



GUÍA DE APLICACIÓN DEL PODER DE UNO EN RESTAURANTES, BARES, DISCOTECAS, etc.

(BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES)

PRESENTACIÓN:

La venta de alimentos y bebidas, así como los centros de diversión, es uno de los sectores que crece más rápidamente en el mundo.

Dentro de este sector se incluyen restaurantes, bares, discotecas, establecimientos de bebidas, servicios de catering y comedores colectivos. Cada día los consumidores son más exigentes con la atención que reciben, con la limpieza del local o la calidad de los establecimientos. Así mismo, son cada vez más conscientes de la necesidad de conservar el entorno natural que les rodea y valoran muy positivamente que se apliquen las buenas prácticas ambientales.

Como respuesta a estas necesidades crecientes, los restaurantes, bares y discotecas deben potenciar y mejorar progresivamente sus servicios, lo que repercutirá a su vez en una mejora ambiental y de su imagen. La implantación y seguimiento de las medidas que propone esta guía, permitirán introducir las buenas prácticas ambientales en este sector, aumentar la responsabilidad del personal y satisfacer las exigencias de los clientes. En consecuencia, este sector tiene una enorme actividad productiva y un gran número de empleados, por lo que se hace necesario implantar medidas de carácter ambiental y de aplicación general en toda su estructura: cocina, comedores, baños, salones, bodegas, depósitos de basuras, residuos, etc.

En general, si es posible, adoptar medidas que minimicen el daño al entorno ambiental, sin que se convierta en una traba económica para los propietarios de estos establecimientos.

Es, en este sentido, en el que se orienta esta guía de buenas prácticas ambientales, y su contribución requiere de la colaboración de todas aquellas personas que participan en las actividades de este sector.

EN LA COCINA Y BARRA

Tanto en la cocina como en la barra encontramos una gran variedad de electrodomésticos que representan la mayor parte del consumo de energía del establecimiento.





Además, es en estas zonas donde más consumo de agua se realiza y mayor cantidad de residuos se genera, al ser los lugares de preparación de comidas y de eliminación de restos.

Para lograr una reducción en el consumo energético, podemos aplicar las siguientes medidas:

- ⇒ Evite que los alimentos que introduzca en los refrigeradores estén calientes, ya que el consumo energético se incrementa considerablemente.
- ⇒ Cierre correctamente las cámaras frigoríficas para evitar pérdidas al exterior.
- ⇒ No apague las cámaras enfriadoras de refrescos y cerveza durante las noches o cuando el establecimiento esta cerrado. El gasto de energía eléctrica aumentará en el momento que las vuelva a encender, pues los motores trabajarán al máximo hasta que se alcance de nuevo la temperatura deseada.
- ⇒ Evite colocar los aparatos de frío cerca de fuentes de calor, ya que los motores tendrían que funcionar de continuo.
- ⇒ Limpie periódicamente las superficies de hornos, fuegos, placas, etc. para evitar que las grasas puedan impedir la transmisión de calor.
- ⇒ Emplee recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón para evitar pérdidas de energía.
- ⇒ No apague los tubos fluorescentes en zonas donde se vayan a volver a encender en breve, ya que el mayor consumo energético se produce en el encendido.

Para lograr una reducción en el consumo de agua, podemos aplicar las siguientes medidas:

- ⇒ Utilice sistemas de grifos de agua. De esta manera se obtienen las mismas prestaciones con un menor consumo y se consiguen ahorros de hasta un 50%.
- ⇒ Procure lavar los alimentos en barreños o bandejas y no con agua.
- ⇒ Si necesita lavar a mano, llene el fregadero con agua y jabón e introduzca en el los platos que va a lavar.
- ⇒ Utilice preferentemente el lavavajillas y póngalo en marcha sólo cuando esté completamente lleno. Seleccione una temperatura de lavado no muy elevada, ya que el mayor consumo energético se produce por el calentamiento del agua.





