

EFICIENCIA ENERGÉTICA Y GESTIÓN DE RESIDUOS EN EMPRESAS DE HOSTELERÍA



Acción gratuita cofinanciada por el FSE



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro





La mayor causa del deterioro continuo del medio ambiente global es el modelo de producción y consumo de los países más industrializados, basado en el consumo intensivo de materias primas y energía. En el sector hostelero los principales consumos son los de energía y agua.

Lo que se pretende con este folleto divulgativo es que tanto el sector hostelero y de servicios, como la sociedad en general, adquieran una **responsabilidad** y un **compromiso** de protección con el Medio Ambiente, mediante la adquisición de hábitos y herramientas de Gestión Ambiental que, además de beneficiar a nuestro entorno, pueden ayudar a reducir los costes del negocio.

GESTIÓN DE RESIDUOS








Los Residuos que más se generan en establecimientos de hostelería son:

- Envases Plásticos, cartón y papel
- Residuos metálicos
- Envases de Vidrio
- Aceites minerales
- Aguas residuales
- Aparatos eléctricos y electrónicos
- Pilas y baterías
- Tubos Fluorescentes
- Residuos sólidos urbanos (RSU)



Para deshacerse de ellos adecuadamente y sin riesgo para la salud humana y nuestro medio ambiente, debemos segregar los residuos en los distintos tipos de contenedores a su servicio. Si la cantidad de residuos producidos por una empresa exceden la capacidad de los contenedores o genera residuos diferentes a los citados, debe llamar a un gestor autorizado, que es una empresa encargada de retirar los residuos y trasladarlos para su posterior reciclado y/o aprovechamiento.

RECICLAR: LA ALTERNATIVA DEL FUTURO

TIPO RESIDUOS	RECOGIDA SELECTIVA	DONDE DEPOSITARLO
Restos orgánicos	NO	Contenedor genérico municipal 
Papel, cartón	SI	Contenedor azul 
Vidrio	SI	Contenedor vidrio municipal 
Envases plásticos	SI	Contenedor amarillo 
Pilas y baterías	SI	Contenedores específicos 
Aceites y grasas	SI	Gestor Residuos Autorizado 
Electrodomésticos, electrónicos	SI	Gestor Residuos Autorizado Puntos Limpios Municipales 



Utilizar los Recursos de forma eficiente y racional

No sólo supone un ahorro económico, ya que el medio ambiente también se beneficia de una mayor eficiencia en el uso final de los recursos, beneficiándose también el usuario y la sociedad en su conjunto.

CONSEJOS PARA UN CONSUMO MÁS EFICIENTE

AGUA

- Minimizar el consumo de agua. Usar sólo la necesaria.
- Lavar verduras en pilas, barreños u otros recipientes.
- Mantener los grifos cerrados mientras se friega.
- Descalcificar las aguas duras para mantener la instalación saneada.



ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Correcta gestión de la despensa y los pedidos.
- Mantenimiento óptimo de la despensa, cámaras frigoríficas y almacén
- No almacenar productos peligrosos junto alimentos.
- Comprobar la procedencia legal del pescado, respetar las tallas mínimas y los períodos.
- Elegir productos de temporada.
- Potenciar la agricultura ecológica.
- Potenciar el uso de productos locales, es decir, la oferta gastronómica y vinícola de la región donde esté asentado el establecimiento.



ENERGÍA

- Usar bombillas compactas de bajo consumo.
- Utilizar gas para la cocina, restringiendo la energía eléctrica a otros electrodomésticos.
- Apagar y desconectar las máquinas cuando no van a ser usadas.
- Cambiar equipos antiguos que no hagan un uso eficiente de la energía.
- Usar electrodomésticos etiquetados con la máxima eficiencia energética. Este etiquetado se basa en letras de la A a la G y en colores del verde al rojo. Cada letra que desciende la escala a partir de la A supone un 10% de incremento del consumo que la letra que le precede.



CAMARAS Y FRIGORÍFICOS

- No permitir la acumulación de escarcha que perjudica el rendimiento.
- No introducir alimentos todavía calientes.
- No abrir la puerta innecesariamente.
- Mantener bien ventilada y limpia la rejilla trasera, mediante una buena ventilación el aparato gasta un 15% menos de energía.
- La temperatura no debe ser muy baja, subir un grado la temperatura del termostato de la nevera reduce el consumo en un 5%.
- Descongelarlo regularmente. Superar un espesor de la capa de hielo de 5 mm sube el consumo en un 30%.
- Desconexión de subunidades desocupadas.
- Mantenimiento periódico del aparato.



