

UTILIZACIÓN EFICAZ DE LOS RECURSOS

TEMA VIII

Déborah López



- CONOCER LAS MEDIDAS A ADOPTAR PARA LA REDUCCIÓN DE RECURSOS.

-CONOCER LOS TIPOS DE EMISIONES Y RESIDUOS QUE GENERAN LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA.



- IDENTIFICAR LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA ACTIVIDAD HOSTELERA Y CLASIFICARLOS PARA SU TRATAMIENTO Y RECICLADO.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN HOSTELERÍA

LAS GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS EN HOSTELERÍA DAN UNA SERIE DE PAUTAS PARA EVITAR CONSUMOS INNECESARIOS DE MATERIAS PRIMAS Y ENERGÍAS Y CONSEJOS PARA OPTIMIZAR RECURSOS EMPLEADOS EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.



LAS GUÍAS ESTÁN ELABORADAS POR ASOCIACIONES SECTORIALES, AYUNTAMIENTOS, COMUNIDADES AUTÓNOMAS, ETC, Y A MENUDO ENTRAN EN CONTRADICCIONES CON LAS GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS EN HIGIENE Y EN LAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA; EN ESTA UNIDAD SE PRETENDE REALIZAR UNA RECOPILACIÓN LO MAS AMPLIA POSIBLE, EVITANDO AQUELLAS ERRÓNEAS O QUE ENTREN EN CONFLICTO CON OTRAS.

LA ACTIVIDAD HOSTELERA

EN HOSTELERÍA SE DESARROLLAN UNA SERIE DE ACTIVIDADES CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR. LA HOSTELERÍA SE PUEDE DIVIDIR ENTRE EL ÁREA DE ALOJAMIENTOS COMO LOS HOTELES, APARTAMENTOS TURÍSTICOS, CAMPINGS, ETC. Y EL ÁREA DE LA RESTAURACIÓN, EN LA QUE ENCONTRAMOS BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES, COMEDORES COLECTIVOS, ETC.

COMO CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD SE REALIZA UN CONSUMO DE RECURSOS NATURALES EN FORMA DE PRODUCTOS Y ENERGÍAS QUE A SU VEZ GENERAN UNA SERIE DE RESIDUOS O EMISIONES AL MEDIO AMBIENTE.



SI NOS CENTRAMOS EN EL ÁREA QUE NOS COMPETE, QUE ES EL SUBSECTOR DE LA RESTAURACIÓN, VEREMOS QUE LOS PUNTOS PRINCIPALES QUE CARACTERIZAN ESA ACTIVIDAD, SON LOS SIGUIENTES:



- ELABORAR LA OFERTA GASTRONÓMICA QUE COMPONE LA CARTA.
- CONTROLAR EL CONSUMO PARA ADECUAR EL APROVISIONAMIENTO.
- MANIPULAR MATERIAS PRIMAS, OBTENER EL MÁXIMO RENDIMIENTO Y CONSERVAR LOS PRODUCTOS.

BIENVENIDO, CONÓCENOS...

¿Qué quieres hacer?

