio ambiente y, a la vez, traccionar a las empresas proveedoras hacia la mejora de su comportamiento ambiental, animándoles a que amplíen su oferta de productos y servicios de bajo impacto ambiental.

Los residuos más frecuentes en hoteles y cómo se deben gestionar

Recogida en contenedores urbanos



ENVASES LIGEROS
Envases de plástico,
latas y bricks



PAPEL Y CARTÓN



BIORRESIDUOS
Residuos alimentarios



ENVASES DE VIDRIO



RESTO

Más información
Ayuntamiento de
San Sebastián



RESIDUOS QUE SE DEBEN LLEVAR AL GARBIGUNE

Los hoteles sólo pueden utilizar el **Garbigune de Atotxa Erreka**. En este garbigune se pueden depositar entre otros:

- Residuos voluminosos (colchones, sofás, etc.).
- Ropa, zapatos, textiles.



Información sobre el
garbigune de Atotxa Erreka:
ubicación, horarios, tipos de
residuos admitidos, etc.

RESIDUOS GESTIONADOS A TRAVÉS DE LOS PUNTOS DE VENTA

Los puntos de venta de estos productos deben recoger los antiguos en el momento en que se compran nuevos.

• Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos:

- Aparatos que requieren pilas, baterías o corriente eléctrica para su funcionamiento: electrodomésticos, equipos de informática y telecomunicaciones, etc.
- Lámparas y fluorescentes.

• Pilas, transformadores y baterías.

RESIDUOS GESTIONADOS A TRAVÉS DE UN GESTOR AUTORIZADO

- Aceite de cocina usado.
- Residuos peligrosos del mantenimiento de las instalaciones: latas de pintura y disolvente, aerosoles aceites usados, trapos contaminados, etc.
- Envases de productos de limpieza catalogados como residuos peligrosos.
- Residuos de construcción y demolición.
- Residuos de poda y jardinería.
- Gases refrigerantes de los equipos de climatización y frío.

Certificados ambientales para hoteles

La certificación ecológica o ambiental es una acreditación otorgada por un organismo de evaluación que certifica que determinados productos, servicios, procesos, o sistemas de gestión se han llevado a cabo de manera respetuosa con el medioambiente y, en su caso, conforme a la normativa ambiental respectiva.

Estos certificados, además de servir para mejorar el comportamiento ambiental, permiten demostrar a las partes interesadas (la clientela, la comunidad local, el personal trabajador, los proveedores, los accionistas, etc.) que el hotel cumple los requisitos ambientales exigidos por cada uno de estos certificados.

En el sector hotelero, los certificados ambientales propios del sector turístico más utilizados, todos de carácter voluntario, son los siguientes:



ETIQUETA ECOLÓGICA DE LA UE PARA LOS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Comisión Europea
www.ecolabel.eu



390 hoteles certificados en 15 países
(solo de Europa), 48 en España

Mediante criterios estrictos centrados en los principales impactos medioambientales de los servicios, se garantiza que los alojamientos turísticos dotados de la etiqueta ecológica de la UE figuren entre los mejores del mercado en lo que respecta a su comportamiento medioambiental. Concretamente, la etiqueta garantiza lo siguiente:

- una gestión medioambiental optimizada del alojamiento turístico,
- una reducción de las emisiones de CO2 y del consumo energético,
- un menor consumo de agua,
- un menor uso de sustancias químicas,
- una menor generación y una gestión optimizada de los residuos,
- menos emisiones procedentes del transporte,
- la limitación del desperdicio de alimentos.



BIOSPHERE

CERTIFICACIÓN BIOSPHERE PARA HOTELES

Instituto Turismo Responsable
www.biospheretourism.com/es



195 hoteles certificados
en más de 25 países

Se trata de un certificado basado en los principios de sostenibilidad, por lo que además de criterios ambientales, también incluye aspectos económicos y socio culturales relacionados con la comunidad local donde se ubica el hotel.

A través de este certificado se trabaja la adaptación al turismo de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a través del análisis e indicadores de la OMT, el Pacto Mundial, los indicadores de la UE y los criterios del Global Sustainable Tourism Council (GSTC).



Green Key

LLAVE VERDE

FEE (Foundation for
Environmental Education)

ADEAC (Asociación de Educación
Ambiental y del Consumidor)

www.llaveverde.org
www.greenkey.global

3.100 establecimientos certificados
en 60 países. 5 en España

El objetivo de Llave Verde es mejorar la gestión ambiental de los establecimientos a través de la educación ambiental del personal y los clientes en relación con el uso sostenible de los recursos naturales. La formación del personal es uno de los elementos clave del programa, junto con la comunicación con los clientes, proveedores y la comunidad local. La participación en el programa Llave Verde pretende cambiar la visión que la comunidad tiene del establecimiento hotelero.



GREEN GLOBE

www.greenglobe.com

Implantado en 68 países
3 en España

Green Globe es un sistema de certificación en sostenibilidad que ha sido desarrollado exclusivamente para la industria del turismo. Este sello reconoce que las empresas han realizado una labor en conseguir que su negocio esté en concordancia con los criterios globales de turismo sostenible.



Las plataformas de reservas están desarrollando sistemas para evaluar a los hoteles desde el punto de vista ambiental e identificar aquellos alojamientos sostenibles.

Por ejemplo:

El programa EcoLíderes (GreenLeaders) de Tripadvisor presenta una variedad de hoteles y hostales que aplican medidas ecológicas. Todos ellos se comprometen a poner en práctica las EcoPrácticas, como reciclar, consumir alimentos orgánicos de la zona y utilizar puntos de recarga de vehículos eléctricos.

Por último, cabe mencionar también los certificados de gestión ambiental, que se pueden implantar en cualquier empresa u organización independientemente de su tamaño y sector de actividad, tales como:

Reglamento EMAS

El Reglamento Europeo EMAS (“Eco-Management and Audit Scheme”) consiste en un **esquema de auditoría y gestión ambiental aplicables a cualquier empresa** de la Unión Europea. Este reglamento dispone de una serie de buenas prácticas e indicadores específicos para el sector turístico.

ISO 14001

La **certificación ISO 14001 – Sistemas de Gestión Ambiental (SGA)** es una norma internacional basada en la metodología del ciclo PDCA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar) cuyo objetivo es la protección del medio ambiente a través de la gestión de los riesgos medioambientales asociados a la actividad desarrollada.

ISO 50001

La norma de Sistemas de Gestión Energética ISO 50001 es un certificado de eficiencia energética que garantiza la existencia de un sistema optimizado para el uso correcto de la energía.



Buenas prácticas

GESTIÓN GENERAL



- GG 1** Definir y establecer una política ambiental
- GG 2** Nombrar una persona responsable de la gestión ambiental del hotel
- GG 3** Identificar los tipos de residuos que se generan
- GG 4** Contabilizar los residuos generados
- GG 5** Medir el desperdicio de alimentos
- GG 6** Establecer planes periódicos de prevención y mejora de la gestión de la generación de residuos
- GG 7** Implicar a proveedores y/o subcontratas en la prevención y mejora de la gestión de residuos
- GG 8** Obtener un certificado ambiental



CONSUMO RESPONSABLE

- CR 1** Comprar productos de alimentación locales y sostenibles
- CR 2** Utilizar productos de limpieza y productos higiénicos respetuosos con el medio ambiente (jabones, productos químicos, bolsas de basura, papel higiénico, etc.)
- CR 3** Reducir el consumo de papel y otros consumibles en oficinas y recepción
- CR 4** Reducir el número de folletos y guías editadas en papel
- CR 5** Utilizar productos textiles sostenibles



PREVENCIÓN DE RESIDUOS

- | | |
|--------------|---|
| PR 1 | Ofrecer a la clientela la posibilidad de beber agua no envasada de forma gratuita |
| PR 2 | Eliminar o reducir los productos plásticos de un solo uso (alimentación y bebida) |
| PR 3 | Reducir la oferta de alimentos en envases monodosis |
| PR 4 | Reducir la oferta de amenities |
| PR 5 | Priorizar la adquisición de productos con la menor cantidad de embalado, en envases retornables, envases de gran capacidad y/o envases (y embalajes) fácilmente reciclables |
| PR 6 | Evitar el uso de manteles y servilletas de un solo uso |
| PR 7 | Establecer medidas para minimizar el despilfarro de alimentos en cocina y comedor |
| PR 8 | Ofrecer a los clientes la posibilidad de llevarse la comida no consumida |
| PR 9 | Donar los excedentes alimentarios |
| PR 10 | Fomentar la reparación y reutilización de tejidos, aparatos eléctricos y electrónicos, mobiliario, etc. |

RECOGIDA SELECTIVA



- | | |
|-------------|--|
| RS 1 | Recoger selectivamente el residuo orgánico |
| RS 2 | Mejorar la recogida selectiva del resto de fracciones de residuos domésticos (envases, papel/cartón, orgánico, etc.) |
| RS 3 | Gestionar adecuadamente las fracciones no domésticas |



FORMACIÓN, INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

- | | |
|--------------|--|
| FIS 1 | Informar y formar al personal trabajador sobre medidas de prevención y gestión de residuos |
| FIS 2 | Informar de forma clara en los contenedores cómo clasificar correctamente los residuos |
| FIS 3 | Informar a clientela de las buenas prácticas adquiridas en el alojamiento |
| FIS 4 | Colocar información sobre el despilfarro de alimentos en el área de buffet o comedor |



GESTIÓN GENERAL



GG1

Definir y establecer una
política ambiental

Descripción

Una vez que el hotel conoce y reconoce los impactos ambientales que genera, puede adoptar voluntariamente una serie de compromisos para mejorar su comportamiento ambiental.