LAVAVAJILLAS

- Usar lavavajillas eficientes.
- Usar siempre a plena carga.
- Comprar modelos con programas destinados a trabajar con media carga y programas de lavado económico (ahorran hasta un 50%)
- Optar por modelos habilitados conectables a la toma de agua caliente, evitando tener que calentarla con resistencia eléctrica.
- Mantener el termostato a temperatura no muy elevada (el mayor consumo de energía se produce en el calentamiento del agua)
- Mantenimiento periódico del aparato.
- Tapar cazuelas durante el cocinado, facilita la concentración de calor.
- Es conveniente usar la olla exprés, por que ahorra tiempo y energía.
- No aplicar una llama mayor que el fondo de la olla para no desaprovechar energía. Ésta recomendación y usar olla exprés ahorran un 20% de energía.
- No abrir innecesariamente los hornos para comprobar la cocción, cada vez que se hace se pierde un 20% del calor acumulado, unos 25-50°C.
- Limpiar y mantener hornos, placas de cocina, equipos de baño maría y ollas, a fin de asegurar una buena transmisión de calor.





























































ETIQUETA ENERGÉTICA


Comprar equipos eficientes es importante y son sencillos de identificar, gracias a la etiqueta energética. Esta etiqueta tiene que estar, de forma obligatoria, en cada electrodoméstico puesto a la venta.
























































Los electrodomésticos que tienen establecido este etiquetado son:


- frigoríficos y congeladores
- lavadoras y secadoras
- lavavajillas
- lámparas domésticas
- hornos eléctricos
- aire acondicionado.
























































Energía	
Fabricante Modelo	Logo ABC 123
Más eficiente 	
Menos eficiente Consumo de energía kWh/año Sobre la base del resultado obtenido en 24 h, en condiciones de ensayo normalizadas. El consumo real depende de las condiciones de utilización del aparato y de su localización.	

















































































































































































































































































































































































































































































































 |

CUANTA ENERGÍA PUEDES AHORRAR EN TU NEGOCIO

- Bombilla fluorescente compacta (de bajo consumo), 80%.
- Lavadora en frío, 80 - 92%.
- Lavadora de bajo consumo energético, 40 - 70%.
- Frigorífico de bajo consumo energético, 45 - 80%.
- Calefacción de gas en vez de eléctrica, 53 - 80%.
- Bomba de calor en vez de calefacción eléctrica, 50%.
- Cocina de gas en vez de eléctrica, 73%.
- Horno a gas en vez de eléctrico, 60 - 70%.
- Lavavajillas con toma de agua caliente, 68%.
- Lavavajillas en frío, 75%.
- Usar papel reciclado, 50%.
- Tapar las cacerolas al cocinar y ajustar el tamaño de la llama, 20%.
- Permitir la ventilación de las rejillas de la nevera, 15%.
- Subir un grado la temperatura del termostato de la nevera, 5%.
- Tostador de pan en vez de horno, 65 - 75%.
- Calentador de agua a gas, o solar con apoyo eléctrico, 60 - 70%.
- Calentador de agua solar, con apoyo a gas, 60%.
- Ventilador de techo en vez de aire acondicionado, 98%.
- Aire acondicionado evaporativo en vez de refrigerativo, 90%.



CURSOS DE FORMACION Y JORNADAS DE SENSIBILIZACION AMBIENTAL, GESTION DE RESIDUOS Y EFICIENCIA ENERGETICA GRATUITOS PARA TRABAJADORES DEL SECTOR HOSTELERO

El Curso está dirigido a todas aquellas personas del sector hostelero que necesiten o deseen adquirir o ampliar sus conocimientos en materia de Medio Ambiente, Eficiencia Energética y Gestión de Residuos generados en el sector de la Hostelería.

Objetivos

- Familiarizar al alumnado con la Gestión Ambiental dentro de la empresa hostelera. Se pretenden dar a conocer los principales conceptos, principios y términos en los que se fundamentan la calidad y el medioambiente en este sector.
- Ayudar a reducir la producción de residuos que se generan en la actividad, así como a gestionarlos de acuerdo con la normativa.
- Elaborar una serie de medidas estratégicas para ayudar a las empresas del sector de la hostelería a planificar y a invertir en eficiencia energética y en tecnologías de energías renovables.
- Reconocer la importancia de una buena gestión para contribuir a la protección medioambiental

Cursos y jornadas impartidas por la Asociación Euroeume

Fechas: durante los meses de Marzo y Abril de 2011

Horario: a determinar

Lugar impartición: A determinar

Para más información:

Asociación Euroeume

Rúa Capela, 21. Baixo. 15320 As Pontes

Tel: 981 440729 Fax: 981 440668

E-mail: info@euroeume.org

www.euroeume.org