- > Conocer las acciones medio ambiente de NH
- > Entrar en el hotel

Novedades medioambientales

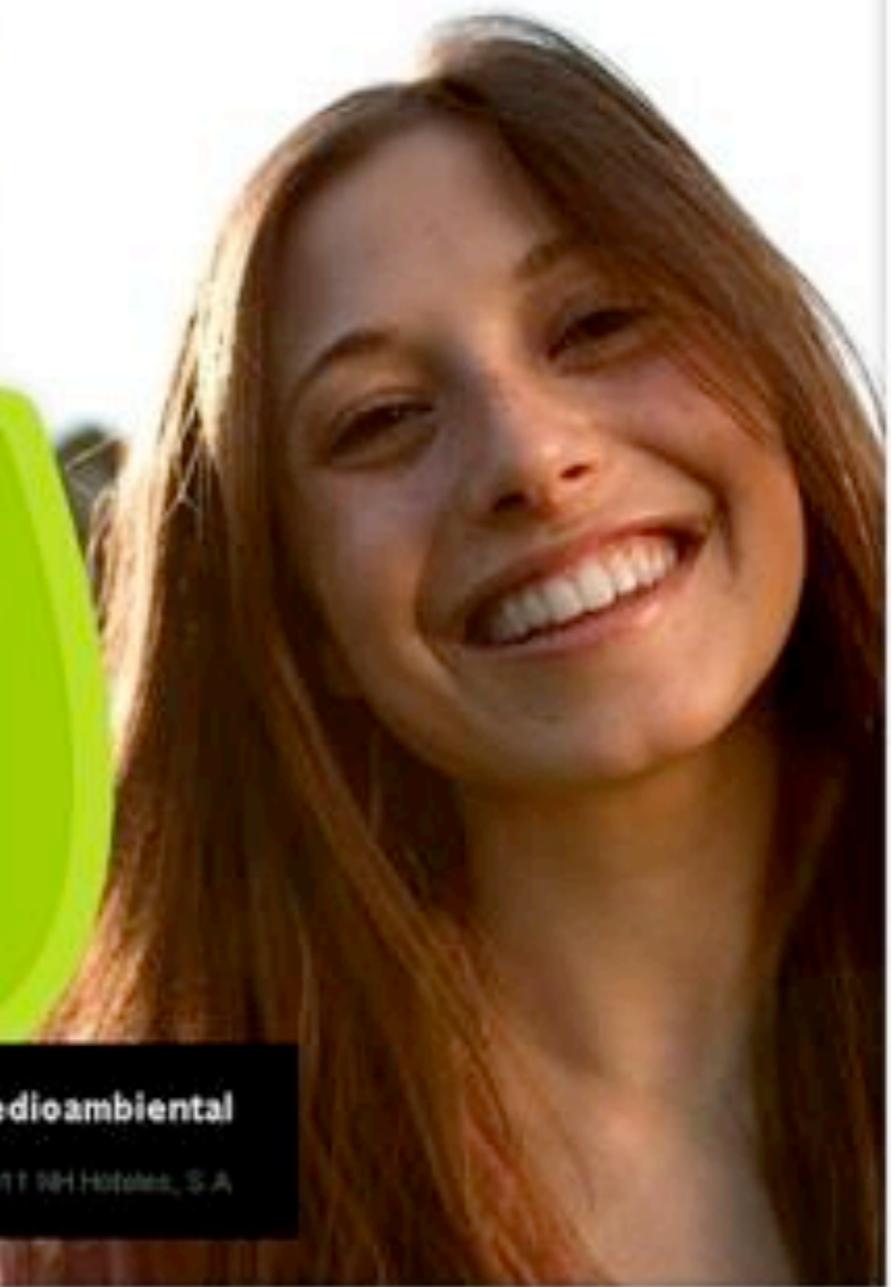
- > Salas de reuniones/Ecometing
- > Bombillas de bajo consumo

Wake Up
To a Better
World HOTELES



[Inicio](#) ▾ [El hotel](#) ▾ [Acciones medio ambiente](#) [Plan medioambiental](#)

