

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

JUNIO 2024



FUNDACIÓN SIENEVA
DIVULGACIÓN, GESTIÓN
Y FORMACIÓN



Programa Acelera ODS. Proyecto financiado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.



Índice

1. INTRODUCCIÓN
2. GESTIÓN DE LOS CONSUMOS
3. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS
4. OTRAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES



1. Introducción

Las Buenas Prácticas Ambientales intentan convertir como costumbre, en tu día a día, determinadas conductas que ayuden a minimizar el impacto de tu trabajo diario sobre el Medio Ambiente. Estas acciones requieren que pongas un poco de voluntad.

En esta guía se van a trazar pautas de sostenibilidad y para un consumo responsable con las que se pretende reducir los impactos ambientales generados por la actividad. Se va a profundizar en siguientes temáticas, consideradas las más relevantes de la actividad "Hostelería - Restauración":

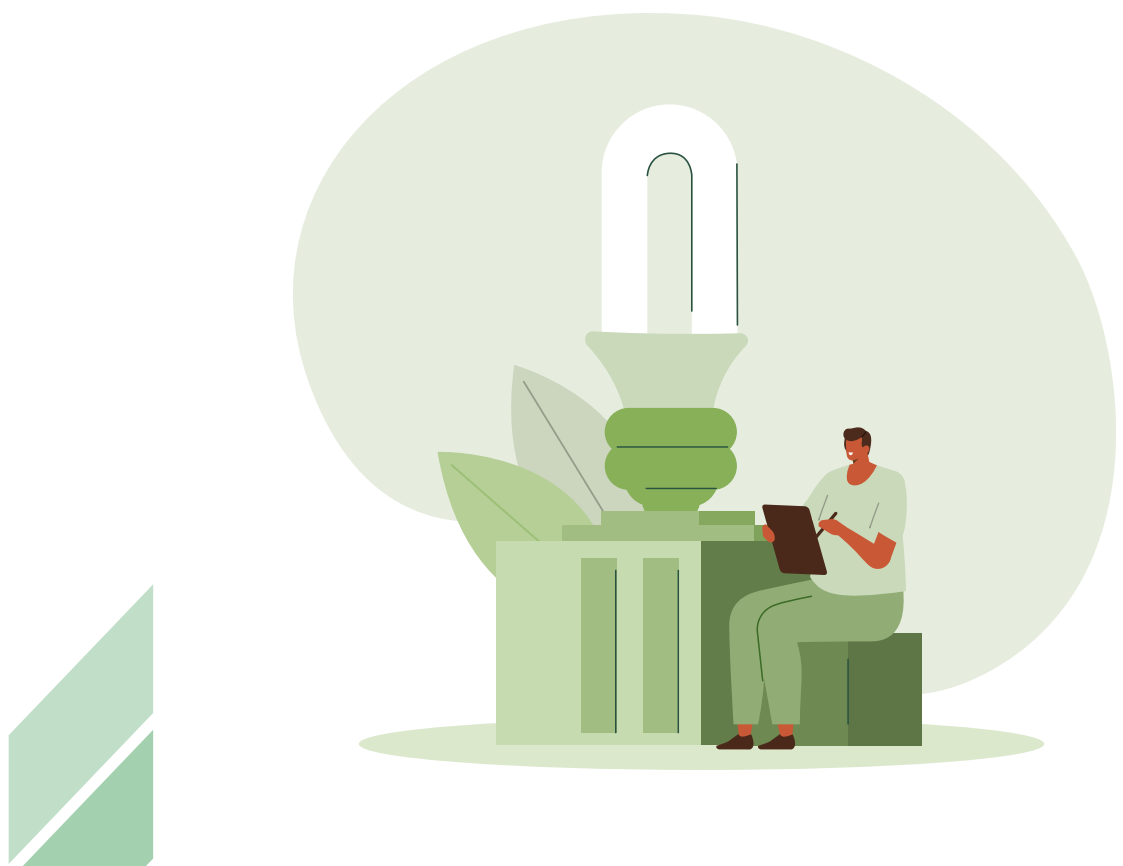
- Generación de Residuos
- Consumos de energía eléctrica, y materia orgánica.
- Emisiones directas e indirectas a la atmósfera y ruido
- Olores



2. GESTIÓN DE LOS RECURSOS

El consumo de recursos es un aspecto ambiental significativo para el desarrollo de la actividad en el sector “Hostelería - Restauración”.

