

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES Y AMBIENTALIZACIÓN DE COMPRAS EN **RESTAURACIÓN** DE EAE



1. Introducción

Esta guía va dirigida a todas aquellas personas que trabajan en el sector de la restauración, como cocineros, camareros, personal de almacenaje o personal de compras y encargo de materias relacionadas con el sector de la restauración.

El objetivo de esta guía es dar unos pequeños consejos para minimizar el impacto ambiental que supone una actividad de estas características y, así, mejorar la competitividad optimizando los recursos y haciéndola socialmente más atractiva.

Aplicando las buenas prácticas, se aconseja prevenir la generación innecesaria de residuos, facilitar la reutilización y reducción del consumo de energía y del agua. De esta manera, se consigue minimizar el impacto ambiental de las emisiones atmosféricas, de los ruidos y de los vertidos a las aguas.

Esta guía pretende planificar, informar y formar los empleados de la restauración sobre las medidas para adoptar relativas a la prevención de residuos, y así alcanzar una mejora para el medio ambiente y una reducción de costes derivada de la racionalización de las materias primarias.

La guía se estructura en dos apartados generales, en el primero se presentan las buenas prácticas, divididas en las áreas de actuación que se han considerado más relevantes dentro de las tareas de restauración, como el uso eficiente del agua, la eficiencia energética y la gestión de residuos; en el segundo de los apartados, se encuentra la ambientalización de las compras, donde se indican algunos criterios ambientales que hace falta tener en cuenta a la hora de realizar las compras de material, máquinas y productos.

Esta guía se complementa con las recomendaciones en materia de buenas prácticas y ambientalización de compras de documento denominado “Guía de buenas prácticas de funcionamiento general”.

2. Buenas prácticas ambientales

2.1. Ahorro eficiente del agua

- Cerrar bien los grifos después de su uso, mientras te enjabonas las manos y cuando el agua no sea imprescindible.
- Alertar a la persona responsable de mantenimiento si se observa un mal funcionamiento de las instalaciones (pérdidas de agua, etc.).
- En caso que se dispongan, utilizar correctamente el sistema de doble pulsación de los inodoros y evitar su uso como papeleras. Solo echar papel higiénico.
- Hacer uso del lavavajillas, solo cuando esté lleno.
- Elegir lavavajillas que tengan programas especiales como el lavado económico con los cuales se ahorra hasta un 50% de agua.
- Evitar lavar las verduras y hortalizas, y los alimentos, en general, con el grifo abierto de manera continuada. Lavar los alimentos en las picas, cubos y otros recipientes.
- Enjabonar la vajilla con el grifo cerrado.

2.2. Eficiencia energética

2.2.1. Uso eficiente del iluminado y equipos de climatización

- Apagar las luces cuando se salga de un espacio y apagar las luces de un espacio si no hay nadie.
- Procurar que las puertas y las ventanas estén bien cerradas cuando funcione la calefacción o el aire acondicionado.
- Utilizar los aparatos de climatización solo cuando sea necesario.

- Situar la temperatura de las instalaciones de acuerdo a la época del año (en el invierno, alrededor de los 20°C y, en el verano, alrededor de los 25°C).
- Distribuir el mobiliario de la mejor manera posible para favorecer el paso de la luz solar y el calor que proporcionan los aparatos climáticos.
- Disponer de cortinas en verano para asegurar una buena temperatura.
- Bajar las persianas en invierno y cerrar bien las puertas cuando se abandonan las instalaciones para evitar pérdidas de calor durante la noche.
- Hacer uso de las bombillas compactas de bajo consumo.
- Utilizar la luz cuando realmente sea necesario.
- Evitar encender y apagar constantemente los fluorescentes.

2.2.2. Uso eficiente de electrodomésticos (frigoríficos, congeladores, lavavajillas, hornos, fuegos, planchas, etc.)

- Apagar y desconectar las máquinas convenientemente cuando no se utilizan.
- Cambiar los equipos antiguos que no tengan un uso eficiente de la energía, cuando sea necesario.
- Limpiar y mantener los fuegos, placas de cocina, equipos de baño maría... con tal de asegurar una buena transmisión de calor.
- Utilizar gas para la cocina, utilizando la energía eléctrica para otros electrodomésticos.
- Aprovechar el calor residual unos 10 minutos si se dispone de una cocina con vitrocerámicas.
- Tapar las ollas mientras se cocina para no dejar escapar el calor.
- Utilizar ollas a presión, ya que mantienen más el calor.
- No utilizar un fuego grande para recipientes pequeños (pérdida de calor).