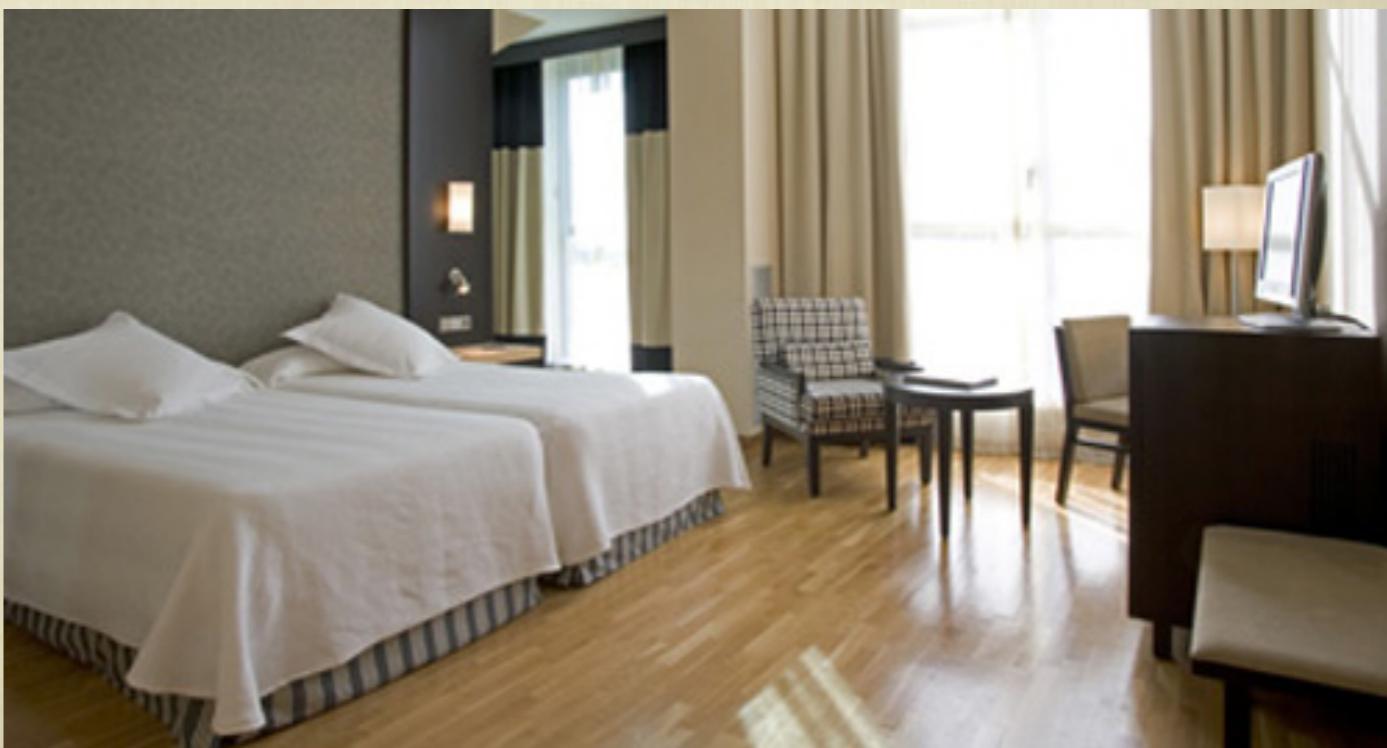
[Español](#) ▾ [Compartir](#) [Contacto](#) | NH Corporativo | [Aviso legal](#) | © 2011 NH Hoteles, S.A.



Objetivos superados

NH Hoteles es uno de los referentes del sector turístico en materia de **sostenibilidad**. Desde la implantación de su **Plan Medioambiental 2008-2012**, la Compañía ha llevado a cabo una serie de innovadoras medidas que han permitido la consecución de los objetivos de ahorro hídrico y reducción de las emisiones de CO2 y residuos, con un año de antelación a lo previsto.

En concreto, los últimos datos publicados a finales del tercer trimestre de 2011 muestran un **ahorro hídrico acumulado del 28,20% y una reducción de emisiones de CO2 del 31,03%**. La reducción en la **generación de residuos**, que se mide anualmente, registraba a finales de 2010 un descenso del 26,83%. En cuanto a **ahorro energético**, la Compañía ya presenta una importante reducción de su consumo del 15,83% y continúa trabajando en iniciativas que permitan incrementar dicho ahorro.



NH Hoteles, con nueva operación sustentable

La firma hará un uso eficiente de la energía eléctrica y del agua, y compensará las emisiones de carbono

POR JORGE RAMOS

jorge.ramos@excelsior.com.mx

NH Hoteles presentó ayer en México su nuevo concepto *Ecomeeting*, un producto cuyo objetivo es contribuir al cuidado del ambiente a través del uso eficiente de energía eléctrica y agua, así como de la utilización de productos y materiales altamente ecológicos, provenientes de prácticas de comercio justo y de la

compensación opcional de emisiones de carbono, para atraer a más clientes.

El objetivo de esas acciones que ya se llevan a cabo en los Hoteles NH Santa Fe, de la Ciudad de México; Eurobuilding y Constanza, de Madrid y Barcelona; Piera, de Milán; Danube City, de Viena; Berlin Mitte, de Alemania; Krasnapolsky, de Amsterdam; y Citi & Tower, de Buenos Aires, es reducir el consumo de energía y agua, la emisión de CO₂ y la producción de desechos.

"Esto empezó desde 2008, y estamos pensando que para 2012 tengamos un ahorro de 20 por ciento de energía, de consumos y de todo lo que se puede generar en CO₂", dijo a **Excélsior** Yolanda Cornejo, directora comercial de NH Hoteles México.

Al referirse a los "productos respetuosos con el medio ambiente", comentó que las bote-

llas de PET fueron sustituidas por jarras de vidrio, que las pluma fuente que se obsequian a los clientes son biodegradables y que el papel utilizado en los Hoteles NH es reciclado.