Por tanto, para desarrollar un servicio más respetuoso con el medio ambiente, se han de aplicar medidas para reducir el consumo.





CONSUMO ENERGÍA

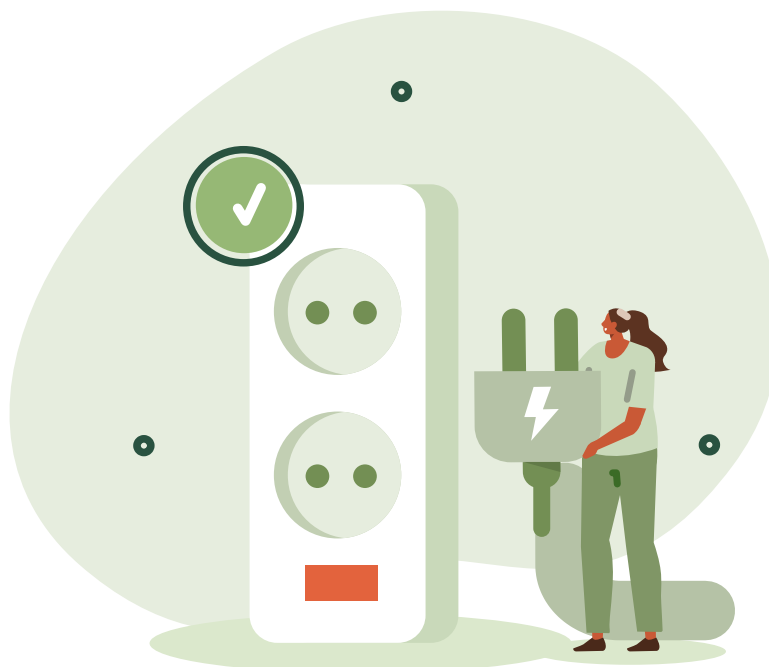
El proceso de generación de energía lleva consigo un consumo de recursos naturales. Pero cuando utilizamos esta energía no somos conscientes del incalculable valor que tienen los recursos que, convertidos en electricidad, calor o combustible, hacen que todo funcione.

Esta generación produce un gran consumo de recursos que son limitados, por lo que es muy importante reducir el consumo de energía.

Por otro lado, el consumo de energía (en nuestro caso, electricidad consumida comprada al emisor a través del distribuidor/comercializadora) produce emisiones a la atmosfera de GEI (gases de efecto invernadero). Reduciendo el consumo de energía, reduciremos por ende dichas emisiones.

Algunas de las medidas a tomar para la reducción de su consumo:

- Encendido de luces sólo en aquellas zonas donde se trabaja, apagando el resto conforme avanza la actividad. De esta forma se ahorra consumo eléctrico, aumentando la eficiencia energética del servicio.
- Adquirir equipos eficientes energéticamente en nuevas compras.
- Desconectar los aparatos electrónicos sin uso. Evita dejar conectados en modo de espera o *stand by*, ya que este gesto puede suponer un gasto energético de hasta un 15% más.
- Aprovechar al máximo la luz natural, organizando adecuadamente los puestos de trabajo para que reciba luz natural; manteniendo ventanas limpias, y abriendo persianas, cortinas...
- Sustituir dispositivos de alumbrado tradicionales por luces LED de bajo consumo.
- Utilizar sensores de movimiento y temporizadores para evitar el uso innecesario de luces: en servicios, almacenes...
- Limpiar asiduamente los sistemas de iluminación para que la suciedad no impida un rendimiento óptimo. Puede ahorrarse hasta un 10% en el consumo eléctrico si se mantienen limpios los focos y lámparas.
- Usar la climatización sólo cuando sea necesaria. Siempre que sea posible, aprovechar la regulación natural de la temperatura (por ejemplo, en verano las ventanas entornadas pueden crear Corrientes de aire que refrescan la sala sin necesidad de encender aire acondicionado. Cierre de puertas y ventanas en mientras funcionan los equipos de climatización. Vestimenta adecuada a la temperatura y estación del año).
- Aislar térmicamente las instalaciones de forma que se obtenga un aprovechamiento óptimo de los sistemas de climatización.





