

Guía de reciclaxe en Hostalería



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

Introdución

En España, o sector hostaleiro xera unha cantidade significativa de residuos anualmente, incluíndo orgánicos, vidros, plásticos e químicos. A nivel europeo, estímase que o sector contribúe aos máis de 2.5 billóns de toneladas de residuos xerados na UE cada ano, dos cales unha proporción notable corresponde a residuos orgánicos e de envases.

A industria hostaleira desempeña un papel crucial na economía e o medio ambiente. A implementación de prácticas de reciclaxe non só é unha resposta á demanda crecente dos consumidores por opcións máis sostíbeis, senón tamén unha necesidade para cumprir coas regulacións ambientais actuais.

Ademais, está a oportunidade de adoptar recomendacións proactivas de reciclaxe. Estas accións voluntarias potencian a sustentabilidade e o compromiso ambiental do sector.

Aprender a reciclar e xestionar os residuos do teu restaurante é

bastante máis complicado do que parece. A acumulación de lixos favorece a aparición de pragas e microorganismos que poden ocasionar problemas para a saúde dos clientes. É por iso que unha correcta xestión dos residuos é fundamental en calquera negocio de restauración e hostalería.

Cada un destes grupos debe ir no seu cubo específico, que debe ser a proba de fugas, a proba de insectos e ter unha tapa que peche correctamente. Ademais dos cubos de lixo, moitos restaurantes deben ter colectores de lixo fose do local.



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

Tipos de residuos

Residuos orgánicos biodegradables: estes residuos débense botar no colector marrón, para que leven a unha planta de compostaxe. Nesta categoría incluimos restos de comida, pero tamén outros residuos como a cortiza das botellas de viño.

Residuos graxos (graxas e aceite usado): aínda que se trata dun residuo orgánico, o aceite usado é un produto altamente contaminante (un litro de aceite pode contaminar 1.000 litros de auga). Por iso existen empresas especializadas que se ocupan da súa recollida e xestión.

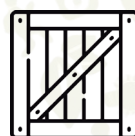
Vidro: as botellas, botellos e tarros de conservas fabricados con vidro depositaranse no colector verde. As tapas e tapóns deben reciclarse por separado e depositaranse no colector amarelo.

Cristal: aínda que este punto adoita xerar confusión, os produtos como copas ou vasos de cristal nunca se deben botar ao colector verde, senón que irán no gris (o dos residuos non reciclables).

Envases de plástico: envases de produtos alimenticios, bolsas de plástico, envases de tetrabrik, botellas de produtos de limpeza, envoltorios, filme alimenticio... todos estes residuos irán no colector amarelo.

Envases de aluminio: do mesmo xeito que os residuos anteriores, as latas e outros envases de aluminio tamén van ao colector amarelo.

Outros envases: isto é menos coñecido, pero as bandexas de cortiza (como as que se usan para a carne e o peixe) e mesmo as caixas de madeira onde veñen algunhas froitas e verduras tamén van ao colector amarelo.



Normativa aplicable en Galicia

- Directiva (UE) 2018/851 do Parlamento Europeo e do Consello, do 30 de maio de 2018, pola que se modifica a Directiva 2008/98/CE sobre os residuos.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-80998>

Nela publícanse as operacións de valorización e eliminación de residuos e a lista europea de residuos.

- Lei 6/2021, do 17 de febreiro, de residuos e solos contaminados de Galicia.
https://www.xunta.gal/dog/Publicados/2021/20210225/AnuncioC3B0-180221-0002_gl.html

Nela régúlase a produción e xestión sostible dos residuos a través de medidas que contribúan á prevención da súa produción, para diminuír os impactos sobre o medio ambiente e a saúde humana.

- Lei 7/2022, de 8 de abril, de residuos e solos contaminados para unha economía circular
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-5809>

Destinado a reducir ao mínimo os efectos negativos da xeración e xestión dos residuos na saúde humana e o medio ambiente. Así mesmo, facer un uso eficiente dos recursos, cunha aposta estratéxica decidida do conxunto das administracións públicas, así como a implicación e compromiso do conxunto dos axentes económicos e sociais

- 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>

Necesario para poder conseguir os obxectivos esixidos na normativa vixente sobre prevención na xeración de residuos municipais, promoción da reutilización, reciclado e redución da vertedura, sendo así mesmo coherente, coas estratexias galegas de Economía Circular 2020-2030 e a de Cambio Climático e Enerxía 2050.