Con el objeto de reducir el volumen de residuos que generamos, podemos aplicar las siguientes prácticas ambientales:

- ⇒ Ajuste las cantidades de comida servida a los platos si comprueba que los clientes la dejan regularmente: reducirá considerablemente la generación de residuos.
 - ⇒ Ofrezca a los clientes la posibilidad de llevarse a casa la comida que no hayan consumido.
 - ⇒ Evite el sobre-empaquetamiento de la comida para llevar.
 - ⇒ Utilice extractor de humos con filtros que eviten los malos olores y la emisión de partículas al exterior. Límpielos a menudo.
 - ⇒ Separe en un contenedor específico las botellas y botes de vidrio que no sean retiradas por el distribuidor. Si genera gran cantidad, es conveniente contactar con un recuperador de este material para que las retire y trate adecuadamente. Si la Cantidad no es grande, puede depositarla en un recipiente específico o negociar con los distribuidores de bebidas o recogedores de vidrio para que retiren las botellas usadas.
 - ⇒ Establezca una división de contenedores para los otros tipos de residuos: orgánicos, papel-cartón, envases de plásticos, etc. Si genera grandes cantidades, debe contactar con un recuperador.
 - ⇒ No vierta el aceite vegetal por el desagüe del fregadero. Guárdelo en botes, evite posibles derrames y entréguelo a una empresa de tratamiento.
- ⇒ Póngase en contacto con los organismos o empresas que gestionan residuos. Esto le ahorrará costos de gestión.


EN EL COMEDOR Y TERRAZAS

Tanto en los comedores como en las terrazas, se generan muchos residuos y se producen consumos importantes de recursos energéticos y de agua, sobre todo en la limpieza y el mantenimiento.

Es importante tener en cuenta algunas prácticas ambientales para prevenir y disminuir el impacto ambiental aquí generado:

- ⇒ Utilice envases y botes rellenables para los distintos condimentos (saleros, azucareros, botes de mostaza, salsa de tomate, aceite y vinagre, etc.). Los envases de vidrio son los más adecuados para la reutilización por su larga duración y dificultad de deterioro.
- ⇒ Regale platos, vasos y vajilla en general que ya no use a asociaciones benéficas.



- 
- ⇒ Utilice servilletas y manteles de tela. Si decide usar los de papel, escoja los fabricados con papel reciclado.
 - ⇒ No utilice vajillas desechables.
 - ⇒ Evite las pérdidas de calor instalando contraventanas o cortinas gruesas. Procure poner las cortinas detrás de los radiadores y no delante.
 - ⇒ De un uso razonable a la calefacción y al aire acondicionado. Éstos no deben crear un ambiente opuesto al de la estación del año, sino un ambiente confortable. Existen climatizadores de alto rendimiento o eficiencia en el gasto de energía.

EN LOS BAÑOS

Los principales consumos que se producen aquí son de electricidad y de agua.

Adoptando unas sencillas medidas, éstos se pueden reducir considerablemente.


- ⇒ Instale temporizadores de luz en los servicios.
- ⇒ Instale sistemas de descarga duales en el inodoro. Coloque una botella de agua o arena en la cisterna para reducir el volumen de agua gastada o baja la boya para reducir el llenado de la cisterna.
- ⇒ Coloque carteles informativos sobre el correcto uso de estos sistemas.

EN EL MANTENIMIENTO

Estos servicios son los que utilizan más productos peligrosos, tanto para las personas como para el medio ambiente. Además suelen generar residuos (envases que han contenido sustancias peligrosas, trapos manchados, etc.) que bien por sus características o por su peligrosidad, deben ser tratados por empresas autorizadas.

En el caso de que estos servicios estén subcontratados, es conveniente informar a estas empresas de limpieza y mantenimiento de la puesta en marcha de buenas prácticas por parte de nuestra empresa y darles a conocer los criterios ambientales que en su actividad deben adoptar.





De forma habitual se realizan operaciones de mantenimiento, pero en ocasiones se llevan a cabo reformas en las instalaciones. Es en estos momentos cuando se pueden acometer algunos cambios que permitirán ahorrar recursos y energía.