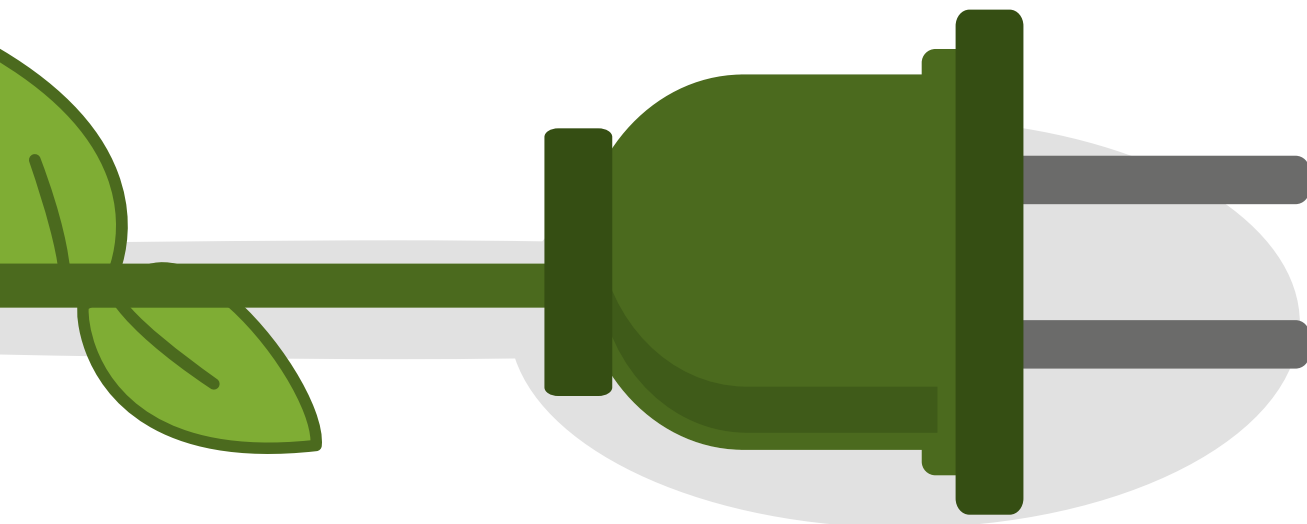
- Adquirir los sistemas climatizadores con bombas de calor de varias velocidades para regular mejor la temperatura y, por tanto, gestionar mejor la energía. Además de requerir aparatos eficiencia energética de tipo A según la Etiqueta Energética Europea.
- Considerar el uso de fuentes de energía renovable, como por ejemplo con la instalación de paneles solares.
- Limpiar los filtros de salida de aire y llevar adecuado mantenimiento para que el rendimiento del aparato acondicionador sea el adecuado.
- Mantenimiento adecuado de equipos: calderas, depósitos, tuberías, radiadores, iluminación, equipos de aire acondicionado, etc. controlar el consumo de gasoil y sustituirlo por combustibles menos contaminantes siempre que sea posible
- La temperatura del termostato de aire acondicionado se aconseja que se sitúe aproximadamente en 20°C en invierno y 24°C en verano. Cuando dependa de ti, ten en cuenta que cada grado de sobre calefacción aumenta un 7% el consumo de energía.
- Vigilar el correcto aislamiento y funcionamiento de aparatos térmicos para evitar sobrecoste de energía.
- Instalar fuentes de energía renovables si es posible, como placas solares térmicas para calentar el agua, placas fotovoltaicas o aerogeneradores.
- Establecer sistemas de barreras frente a la iluminación en las habitaciones hoteleras.
- Utilizar puertas giratorias en la entrada del establecimiento para reducir pérdidas de temperatura. Puertas con sensores de presencia y cortina de aire que impida la salida del aire tratado



- Incorporar elementos aislantes térmicos en la envolvente de las instalaciones para limitar el intercambio de calor con el exterior.
- Preferencia por sistemas de calderas eficientes de bajo consumo y de combustibles alternativos si es posible.
- Iluminación exterior mediante lámparas solares.
- Realizar sesiones o campañas de información y formación entre los trabajadores para el ahorro energético.
- Valorar la opción de suministradoras de energía con certificado de garantía de origen de energía renovable.
- Buscar, cuando sea posible, suministradores cercanos, beneficiando la empresa local.
- Realizar auditorías energéticas y conocer los consumos energéticos por áreas del edificio.
- Informar a los clientes sobre medidas de ahorro energético que pueden aplicar durante su estancia.