El Hotel NH Santa Fe es el primero de la cadena y único en México en introducir e implementar el concepto Ecomeeting, mismo que se llevará a otras 12 unidades, de las cuales diez ya operan en el país y dos abrirán próximamente sus puertas al público en Valle Dorado y Querétaro.

Edgar Vara, gerente general del Hotel NH Santa Fe, informó que, desde marzo de 2010, esta unidad puso en marcha las cuatro acciones del concepto Ecomeeting y aseguró que gracias a la instrumentación de las mismas es más eficiente y contribuye de mejor manera a la conservación del medio ambiente.

"Nos ha permitido ser mu-

cho más eficientes en todo el tema ecológico. Ha sido un proyecto que está siendo muy bien visto por nuestros clientes. Cada día están aceptando el operar bajo este proyecto de reuniones ambientales y sumando el ser más respetuosos con la naturaleza", dijo.

Agregó que con este concepto, se espera posicionar a NH Hoteles, tanto en México como en el mundo, como una cadena cien por ciento ecológica, no solamente en la parte de reuniones sino en todo el servicio que presta a sus clientes".

NH Hoteles ofrece a sus clientes un certificado que pueden adquirir de manera opcional por un precio equivalente a entre uno y tres euros, y avalado por un organismo internacional, para compensar la emisión de CO₂.

Estos recursos obtenidos se invertirán en la construcción de una hidroeléctrica en Brasil.



CUIDADO A LA NATURALEZA

Yolanda Cornejo, directora comercial de la cadena, dijo que el proyecto inició en 2008.

