

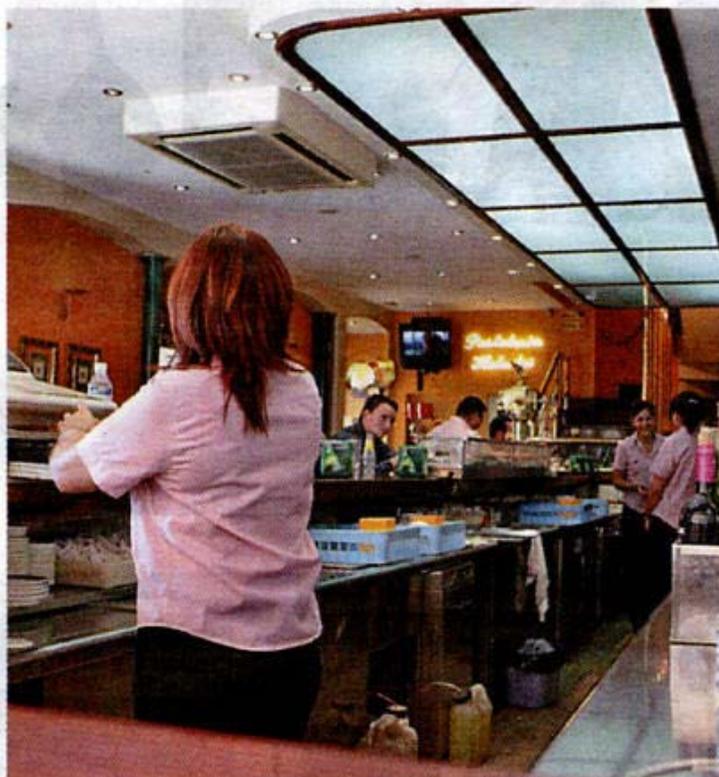
LA HOSTELERÍA puede contribuir de forma importante al cuidado del medio ambiente, mediante buenas prácticas. Acciones tan sencillas como clasificar los residuos, reducir embalajes o apagar luces suman un gran impacto

Buenas prácticas en los sectores de ocio y hostelería

●●● **LAS BUENAS PRÁCTICAS** Ambientales se definen como las acciones que pretenden reducir el impacto ambiental negativo, que causan los procesos productivos, a través de cambios en la organización de los procesos y las actividades. La implantación de Buenas Prácticas Ambientales debe ser asumida por la empresa, entendida en su globalidad, previamente a su aplicación. En el caso de la hostelería, es importante tener presente que con pequeños cambios en los hábitos diarios se puede conseguir un

comportamiento más equilibrado con el medio ambiente, además de lograr importantes ahorros en el consumo de recursos.

El Servicio de Medio Ambiente de la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza, considera que la adopción por parte del sector de la hostelería y el ocio de estos códigos favorece de forma considerable tanto la mejora de nuestro entorno como la concienciación ciudadana. Este tipo de establecimientos genera un importante volumen de residuos, sobre todo de tipo or-



Clientes y trabajadores tienen su papel en las buenas prácticas.

gánico, procedentes de los restos de crudos y cocinados, y también envases, plásticos y embalajes de los productos puestos a la venta.

GESTIÓN ADECUADA

La forma adecuada para la gestión consiste en separar la basura y clasificarla atendiendo a las diferentes infraestructuras de recogida que los servicios municipales de recogida ofrecen. Para el caso de residuos de carácter especial, como es el caso del aceite o los residuos voluminosos, se debe acudir

A DESTACAR

LOS CLIENTES y los trabajadores de la hostelería también tienen su papel en la aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales, mediante formación y guías.

LA WEB del Servicio de Medio Ambiente de la Cámara de Comercio ofrece información sobre Buenas Prácticas Ambientales en 8 sectores. <http://www.camara-zaragoza.com/medioambiente/buenaspracticascas.asp>

a uno de los Puntos Limpios municipales. Para el caso de residuos peligrosos, se deberán entregar a gestores autorizados para su valorización.

Existen varias prácticas ambientales positivas para la hostelería:

- **Ahorro energético:** apagar las luces cuando no sean necesarias, regular la climatización y aislar de forma correcta las instalaciones. Usar electrodomésticos eficientes energéticamente y usarlos a carga completa.

- **Compras sostenibles:** productos a granel con mínimo embalaje o envasados con materiales de fácil reciclaje, biodegradables y retornables. Compra de productos ecológicos.

- **Limpieza responsable:** uso de productos con menor agresividad ambiental, detergentes para lavavajillas sin fosfatos ni cloro, y no verter al sistema de saneamiento público los restos de productos de limpieza.

- **Ahorro de agua:** cerciorarse de la ausencia de fugas en el sistema, instalar mecanismos de ahorro en grifos y cisternas, y cerrarlos bien una vez acabado su uso.

- **Cocina verde:** usar recipientes para conservación de comida en vez de papeles de aluminio o 'film', no verter el aceite usado al desagüe, tapar los recipientes cuando se cocina para concentrar el calor y tener en cuenta los límites de emisión de humos.



LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA elabora esta información a través de su servicio de Medio Ambiente.