En cocina:

- Adquirir electrodomésticos que dispongan de certificación de eficiencia energética.
- Preferencia de placas de inducción frente a placas eléctricas, uso de hornos de convección frente a los tradicionales.
- Cocinar con gas, tiene mayor rendimiento.
- Lavavajillas y lavadoras bitérmicas, que utilizan el agua precalentada en una caldera de combustible convencional en vez del efecto joule.
- Limpiar periódicamente las superficies de hornos, fuegos, placas, etc. para evitar que las grasas puedan impedir la transmisión de calor.
- Emplear recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón para evitar pérdidas de energía.
- No introducir en refrigeradores alimentos calientes.
- Revisar que los sistemas de aislamiento de aparatos térmicos funcionan correctamente.
- Evitar colocar refrigeradores junto a aparatos calientes.
- Descongelar los alimentos dentro del frigorífico
- Cerrar correctamente las cámaras frigoríficas para evitar pérdidas al exterior
- Limpiar las juntas de las puertas de los frigoríficos para que cierren herméticamente.
- No apagar las cámaras enfriadoras durante las noches o cuando el establecimiento está cerrado. El gasto de energía eléctrica aumenta en el momento que las vuelva a encender, pues los motores trabajarán al máximo hasta que se alcance de nuevo la temperatura deseada.
- Comprar productos frescos y locales.



EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Dentro de las emisiones atmosféricas asociadas a estas actividades, se pueden identificar emisiones indirectas a la atmósfera (transporte de material de proveedores) y emisiones directas asociadas a procesos de cocinado de alimentos, así como ruidos producidos por maquinaria, música o los propios clientes.

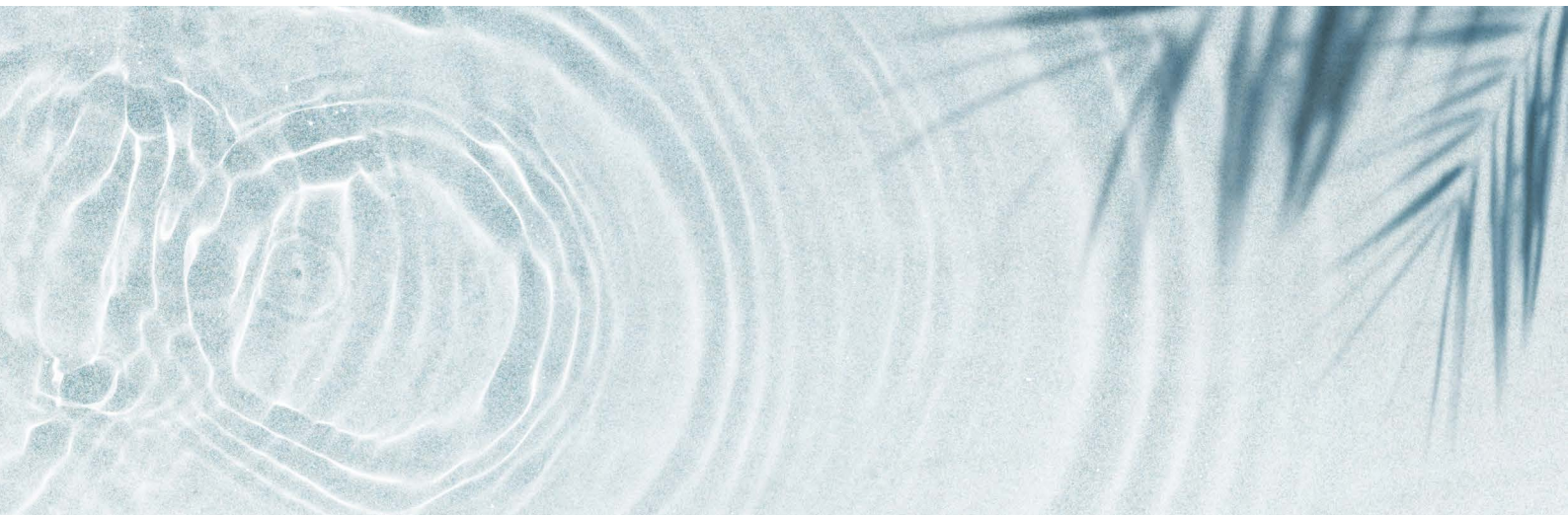
Algunas de las medidas a tomar para la reducción de emisiones:

- Disponer de campana extractora en cocina o sobre el elemento productor de humos u olores. Además, dotada de filtro antigrasa de fácil mantenimiento.
- Disponer de adecuados puntos de evacuación de humos y olores.
- Mantener en buen estado los dispositivos de extracción de humos, así como sus filtros.
- Priorizar la maquinaria que genere bajos niveles de ruidos y vibraciones.
- Usar doble acristalamiento y puertas apropiadas (manteniéndolas cerradas) para aislar el ruido, especialmente en salas con equipos de música. Revisar cerramientos para evitar la salida de ruido.
- Revisar maquinaria para evitar defectos que aumenten los niveles de ruido.
- Comprobar el estado de aislamientos acústicos.
- Usar revestimientos que filtren ruido y vibraciones. Aislar los apoyos de equipos generadores de vibraciones, con materiales elásticos
- Evitar niveles innecesariamente alto de ruido ambiente interior o música para controlar los niveles de ruido.
- Evitar carga y descarga en horarios de sensibilidad acústica.
- En las actividades con instalación musical que puedan producir molestias por ruidos, se deberá instalar un limitador- controlador de potencia sonora del tipo LA-01, que será debidamente precintado para garantizar que no se superan los límites de los valores sonoros.
- Si se hace entrega a domicilio, planificar rutas para evitar viajes innecesarios, usar medios de transporte sostenibles.
- Apostar por proveedores locales
- Uso de vehículos eficientes. Mantener adecuadamente los vehículos para minimizar las emisiones de gases.
- Emplear carburantes menos contaminantes.
- Realizar conducción eficiente.

CONSUMO AGUA

A pesar de que el agua parezca un recurso infinito, el 80% de la Tierra está cubierto por ella, sólo un 3% de esa cantidad es agua dulce, por lo que es importantísimo no malgastarla. Una pérdida continuada puede desperdiciar hasta 20 litros al día.

- Controlar el consumo para conocer posibles fugas en la red.
- Promover el uso consciente del agua potable.
- Solicitar la realización de inspecciones de la instalación de fontanería para detectar fugas, en caso de sospecha.
- Arreglar rápidamente los goteos de los grifos y cualquier otro tipo de fuga que aparezca.
- No dejar correr el agua innecesariamente durante el lavado de manos.
- Asegurarse de que los grifos queden bien cerrados para no dejar correr el agua cuando no se utiliza.
- No utilices el WC como basurero. Evita “tirar de la cadena” innecesariamente, y siempre ten en cuenta, utilizar el nivel de descarga de la cisterna adecuado a cada uso.
- Sistemas WC stop: Para cisternas de descarga parcial o completa.
- Grifos termostáticos: Mantienen constante de manera automática la temperatura del agua independientemente de la presión del caudal y de las temperaturas del agua fría y caliente.
- Grifos monomando: La apertura y cierre son más rápido, evitando pérdidas de agua en la elección del caudal deseado.
- La instalación de difusores, limitadores de presión o aireadores, para limitar el caudal, suponen un ahorro entre el 30 y 70%.





- Uso de sensores de movimiento y temporizadores en grifos e inodoros.
- Evitar lavar el suelo con manguera, usar fregona.
- Usar preferentemente lavavajillas, esperar a que esté lleno para ponerlo en marcha. Seleccionar una temperatura de lavado no muy elevada, ya que el mayor consumo energético se produce por el calentamiento del agua
- En caso de fregar en grifo, usar barreño para evitar el despilfarro de agua.
- Procurar lavar los alimentos en barreños o bandejas y no directamente con agua
- Emplear el agua justa durante la cocción.
- Realizar campañas de información y formación entre los empleados para el ahorro de agua.
- Disponer de información de ahorro de agua en las habitaciones y servicios públicos.
- Regado de zonas verdes mediante riego por goteo, por exudación o por aspersión.

CONSUMO DE PRODUCTOS

MATERIA PRIMA

- Priorizar los alimentos de origen ecológico y sostenible.
- Priorizar alimentos de temporada.
- Priorizar los alimentos de origen local, si es posible.
- Analizar los ritmos de consumo de los diferentes productos, planificando cantidades y periodos de reposición para evitar en la medida de lo posible la caducidad de alimentos.
- Uso de papel de origen reciclado.
- Almacenar y conservar los productos correctamente, evitando su degradación.
- Informatizar procesos para minimizar el uso del papel.
- Usar dosificadores.
- Minimizar la compra de productos envasados o con embalajes.



OTROS PRODUCTOS

Existen otros consumos de productos asociados a la actividad de oficina y despachos, tales como: tóner, material oficina...