**20
POR CIENTO**

es el ahorro que
espera la cadena
para 2012

12

UNIDADES
en el país bajo esta
marca contarán con
esta propuesta

Foto: Luis Enrique Cárdenas

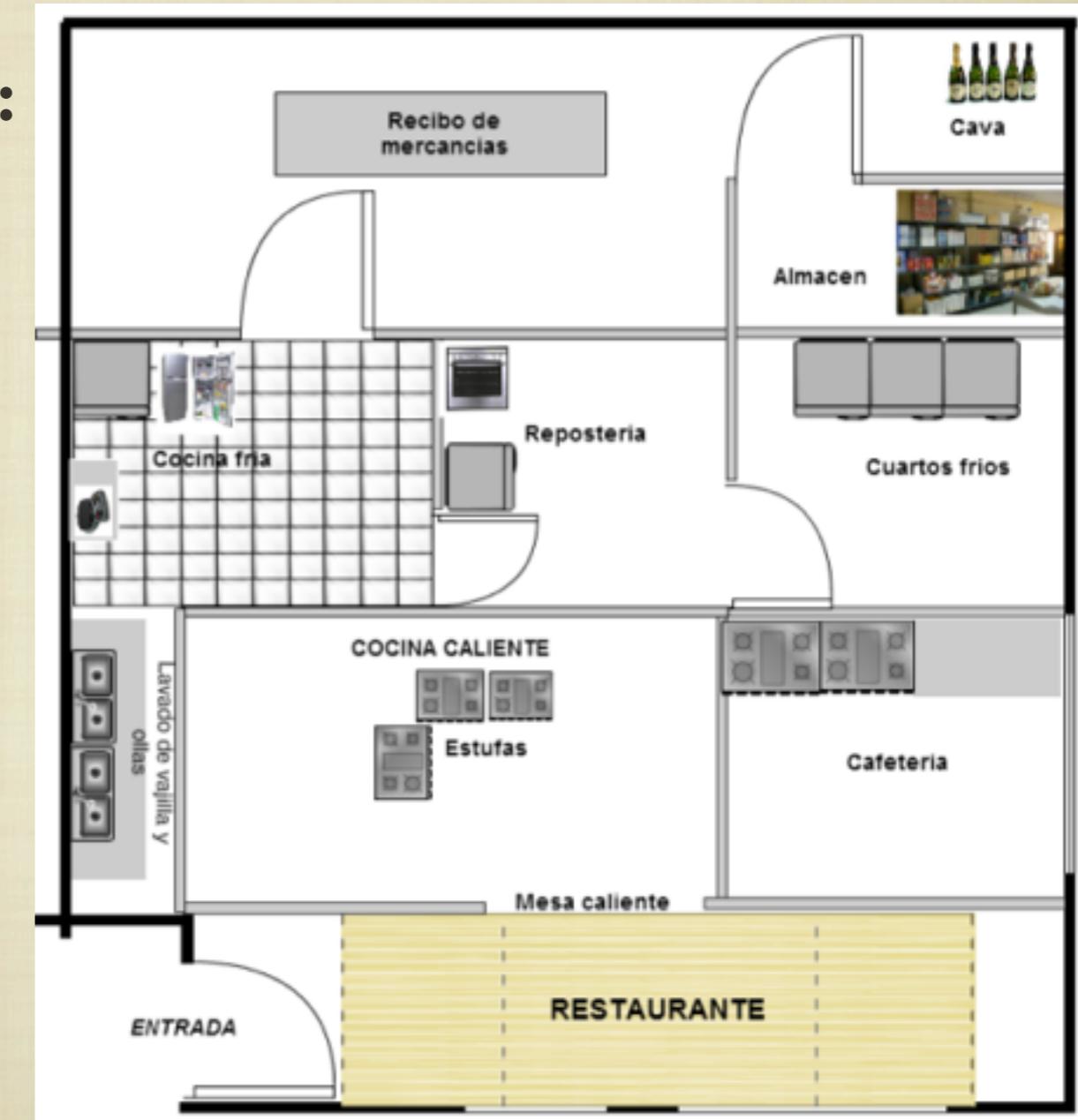


RECURSOS MATERIALES EMPLEADOS

PARA PODER ANALIZAR LOS RECURSOS MATERIALES EMPLEADOS EN LA ACTIVIDAD TENEMOS QUE CONOCER CUÁLES SON LAS ÁREAS Y QUÉ RECURSOS SE CONSUMEN EN CADA UNA DE ELLAS.

PARA ELLO DESGLOSAREMOS EN:

- INSTALACIONES,
- BATERÍA, MENAJE Y UTILLAJE,
- MAQUINARIA Y EQUIPOS
- MATERIAS PRIMAS Y CONSUMO.



INSTALACIONES:
HOTELES, CAFETERÍAS, BARES,
RESTAURANTES, ALMACÉN,
OFICINAS, ETC, REQUIEREN UN
SUMINISTRO E INSTALACIÓN
ELÉCTRICA, DE AGUA, Y DE
GAS, SISTEMAS DE
CLIMATIZACIÓN, EXTRACCIÓN
DE HUMOS, ETC.



**BATERÍA, MENAJE Y
UTILLAJE: COMPUESTO
POR MENAJE, CUBERTERÍA,
VAJILLA, MOLDES,
CUCHILLOS, HERRAMIENTAS
DIVERSAS, Y MATERIAL DE
OFICINA (PARA
FACTURACIÓN, GESTIÓN DE
ALMACÉN, OFICINAS, ETC).**

MAQUINARIA Y EQUIPOS:
COCINAS, HORNOS, TÚNELES DE
LAVADO, ROBOTS DE COCINA,
CAFETERAS, CÁMARAS
FRIGORÍFICAS, CAMPANAS
EXTRACTORAS, AIRE
ACONDICIONADO, ASCENSORES Y
MONTACARGAS, ORDENADORES,
FOTOCOPIADORAS, LAVADORAS,
SECADORAS, ETC.



MATERIAS PRIMAS Y DE CONSUMO: TODO TIPO DE ALIMENTOS, PAPEL DE COCINA, FILM, PAPEL DE ALUMINIO, BRICKS, BOTES DE CRISTAL, DE PLÁSTICO, PET, MANTELES, PAÑOS, SÁBANAS, PRODUCTOS DE LIMPIEZA, MATERIAL FUNGIBLE DE OFICINA, GAS, AGUA, JABÓN DE BAÑO, ETC.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

EN EL TRANSCURSO DE NUESTRO TRABAJO PODEMOS DISTINGUIR UNA SERIE DE ACTIVIDADES DEN LAS CUALES PODEMOS ADOPTAR UNA SERIE DE ACTITUDES QUE REDUNDEN EN UN MEJOR APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS CON EL CONSIGUIENTE BENEFICIO ECONÓMICO Y AMBIENTAL.

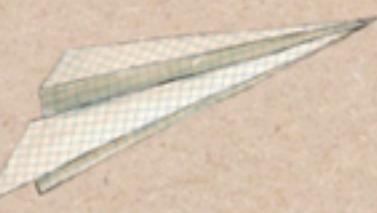


PODEMOS DISTINGUIR LAS ACTIVIDADES QUE SE MENCIONAN A CONTINUACIÓN.

