

# Guia per a la **prevenció** **i gestió de residus** per al **sector horeca**





### Guia per a la prevenció i gestió de residus per al sector horeca

Un projecte del Consell Comarcal de la Cerdanya



Finançat pel Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico



Continguts: Rezero  
Disseny gràfic: Punts Volats  
Correcció lingüística: Coloma Moreno  
Fotografies de paisatges: Turisme Cerdanya  
Fotografies i il·lustracions d'objectes: Freepick i Punts Volats

## Índex

Què és un residu? .....	1
La importància de la prevenció de residus al sector horeca .....	2
• Breu anàlisi de la situació actual .....	4
• Què en diu la llei? .....	6
Estratègies de prevenció i reducció de residus .....	8
• 10 idees per reduir el malbaratament alimentari	
• 10 idees per deixar enrere els productes d'un sol ús als bars i restaurants	
• 10 idees per deixar enrere els productes d'un sol ús als hotels	
Gestió interna de residus .....	11
• 10 idees per separar bé els residus	
De quines fraccions parlem? .....	12
Fitxa d'actuacions per a la prevenció i gestió de residus al sector horeca .....	14
Referències .....	17
Més informació .....	17

## Què és un residu?

Un residu és qualsevol material que considerem que ja no és útil i el descartem.

Quan un producte és considerat un residu per totes les persones i tots els sectors econòmics i socials vol dir que hi ha alguna cosa que estem fent malament<sup>1</sup>.

1. Rezero, 2024: <https://www.elcritic.cat/noticies/per-que-els-residus-tambe-parlen-de-consum-conscient-120758>



Pot anar a un **compostador domèstic**, a un **autocompostador comunitari** o al cubell de la **fracció orgànica** perquè arribi a una planta de tractament, i acabar nodrint futures plantes, verdures o hortalisses.

## El pa sec és un residu?

Podem evitar tenir pa sec si **només oferim** pa a les persones que el demanen i **ajustant** bé les quantitats.



El millor residu és aquell que **NO ES GENERA**



**NO ES UN RESIDU**  
Per tant  
Es converteix en un component per cultivar altres aliments

Si el posem al forn fins que estigui cruixent i el desfem barrejant-lo amb herbes, obtenim **pa ratllat**.

**NO ES UN RESIDU**  
Per tant  
Es converteix en un ingredient per a altres receptes



**Alerta! Aquí sí que ES UN RESIDU**  
A més de no convertir-se en substrat, la resta orgànica emberta la resta de materials i n'impedeix el reciclatge



Pot anar a un **contenedor on hi ha de tot** (com ara ampolles, llaunes, pols, bolquers...).



# HO hotels RE restaurants CA cafeteries

## La importància de la prevenció de residus al sector horeca

El sector horeca (hotels, restaurants i cafeteries) és una peça clau en el teixit econòmic de la comarca. Aquest sector té un impacte significatiu en el medi ambient i l'economia d'un territori, particularment en termes de generació de residus. Per això és essencial abordar-hi la prevenció i la gestió de les diferents fraccions amb un enfocament estratègic.

La **prevenció de residus** en el sector horeca redueix l'impacte ambiental, tant el relacionat amb els processos de producció i distribució dels béns i productes, com el de la gestió de les fraccions. **Estalvia costos** de gestió i millora la imatge corporativa davant una societat cada vegada més sensible vers la protecció del medi ambient i la salut de les persones. A més, es **dona compliment a les normatives** europees, estatals i catalanes que avancen cap a la prevenció de residus, especialment pel que fa a la reducció dels envasos d'un sol ús i la prioritització dels reutilitzables.



La **prevenció i gestió** de residus en el sector horeca és una responsabilitat compartida que requereix la col·laboració de tothom: persones propietàries, empleades, proveïdores i clients i administració local.

Amb aquesta guia es busca proporcionar les eines necessàries per adoptar pràctiques que no només beneficien el medi ambient, sinó que també contribueixen a guanyar avantatges competitius, a la viabilitat econòmica, al foment de la sostenibilitat i a la reputació positiva dels establiments horeca.





# Breu anàlisi de la situació actual

## Malbaratament alimentari

**3 de cada 10 aliments** que es produeixen al món acaben a les **escombraries**. Tots aquests aliments malbaratats tenen un alt impacte ambiental, social i econòmic.