Habitualmente, estos compromisos se plasman en lo que se denomina “política ambiental o compromiso ambiental” de la organización.

El objetivo de esta acción es que el hotel defina y establezca una política ambiental que incorpore compromisos concretos de prevención y gestión adecuada de los residuos.

Esta política permitirá canalizar toda la acción ambiental que se desarrolle en el establecimiento y, al mismo tiempo, demostrar el compromiso del establecimiento con la sostenibilidad.

Buenas ideas para una política ambiental

- Definir, establecer y comunicar la política ambiental **desde la Dirección del hotel**.
- Que la política ambiental esté **alineada con la estrategia** del hotel, e **incorporar sus principios en la gestión general del hotel**.
- Formular la política de forma **clara y concisa**.
- Comunicar a los agentes interesados la política ambiental del hotel:



AL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO,
para que se comprometa a asumirla y a cumplirla en su ámbito de trabajo.



A LOS PROVEEDORES,
para que adapten sus productos y servicios a los requerimientos de esa política ambiental.



A LA CLIENTELA,
para que durante su estancia respeten esa política y contribuyan a su cumplimiento.

Más información

Algunos ejemplos de políticas ambientales:



All Accor
Live Limitless



Koba
Hostel



GG2

Nombrar una persona responsable de la gestión ambiental del hotel



Descripción

Es importante que en el momento en el que el hotel pone en marcha una política ambiental, se designe a una persona del establecimiento como responsable ambiental, que se encargue de la coordinación y comunicación de la misma, y que gestione, coordine y comunique las iniciativas que se pongan en marcha y desarrollen en materia medioambiental.



Es necesario definir claramente las funciones de la persona responsable de la gestión ambiental, entre las que se pueden incluir las siguientes:

- Gestionar y coordinar la **política ambiental** en el hotel.
- Articular la **comunicación entre las partes interesadas** del hotel, para detectar las necesidades y oportunidades ambientales que surjan.
- Liderar el establecimiento de **objetivos ambientales** y la definición de los **planes de acción ambiental**, en general, y los de prevención y mejora de la gestión de los residuos en particular.
- **Comunicar los planes de acción ambientales** al personal trabajador y al resto de partes interesadas.
- **Dinamizar la implementación** de los planes de acción.
- Identificar y contabilizar los residuos generados y realizar el **seguimiento y control** de los planes periódicos de prevención y mejora de la gestión de residuos.
- Transmitir al equipo directivo y a otras partes interesadas, los **resultados de mejora obtenido**, así como los posibles ámbitos de mejora.

GG3

Identificar los tipos de residuos que se generan



Descripción

La mayoría de los residuos que se generan en los alojamientos turísticos son residuos urbanos, es decir, similares a los que se pueden generar en una vivienda. Estos residuos deben ser separados en origen y gestionados a través del servicio de recogida municipal (contenedores), del garbigune, en los casos en los que sea posible, mediante su devolución al punto de venta, o mediante un gestor autorizado.

Para realizar de forma adecuada la gestión de los residuos, en primer lugar, es necesario obtener información sobre los flujos de residuos que se generan en los diferentes departamentos o actividades del hotel.

En el cuarto apartado de este informe se recogen los tipos de residuos más frecuentes que se generan en hoteles y se proporciona información sobre cómo se deben gestionar.

Se debe recordar que siempre es necesario pensar si un material / producto antes de convertirse en residuo, se puede **reutilizar, reparar, renovar**, etc. (ver las 7Rs).

Más información



Servicio de residuos del Ayuntamiento de San Sebastián



Guía técnica para la clasificación de los residuos (MITECO)



Se presenta a continuación una tabla modelo para la recogida de esta información:

DEPARTAMENTO / ACTIVIDAD	RESIDUOS	¿SE PUEDE REUTILIZAR, REPARAR...?	GESTIÓN FINAL
Cocina y comedor	Orgánico	No	Contenedor urbano marrón
		Sí, ofrecer a la clientela la comida sobrante	
	Papel y cartón	No	Contenedor urbano azul
	Envases ligeros	No	Contenedor urbano amarillo
	Aceite de cocina	No	Gestor autorizado (nombre)
	Vidrio	No	Iglú verde
		Sí, retorno envases de vidrio a proveedor	
Recepción	Papel y cartón	No	Contenedor urbano azul
	Equipos informáticos y de telecomunicación	Reparar	Devolución al punto de venta / proveedor
	...		

GG4

Contabilizar los residuos generados



Descripción

Una vez identificados los residuos generados, es conveniente cuantificarlos.

Estos datos proporcionarán información sobre cuáles son los flujos de residuos de mayor impacto y se podrán utilizar como referencia para marcar las prioridades de actuación y fijar los objetivos de mejora.

Para realizar la cuantificación de los residuos puede ser de ayuda seguir las siguientes fases:

- Definir el alcance de la cuantificación: qué residuos vamos a cuantificar, en qué departamentos o actividades, ...

- Decidir qué metodología utilizar en la cuantificación (peso, estimaciones volumétricas, ...), con qué periodicidad se va a realizar, ...
- Realizar la cuantificación.
- Analizar y evaluar los resultados.
- Establecer objetivos de mejora y realizar un seguimiento periódico de los mismos.

Buenas ideas

Utilizar un método de cuantificación sencillo, por ejemplo, registrar trimestralmente durante una semana los residuos generados en cada departamento o actividad del alojamiento.

Pesaje realizado por:
Dónde se ha hecho: Cocina
La semana termina el domingo: 2021/9/26

		Plástico	Papel	Vidrio	Orgánico	Resto	Otro	Observaciones
Día	Unidad (*)							
Lunes	2021/9/20							
Martes	2021/9/21							
Miércoles	2021/9/22							
Jueves	2021/9/23							
Viernes	2021/9/24							
Sábado	2021/9/25							

(*) Unidad: Bolsa de X litros, Peso (en kilogramos), Contenedor de X volumen, Número de botellas, etc.

* Establecer un sistema de indicadores sencillo para el cálculo de resultados. Por ejemplo, cantidad de residuos generados por pernoctación. De esta forma se podrá evaluar si se están cumpliendo o no nuestros objetivos establecidos.



GG5

Medir el desperdicio de alimentos



Descripción

El término “despilfarro de alimentos” hace referencia a los alimentos que se desechan como residuos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria y que aún son aptos para el consumo humano. El abandono y desecho de la comida se produce en todas las etapas del suministro: en la producción, distribución, venta, cocinado y consumo. Por esta razón, los restaurantes también contribuyen en parte a este despilfarro de alimentos.

Según el Índice Global de Desperdicio de Alimentos 2021 publicado por la ONU, en 2019 se desperdició el 17 % del total de alimentos disponibles para los consumidores, de los cuales el 11 % se desperdició en hogares, el 5 % en restaurantes y otros servicios alimentarios y el 2 % en establecimientos minoristas.

El objetivo de esta acción es cuantificar la cantidad de alimentos que se despilfarran en el alojamiento turístico para posteriormente determinar las medidas de prevención a adoptar para evitarlo.

Para ello, se pueden seguir los siguientes pasos:

1

Definir el alcance de la cuantificación: qué residuos se van a cuantificar, en qué departamentos o actividades, ...

2

Decidir qué metodología utilizar en la cuantificación, con qué periodicidad, cuándo, ...