Boas prácticas en hostalería

A hostalería debe funcionar como elemento exemplificativo non só para os cidadáns que a visitan día a día; senón tamén para os miles de visitantes que se achegan aos nosos locais para degustar a nosa gastronomía.

REDUCIR O NÚMERO DE RESIDUOS

- Usar envases retornables.
- Utilizar terrinas reutilizables que aforren en filme e aluminio.
- Ser realistas á hora de elaborar a cantidade de alimentos que poñeremos á venda.
- Sempre que se poida, adquirir produtos a granel, que son máis alcanzables e con menos envoltorios.

FOMENTAR A RECICLAXE DE LIXO

- Dobrar e romper as caixas de cartón para facilitar a súa xestión.
- Formación do persoal na xestión dos residuos.
- Dispoñer de caixas para separar materiais.

XESTIONAR O LIXO

- Pegar ben as bolsas para evitar derrames e cheiros.
- Os restos orgánicos deberían ser depositados a última hora, sempre que sexa posible.

ADEMÁIS

- Revisar e controlar os filtros de extracción e ventilación.
- Fomentar e utilizar produtos elaborados con material reciclado, reciclable ou biodegradable.
- A clasificación en orixe é a clave.

1

2

3

4

Puntos limpos

Os Puntos Limpos son instalacións cun equipamento adecuado para a recepción, clasificación e almacenamento temporal de residuos de orixe doméstica que non teñen cabida no resto de colectores.

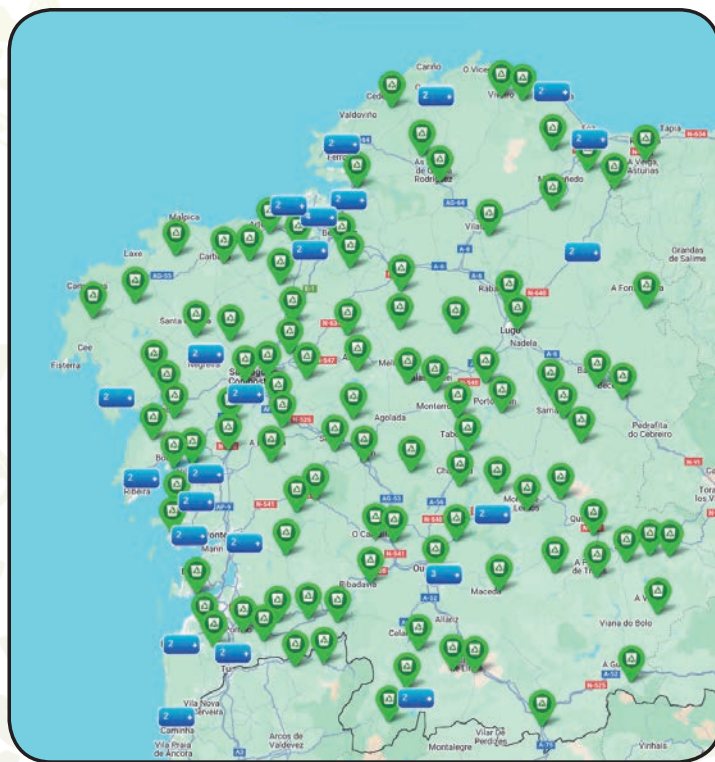
Trátase de espazos para a achega voluntaria daqueles residuos que non poden ser xestionados polos servizos convencionais de recollida, xa sexa polo seu tamaño ou pola súa composición. En concreto, débese depositar nos Puntos Limpos:

Resíduos voluminosos: mobles, colchóns, electrodomésticos e similares.

Resíduos especiais: aerosois, fluorescentes, disolventes, pinturas, vernices, radiografías, pilas e baterías, aceites minerais e vexetais.

Outros residuos: entullos de pequenas obras, chatarra, podas e céspede. Así se evita que o seu destino final sexan as entulleiras, a rede de sumidoiros pública ou calquera outro punto de vertedura incontrolada, favorecendo a protección e mellora do medio ambiente.

Ademais desta rede de puntos fixos, en determinadas localidades existen alternativas de proximidade, como os Puntos Limpos Móviles, que realizan percorridos periódicos por diversas localizacións, ou os Mini Puntos Limpos, pequenos colectores a pé de rúa que contan con varios compartimentos destinados ao depósito de residuos domésticos como pilas, CDs e DVDs, cargadores, móbiles, tóner e cartuchos de impresora etc.