- ⇒ Revise periódicamente los equipos de refrigeración. Un mantenimiento preventivo evita la pérdida de gases y optimiza el rendimiento de los equipos.
- ⇒ Revise periódicamente equipos, enchufes, conexiones, instalaciones eléctricas y de agua para evitar fallos.
- ⇒ Instale luminarias para las lámparas fluorescentes compactas, el rendimiento será mayor.
- ⇒ Separe y almacene en un lugar seguro los fluorescentes estropeados son residuos peligrosos, y posteriormente entrégelos a recuperadores específicos.
- ⇒ Utilice extintores de fuego en caso de incendios fortuitos.
- ⇒ Aproveche la luz solar al máximo en lugar de mantener las luces encendidas durante todo el día.
- ⇒ Instale mecanismos de apagado automático de la luz en áreas normalmente desocupadas como son los almacenes, los servicios, etc.
- ⇒ Coloque temporizadores y termostatos en las instalaciones eléctricas y de climatización.
- ⇒ Arregle las puertas y ventanas mal ajustadas para que no haya pérdidas o alteración del clima anterior.
- ⇒ Use lámparas de bajo consumo.

EN LA LIMPIEZA

La mayor parte de los productos utilizados en limpieza contienen sustancias nocivas y peligrosas. Use los menos dañinos y, de ser posible, elija los que cuenten con alguna etiqueta ecológica.





- ⇒ Lea detalladamente las etiquetas para saber qué contienen y como manipularlos.
- ⇒ Evite siempre el uso de aerosoles que contengan compuestos clorofluorcarbonados (CFCs) o compuestos orgánicos volátiles.
- ⇒ No utilice ambientadores, ventile siempre que sea posible. Abra las ventanas el tiempo imprescindible y asegúrese de que queden bien cerradas.
- ⇒ Si no puede ventilar, emplee odorizadores: recirculan el aire, lo filtran y esterilizan, purificando el ambiente
- ⇒ Evite el derroche de agua: utilice la imprescindible y asegúrese de que los grifos queden bien cerrados y que las cisternas no tengan pérdidas.
- ⇒ Limpie periódicamente los ventanales, luminarias y lámparas.
- ⇒ Use preferiblemente detergentes con pH neutro.
- ⇒ Limpie las juntas de las puertas de los frigoríficos para que cierren herméticamente.
- ⇒ Limpie las freidoras y filtra el aceite para alargar la vida tanto de la freidora como del aceite.
- ⇒ Utilice limpiadores multiuso cuando sea posible. Es una buena práctica ambiental asegurarse que la cantidad de agua empleada en la limpieza es la adecuada.
- ⇒ Barra la zona de comedores y terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.
- ⇒ Aproveche las toallas o manteles viejos como trapos de limpieza.
- ⇒ Utilice los distintos contenedores para el depósito de cada tipo de residuos.

GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACENAMIENTO

Las buenas prácticas ambientales están directamente relacionadas con la política de compras de la empresa. Tener en cuenta criterios ambientales en los suministros es una herramienta fundamental, para contribuir a reducir los impactos que la actividad de la empresa origina sobre el medio.





En general, se puede actuar de la siguiente forma:

⇒ Revisar la política actual de compras modificándola para promocionar la gestión de productos que:

- *Estén diseñados para una larga vida.*
- *Tengan partes intercambiables y sean fáciles de reparar.*
- *Puedan ser fácilmente reutilizables o reciclables.*
- *Estén fabricados con materiales reciclados.*
- *No tengan sustancias tóxicas.*
- *No tengan embalajes o sean mínimos.*

⇒ Mostrar claramente su compromiso sobre el uso de materiales ambientalmente correctos, tanto a los empleados como a los proveedores y suministradores.

⇒ Elegir productos que presenten ventajas ambientales, dispongan de una ecoetiqueta, produzcan menos residuos, sean duraderos y contengan menos sustancias perjudiciales.

⇒ Considerar la centralización de las compras en un departamento o persona, facilita una política de compras.

COMPRAS


⇒ Evalúe los elementos de compra: *¿Son todos realmente necesarios?*

⇒ Compre productos reutilizables o rellenables.