3

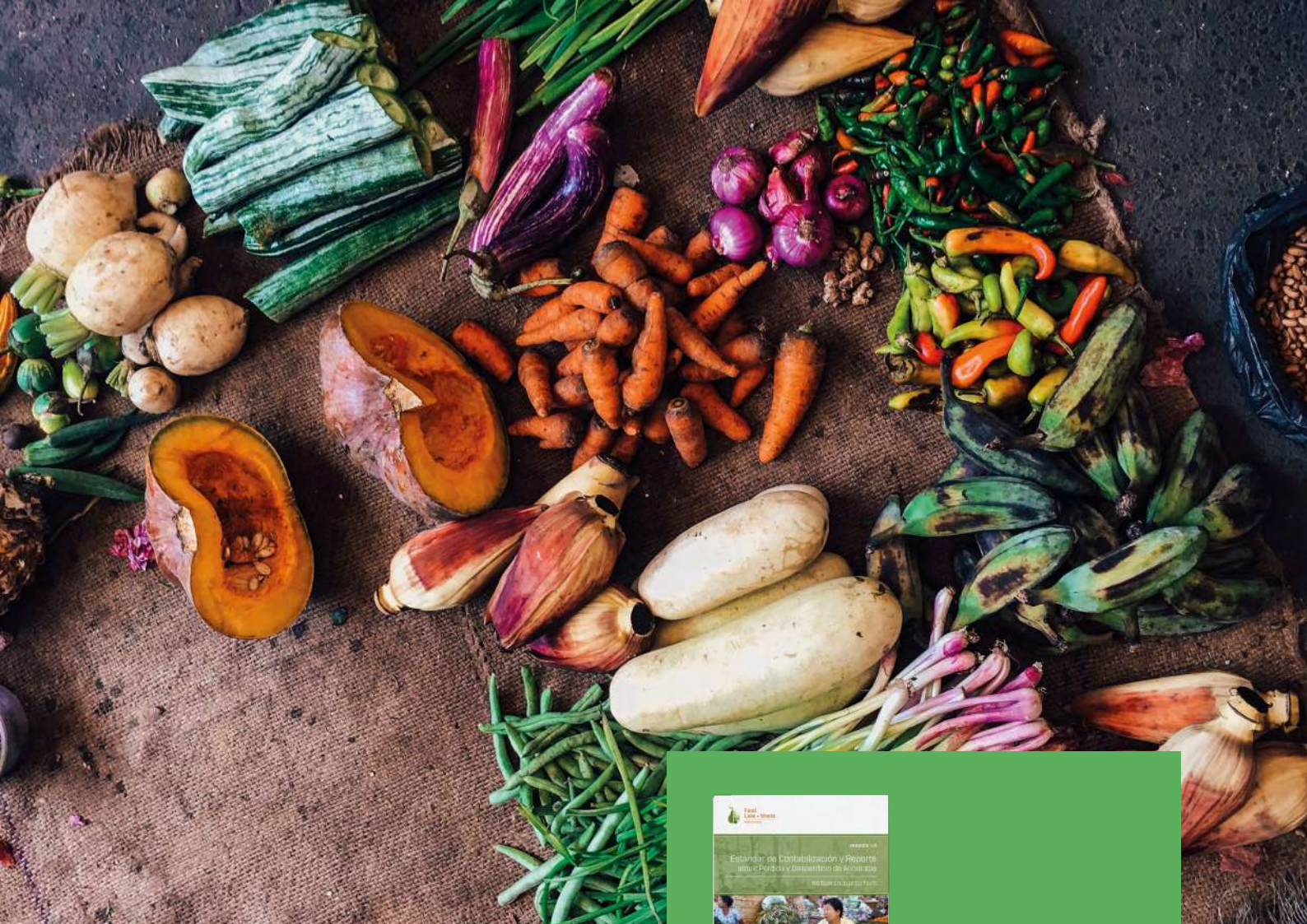
Realizar la cuantificación.

4

Analizar y evaluar los resultados.

5

Establecer objetivos de mejora y realizar un seguimiento periódico de los mismos.



Buenas ideas

- Utilizar un método de contabilización sencillo, por ejemplo: realizar trimestralmente un registro durante una semana en cocina, restaurante y bar/cafetería.
- Establecer un sistema de indicadores sencillo para el cálculo de resultados. Esto permitirá recoger siempre el mismo tipo de información y permitirá realizar comparaciones anuales del desperdicio de alimentos, mostrando si se están cumpliendo o no nuestros objetivos establecidos.



El World Resources Institute (WRI) ha impulsado el “**Protocolo de alimentos perdidos y desperdiciados**” (Food Loss & Waste (FLW) protocol). Este protocolo es un estándar global para medir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

El objetivo de este estándar es facilitar la cuantificación de los alimentos desperdiciados (qué medir y cómo medirlos) y mejorar la coherencia y transparencia de los datos comunicados.

Más información



CCA (2019), **Por qué y cómo cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos**
Guía práctica, Comisión para la Cooperación Ambiental, Montreal



FLW
Protocol



GG6

Establecer planes periódicos de prevención y mejora de la gestión de la generación de residuos



Descripción

Una vez conocidos los diferentes residuos que se generan y su información asociada (tipo de residuo que se genera, cantidad de cada tipo, forma en que se lleva a cabo la gestión, etc.), es recomendable diseñar un plan para la prevención y mejora de la gestión de estos residuos.

Para elaborar el plan y realizar una gestión activa del mismo es necesario seguir una serie de pasos:

1. Fijar objetivos
2. Definir el plan de acción
3. Realizar el seguimiento y la evaluación del plan de acción

Buenas ideas en cada una de las fases

1. FIJAR OBJETIVOS:

- Los objetivos se pueden establecer a partir de los resultados del diagnóstico.
- Establecer objetivos alcanzables.
- Priorizar la acción sobre las actividades o departamentos en los que hay un mayor margen de mejora.
- Consensuar los objetivos con las personas responsables de esas actividades y departamentos.

2. DEFINIR EL PLAN DE ACCIÓN:

- Definir correctamente cada acción: definir cómo se va a llevar a cabo la acción, nombrar una persona responsable de llevarla a cabo, marcar la prioridad de cada acción, proporcionar un presupuesto y otros recursos y determinar el plazo en el que se va a implantar.
- Determinar la duración del plan de acción.
- Establecer el calendario o cronograma.

3. REALIZAR EL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN:

- Establecer un protocolo de seguimiento, por ejemplo, que cada responsable informe periódicamente de las acciones que le corresponden, teniendo en cuenta información cualitativa y cuantitativa.
- Realizar una evaluación sobre la eficacia de las medidas establecidas para el cumplimiento de los objetivos.
- Actualizar los objetivos y el plan de acción si es necesario.

Para asegurar una gestión activa del plan es conveniente que este plan se integre dentro de la planificación general anual del alojamiento turístico.

GG7

Implicar a proveedores y/o subcontratas en la prevención y mejora de la gestión de residuos



Descripción

Los alojamientos turísticos efectúan compras y contrataciones de diversos grupos de productos y servicios a un número más o menos amplio de proveedores:

- Proveedores de alimentos
- Proveedores de materiales de oficina
- Proveedores de productos textiles
- Proveedores de productos de limpieza
- Subcontratas de limpieza
- Subcontratas de mantenimiento

La implicación de estos proveedores y subcontratas en la estrategia de prevención y gestión de los residuos es clave para su éxito.

El objetivo de esta acción es que los proveedores y subcontratas se sumen a la filosofía del alojamiento turístico en materia de residuos.



Buenas ideas

En caso de nuevos proveedores y/o subcontratas:

- Seleccionar aquellos que cumplan los estándares ambientales.
- Seleccionar los más próximos al hotel. Así se consigue reducir la huella de carbono producida por el transporte de mercancías y, al mismo tiempo, impulsar la economía local.
- Seleccionar aquellos que provengan del comercio justo y ofrezcan productos con certificación ecológica.

En el caso de proveedores o subcontratas con los que ya cuenta el hotel:

- Informar sobre la política o compromiso del alojamiento turístico en materia de medio ambiente y, en este caso, especialmente en materia de residuos, así como sobre los objetivos perseguidos.
- Informar sobre las acciones que se realizan y los resultados que se obtienen.

Más información



Requisitos ambientales que se pueden incorporar en la compra y la contratación de diversos grupos de productos y servicios. IHOBE.



GG8

Obtener un certificado ambiental



Descripción

La certificación ecológica o ambiental es una acreditación otorgada por un organismo de evaluación que certifica que determinados productos, servicios, procesos, o sistemas de gestión se han llevado a cabo de manera respetuosa con el medioambiente y, en su caso, conforme a la normativa ambiental respectiva.

Estos certificados, además de para mejorar el comportamiento ambiental, permiten demostrar a las partes interesadas del hotel (la clientela, la comunidad local, el personal trabajador, los proveedores, los accionistas, etc.) que el hotel cumple los requisitos ambientales exigidos por cada uno de estos certificados.

El objetivo de esta acción es que el alojamiento turístico obtenga una certificación ambiental. Para ello, el alojamiento deberá tener en cuenta, entre otras, las siguientes cuestiones:

- Analizar en primer lugar cuál es la certificación ambiental más conveniente para su establecimiento,
- También deberá analizar qué opciones tiene para conseguirlo: grado de interés/compromiso, disponibilidad de herramientas para la gestión del certificado, cumplimiento de los requisitos obligatorios, etc.
- Valorar los recursos necesarios para cumplir esos requisitos: inversiones necesarias, horas de trabajo, etc.