Un contenidor de 240 litres de **restes d'aliments** equival a la pèrdua de 300 € aproximadament.



# 250 l = 300€

## Residus d'envasos d'un sol ús, principalment de plàstic

# 9.200 milions de tones

Des de l'any 1950 s'han generat **9.200 milions de tones de plàstic** —més d'una tona per cada persona que hi ha al planeta actualment— i aquest fet ha causat greus impactes ambientals i de salut, entre els quals l'esgotament de recursos i la contaminació.



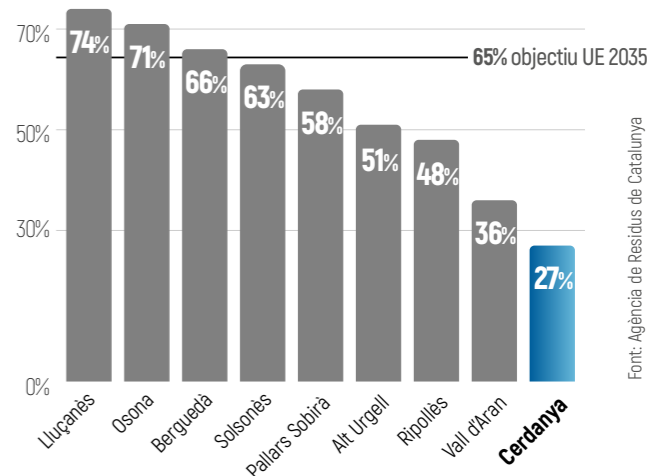
Els plàstics abandonats es descomponen en **microplàstics**, que es poden trobar des dels fons dels oceans fins als cims de les muntanyes, a la pluja i a la neu, a la sang i als pulmons de les persones, així com a les femtes dels nadons.

La producció de plàstics continua augmentant, amb una gran part destinada a envasos d'un sol ús, dels quals només **se'n recicla menys del 10%**.

## Recollida selectiva



Tot i els esforços realitzats, a la **Cerdanya** la recollida selectiva és **només del 27%**, un percentatge molt allunyat de l'**objectiu del 65%** fixat per la Unió Europea a assolir l'any 2035.



Font: Agència de Residus de Catalunya

Els restaurants, bars-cafeteries i activitats del ram alimentari constitueixen el sector que realitza una **major aportació** a la generació de **residus municipals** de Catalunya.



# Què en diu la llei?

## Malbaratament alimentari

**50%**  
de reducció  
del malbaratament

La Llei 3/2020 de Catalunya, aprovada el 2020, busca **reduir** el malbaratament alimentari **un 50% per al 2030**.

Obliga els establiments de restauració a oferir als clients la possibilitat d'**endur-se els aliments no consumits**, utilitzant envasos aptes per a ús alimentari i respectuosos amb el medi ambient, i permetent a aquests que portin els seus propis envasos.



Les empreses amb més de 10 empleats i un volum de negoci superior a 10 milions d'euros han de presentar un **pla de prevenció** de pèrdues alimentàries i informar-ne l'administració. Les infraccions lleus poden ser multades fins a 20.000 €, mentre que les greus poden arribar als 150.000 €.

## Residus d'envasos d'un sol ús, principalment de plàstic

La Directiva (UE) 2019/904, transposada a Espanya amb la Llei 7/2022, **prohibeix certs plàstics d'un sol ús** (coberts, plats, palletes i agitadors de begudes, capses, gots i tapes de poliestirè expandit i qualsevol producte de plàstic oxodegradable) i exigeix alternatives reutilitzables.

La Llei de residus i sòls contaminats estableix l'obligatorietat que els establiments ofereixin **aigua de l'aixeta** si qualsevol client/a ho demana. El Reial decret 1055/2022 promou l'ús d'envasos reutilitzables i el consum de productes a granel.



## Recollida selectiva

El Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, que aprova el text refós de la Llei 6/1993, reguladora dels residus de Catalunya, estableix que tots els establiments comercials, de serveis i industrials tenen l'**obligació de separar en origen totes les fraccions** (orgànica, paper-cartró, vidre, envasos lleugers i resta) i de lliurar-les separatament perquè puguin ser valoritzades.



