

Guía de reciclaje en Hostelería



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

Introducción

En España, el sector hostelero genera una cantidad significativa de residuos anualmente, incluyendo orgánicos, vidrios, plásticos y químicos. A nivel europeo, se estima que el sector contribuye a los más de 2.5 billones de toneladas de residuos generados en la UE cada año, de los cuales una proporción notable corresponde a residuos orgánicos y de envases

La industria hostelera desempeña un papel crucial en la economía y el medio ambiente. La implementación de prácticas de reciclaje no sólo es una respuesta a la demanda creciente de los consumidores por opciones más sostenibles, sino también una necesidad para cumplir con las regulaciones ambientales actuales.

Además, está la oportunidad de adoptar recomendaciones proactivas de reciclaje. Estas acciones voluntarias potencian la sostenibilidad y el compromiso ambiental del sector.

Aprender a reciclar y gestionar los residuos de tu restaurante es bastante

más complicado de lo que parece. La acumulación de basuras favorece la aparición de plagas y microorganismos que pueden ocasionar problemas para la salud de los clientes. Es por eso que una correcta gestión de los residuos es fundamental en cualquier negocio de restauración y hostelería.

Cada uno de estos grupos debe ir en su cubo específico, que debe ser a prueba de fugas, a prueba de insectos y tener una tapa que cierre correctamente. Además de los cubos de basura, muchos restaurantes deben tener contenedores de basura fuera del local.



Tipos de residuos

Residuos orgánicos biodegradables: estos residuos se deben echar en el contenedor marrón, para que se lleven a una planta de compostaje. En esta categoría incluimos restos de comida, pero también otros residuos como el corcho de las botellas de vino.

Residuos grasos (grasas y aceite usado): aunque se trata de un residuo orgánico, el aceite usado es un producto altamente contaminante (un litro de aceite puede contaminar 1.000 litros de agua). Por eso existen empresas especializadas que se ocupan de su recogida y gestión.

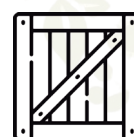
Vidrio: las botellas, botellines y tarros de conservas fabricados con vidrio se depositarán en el contenedor verde. Las tapas y taponos deben reciclarse por separado y se depositarán en el contenedor amarillo.

Cristal: aunque este punto suele generar confusión, los productos como copas o vasos de cristal nunca se deben echar al contenedor verde, sino que irán en el gris (el de los residuos no reciclables).

Envases de plástico: envases de productos alimenticios, bolsas de plástico, envases de tetrabrik, botellas de productos de limpieza, envoltorios, film alimenticio... todos estos residuos irán en el contenedor amarillo.

Envases de aluminio: al igual que los residuos anteriores, las latas y otros envases de aluminio también van al contenedor amarillo.

Otros envases: esto es menos conocido, pero las bandejas de corcho (como las que se usan para la carne y el pescado) e incluso las cajas de madera donde vienen algunas frutas y verduras también van al contenedor amarillo.



Normativa aplicable en Galicia

- Directiva (UE) 2018/851 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos.

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-80998>

- Ley 6/2021, do 17 de febrero, de residuos e solos contaminados de Galicia.

https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2021/20210225/AnuncioC3B0-180221-0002_gl.html

- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-5809>

- PLAN DE XESTIÓN DE RESIDUOS MUNICIPAIS DE GALICIA 2023-2030

<https://ficheiros-web.xunta.gal/transparencia/plans/participacion/CMATV/PXRMG/PXRMG-version-inicial-gal.pdf>

Mejores prácticas para el reciclaje

Separación de Residuos



Capacitación del personal



Colaboración con proveedores



Recursos y herramientas

- Contenedores de reciclaje

En el que se detalle perfectamente dónde depositar cada residuo.

- Aplicaciones móviles

Para hacer más accesible, y en cualquier momento, la información.

- Puntos limpios

Situación y horario de los fijos; así como rutas y horarios de los móviles (en caso de que el municipio disponga de ellos).



Casos de éxito

- Mostrar el antes y el después de que un local de hostelería/alojamiento haya implementado un plan integral de reciclaje.
- Enseñar cómo publicar este caso de éxito en las redes sociales y poder captar más clientes comprometidos con el sentimiento ecologista.



Conclusión

La necesidad de clasificar y juntar residuos orgánicos y envases en origen es una de las partes (sino la que más) más importantes del reciclaje y se presenta como una oportunidad para formar y concienciar al sector de la importancia de llevarlo a cabo.

Contacto

Confederación Gallega de Empresarios de Hostelería y Turismo
Rúa Ramón Montenegro, 15 - 27002 Lugo
Teléfono: 982 22 69 12
Mail: info@quintocolector.gal