Buenas ideas

En Euskadi hay ya muchos alojamientos turísticos que disponen de certificados ambientales. Es una buena idea preguntarles sobre su experiencia antes de tomar una decisión.



Más información

Ver el quinto apartado de este documento.



Alojamientos turísticos
con Ecoetiqueta
Comisión Europea



Alojamientos turísticos
en el registro EMAS
Comisión Europea



**CONSUMO
RESPONSABLE**



CR1

Comprar productos de alimentación locales y sostenibles



Descripción

La industria alimentaria y el sector pesca son los sectores con mayor impacto medioambiental tras las energías fósiles. Tienen impacto en muchas áreas del medio ambiente, como la biodiversidad, la energía, el agua e incluso los residuos.

El objetivo de esta acción es que la mayor cantidad posible de alimentos ofrecidos en el establecimiento turístico provengan de formas de producción sostenibles.

De esta forma, además de minimizar el impacto ambiental, se impulsa también la economía local y se vela por el bienestar animal.

A la hora de hablar de productos de alimentación respetuosos con el medio ambiente o, en modo más amplio, sostenibles, hay que tener en cuenta todo el ciclo de vida: producción, transformación y elaboración, distribución y consumo.

Alternativas y buenas ideas

- Ponerse en contacto con agricultores y ganaderos locales para realizar la compra directa a través de ellos. Es una forma de garantizar que los alimentos sean de frescos, de temporada, y locales.
- En el caso del pescado, priorizar también la compra de pescado de temporada y de especies próximas a nuestro entorno.
- Si no se compra directamente el alimento al productor y los alimentos no son frescos, priorizar la compra de productos ecológicos y locales.
- Evitar la compra de productos con exceso de envase que no cumpla ninguna función. Comprar algunos productos a granel.
- En el caso de adquirir productos que por motivos de seguridad, conservación o protección deban estar envasados, priorizar aquellos que contengan envases reutilizables, reciclables o recuperables, tales como cajas o bandejas reutilizables o envases compostables, o aquellos hechos con material reciclado.



Para diferenciar los productos locales y los ecológicos de otros que no lo son se pueden tener en cuenta las siguientes etiquetas:

PRODUCTOS LOCALES:

Son productos que se producen y consumen relativamente de cerca. Las siguientes etiquetas corresponde a alimentos cuya producción, transformación y elaboración se realiza en un lugar geográfico concreto (Reglamento (UE) 1151/2012): la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Además, otras etiquetas como Eusko Label, Euskal Baserri y el bonito del Cantábrico y Antxoa tienen en cuenta también el origen geográfico del producto, además de otros criterios.



PRODUCTOS ECOLÓGICOS (Reglamento (CE) 834/2007):

Hace referencia a alimentos que responden a un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Puede ser tanto europeo como vasco (producto local).



Más información



Guía para la organización de mercados y ferias en Euskadi: Alimentos de Euskadi



Requisitos ambientales que se pueden incorporar en la compra y la contratación de diversos grupos de productos y servicios. IHOBE.



CR2

Utilizar productos de limpieza y productos higiénicos respetuosos con el medio ambiente



Descripción

La limpieza y la higiene son requisitos incuestionables en un hotel, pero los productos que se utilizan a menudo son agresivos tanto para el medio ambiente como para las personas.

Muchos de los productos de limpieza que se utilizan contienen sustancias químicas contaminantes y peligrosas, que al ser arrojados a la basura o cuando se vierten por los desagües pueden generar un impacto ambiental importante.

El objetivo de la acción es reducir el uso de estos productos y utilizar productos respetuosos con el medio ambiente y que al mismo tiempo aseguren los estándares de calidad exigidos por los hoteles.

Más información



Fabricantes de productos de limpieza y servicios de limpieza con Ecoetiqueta Europea



Fabricantes de papel higiénico y otros papeles sanitarios con Ecoetiqueta Europea



Requisitos ambientales que se pueden incorporar en la compra y la contratación de diversos grupos de productos y servicios. IHOBE.





Alternativas y buenas ideas

- Seleccionar productos de limpieza y productos higiénicos de uso cotidiano con etiqueta ambiental.
- Utilizar productos desinfectantes sólo cuando sea imprescindible.
- Limitar al máximo el uso de ambientadores, pastillas o sustancias perfumadas y productos en spray.
- Utilizar productos químicos concentrados y con sistema de dosificación, de esta forma se reduce la cantidad de envases utilizados y el impacto derivado del transporte de estos productos.
- Utilizar trapos y mopas/fregona de microfibra.
- Adquirir papel higiénico, papel de secado de manos u otros papeles sanitarios fabricados con papel reciclado y totalmente libres de cloro.
- Utilizar bolsas de basura de plástico fabricadas con material reciclado o bolsas compostables (excepto para el contenedor amarillo).
- Recordar que es necesario gestionar adecuadamente los residuos de envases que se generan, diferenciado aquellos que sean residuos peligrosos de los que no lo sean.

Las ecoetiquetas nos permiten identificar los productos de limpieza e higiene de menor impacto ambiental. Algunos certificados de productos y servicios de limpieza son:



Etiqueta ecológica Europea



Angel Azul



Cisne Blanco

	Etiqueta ecológica Europea	Angel Azul	Cisne Blanco
Servicios de limpieza	×		×
Productos de limpieza	×	×	×
Jabón para limpieza de manos	×	×	×
Papel higiénico y otros papeles sanitarios	×	×	×
Bolsas de basura		×	

CR3

Reducir el consumo de papel
y otros consumibles en oficinas y recepción

Descripción

Si bien los trabajos de administración y de gestión de los hoteles se realizan con herramientas electrónicas, todavía se utiliza el papel en diversos procedimientos y trámites.

Hacia una OFICINA
CERO PAPEL:

Esta buena práctica está dirigida a reducir el consumo de papel en la medida de lo posible, y en el caso de que se utilice, elegir tipos de papel con un menor impacto ambiental.

Además del papel, en las oficinas también se utilizan otros consumibles de oficina: post-it, fundas, carpetas, bolígrafos, etc. Las empresas proveedoras de estos materiales ofrecen cada vez más alternativas “verdes” a estos consumibles.

Por ejemplo: roturadores recargables, productos con ausencia de contenidos tóxicos, productos libres de PVC, etc.

Alternativas y buenas ideas

- Utilizar medios que eviten la necesidad de imprimir, por ejemplo: disponer de doble pantalla en el ordenador, disponer de herramientas de gestión (documental, reservas, facturación) por medios electrónicos, etc.
- Animar a las empresas proveedoras y a la clientela a realizar todas las gestiones mediante medios digitales (facturación, reservas, etc.).
- Reducir la diversidad de consumibles y utilizarlos de forma responsable.

En el caso de tener que imprimir:

- Imprimir y fotocopiar los documentos a doble cara.
- Reutilizar hojas impresas por una única cara.
- No utilizar papel preimpreso.
- Utilizar papel 100 % reciclado como alternativa ambientalmente más positiva.
- Como alternativa al papel reciclado, utilizar papel fabricado en base a fibra virgen proveniente de bosques gestionados de forma sostenible (certificados FSC o PEFC).
- Buscar alternativas “verdes” a los consumibles de oficina tradicionales.

Y siempre:

- Informar, sensibilizar e involucrar al personal del hotel.

Actividad

Oficinas y recepción

Flujo de residuos

Papel
Resto

CR4

Reducir el número de folletos y guías editadas en papel



Descripción

A pesar del incremento de la utilización de soportes electrónicos para la comunicación, hoy en día todavía se siguen utilizando las publicaciones en papel para informar sobre los productos y servicios ofrecidos por los hoteles.

El impacto ambiental asociado a los productos impresos de comunicación se da en las diferentes etapas de producción (diseño, pre-impresión, impresión y post-impresión) y está relacionado con:

- El consumo de recursos como papel, tintas, agua, energía...
- Las emisiones de gases tóxicos y otras sustancias durante la producción de las publicaciones.
- Las emisiones de CO₂ y otros gases de combustión derivados del transporte.
- La generación de residuos de embalaje y peligrosos.

Esta buena práctica está dirigida a minimizar en lo posible la impresión en papel de las publicaciones y, en el caso de que se realicen, a introducir criterios ambientales en las diferentes etapas de producción para minimizar el impacto ambiental.