Número de puntos limpios en Galicia



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

Tipos de colectores

COLECTOR AMARELO

Neste colector débense depositar envases de plástico, latas e briks, sempre sen residuos orgánicos, como:

- Latas de conservas, de bebidas e de refrescos.
- Bricks de leite, batidos, viños, zumes etc.
- Botellas de plástico de bebidas e outros alimentos (aceites vexetais, refrescos, auga, leite etc.)/ etc.).
- Envases de plástico de produtos de aseo ou limpeza (xel de baño, champú, limpadores do fogar, suavizante etc.)/ etc.).
- Botes e tubos de plástico e de aluminio de cosméticos e produtos de aseo persoal (dentífricos etc.)/ etc.).
- Bandexas e envoltorios de plástico.
- Bandexas e envoltorios de aluminio.
- Redes de envoltorios de froitas, hortalizas e verduras.
- Plásticos filme.
- Bolsas de plástico de comercios rotas.
- Envases plásticos de manteiga, iogur ou aperitivos.



Ao Colector Amarelo non van residuos de plástico que non sexan envases (xoguetes, cepillos de dentes, rotuladores, cables eléctricos, enchufes etc.).

COLECTOR MARRÓN

O Colector Marrón posibilita a recuperación da materia orgánica xerada nos fogares e grandes produtores.

En concreto, débese depositar, sempre en bolsa compostable:

Todo tipo de restos de comida:

- Carne, peixe e marisco.
- Froitas, legumes e hortalizas.
- Peladuras de pataca, cascas de ovo e froitos secos.
- Pasta, arroz, pan, cereais ou galletas.
- Pousos de café e infusións.

Outros materiais como:

- Restos de plantas, flores, follas secas ou herba.
- Papel de cociña usado e panos de mesa.
- Tapóns de cortiza natural.
- Bolsas compostables.



Ao Colector Marrón non van:

- Aceite de cociña ou calquera outro líquido.
- Cueiros, compresas e tampones.
- Papel hixiénico.
- Ramas de podas.
- Restos aspirados ou varridos, cabichas e cinzas.

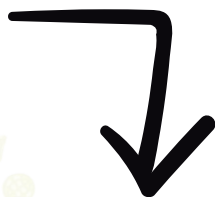


COLECTOR VERDE

Neste Colector débense depositar os envases de vidro, un material 100% reciclable que pode converterse en novo vidro sen perder ningunha das súas propiedades.

Pódense introducir:

- Botellas e botes de vidro.
- Tarros de vidro de conservas.
- Frascos de vidro de colonia ou de cosmética.



Ao Colector Verde non van o vidro plano de xanelas, parabrisas, pantallas de televisión, lámpadas, espellos, vasos, copas, porcelana ou cerámica. Lembra que, á hora de depositar os envases, debes retirar previamente as tapas metálicas, tapóns e cortizas.

Ten en conta que o vidro e o cristal non son o mesmo. Posúen compoñentes diferentes que impiden que poidan ser reciclados no mesmo proceso.



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

COLECTOR AZUL

Neste colector débense depositar os residuos de papel e cartón limpos, como:

- Papel usado: cadernos, folios, revistas, xornais, papel de agasallo etc.
- Embalaxes de cartón: caixas de galletas, zapatos, cereais, caixas de ovos etc.



Ao Colector Azul non van:

- Papeis de calco e plastificados, envases brick, papel e cartón sucios de graxa ou con restos de comida.



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

COLECTOR DE RESTO

Neste colector débense depositar os residuos que, dadas as súas características, non poden ser reciclados, como:

- Cueiros, compresas.
- Bastoncillos de algodón.
- Toallíñas refugables.
- Papel e cartón con restos de graxa.
- Coiro.
- Bolígrafos.
- Máscaras e luvas refugables.
- Pequenos xoguetes de plástico.
- Pequenos obxectos plásticos, metálicos e de madeira de uso no fogar que non sexan envases.



Ao Colecor de Resto non van os residuos que dispoñan de recollida selectiva.



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE
MEDIO AMBIENTE E
CAMBIO CLIMÁTICO



HOSTELERÍA
DE GALICIA®

Quinto Colector

O colector marrón é unha ferramenta clave para avanzar cara a unha xestión sostible dos residuos, reducindo o impacto ambiental e fomentando a economía circular.

Os nosos esforzos irán destinados a que o sector potencie a utilización do chamado quinto colector.



Conclusión

A necesidade de clasificar e xuntar residuos orgánicos e envases en orixe é unha das partes (senón a que máis) máis importantes da reciclaxe e preséntase como unha oportunidade para formar e concienciar ao sector da importancia de levalo 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