ACOPIO DE MATERIAS PRIMAS

EN EL DESARROLLO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEBEMOS GUIARNOS POR EL PRINCIPIO DE REALIZAR UNA “**COCINA DE MERCADO**”, BASADA EN PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA, CON LO QUE PODREMOS GARANTIZAR PRODUCTOS FRESCOS Y DE CALIDAD, EVITANDO EL IMPACTO MEDIOAMBIENTAL DERIVADO DE LA CONSERVACIÓN EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS, Y DEL TRANSPORTE DESDE LUGARES REMOTOS.





CAFÉ Y CACAO

- 572 mil t, 120 mil t CO₂.
- Vietnam, Alemania y Brasil.
- 210 kg de CO₂ ~ 1.290 km ~ 0,12 Ha.

ANIMALES VIVOS

- 2.224 mil t, 2.890 mil t CO₂.
- Países Bajos, Francia y Suiza.
- 1300 kg de CO₂ ~ 800 km ~ 0,13 Ha.

PREPARADOS

- 451 mil t, 114 mil t CO₂.
- Diversos países europeos.
- 250 kg de CO₂ ~ 1.540 km ~ 0,14 Ha.

LEYENDA:

Importaciones de Alimentos al Estado español en 2007: distancia media recorrida, medio de transporte más frecuente.

-Cantidad importada, emisiones de CO₂.

-Principales países de procedencia.

-Por cada tonelada: emisiones de CO₂, equivalencia en kilómetros recorridos en coche de gasóleo y huella ecológica.

VINO

- 3.855 t, 848 t CO₂.
- Chile, Argentina e Italia.
- 327 kg de CO₂ ~ 2.010 km ~ 0,327 Ha.

PESCADO

- 1.538 mil t, 757 mil t CO₂.
- Argentina, Marruecos, China, Francia y Portugal.
- 490 kg de CO₂ ~ 3.020 km ~ 0,27 Ha.

CEREALES

- 13.262 mil t, 1.397 mil t CO₂.
- Brasil, Francia, Estados Unidos y Argentina.
- 110 kg de CO₂ ~ 680 km ~ 0,06 Ha.

PORCINO

- 104 mil t, 26 mil t CO₂.
- Francia, Países Bajos y Hungría.
- 252 kg de CO₂ ~ 1.538 km ~ 0,14 Ha.

FRUTAS Y LEGUMBRES

- 4.414 mil t, 950 mil t CO₂.
- Francia, Tailandia y Portugal.
- 220 kg de CO₂ ~ 1.350 km ~ 0,12 Ha.

PIENSOS

- 5.900 mil t, 828 mil t CO₂.
- Argentina.
- 140 kg de CO₂ ~ 860 km ~ 0,08 Ha.



CÁRNICOS

- 465 mil t, 122 mil t CO₂.
- Francia, Brasil, Alemania y Países Bajos.
- 260 kg de CO₂ ~ 1.600 km ~ 0,15 Ha.

GARBAZOS

- 48 mil t, 6 mil t CO₂.
- México.
- 130 kg de CO₂ ~ 800 km ~ 0,07 Ha.

AZÚCAR

- 1.135 mil t, 161 mil t CO₂.
- Francia, India y Portugal.
- 150 kg de CO₂ ~ 920 km ~ 0,08 Ha.

SOJA (99% posibilidades de OMG)

- 6.791 mil t, 768 mil t CO₂.
- Argentina y Brasil.
- 110 kg de CO₂ ~ 680 km ~ 0,06 Ha.

TAMBIÉN DEBEMOS INCLUIR AQUELLOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS QUE HAN SIDO RESPETUOSOS CON EL MEDIOAMBIENTE FIJÁNDONOS EN LAS ECOETIQUETAS QUE LOS DISTINGUEN.