L'incompliment de l'obligació de separació en origen, així com l'entrega en condicions que impedeixin o dificultin el tractament i valorització posterior, tenen consideració d'infracció lleu i exposen a sancions econòmiques de fins a 60.000 €.

## Estratègies de prevenció i reducció de residus





1 Utilitzem **bosses** de la **bugaderia** de tèxtil.



2 Retirem la **bossa** de plàstic de les **sabatilles** i que aquestes siguin reutilitzables.



3 Posem **papereres** de recollida selectiva a les **habitacions** o **contenidors** de recollida selectiva als **passadissos**.



4 Als **banys**, incorporem **dispensadors** de productes cosmètics, com sabó o xampú, **reomplibles** i amb productes locals i de baixa toxicitat.



5 Oferim les **amenities** només sota demanda a recepció, i amb menys embalatge i de materials **més sostenibles** (raspalls de dents de materials biodegradables, pintes de bambú, discos desmaquillants de cotó reutilitzables).



## 10 idees per DEIXAR ENRERE ELS PRODUCTES D'UN SOL ÚS ALS HOTELS

6 En el cas d'utilitzar **pastilles de sabó**, les podem donar al fabricant de sabó un cop s'han fet servir, a ONGs o convidar els clients a emportar-se-les.



7 Posem **paper higiènic** de fibres reciclades i/o sense clorar.



8 Als **bufets**, posem **dispensadors** per a iogurt, salses, begudes, cereals, llavors, sucre, melmelades, crema de xocolata, mel...



9 Si no ho podem servir en dispensadors, fem-ho en **envasos de gran format** (mantega, iogurt, suc), o comprem **a granel** o en envasos **retornables**.



10 A la **cuina**, utilitzem **tapes** rígides o de silicona (aptas per a ús alimentari) per als recipients i carmanyoles i, per servir banquetes i preparar els carros d'esmorzar, **fundes** de silicona amb velcro.



## Gestió interna de residus

1 Motivem i involucrem **el nostre equip**. Expliquem-los la importància de separar, les mesures que estem prenent i com aplicar-les.



6 Donem les **restes de menjar** a iniciatives de compostatge locals o animem-nos a instal·lar un sistema de **compostatge** propi.

6

2 Col·loquem els **contenidors a prop** del lloc on es generen les diferents fraccions.



7 Organitzem bé **l'espai** de la zona de recollida selectiva, tant per aprofitar l'espai com per facilitar la **separació de les fraccions**.

7

3 **Etiquetem** clarament els contenidors en els idiomes necessaris.



8 Pleguem les caixes i altres envasos de **cartró**.

8

4 Utilitzem bosses i contenidors dels **colors oficials** per a cada fracció.



9 Retirem els líquids i restes de menjar dels **envasos**.

9

5 En el cas de les restes **orgàniques**, utilitzem **bosses compostables** d'acord amb la norma UNE EN 13432:2001.



10 Recol·lectem i separem els **olis usats** per poder-ne fer un reciclatge adequat i evitem que es llencin pel desguàs.

10

### Com ens podem adherir al porta a porta per a grans generadors?

Informeu-vos-en al Consell Comarcal i adhereu-vos-hi per fer de la Cerdanya una comarca més neta!

Com a **grans generadors** situats a Alp, Llívia, Ger, Das, Urús, Prats i Sansor, Guils de Cerdanya, Isòvol, Bolvir, Prullans, Meranges, Lles de Cerdanya, Fontanals de Cerdanya, Montellà i Martinet, Bellver de Cerdanya i Riu de Cerdanya, ens podem **adherir** al nou servei de recollida porta a porta. Aquest recollirà les fraccions d'orgànica, envasos, paper/cartró i vidre en diferents freqüències segons la fracció i la temporada (alta o baixa).

Els **beneficis** d'aquest model inclouen uns nivells més alts de separació d'unes fraccions més netes i valoritzables que s'evita que vagin a l'abocador, una reducció del cost de la seva gestió i una major comoditat a l'hora de separar-les amb els contenidors apropiats i la recollida davant els establiments.

Aquesta nova estratègia de gestió suposa la implicació de **tothom**.

# De quines fraccions parlem?

Les principals fraccions que hem de separar per norma són paper/ cartró, envasos lleugers, vidre, resta i matèria orgànica. També hi ha les fraccions específiques com ara tèxtils, olis vegetals o aparells elèctrics i electrònics.