Buenas ideas

- Cuestionar la necesidad o conveniencia de realizar una publicación impresa en soporte papel.
- En caso afirmativo, ajustar la tirada de ejemplares a las necesidades reales.
- Diseñar la publicación teniendo en consideración criterios ecológicos: ajustar los formatos para minimizar pérdidas de papel, optimizar el gramaje del papel, limitar el uso de tintas de colores diferentes, etc.
- Seleccionar un papel 100 % reciclado o un papel de fibras naturales procedentes de silvicultura sostenible, con un proceso de blanqueo totalmente libre de cloro (TFC).
- Evitar plastificar las publicaciones.

Todas estas ideas y otros criterios ambientales a aplicar en la impresión de publicaciones en papel se pueden consultar en la página web de IHOBE, en el apartado correspondiente a la Compra Pública Verde.

La solicitud de productos con etiqueta ambiental nos permite identificar aquellos productos con menor impacto ambiental. Las más utilizadas para el papel son: Ángel Azul, Ecolabel, Cisne Nórdico, FSC o PEFC; y para las tintas Eko-mark y Ecologo.

Más información



IHOBE: Criterios ambientales en la compra pública. Criterios ambientales en publicaciones



CR5

Utilizar productos textiles sostenibles



Descripción

Los hoteles utilizan una gran cantidad de productos textiles en los diferentes servicios que ofrecen.

- Ropa de cama y baño: toallas, albornoces, sábanas, edredones, almohadas.
- Mantelería.
- Tejidos decorativos: visillos y oscurantes, colchas, cojines o plaids, cubre-canapés.
- Complementos, como la bolsa para la prensa, bolsa para los amenities, bolsa para lavandería y una funda para cargar el smartphone.
- Ropa de trabajo.

La producción de estos textiles implica un gran impacto ambiental, según la ONU, este sector produce el 20 % de las aguas residuales mundiales y el 10 % de las emisiones globales de carbono. Por esta razón, el consumo responsable de los productos textiles es una prioridad en el ámbito de los textiles. Muchos fabricantes de productos textiles para hostelería están incorporando líneas de productos sostenibles.

Alternativas y buenas ideas

- Ajustar la compra a las necesidades.
- Adquirir productos textiles fabricados en base a **fibras recicladas**: por ejemplo, de poliéster procedente de residuos de plástico y/o fabricados en algodón reciclado post industrial o post consumo.
- Adquirir productos textiles fabricados en base a **fibras naturales**, como el algodón o el lino ecológico, biológico y orgánico, que evitan el uso de insecticidas, pesticidas ni fertilizantes.
- Adquirir productos textiles fabricados en **condiciones de trabajo decentes y justas**.
- Adquirir productos textiles fabricados en zonas próximas.

Los certificados de tejidos sostenibles nos permiten identificar aquellos tejidos que están producidos de forma sostenible y ética. Algunas certificaciones para los productos textiles son las siguientes: Ecolabel, OEKO-TEX, GOTS, OCS...

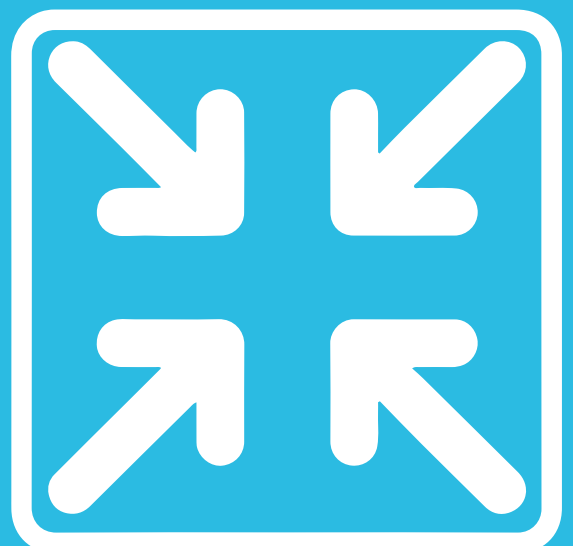
Más información



Fabricantes de
productos textiles
con Ecolabel



PREVENCIÓN DE RESIDUOS



PR1

Ofrecer a la clientela la posibilidad de beber agua no envasada de forma gratuita



Descripción

El proyecto de Ley de Residuos y Suelos contaminados incluye la obligación de que los establecimientos del sector de la hostelería y restauración ofrezcan a sus clientes la posibilidad de consumir agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.

Alternativas y buenas ideas

- Ofrecer a la clientela **jarras de agua** en el comedor y servir agua embotellada solo bajo demanda.
- En el caso de ofrecer de forma complementaria agua embotellada, priorizar el envase de vidrio, u otros envases más sostenibles, frente al plástico.
- Poner a disposición de la clientela, en las habitaciones, y del personal trabajador, en los puestos de trabajo, **vasos reutilizables**.
- Informar a la clientela sobre la **buena calidad del agua** de la ciudad, por ejemplo, en las habitaciones o en el comedor.
- Algunos hoteles disponen de **dispensadores de agua** (sin bidón).
- Informar a la clientela sobre la ubicación de las **fuentes de agua potable** de la ciudad.





Ubicación de las
fuentes públicas
de agua



Reducir el consumo de **vasos de plástico de un solo uso (y sus tapas)**:

El consumo de este tipo de vasos **se debe reducir** considerablemente para el año 2026.

Los vasos de **poliestireno expandido** no se podrán vender a partir de julio de 2021.

Sustituir los vasos de plástico por vasos compostables no es la mejor alternativa, hay que tender hacia los **vasos reutilizables**.

El Ayuntamiento de San Sebastián proporciona jarras de agua de forma gratuita a los establecimientos de hostelería de la ciudad.

Más información

- Proyecto de Ley de Residuos y Suelos Contaminados.
- Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de junio de 2019 relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente.



Información sobre las fuentes
de agua potable en la ciudad.
Ayuntamiento de
San Sebastián



Trámite para solicitar jarras
de agua al Ayuntamiento de
San Sebastián



PR2

Eliminar o reducir los productos plásticos de un solo uso (alimentación y bebida)



Descripción

La normativa en materia de residuos prohíbe la venta de ciertos productos de plástico de un solo uso (para los cuales hay otras alternativas viables), y exige la reducción progresiva del consumo de otros productos de plástico:



PROHIBICIÓN DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO:

- Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos)
- Platos
- Pajitas
- Agitadores para bebidas
- Vasos, recipientes para alimentos y recipientes para bebidas hechos de poliestireno expandido (incluidos sus tapas y tapones)



REDUCCIÓN PROGRESIVA DEL CONSUMO DE LOS SIGUIENTES PLÁSTICOS DE UN SOLO USO:

- Vasos para bebidas, incluidas sus tapas
- Recipientes para alimentos



Más información

- Proyecto de Ley de Residuos y Suelos Contaminados
- Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de junio de 2019 relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente



Todos los envases compostables, una vez se convierten en residuos, deben depositarse en un contenedor de orgánico. Aunque estos envases sean compostables, si acaban en la naturaleza o en el mar, el impacto ambiental es muy elevado.

Alternativas y buenas ideas

- Priorizar los cubiertos, platos, agitadores, vasos **reutilizables** frente a los de un solo uso.
- En caso de ser necesario, utilizar **productos de un solo uso de material compostable**: madera, papel, cartón, caña de azúcar, bambú, etc., y ofrecerlos **solo bajo demanda**.
- Si se ofrecen “packs” de comida para llevar, utilizar recipientes, bolsas y servilletas **reutilizables** o, como segunda opción, fabricados con **materiales compostables** o de **papel hecho con fibra reciclada**.
- Priorizar las **bebidas en envases retornables**, y en el caso en que no sea posible en envases hechos de materiales sostenibles alternativos al plástico.
- Habilitar en las **máquinas de vending** la opción “sin vaso”.

Son productos de plástico de un solo uso los fabricados **total o parcialmente con plástico**.

Los **vasos y pajitas, de cartón o papel recubiertos con plástico** también son **plásticos de un solo uso** y, por lo tanto, también están sujetos a las medidas de restricción o de reducción indicadas.



PR3

Reducir la oferta de alimentos en envases monodosis



Descripción

Muchos productos de alimentación se ofrecen en **formato monodosis** (cápsulas, tarrinas, bolsas, botellas, y otros envases de pequeño tamaño), por ejemplo:

- Azúcar, y otros edulcorantes, sal, cacao, café, infusiones...
- Salsas y condimentos: sobres de ketchup, mostaza, vinagre
- Untables: mantequilla, queso, mermelada, paté...
- Lácteos y postres: yogur, helado, gelatina...
- Cereales y bollería: magdalenas, galletas...
- Bebidas y refrescos: zumos, leche...

Los envases de estos productos tienen un fuerte impacto ambiental, no solo debido al consumo de recursos para su fabricación, sino también **por su bajo potencial de reciclaje** y la posibilidad elevada de que acaben como **basura dispersa en la naturaleza**.