⇒ Compre la cantidad necesaria para prevenir deterioros, ocupación innecesaria de espacio y caducidades que sólo generan residuos.

⇒ Seleccione productos no tóxicos. Lea las etiquetas. Elija productos que no requieran un almacenaje especial, como ventilación, o sean peligrosos.



- 
- ⇒ Adquiera productos concentrados de limpieza y, de ser posible, a granel. Estos contienen más productos por menos envase.
 - ⇒ Compre productos sin empaquetar, con poco embalaje o embalaje reutilizable. Pida a los suministradores que no sobre-empaqueten sus pedidos. Esta labor debe ser realizada de forma continua.
 - ⇒ Solicite que no retractilen en plástico los pedidos.
 - ⇒ Pida a los suministradores que se lleven los embalajes que no va a utilizar. En algunos casos pueden volver a utilizarlos. Alternativamente puede usarlos como nuevos embalajes para otras utilidades.
 - ⇒ A la hora de renovar los electrodomésticos compre aquellos con niveles de bajo consumo tanto de agua como de energía. Basta con examinar la etiqueta energética, las letras A y B son las más eficientes.
 - ⇒ Solicite a sus proveedores que en el momento de adquirir nuevos electrodomésticos (frigoríficos, hornos, etc.) se hagan cargo del antiguo.
 - ⇒ La compra de papel higiénico blanco es más respetuoso con el medio ambiente que la compra de papel de colores, ya que en su fabricación se emplean colorantes y tinturas que pueden contaminar el agua.

ALMACENAJE

- ⇒ Deje espacio entre los productos al almacenarlos para así facilitar la comprobación de su estado.
- ⇒ Rote el stock para minimizar los residuos producidos por alimentos caducados.
- ⇒ Los almacenes y bodegas deben estar protegidos de las inclemencias del tiempo para evitar que los productos se degraden y se conviertan en residuos.
- ⇒ Disponer de depósitos para recoger productos tóxicos almacenados, para evitar la contaminación.
- ⇒ Describir las normas de seguridad y actuación en caso de emergencia, mediante hojas que incluyan la peligrosidad, manipulación, transporte y almacenamiento correcto de los diferentes productos.





ETIQUETAS AMBIENTALES

Son las que indican el comportamiento ambiental de un producto en la fabricación, consumo o eliminación del mismo.

Se llaman también ecoetiquetas (etiquetas ecológicas) y es un distintivo otorgado por un organismo oficial que certifica a aquellos productos que cumplen una serie de requisitos que garantizan que su proceso de elaboración es el más eficiente desde el punto de vista medioambiental.

Pueden distinguirse varios tipos de etiquetas ecológicas: de productos ecológicos, de productos agrícolas, de productos reciclables, de peligrosidad, energéticas para vehículos, etc.

La concesión de esta etiqueta implica que se ha realizado un estudio de todo el *ciclo de vida del producto*, desde la fase previa a la fabricación hasta la eliminación del mismo, y que es menos perjudicial para el medio ambiente que otros semejantes.

PUNTO VERDE

Este símbolo se encuentra en muchos envases e indica que el producto es recogido y reciclado por un Sistema Integrado de Gestión. Informa que el envasador o fabricante ha pagado para que el envase de ese producto se recicle y no contamine.

LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN SU ESTABLECIMIENTO


La persona que se nombre responsable (en la mayoría de las ocasiones será el propio dueño del establecimiento). Esta se encargará de implantar con éxito buenas prácticas ambientales en su establecimiento, Lograr que estas se conviertan en algo sencillo, requiere el compromiso y coordinación del propietario y de la persona a cargo, así como un pequeño esfuerzo por parte de todo el personal.

Es necesario establecer un plan de acción para aplicar las buenas prácticas enumeradas anteriormente.

Los principales pasos a seguir son:

1. Compromiso de los propietarios.
2. Comunicación al personal.
3. Organización interna y seguimiento.





Una vez que los propietarios del establecimiento decidan llevar a cabo buenas prácticas ambientales, como primera medida deberán comunicarlo a todo el personal, y nombrar a un responsable.