Recordem que tan important és fer-ho bé com **comunicar-ho!** Informem els nostres clients sobre la importància de reduir els residus, les mesures que estem adoptant i com hi poden participar.



Més informació al web  
[www.residuonvas.cat](http://www.residuonvas.cat)

## Envasos lleugers



safates de porexpan



embolcalls de film i de paper de plata



llaunes i tapes de metall



brics



bosses de plàstic o similars



embolcalls de plàstic de menjar



envasos monodosi



ampolles de plàstic (amb els taps)

## Vidre



ampolles, pots i envasos de vidre sense tap ni tapa

## Oli usat

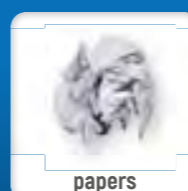
Separem l'oli en un **recipient** apropiat i **lliurem-lo** a un **gestor autoritzat** o bé portem-lo a la **deixalleria**.



## Paper i cartró



capses i embalatges de cartró (plegats)



papers



diaris i revistes

## Tèxtil



estovalles i tovallons de roba

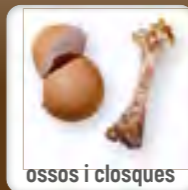


uniformes i altra vestimenta

## Orgànica



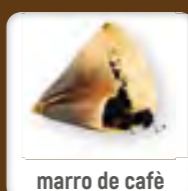
restes de menjar i cuinar



ossos i closques



taps de suro



marro de cafè



coberteria i envasos compostables



paper de cuina, tovallons i estovalles de paper bruts de matèria orgànica

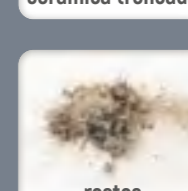
## Resta



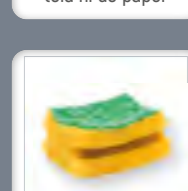
restes de plats, gots, copes i ceràmica trencada



estovalles que no siguin de tela ni de paper



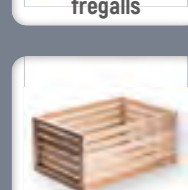
restes d'escombrar



fregalls



materials no reciclables



caixes de fusta



# Fitxa d'actuacions per a la prevenció i gestió de residus al sector horeca

## 1. Estratègies per a la prevenció de residus



Acció 1

### Selecció de proveïdors locals, de proximitat i amb criteris de prevenció de residus

#### ✓ Desenvolupament:

Escollir **proveïdors amb certificacions ambientals** o compromís documentat amb la reducció de residus.

#### ✓ Següents passos:

- Avaluar proveïdors actuals.
- Redactar criteris de sostenibilitat per a nous proveïdors.

#### ✓ Indicadors:

- % de proveïdors amb compromís seleccionats .....
- Quantitat d'envasos que s'han reduït .....



Acció 2

### Gestió eficaç de l'inventari

#### ✓ Desenvolupament:

Implementar **sistemes de gestió de l'inventari** per minimitzar el malbaratament.

#### ✓ Següents passos:

- Formar el personal en tècniques de rotació d'estocs.
- Crear registres detallats d'inventari.

#### ✓ Indicadors:

- % de reducció de residus alimentaris .....
- Estalvi econòmic per reducció de pèrdues .....



Acció 3

### Educació i formació del personal

#### ✓ Desenvolupament:

Realitzar **sessions formatives** sobre la importància de la prevenció de residus.

#### ✓ Següents passos:

- Planificar i realitzar tallers educatius.
- Crear material informatiu intern.

#### ✓ Indicadors:

- Nombre de sessions formatives realitzades .....
- Nivell de satisfacció i comprensió del personal (enquestes) .....

## 2. Gestió eficaç dels residus generats



Acció 1

### Separació de les fraccions per al seu reciclatge correcte

#### ✓ Desenvolupament:

Instal·lar **contenidors separats** per tipus de fracció (envasos lleugers, vidre, paper-cartró, orgànica, resta).

#### ✓ Següents passos:

- Implementar senyalització clara i etiquetatge.
- Realitzar auditories periòdiques de residus.

#### ✓ Indicadors:

- Reducció de la fracció de resta (en pes) .....