El objetivo de esta medida es **reducir** la cantidad de productos de alimentación que se ofrecen en monodosis, y en el caso de que no sea posible, que los envases estén hechos en un material alternativo más sostenible que el plástico y **100 % compostable**.

La normativa en materia de residuos de algunas comunidades autónomas, por ejemplo, la de las Islas Baleares, prohíbe ya el uso de productos alimentarios en formato monodosis, independientemente del material de envasado empleado.





Alternativas y buenas ideas

- Priorizar la compra a **granel o en envases de gran tamaño** de los productos de alimentación.
- Ofrecer el producto de alimentación **en dispensadores o envases rellenables**.
- Servir el producto **directamente en el plato**. En el caso de los buffet libres, ofrecer una cantidad que se ajuste al número de personas que comerán en el local.
- Comprar productos en envases más sostenibles que el plástico o el aluminio, por ejemplo, envases **100 % compostables**.
- Facilitar la **recogida selectiva de los residuos de estos envases**.
- Sobre todo, en el caso de que haya servicio al aire libre (terrazas, jardines...), **evitar la utilización de envases que puedan ser arrastrados por el viento y la lluvia y acaben dispersos en la naturaleza**.

Se debe asegurar que las alternativas que se elijan cumplan con la legislación para garantizar la **higiene de los alimentos y la seguridad alimentaria**, así como los requerimientos de información a los consumidores. Por ejemplo, los aceites de oliva se tienen que utilizar con envases no reutilizables, de acuerdo con el Real Decreto 895/2013.

PR4

Reducir la oferta de amenities



Descripción

Los kits de amenities con productos de higiene personal son habituales en muchos hoteles. Estos kits suelen contener productos variados como champús y geles, pastilla de jabón de manos, cepillos dentales, peines, pañuelos de papel, bastoncillos, etc. envasados cada uno de ellos en envases individuales de pequeño tamaño. Muchos de estos productos, además se utilizan una única vez.

Los envases de estos productos tienen un fuerte impacto ambiental ya que, además del consumo de recursos utilizados durante su fabricación, tienen un bajo potencial de reciclaje y una posibilidad elevada de acabar como basura dispersa en la naturaleza.

La normativa en materia de residuos también ha tomado medidas para prevenir los plásticos de un solo uso en este tipo de productos.



PROHIBICIÓN (A PARTIR DE JULIO 2021) DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO:

- Bastoncillos de algodón
- Productos cosméticos (exfoliantes faciales, geles de baño y pastas de dientes, entre otros productos) con microesferas de plásticos añadidos.





Los certificados ambientales pueden ayudar a identificar los criterios ambientales de un producto. Algunos de los certificados ambientales para productos cosméticos son:

Etiqueta Ecológica de la Unión Europea (EU ECOLABEL), Ecocert, NaTrue, BDIH, CosmeBIO, SOIL Association, ICEA.

Alternativas y buenas ideas

- Ofrecer estos tipos productos: cepillos de dientes, peines, cuchillas de afeitar desechables, etc., únicamente **bajo demanda**.
 - Disponer los champús y geles en envases de gran tamaño o **dispensadores rellenables**.
 - Sustituir la pastilla individual de jabón por el uso de gel en dispensadores rellenables.
 - Proporcionar productos para la higiene personal, como cepillos de dientes, peines, etc., de **materiales más sostenibles** que el plástico como la madera, el bambú, etc.
- 
- Utilizar productos de higiene con una etiqueta ecológica.
 - Proporcionar los productos sin envases o con el menor envase posible. Si están envasados que el envase sea **100 % compostable**.
 - Informar a la clientela sobre la política ambiental del hotel.

Más información



Registro de fabricantes de productos cosméticos con Etiqueta Ecológica de la Unión Europea



Registro de fabricantes de productos higiénicos absorbentes con Etiqueta Ecológica de la Unión Europea



PR5

Priorizar la adquisición de productos con la menor cantidad de embalado, en envases retornables, envases de gran capacidad y/o envases (y embalajes) fácilmente reciclables



Descripción

Además de los productos de alimentación y de bienvenida que se proporcionan en monodosis (ver buenas prácticas anteriores), la práctica totalidad de los consumibles adquiridos por los hoteles se proporcionan envasados. Estos envases son fundamentalmente de cartón y plástico, si exceptuamos ciertos alimentos y bebidas que se adquieren en botes o botellas de vidrio. Además, estos productos, a su vez, se proporcionan embalados generalmente en cajas de cartón, a veces con plásticos de protección.

Si bien la decisión sobre el embalado suele provenir de las empresas proveedoras, los hoteles pueden influir con sus decisiones de compra en la transición hacia envases y embalajes más respetuosos con el medio ambiente.

Por su parte, las empresas fabricantes de envases y embalajes se están esforzando en fabricar sus productos con un menor impacto ambiental: envases que incorporan material reciclado en su fabricación, envases biodegradables, compostables, etc.

Alternativas y buenas ideas

- Identificar consumibles que puedan adquirirse sin envase o embalaje (a granel) o con menos envase y embalaje.
- En la medida de lo posible, adquirir los productos en tiendas cercanas, siempre es más fácil reducir el embalado si se evita un largo transporte.
- Priorizar el envase retornable y que se pueda reutilizar. Por ejemplo, adquirir bebidas en envase retornable, utilizar bolsas de tela para la ropa de lavandería, etc.
- Priorizar aquellos envases con mayor potencial de reciclabilidad, por ejemplo, cartón y papel, y vidrio frente al plástico. Por ejemplo, si se cree necesario envolver los vasos del aseo, hacerlo con papel, en vez de con plástico.
- Priorizar aquellos envases y embalajes que incorporen material reciclado en su fabricación.



Indica que el material de ese envase es reciclable



Indica que el material de ese envase está hecho con un X % de material reciclado



Símbolo "RECICLA" de Ecoembes que facilita la gestión de los diferentes envases



Más información



Guía de etiquetado ambiental
para envases y embalajes.
IHOBE y Ecoembes, 2018



Cada vez más empresas incorporan información relativa al envase en el propio envase. La Guía de Etiquetado Ambiental para Envases y Embalajes publicada por IHOBE y ECOMEBES describe los principales sellos y etiquetas ambientales que éstas pueden encontrarse, y muestra cómo han de utilizarse y cuál es su principal significado.

PR6

Evitar el uso de manteles y servilletas de un solo uso



Descripción

Los manteles individuales son ampliamente utilizados en los restaurantes.

Las servilletas y manteles de papel suelen tener en su composición partículas plásticas que dificultan su compostabilidad. Si queremos asegurar que se puedan echar al contenedor marrón, las servilletas y manteles deben ser 100 % compostables.

Alternativas y buenas ideas

- Utilizar manteles y servilletas reutilizables, preferentemente de productos naturales como el algodón, algodón reciclado, lino... Si son plásticos, que sean libres de compuestos halogenados (evitar el PVC).
- Si se escoge utilizar manteles y servilletas desechables, incluir en la compra criterios ambientales:
 - Que sean de papel 100 % reciclado.
 - Si no son de papel reciclado, que las fibras provengan de silvicultura sostenible (certificados PEFC o FSC).
 - Que sean 100 % compostables.

Servilletas y manteles de papel 100 % compostables (con restos orgánicos)



Servilletas y manteles de papel sucios (resto)



Servilletas y manteles de papel con poca suciedad (contenedor papel)



PR7

Establecer medidas para minimizar el despilfarro de alimentos en cocina y comedor



Descripción

El despilfarro de alimentos es el conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria pero que siguen siendo comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos.

Se estima que, en la Unión Europea, en la actualidad un 20 % de los alimentos producidos se pierden o desperdician. Los restaurantes contribuyen también en parte a este despilfarro, por lo tanto, deben tomar medida para luchar contra esta problemática.

Para prevenir el despilfarro de alimentos, los restaurantes tienen a su disposición numerosas herramientas elaboradas por diferentes entidades y organizaciones: buenas prácticas en la compra, recepción y almacenamiento de alimentos; buenas prácticas en la preparación

y el servicio; planificadores de menús; información sobre el etiquetado de alimentos; buenas prácticas en materia de compra responsable; aprovechamiento de los alimentos sobrantes; etc.

Algunas de estas herramientas, desarrolladas a nivel local, son las siguientes:

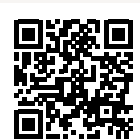
- Guía para Restaurantes: Cómo luchar contra el desperdicio de alimentos. Ayuntamiento de Donostia.
- Guía para Restaurantes: prevención y reducción del despilfarro de alimentos. Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.
- Herramientas propuestas por la plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos: calculadora de raciones, recetas de aprovechamiento, buenas prácticas, etc.