En general, se seguirán las siguientes medidas:

- Adquirir productos de larga duración, evitar productos desechables o de un solo uso, y que no se conviertan en residuos nocivos al final de su vida útil.
- Hacer buen uso y cuidado del material para evitar despilfarro y alargar vida útil.
- Cumplir con los requisitos de almacenamiento de cada material, observando las recomendaciones específicas realizadas por el fabricante.
- Evitar la adquisición de productos consumibles o mobiliario manufacturado bajo condiciones de explotación laboral en el Tercer Mundo.
- Sustituir pilas de un solo uso por pilas recargables con mayor vida útil.
- Adquirir material (mobiliario, vasos, ect), preferentemente de materiales reciclados y de proveedores cercanos.
- Emplear la cantidad recomendada por el fabricante de productos de limpieza.



3. GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Otro aspecto ambiental significativo detectado es la gestión de los residuos. En el ámbito de restauración, los residuos principalmente generados son residuos asimilables a residuos sólidos urbanos (RSU), entre los que destacan los restos orgánicos y envases, con una presencia menor de papel/cartón, vidrio y restos de materiales de limpieza.

Lo primero, para minimizar el impacto medioambiental producido por los residuos que se generan se aplica la **regla de las 3 R**:

- Reducir: evitar generar un desperdicio innecesario.
- Reutilizar: volver a utilizar un producto o material varias veces sin tratamiento.
- Reciclar: utilizar los mismos materiales, volviéndolos a usar en otro proceso natural o industrial, con el objetivo de producir el mismo objeto o producto, utilizando menos recursos naturales.

Para obtener una buena gestión de residuos urbanos es necesario clasificarlos y separarlos adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos.

Los residuos asimilables a los residuos urbanos (es decir, papel y cartón, envases plásticos o metálicos, vidrio y, donde haya, materia orgánica) se depositarán en los contenedores de recogida selectiva urbana.



Otros residuos especiales (como pilas, CDs, dispositivos electrónicos, tubos y lámparas fluorescentes, restos de productos de mantenimiento como pinturas, disolventes, etc.) tendrán que mantenerse siempre segregados de los asimilables a urbanos y tratarse a través de gestores autorizados.

Los aceites usados generados en las actividades de restauración deberán ser almacenados en envases homologados, situándose en sitios adecuados para su posterior recogida por un gestor autorizado. En ningún caso, verter los aceites en los desagües del local..

De forma más detallada, según tipo de residuo que pueda generarse:

PAPEL Y CARTÓN: Son los principales residuos que se producen en la parte de administración y oficinas. Se hace necesario establecer una política de archivo electrónico para reducir la impresión de documentos innecesarios. La correcta gestión de los residuos de papel y cartón consiste en la separación en origen y la recogida selectiva, mediante depósito en contenedor de recogida selectiva municipales.

Para ello se contarán con papeleras exclusivas de papel/cartón en la oficina.

RAEEs: Cuando se cuenta con este tipo de residuo, se entrega en punto limpio o es gestionado por el proveedor del nuevo equipo.

PILAS: Se depositarán en contenedores de sistema integrado de gestión autorizado.

RESIDUOS URBANOS DE TIPO VOLUMINOSO: Se pueden producir en situaciones de reforma de las dependencias por cambio de mobiliario. Han de ser recogidos por los servicios municipales o entregados en un punto limpio.

ENVASES: Se depositan en contenedores adecuados y disponibles para su reciclaje.

VIDRIO: Se depositan en contenedores adecuados y disponibles para su reciclaje.

LUMINARIA: se deposita en el punto ambilamp más cercano.

RESTO: La basura común o lo que no se puede segregar, sería la que se ha depositado tradicionalmente en los cubos de basura o papeleras para su entrega a los servicios municipales y su gestión en vertedero.

MEDICAMENTOS: en caso de caducidad, se llevan a punto Sigres de la farmacia más cercana.

RESTO: la basura común o lo que no se puede segregar, sería la que se ha depositado tradicionalmente en los cubos de basura o papeleras para su entrega a los servicios municipales y su gestión en vertedero. Los residuos orgánicos deberán segregarse para su depósito en el contenedor específico conforme éstos se vayan implementando.

COMPOSTAJE: si es posible, implementar la separación y compostaje de los residuos orgánicos, reduciendo la cantidad de desechos que van a los vertederos. Existen empresas en la actualidad que instalan composteras de pequeña escala para oficinas sostenibles.