Acció 2

### Reducció de plàstics d'un sol ús

#### ✓ Desenvolupament:

Substituir plàstics d'un sol ús per **alternatives reutilitzables o compostables**.

#### ✓ Següents passos:

- Inventariar els articles d'un sol ús i identificar alternatives.
- Implementar programes de reutilització (per exemple carmanyoles amb incentiu per als clients).

#### ✓ Indicadors:

- % de reducció de plàstics d'un sol ús .....
- Satisfacció dels clients amb les noves opcions .....

## Gestió eficaç dels residus generats



Acció 3

### Facilitació del compostatge de restes orgàniques

#### ✓ Desenvolupament:

Donar les **restes de menjar** a iniciatives de compostatge o instal·lar un sistema propi.

#### ✓ Següents passos:

- Formar el personal en tècniques de compostatge.
- Col·laborar amb serveis de recollida de compost.

#### ✓ Indicadors:

- % de restes orgàniques compostades .....
- Quantitat de compost produït i utilitzat .....

## 3. Beneficis addicionals i avantatges competitius



Acció

### Comunicació i sensibilització dels teus clients

#### ✓ Desenvolupament:

**Informar** els clients sobre les pràctiques de prevençió de residus implementades.

#### ✓ Següents passos:

- Crear materials de màrqueting (cartells, fulletons, etc.).
- Involucrar els clients en les pràctiques implantades (descomptes per ús de gots reutilitzables, etc.).

#### ✓ Indicadors:

- Feedback positiu dels clients.
- Increment en la fidelització dels clients conscienciats amb el medi ambient.

## Referències

UN report: **One-third of world's food wasted annually, at great economic, environmental cost** [en línia]. Nacions Unides, 2013. <<https://news.un.org/en/story/2013/09/448652>> [Consulta: 9 agost 2024]

Agència de Residus de Catalunya. **Un consum més responsable dels aliments. Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari.** Barcelona, s/d. <[https://residus.gencat.cat/web/.content/home/laagencia/publicacions/centre\\_catala\\_del\\_reciclatge\\_ccr/guia\\_consum\\_responsable-FINAL.pdf](https://residus.gencat.cat/web/.content/home/laagencia/publicacions/centre_catala_del_reciclatge_ccr/guia_consum_responsable-FINAL.pdf)> [Consulta: 9 agost 2024]

Heinrich Böll Stiftung i Break Free From Plastic. **Plastic Atlas 2020. Facts and Figures about the world of synthetic polymers.** Berlin, 2019. <<https://ps.boell.org/sites/default/files/2020-09/Plastic%20Atlas%202020%20-%20English.pdf>> [Consulta: 9 agost 2024]

La Vanguardia, Joaquim Elcacho, **"Descubren microplásticos de 11 polímeros diferentes en pulmones humanos"**. Barcelona, 07.04.2022. <<https://www.lavanguardia.com/natural/20220407/8183285/descubren-microplasticos-muchos-polimeros-plasticos-pulmones-humanos-contaminacion-salud.html>> [Consulta: 9 agost 2024]

20 Minutos, **"Un estudio descubre cantidades asombrosas de microplásticos en heces de bebés"**. Madrid, 25.09.2021. <<https://www.20minutos.es/salud/estudio-cantidades-microplasticos-heces-bebes-4833437/>> [Consulta: 9 agost 2024]

La Vanguardia, **"Descubren por primera vez la presencia de residuos de plásticos en la sangre humana"**. Barcelona, 25.03.2022. <<https://www.lavanguardia.com/natural/20220325/8152257/descubierta-primera-vez-presencia-residuos-plasticos-sangre-humana.html>> [Consulta: 9 agost 2024]

## Més informació

Generalitat de Catalunya, **Guia per a la prevençió del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals.**

Projectes de prevençió del malbaratament alimentari:

- ✓ Remenja'mmm
- ✓ Espigoladors
- ✓ Pont Alimentari
- ✓ Aprofitem els Aliments

UPC, **Mesures de reducció de plàstics i elements d'un sol ús a les concessions de bars de la UPC.**

Plastic Free Balearics, **Guia de alternatives honestas a los plásticos de un solo uso para empresas horeca.**



# Guia per a la prevenció i gestió de residus per al sector horeca



Un projecte de



**CONSELL COMARCAL  
DE LA Cerdanya**

Finançat per