Más información

Iniciativa San Sebastian Sin desperdicio



Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario



El Ayuntamiento de Donostia promueve la iniciativa “Donostia Xahuketarik Gabe / San Sebastián Sin Desperdicio”. Se trata de un sistema de reconocimiento a establecimientos que apliquen buenas prácticas en la lucha contra el desperdicio de alimentos.



La plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos también promueve una campaña de adhesión de organizaciones y personas particulares. Las organizaciones adheridas a esta plataforma forman parte de una red involucrada en la lucha contra el despilfarro de alimentos y se involucrarán de forma activa como prescriptores en las campañas impulsadas desde la Plataforma.

PR8

Ofrecer a los clientes la posibilidad de llevarse la comida no consumida



Descripción

Esta buena práctica no es aplicable a los servicios tipo buffet.

Un restaurante que sirve una media de 100 menús diarios desperdicia alrededor de 3.000 euros al año.

Esta buena práctica consiste en ofrecer activamente a la clientela la posibilidad de llevarse las raciones sobrantes de comida en recipientes ecológicos. Esta práctica, que cuenta con más arraigo en países anglosajones, está siendo impulsada desde la administración pública y desde las asociaciones de hostelería como medida para frenar el despilfarro de alimentos y como herramienta de sensibilización de la ciudadanía frente a este problema. De hecho, el proyecto de Ley de Residuos y Suelos contaminados incorpora como requisito el fomento del ofrecimiento a clientes de los excedentes de su comida no consumida como medida para frenar el despilfarro de alimentos.

Por ejemplo, La Diputación Foral de Gipuzkoa lidera la campaña denominada “Gourmet Bag 2.0” a través del cual, desde el año 2018, se ha implantado esta iniciativa en unos 40 establecimientos.



Es importante que los recipientes sean 100 % compostables. Los envases **100 % compostables** deben cumplir la norma UNE EN 13.432. No es lo mismo biodegradable que compostable; todos los productos compostables son biodegradables, pero no todos los productos biodegradables son compostables.

Buenas ideas

- **Ofrecer activamente** a la clientela la posibilidad de llevarse las raciones sobrantes.
- Emplear **recipientes compostables** para que puedan ser depositados en el contenedor marrón: papel, cartón, caña de azúcar, bambú.
- **Aconsejar** a la clientela sobre las condiciones para el **consumo seguro de estos alimentos**: mínimo tiempo posible a temperatura ambiente, guardarlos en la nevera lo antes posible, consumirlos el mismo día o al día siguientes, etc.
- **Informar** sobre la forma de **gestionar** el residuo del envase.

Más información



Iniciativa San Sebastian
Sin desperdicio



Plataforma de Euskadi contra
el despilfarro alimentario



PR9

Donar los excedentes alimentarios



Descripción

La donación de alimentos o redistribución alimentaria forma parte de la estrategia de lucha contra el desperdicio de alimentos. El proyecto de Ley de Residuos y Suelos contaminados prioriza la donación de alimentos y otros tipos redistribución para consumo humano como medida para la prevención del despilfarro de alimentos.

La donación alimentaria no se rige por una normativa específica, pero sí es cierto que debe cumplir con los principios que en materia de seguridad alimentaria quedan recogidos en la legislación vigente.

La Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario ha publicado “La guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi”. Esta guía pretende ser una herramienta que proporcione la información necesaria para facilitar y fomentar la donación segura de los excedentes alimentarios en Euskadi.

En esta Guía se señalan, de forma orientativa, aquellos requisitos higiénico-sanitarios que los organismos “donantes”, las organizaciones “receptoras” benéficas y de redistribución, deben de cumplir para que la donación de los excedentes alimentarios se realice de forma adecuada y siempre garantizando la seguridad de los alimentos que se redistribuyen.



Buenas ideas

- Recordar que el primer objetivo es prevenir el despilfarro de alimentos.
- En la donación de alimentos se debe ofrecer la garantía sanitaria de origen, mantener la trazabilidad y las condiciones de conservación, y asegurar que los alimentos estén dentro de su periodo de vida útil.
- Buscar organizaciones sin ánimo de lucro para realizar las donaciones y establecer un convenio o contrato marco que recoja los acuerdos entre organizaciones.

Más información



Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario



PR10

Fomentar la reparación y reutilización de tejidos, aparatos eléctricos y electrónicos, mobiliario, etc.



Descripción

Reparar y Reutilizar son dos formas de evitar la generación de residuos. Sin embargo, en la actualidad, muchas veces optamos por comprar nuevos productos ante la dificultad o carestía que supone la reparación de un producto en mal estado. También, es habitual que se deje de utilizar ciertos productos como por ejemplo la lencería, cuando esta deja de tener la calidad requerida por el establecimiento para su uso.

Las nuevas normativas están promoviendo el diseño de los productos para que sean más fáciles de arreglar para evitar la generación de residuos.



Alternativas y buenas ideas

- Intentar reparar antes de tirar.
- Transformar para reusar los productos, por ejemplo, las sábanas retiradas se pueden transformar en bolsas para la ropa de la lavandería, trapos de limpieza, etc.
- Los muebles, los aparatos eléctricos y electrónicos (electrodomésticos, equipos informáticos, televisores, etc.) y textiles en buen estado que pueden ser reutilizados pueden venderse en mercados de segunda mano como Donostiatruk, o en mercados virtuales (Donostiatruk online, merka2sanmarcos...).
- También se pueden ofrecer gratuitamente en plataformas como nolotiro.org o llamando, por ejemplo, a la Fundación Emaús para su reutilización.



**RECOGIDA
SELECTIVA**



RS1

Recoger selectivamente el residuo orgánico



Descripción

Salvo en la Parte Vieja, donde la recogida de esta fracción para los restaurantes es puerta a puerta, la recogida del residuo orgánico en San Sebastián se realiza mediante contenedores. Los residuos orgánicos se depositan en los contenedores marrones de recogida selectiva ubicados en la vía pública.

El depósito del residuo en el contenedor se puede realizar en cualquier horario. Es necesario solicitar una tarjeta para abrir los contenedores (**Tarjeta Joko Garbia de actividades económicas**).

El Ayuntamiento proporciona de forma gratuita bolsas compostables a las actividades económicas.

En el contenedor marrón

SÍ se pueden depositar:

- Restos de origen vegetal: frutas, verduras y hortalizas; legumbres; arroces y pastas; pan, galletas y bollería; frutos secos; huesos de frutas; restos de flores y plantas y restos de la huerta.
- Restos de origen animal: carne, pescado, marisco, huesos y espinas, huevos y cáscaras de huevo, quesos y lácteos, pelo de mascota.
- Otros: papel de cocina impregnados de restos; hueveras de cartón sucias; posos y filtros de café; posos y bolsitas de infusiones (sin grapa); papel de magdalenas; tapones de corcho; palillos y virutas de madera.

En el contenedor marrón

NO se pueden depositar:

- Cenizas, tierra, colillas, material no compostable (vidrio, plástico, metal...), pañales, compresas y tampones, excrementos de animales, bolsas de plástico.





Buenas ideas

- Es necesario disponer de los recipientes adecuados para que las diferentes personas (personal trabajador y clientela) que pueden generar estos residuos puedan separarlos adecuadamente.
- También se debe informar a estas personas sobre la necesidad de realizar esta recogida selectiva y formarlas para que se realice de forma adecuada.

Los restos de poda y jardinería también son residuos orgánicos. Si estos se generan en muy poca cantidad (por ejemplo, alguna planta) se pueden gestionar a través del contenedor marrón, pero por lo general es necesario gestionar este residuo a través de una empresa especializada (gestor autorizado).

Más información



Información sobre la recogida selectiva del residuo orgánico en San Sebastián (Ayuntamiento de San Sebastián)



Información sobre el trámite para solicitar la tarjeta Joko Garbia (Ayuntamiento de San Sebastián)



Gestores autorizados de residuos (Gobierno Vasco)



RS2

Mejorar la recogida selectiva del resto de fracciones de residuos domésticos



Descripción

Además de la recogida de la fracción orgánica, también es necesario realizar la recogida selectiva del resto de fracciones domésticas: envases, papel/cartón, vidrio, resto etc.

Para ello, es necesario disponer de los recipientes necesarios para que el personal trabajador (y también la clientela) puedan realizar la segregación de residuos.

Además de colocar recipientes de recogida selectiva en puntos estratégicos, por ejemplo, en la recepción, junto a las máquinas de vending, en diferentes departamentos, también es recomendable colocar papeleras para la recogida selectiva en las habitaciones y proporcionar la información necesaria para su adecuada utilización.

En la actualidad hay modelos estéticamente agradables que permiten disponer estas papeleras en las habitaciones.





Buenas ideas

Es recomendable elaborar un **plan de gestión de residuos** cuyo objeto sea describir las operaciones que deben desarrollarse durante el proceso de producción, segregación, transporte, almacenamiento y gestión final de cada residuo generado.