En general, las pautas a seguir para unas buenas prácticas ambientales en cuanto a la GENERACIÓN DE RESIDUOS, son:

- Involucrar a todo el personal en la correcta gestión de los residuos y en la separación selectiva de los residuos desde el origen.
- Disponer de equipos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar.
- Comprar la cantidad necesaria de productos para prevenir deterioros, para evitar la ocupación innecesaria de espacio y caducidades, que sólo generan residuos.
- Separar los residuos y acondicionar un contenedor para depositar cada tipo en función de sus posibilidades y requisitos de gestión.
- Todas las papeleras o contenedores estarán correctamente identificados y sin riesgos de derrames o de roturas; en correctas condiciones de higiene y seguridad
- Contenedores herméticos: Deben tener capacidad suficiente y se deben colocar en un único nivel en habitáculos destinados sólo a ese fin y lo más lejos posible de las dependencias en las que se encuentren los alimentos y de las destinadas a alojamiento.
- En los hoteles-apartamentos, los habitáculos deben estar ventilados o refrigerados permanentemente y dotados de sumidero, puntos de agua, paredes alicatadas hasta el techo y pavimento liso.
- Gestionar adecuadamente los residuos peligrosos que puedan generarse, mediante contratación de gestores, su entrega a suministradores o entrega en punto limpio.



- Comprar los productos a granel para ahorrar gasto en envases y generar menos residuos.
- Evitar el uso de elementos desechables de plástico (o de un solo uso), como las botellas de agua, vajilla o los envases de comida.
- Si es posible, destinar a reutilización parte de los residuos reutilizables que se generen, pudiendo contactar con empresas que usen materiales como los residuos de botellas vacías u otros materiales como materia prima, fomentando la economía circular.
- Los aceites usados deberán segregarse en contenedores homologados y entregarse a un gestor autorizado.
- En caso de entregas a domicilio, evitar en lo posible el uso de envases, empaquetamiento y precintos innecesarios.
- Evitar productos tóxicos, de gran impacto ambiental o que requieran condiciones especiales de conservación.
- No verter restos orgánicos o de productos de limpieza a la red general.
- Usar bolsas biodegradables.
- Evitar el uso de papel de aluminio.
- Pedir a los suministradores que retiren los embalajes que no se van a utilizar.
- Elegir productos que presenten ventajas ambientales, que dispongan de una ecoetiqueta y produzcan menos residuos, sean duraderos y contengan menos sustancias perjudiciales.

De forma más específica, las buenas prácticas ambientales para el tratamiento de VERTIDOS son las siguientes:

- Conectar el establecimiento turístico a redes generales de abastecimiento y saneamiento municipal. En caso contrario el establecimiento tendrá que tratar las aguas residuales en una EDAR propia que tenga al menos tratamiento primario y secundario.
- Informar a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
- Almacenar los aceites usados de cocina en recipientes estancos, no verterlos a la red de saneamiento en ningún caso.
- Evitar verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
- Emplear la cantidad mínima recomendada por el fabricante de los productos de limpieza.
- No emplear detergentes ni productos de limpieza que contengan fosfatos o elementos no biodegradables.

4. OTRAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

SENSIBILIZACIÓN Y CONCIENCIACIÓN

- Realizar charlas de concienciación para sensibilizar sobre el consumo consciente, la reutilización y el reciclado.
- Implicar a las personas empleadas y clientes en buenas prácticas ambientales.
- Conoce los problemas ambientales de la organización (tipos de residuos producidos, oportunidades de minimización, objetivos medioambientales a cumplir, etc.).
- Proporcionar recursos en línea y materiales educativos sobre sostenibilidad y medio ambiente.
- Conoce los objetivos ambientales establecidos y ten en cuenta que depende de la actitud de todos los trabajadores el que se puedan cumplir.
- Al seleccionar proveedores y socios comerciales, priorizar aquellos que compartan valores sostenibles.
- Calcular la huella de carbono de las operaciones y establecer objetivos para reducirla año tras año.
- Realizar evaluaciones de impacto ambiental para los proyectos propios, identificando posibles impactos negativos y proponiendo medidas de mitigación.
- Desarrollar un código de ética ambiental interno que establezca los valores y compromisos en términos de sostenibilidad.
- Explorar la posibilidad de implementar modelos de economía circular en las operaciones, promoviendo la reutilización y reciclaje de materiales.
- Realizar un seguimiento regular de consumos de recursos y emisiones de carbono para identificar tendencias y áreas de mejora.
- Realizar un seguimiento constante del cumplimiento con todas las regulaciones ambientales y requisitos legales pertinentes en el área de operación.

- Valorar periódicamente la posibilidad de implantar nuevos procesos sostenibles, como un sistema de gestión medioambiental según la normativa ISO 14001, un esquema de gestión según el reglamento EMAS, o la realización de Memorias de Información No Financiera.

