

Curso formativo

Sostenibilidad y gestión de residuos en el canal Horeca

Acabamos con el desperdicio de las cocinas, impulsamos el #zerowaste





La problemática del desperdicio alimentario

La reducción del desperdicio alimentario es hoy en día una prioridad para el sector hotelero, tanto desde el punto de vista económico como ambiental y social. La creciente preocupación por el impacto de los residuos en el medio ambiente, junto con el aumento en los costos de producción y aprovisionamiento, ha impulsado la necesidad de adoptar prácticas sostenibles que minimicen el desperdicio en las operaciones diarias de los hoteles.

Esta necesidad se ve reforzada por el marco normativo reciente, en particular la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular, que establece objetivos claros para la gestión de residuos en España y promueve la prevención como pilar fundamental para una economía más sostenible.

Además, la nueva Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, aún en desarrollo, refuerza este compromiso al exigir que empresas del sector alimentario, incluyendo los servicios de hostelería, adopten medidas preventivas y programas de donación para evitar el desperdicio.

Desde una perspectiva económica, el desperdicio alimentario representa un coste significativo para las cocinas y los servicios de restauración de los hoteles. Según diversos estudios, entre un 5% y un 15% del coste total de aprovisionamiento en el sector hotelero se pierde en forma de desperdicio, una cifra que no solo refleja un gasto innecesario sino también un uso ineficiente de recursos naturales, energía y mano de obra.

Para los hoteles, reducir el desperdicio no solo representa un ahorro tangible en términos de costos, sino que también es una oportunidad para implementar acciones en pro de la economía circular efectiva, a la par que se optimizan procesos, mejoran la eficiencia operativa y fortalecer su compromiso con la sostenibilidad, algo cada vez más valorado por los consumidores.

La sostenibilidad en el sector turístico

Según la OMT, el turismo sostenible es aquel turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y ambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas.

Aspectos sociales

- Proveedores locales
- Participación en eventos y cultura
- Apoyo a ONGs
- Trabajo para colectivos vulnerables
- Precio reducido para residentes
- Desarrollo profesional de trabajadores
- Política de diversidad

Aspectos ambientales

- Emisiones (CO2, ruido, vertidos...)
- Residuos (generación y gestión)
- Energía (consumo y origen)
- Agua (consumo y eficiencia)
- Afección a la biodiversidad
- Transporte
- Materiales y materia prima

La gestión de residuos

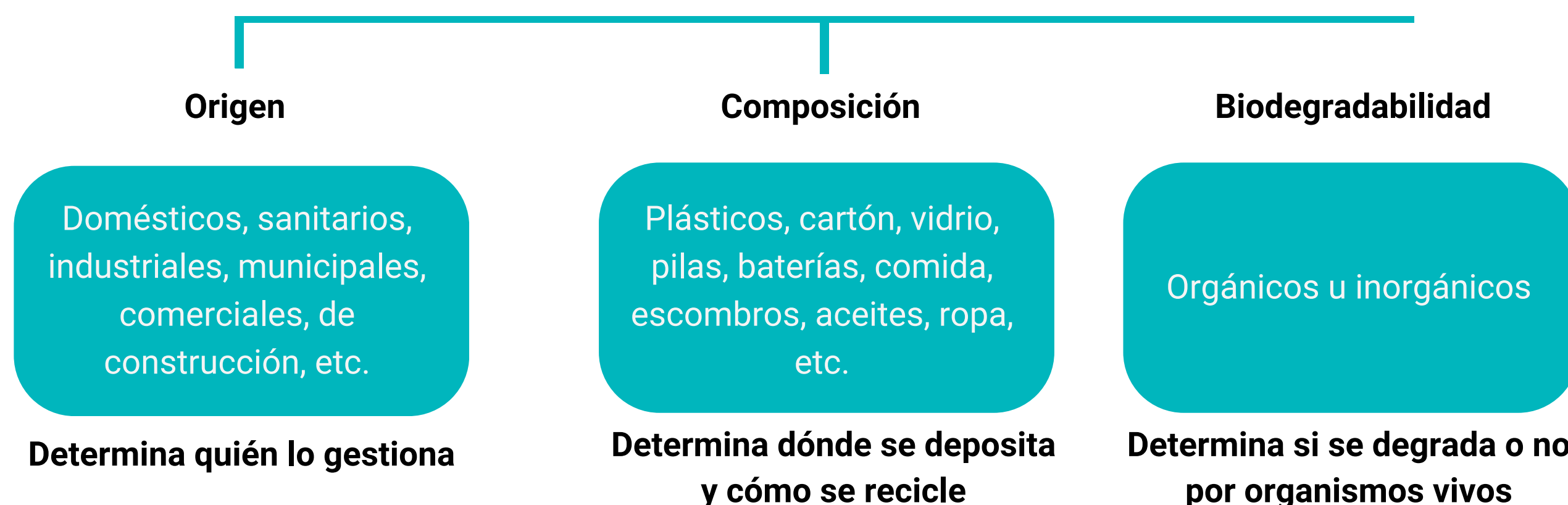
¿Qué es un residuo? Cualquier sustancia u objeto que su poseedor deseché o tenga la intención o la obligación de desechar.