- Bajar el fuego cuando los alimentos hayan empezado a hervir.
- No abrir innecesariamente los hornos para comprobar la cocción de los alimentos.
- Mantener la nevera y el congelador a una temperatura adecuada y procurar que la temperatura del aparato no sea demasiado baja, ya que un grado más en el termostato significa un 5% de disminución en el consumo de energía.
- Mantener las puertas de las neveras bien cerradas, evitar abrirlas y cerrarlas continuamente y mantener la goma de la puerta en buenas condiciones.
- Mantener limpia la parte trasera del frigorífico, esto reduce de media un 15% en el consumo.
- No introducir alimentos aun calientes en las neveras.
- No acumular de más en el congelador perjudicando su rendimiento.

2.3. Gestión de residuos

La mayoría de residuos que se generan en las cocinas y en el mundo de la restauración se consideran urbanos y, por tanto, asimilables, son los de origen orgánico, papel, plásticos o vidrios. Pero también se generan otros catalogados como peligrosos o simplemente de limpieza, mobiliario o mantenimiento y, es por eso, que hace falta hacer una buena gestión para reducirlos, reutilizarlos o reciclarlos.

- Aplicar el código de conducta de las tres R: reducir, reutilizar y reciclar.
- Organizar la despensa correctamente para no dejar caducar los alimentos.
- Hacer un mantenimiento correcto y periódico de los filtros de las salidas de vapor y gases en las cocinas.
- Utilizar tejidos naturales de trapos y servilletas.

- Promover la utilización de papel reciclado y rechazar el papel blanqueado con cloro, no reciclado o plastificado.
- Utilizar vasos y platos de vidrio o cerámica que se puedan lavar y reutilizar. En caso de que sean de un solo uso, como los vasos desechables de café, que sean reciclables, ya sea en plástico o en compostable (orgánico).
- Reducir la cantidad de envoltorios y embalajes, y reducir el uso de latas.
- Sustituir el papel de aluminio y otras envolturas de plástico para recipientes siempre que se pueda.
- Comprar productos a granel, ya que los productos comprados en pequeñas cantidades multiplican los envases y envoltorios.
- Separar los residuos y condicionar contenedores para depositar los residuos en función de su origen y posibilidades de gestión.
- Mantener los contenedores limpios.
- Utilizar refrigerantes para los congeladores no perjudiciales para la capa de ozono.
- Utilizar detergentes libres de fosfatos y cloro.
- No tirar los aceites a los desagües, si no almacenarlos y entregarlos a los gestores autorizados.
- Llevar los sólidos a los vertedores especiales para cada material y nunca tirarlos por los desagües.
- Doblar las cajas de cartón con el objetivo de reducir su volumen antes de lanzarlas al contenedor de papel. En caso que sean de gran volumen y colapsen el contenedor se dejarán a un lado, entre contenedores.
- Sustituir los sobres de azúcar por azucareros.
- Rebajar el precio del café en caso que el cliente traiga su propio vaso.

2.4. Transporte

- Potenciar el uso de la bicicleta para ir al trabajo en distancias intermedias. Para distancias inferiores, la mejor manera de transporte es ir a pie.
- Optar por el uso de transporte público siempre que sea posible.
- Intentar, en la medida de lo posible, compartir el coche.
- Planificar visitas y desplazamientos para los viajes. De esta manera también se puede reducir el uso de diferentes vehículos.

3. Ambientalización de las compras

La ambientalización de las compras y la contratación es un elemento clave para conseguir una buena gestión ambiental interna. En este sentido, la ambientalización de compras y contratación permite establecer las condiciones que han de cumplir los futuros proveedores (los que estén gestionados por EAE), productos y contrataciones con el objetivo de minimizar el impacto ambiental.

Una condición general aplicable a la totalidad de las compras es la de priorizar la compra de proveedores con sistemas de gestión ambiental tipo ISO 14001, ...

3.1. Alimentación

- Correcta gestión de la despensa y de los encargos.
- Comprobar la procedencia del pescado, respetar las tallas mínimas y los periodos.
- Adquirir productos locales y de temporada.
- Potenciar la agricultura ecológica con certificación CCPAE (Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica).
- Comprar productos a granel o en medida industrial y evitar unidosos.

- Priorizar la compra de productos ecológicos y de comercio justo.

3.2. Compra de equipo/electrodomésticos/máquinas

- Tener en cuenta los criterios ambientales a la hora de comprar electrodomésticos (consumo de energía, longevidad y materiales).
- Tener en cuenta la clasificación energética de los electrodomésticos, donde los de clase A son los más eficientes energéticamente.
- Adquirir máquinas con certificaciones medioambientales.