TRANSPORTE

- Priorizar las reuniones por videollamada o trabajo en remoto cuando sea posible evitando traslados.
- Usar, siempre que sea posible, transporte colectivo o compartir vehículo cuando sea necesario algún traslado fuera de oficina.
- Fomentar el uso de la bicicleta y otros vehículos de movilidad sostenible para el transporte.
- Realizar adecuada planificación de ruta para evitar viajes innecesarios
- Realizar conducción eficiente.

COMPRA SOSTENIBLE

- Evitar compra de productos en envases o embalajes compuestos e innecesarios.
- Atender el criterio ambiental en el aprovisionamiento, mediante la elección de materiales, productos y suministradores con certificación ambiental.
- Adquirir productos que no tengan efectos negativos sobre el medio y la salud: bajo consumo de energía, reducido nivel de ruido, impresoras que no produzcan ozono.
- Conocer los símbolos de peligrosidad y toxicidad y los que identifican a los productos ecológicos.
- Evaluar la posibilidad de trabajar con proveedores locales para reducir la huella de carbono asociada al transporte.



LIMPIEZA Y ASEOS

- Emplear redes separativas de aguas residuales.
- Secar la ropa (manteles, sábanas, etc.) al aire libre siempre que sea posible. Dejar la ropa un poco húmeda antes del planchado.
- Aprovechar la máxima carga de la lavadora. Dosificar la cantidad exacta de detergentes y suavizante para el lavado atendiendo al tipo de agua y a la suciedad de la ropa. Utilizar programas de ahorro de energía y agua.
- Adecuar la temperatura del agua en los lavados.
- Potenciar el lavado de la ropa frente a la limpieza en seco y, en su caso, emplear productos con menor contenido en compuestos orgánicos volátiles.
- Mantenimiento adecuado de los equipos (limpieza y sustitución de filtros de lavadoras, etc.).
- Promover la limpieza adecuada de los sistemas de iluminación para maximizar su eficiencia y minimizar el consumo energético.
- Emplear detergentes y productos de limpieza biodegradables, con menor agresividad ambiental o con menos contenido en fosfatos; para reducir la liberación de sustancias potencialmente nocivas al medio ambiente
- Utilizar detergentes conforme a las indicaciones del fabricante. Utilizar dosificadores automáticos de jabón, siempre que sea posible.
- Fomentar prácticas de limpieza responsables y el uso adecuado de productos para evitar el desperdicio y la contaminación. Utilizar productos según las cantidades idóneas indicadas por fabricante.
- No verter al sistema de saneamiento público los restos de producto de limpieza.



PLANTAS Y ESPACIOS VERDES

- Introducir plantas de interior para mejorar la calidad del aire y crear un ambiente más agradable.
- En exteriores, considerar el uso de plantas y arbolado como barrera natural frente al Sol en exteriores y terrazas.
- Plantar árboles para crear zonas de umbría que reducen los requerimientos hídricos.
- Regar en horas de menos calor para evitar pérdidas por evaporación.
- Regado de zonas verdes mediante riego por goteo, por exudación o por aspersión.
- Recoger el agua de lluvia en depósitos y destinarlas a riego. Reutilizar las aguas residuales tratadas para riego.
- Plantar especies autóctonas con menor requerimiento hídrico.
- Implantar un circuito cerrado de depuración de piscinas.
- Aprovechar los residuos de podas como biomasa.

COLABORACIÓN CON COMUNIDADES

- Participar en proyectos de responsabilidad social y ambiental de la comunidad relacionados con el medio ambiente, como limpiezas de áreas naturales o programas de reforestación.
- Participar en la organización de actividades de voluntariado de la zona, como eventos de educación ambiental.
- Apoyar organizaciones sin fines de lucro que trabajen en la conservación del medio ambiente y la mitigación del cambio climático.
- Valorar unirse a asociaciones y redes empresariales orientadas a la sostenibilidad y compartir experiencias y mejores prácticas con otros profesionales y empresas.

En conclusión, la implementación de estas prácticas ambientales en la actividades del sector “Hostelería y Restauración” puede tener un impacto significativo en la reducción de la huella ambiental. Al adoptar estas medidas, no solo se contribuye al cuidado del planeta, sino que también a ser más resilientes y posicionarse a la cabeza de la adopción de prácticas sostenibles en el Sector “Hostelería y Restauración”.

Estas acciones pueden inspirar a otros y contribuir a la construcción de un futuro más sostenible para todos.