Los propietarios deberán proporcionar los medios necesarios y efectuar los cambios oportunos en el sistema interno establecido, como por ejemplo instalar contenedores específicos o contratar empresas recuperadoras de residuos.

- ⇒ Informar periódicamente al resto de trabajadores acerca de las nuevas prácticas ambientales.
- ⇒ Elaborar carteles explicativos y colocarlos en las áreas donde se vayan a implantar medidas.
- ⇒ Aclarar las dudas que surjan.
- ⇒ Comprobar el funcionamiento de las buenas prácticas.

Las buenas prácticas ambientales tienen muchas ventajas en estos establecimientos, ya que con pequeños cambios se producen rápidos y sorprendentes resultados, no requieren grandes esfuerzos y no producen interferencias en la actividad. Es interesante su aplicación, tanto por la imagen del establecimiento como por los importantes ahorros y beneficios que se producen.

Los propietarios deberán proporcionar los medios necesarios y efectuar los cambios oportunos en el sistema interno establecido, como por ejemplo instalar contenedores específicos o contratar empresas recuperadoras de residuos.

FUNCIONES DEL RESPONSABLE

La persona que se nombre responsable (en la mayoría de las ocasiones será el propio dueño del establecimiento), se encargará de:

- ⇒ Informar periódicamente al resto de trabajadores acerca de las nuevas prácticas ambientales.
- ⇒ Elaborar carteles explicativos y colocarlos en las áreas donde se vayan a implantar medidas.
- ⇒ Aclarar las dudas que surjan.
- ⇒ Comprobar el funcionamiento de las buenas prácticas.

Las buenas prácticas ambientales tienen muchas ventajas en estos establecimientos, ya que con pequeños cambios se producen rápidos y sorprendentes resultados, no requieren grandes esfuerzos y no producen interferencias en la actividad. Es interesante su aplicación, tanto por la imagen del establecimiento como por los importantes ahorros y beneficios que se producen.





PROGRAMAS DE VOLUNTARIADO AMBIENTAL

El voluntariado ambiental es el conjunto de actividades desarrolladas por personas que, de forma libre y sin ánimo de lucro, dedican parte de su tiempo a realizar actividades para mejorar el medio ambiente y conservar los recursos naturales del planeta.

Partiendo de este principio, las buenas prácticas ambientales deben tenerse en cuenta en el medio natural, en el medio urbano, en el hogar, la escuela y en el trabajo.

Una vez que la población es consciente de los actuales problemas ambientales, ofrece sus capacidades para desarrollar acciones que, desde su ámbito, beneficien al entorno. El voluntariado es la forma de participación más completa para colaborar en la defensa del medio ambiente.

Las actividades propias del voluntariado ambiental son: sensibilización e información social; mantenimiento, adecuación y limpieza de determinados lugares que presentan deficiencias ambientales; vigilancia y control de usos e impactos, etc.

La conservación del medio ambiente es tarea de todos, por lo que es fundamental que los ciudadanos conozcamos y asumamos cuáles deben ser nuestros comportamientos en los diferentes momentos de la vida, y los programas de voluntariado ofrecen esta posibilidad.

Nuestra relación con el medio ambiente debe ser lo más positiva posible para que contribuyamos, cada uno dentro de sus posibilidades, a la conservación de los recursos naturales en que vivimos.

La responsabilidad de los voluntarios con el medio y la sociedad cumple una doble función, posibilita el cambio de actitudes y comportamientos de los propios voluntarios y su actitud influye sobre el resto de la sociedad.

Los voluntarios ofrecen su tiempo y sus capacidades a la comunidad, por lo que reciben el reconocimiento de la misma y de las instituciones, además de poder realizar nuevas actividades que amplíen su formación sobre aspectos ambientales y que podrán transmitir a otros.





Los programas de voluntariado ambiental ayudan a la conservación de los recursos naturales y a la mejora del medio ambiente, por lo que es necesaria la intervención de las instituciones y de la imprescindible participación de los ciudadanos.