En este Plan de Residuos deberá contemplarse para cada flujo de residuo:

CONTENEDORES Y/O RECIPIENTES

- Número y características de los contenedores
- Número y características de las bolsas
- Ubicación de los contenedores

RECOGIDA, SEGREGACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Segregación en origen
- Circuitos de gestión interna
- Frecuencia de recogida
- Personal encargado de la recogida

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

- Definir cuál es la gestión final de los residuos (contenedores urbanos, garbigune, gestor autorizado)
- Identificar la necesidad de realizar trámites legales (en el caso de gestión a través de gestor autorizado)
- Forma y periodicidad de retirada

INFORMACIÓN Y GESTIÓN

- Definir las instrucciones de gestión de residuos
- Colocar la cartelería necesaria
- Formar al personal e informar a la clientela

Más información



Información sobre el sistema de recogida de residuos mediante contenedores
(Ayuntamiento de San Sebastián)



Información sobre el garbigune de Atotxa Erreka
(Mancomunidad de San Marcos)



RS3

Gestionar adecuadamente las fracciones no domésticas



Descripción

Es importante destacar que no todas las fracciones de residuos que se generan en un hotel son residuos “domésticos”. Hay residuos que son propios de la actividad y que tienen otras vías de gestión. Se han mencionado ya en los apartados introductorios. Se trata de:

RESIDUOS GESTIONADOS A TRAVÉS DE LOS PUNTOS DE VENTA

Los puntos de venta de estos productos deben recoger los antiguos en el momento en que se compren nuevos.

- **Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos:**
 - Aparatos que requieren pilas, baterías o corriente eléctrica para su funcionamiento: electrodomésticos, equipos de informática y telecomunicaciones, etc.
 - Lámparas y fluorescentes.
- **Pilas, transformadores y baterías.**

RESIDUOS GESTIONADOS A TRAVÉS DE UN GESTOR AUTORIZADO

- Aceite de cocina usado.
- Residuos peligrosos del mantenimiento de las instalaciones: latas de pintura y disolvente, aerosoles aceites usados, trapos contaminados, etc.
- Envases de productos de limpieza catalogados como residuos peligrosos.
- Residuos de construcción y demolición.
- Residuos de poda y jardinería.
- Gases refrigerantes de los equipos de climatización y frío.



Más información



Información sobre gestores autorizados de residuos (Gobierno Vasco)



Información sobre los productores de residuos (Gobierno Vasco)





La producción y gestión de residuos no domésticos conlleva el cumplimiento de una normativa y la elaboración de unos trámites administrativos:

ACTIVIDAD	TIPO DE TRÁMITE
Productores de residuos peligrosos (RP)	Comunicación previa de pequeño productor de residuos peligrosos (y en su caso, modificación o baja)
Productores de residuos no peligrosos (RNP)	Comunicación de pequeño productor de residuos no peligrosos (y en su caso modificación o baja)
Traslado de residuos	Contrato de tratamiento con el gestor
	Notificación previa de traslado (en ciertos casos)
	Documento de identificación

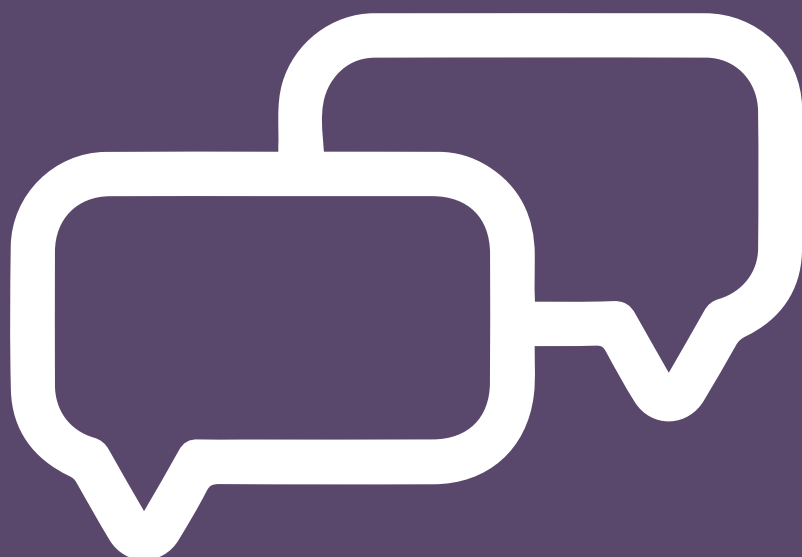


En la página web de del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco se ofrece información sobre estos trámites.





FORMACIÓN, INFORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN



FIS1

Informar y formar al personal trabajador sobre medidas de prevención y gestión de residuos



Descripción

La formación del personal es fundamental para llevar a cabo las medidas que ha adoptado el alojamiento turístico en materia de residuos. La información y las formaciones deben tener como objetivo el conocimiento y fomentar la implicación, motivación y compromiso del personal para reducir y mejorar en la gestión de los residuos.

Una vez definidos los objetivos de reducción y gestión de residuos en el alojamiento turístico y las medidas para su cumplimiento, y establecida la infraestructura y logística para su gestión, se comunicará al personal y se le impartirá la formación necesaria, tanto a través de sesiones formativas como a través de procedimientos escritos o manuales.

Buenas ideas

- Informar a todo el personal de la política de alojamiento turístico, modelo de gestión y objetivos fijados. También de los resultados que se obtengan.
- Establecer en cada departamento pautas sencillas y comprensibles para la adecuada prevención y gestión de las mismas e informar al personal del mismo.
- En las zonas de separación de residuos, como contenedores o almacén, poner indicaciones precisas para la correcta clasificación, tanto mediante carteles como mediante protocolos. Se pueden utilizar iconos e ilustraciones.
- Establecer cauces de participación para que el personal realice mejoras y sugerencias.
- Formar tanto al personal de limpieza como al de mantenimiento en optimización de materiales y productos, interpretación de etiquetas, sustitución de productos no peligrosos, etc.
- Comunicar y formar a los nuevos trabajadores en materia de residuos.

FIS2

Informar de forma clara en los contenedores cómo clasificar correctamente los residuos



Descripción

Hay que tener en cuenta que las fracciones que se recogen selectivamente en las diferentes partes del mundo son diferentes. Por esta razón, es muy importante informar a la clientela sobre qué debe ir en cada contenedor.

Para que la clientela participe en la clasificación de residuos, es importante que la información sea adecuada. Se indicará claramente los residuos que pueden echarse en cada contenedor. Se recomienda utilizar iconos o ilustraciones.



FIS3

Informar a la clientela de las buenas prácticas adquiridas en el alojamiento



Descripción

Existe un número creciente de clientes cada vez más interesados en el impacto ambiental de los servicios que utilizan y en las medidas en que se están llevando a cabo para su minimización.

Algunas de estas personas se muestran interesadas en colaborar con la minimización de dichos impactos. Hay que tener en cuenta que los clientes que ya están concienciados aprecian los esfuerzos ambientales realizados por el establecimiento que han elegido para su estancia.

El objetivo de la acción es informar sobre las acciones que el alojamiento ha llevado a cabo en materia de residuos, además de sensibilizar a los clientes para que comprendan la razón de algunas decisiones tomadas.

Buenas ideas

- Implicar e informar a los clientes sobre las acciones que el establecimiento está llevando a cabo en materia de residuos y los objetivos que persigue.
- Permitir a los clientes participar en la recogida selectiva incorporando puntos para la separación selectiva, bien identificados y con información sobre separación en varios idiomas.
- Utilizar todos los medios disponibles para informar sobre los avances en sostenibilidad ambiental y gestión de residuos (página web, canal de TV, recepción, paquetes de bienvenida, etc.).
- Incluir en la comunicación externa de la empresa su compromiso ambiental.
- Informar a sus clientes de buffet sobre la manera de reducir el desperdicio alimentario.
- Incluir en el cuestionario a clientes puntos sobre la calidad ambiental y gestión de residuos del establecimiento.
- Obsequiar a los clientes con productos ecológicos o que no generen residuos.



FIS4

Colocar información sobre el despilfarro de alimentos en el área de buffet o comedor



Descripción

Es recomendable incluir mensajes de sensibilización dirigidos a la clientela para evitar el despilfarro de alimentos.

Estos mensajes pueden incluir información sobre lo que el hotel está haciendo para prevenir el despilfarro de alimentos, los logros obtenidos y cómo, de esta forma, se está contribuyendo a los objetivos para el desarrollo sostenible.



El Ayuntamiento de Donostia promueve la iniciativa “Donostia Xahuketarik Gabe / San Sebastián Sin Desperdicio”. Se trata de un sistema de reconocimiento a establecimientos que apliquen buenas prácticas en la lucha contra el desperdicio de alimentos.



European
Commission-europa.eu