¿Qué es un subproducto? Una sustancia u objeto, resultante de un proceso de producción, cuya finalidad primaria no sea la producción de esa sustancia u objeto, podrá ser considerada como subproducto y no como residuo, cuando se cumplan todas las condiciones siguientes:

- Que se tenga la seguridad de que la sustancia u objeto va a ser utilizado ulteriormente.
- Que la sustancia u objeto se pueda utilizar directamente sin tener que someterse a una transformación ulterior distinta de la práctica industrial habitual.
- Que la sustancia u objeto se produzca como parte integrante de un proceso de producción.
- Que el uso ulterior cumpla todos los requisitos pertinentes relativos a los productos y a la protección de la salud humana y del medio ambiente para la aplicación específica.

Tipología de residuos

Los residuos se pueden clasificar en diferentes aspectos, en función de:



Separación de residuos

<p>SÍ</p> <p>NO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Botellas de VIDRIO (no importa color) - Envases de VIDRIO Tarros y frascos - Vasos y copas - Espejos - Cristales ventanas - Bombillas 	<p>SÍ</p> <p>NO</p> <p>PAPEL Y CARTÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revistas, sobres, bolsas de papel, platos vasos papel, hueveras, cajas cartón - Papel manchado con comida o grasa - Pañuelos papel - No recomendable papel parafinado 	<p>SÍ</p> <p>NO</p> <p>PLÁSTICOS, LATAS Y BRICKS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bolsas plástico - Papel aluminio - Aerosoles vacíos - Juguetes - CD, DVD - Bolígrafos - Cubos fregar
<p>SÍ</p> <p>NO</p> <p>ORGÁNICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restos de comida (fruta, verdura, carne, pescado, cáscara huevo) - Servilletas usadas, papel cocina sucio - Tapones corcho, cerillas - Pequeños restos jardín - Colillas - Pañales - Compresas - Polvo de barrer - Excrementos animales - Arena de gato 	<p>SÍ</p> <p>NO</p> <p>Residuos NO ORGÁNICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pañales, toallitas húmedas, compresas - Residuos de pequeñas curas (tiritas, gasas) - Residuos limpieza - Excrementos animales domésticos - Residuos tóxicos - Pilas - Todo residuo que deba ir a otro contenedor 	<p> Punto Limpio</p> <ul style="list-style-type: none"> - CD, DVD - Electrodomésticos - Baterías de coche - Muebles, colchones - Cristales ventanas - Cartuchos tinta y tóner - Escombros procedentes de pequeñas obras domésticas - Ordenadores <p>CONTENEDORES ESPECIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aceites - Pilas - Ropa - Bombillas - Medicamentos (Punto Sigre)

Normativa para una economía circular

La **Ley 7/2022, de residuos para una economía circular**, propone el desarrollo de cinco ejes de actuación:

1. Fomentar la prevención de la producción de residuos.
2. Maximizar la preparación para la reutilización y el reciclaje
3. Aumentar la valorización de productos y energía contenidos en los residuos
4. Minimizar la eliminación de residuos en el vertedero
5. Gobernanza, control de gestión, participación y comunicación en materia de residuos

Situación actual del desperdicio

- El canal HORECA es responsable del 20% del desperdicio mundial.
- Ley 7/2022 de residuos para una economía circular como motor de cambio.
- El desperdicio alimentario es más del 3% de las emisiones anuales de CO2.
- Cada huésped genera más de 750gr. de desperdicio por día.
- Implementación de la nueva **Ley contra el desperdicio alimentario**.

Claves de la nueva ley en materia de desperdicio alimentario

La nueva normativa exigirá a las cocinas:

- Colaborar con las administraciones para **cuantificar los residuos alimentarios**
- **Disponer de un plan para la prevención** de las pérdidas y desperdicio alimentario que detalle cómo aplicar la jerarquía de prioridades.
- Llegar a acuerdos o convenios para **donar sus excedentes** de alimentos a empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos.
- Fomentar **criterios de compra sostenible** y de proximidad.
- Promover la **flexibilización de los menús** y permitir que el consumidor pueda elegir guarnición o raciones de distinto tamaño.

Herramienta Effiwaste para medir el desperdicio

¿Cómo medimos?



1. Recoges las bandejas



2. Eliges tipo de alimento



3. Seleccionas la "isla" de la que proceden los alimentos



4. Seleccionas el alimento que vas a pesar



5. Pesar alimento seleccionado, depositando la bandeja



6. Tirar el alimento de la bandeja al contenedor orgánico

¿Qué NO vamos a medir?

- Desperdicio generado en la cocina
- Restos que no sean alimentos (servilletas, latas, etc.)



Claves de la medición

- Si pesas el mismo plato dos veces, te saltará una advertencia.
- Tras pesar un plato, este plato pasa al final del listado.
- La medida del peso es en kg.
- En todas las islas habrá un "varios" para platos no contemplados.