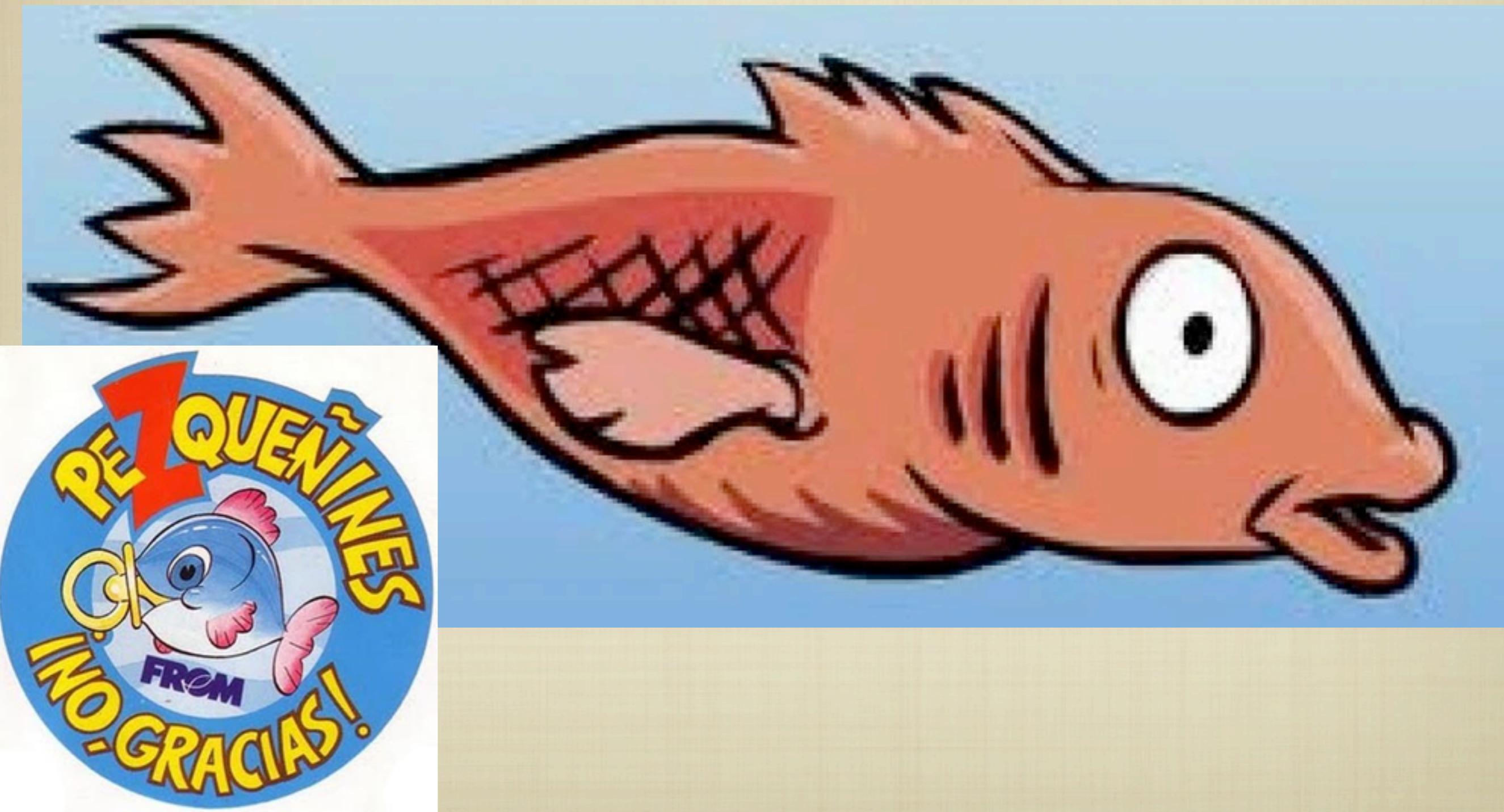


Nº

A



TAMBIÉN HAY QUE RESPETAR EL TAMAÑO MÍNIMO DE LAS PIEZAS, COMO OCURRE CON LOS PESCADOS, Y QUE LOS PRODUCTOS VENGAN POR LOS CONDUCTOS DE COMERCIALIZACIÓN ADECUADOS, GARANTIZANDO SU TRAZABILIDAD.





ES UNA LABOR DIRECTA AL MAR.
ES UN BENEFICIO DIRECTO A TI.

Pezqueñines no

RESPETAR LAS TALLAS MÍNIMAS ESTÁ EN NUESTRAS MANOS

...Y ES TAN FÁCIL COMO ESTO.



DIA

DE

Y

VIDA EN

EL

RESPECTA EL



SARDINA
¡TOMA MEDIDAS!

ACEDÍA	BOQUERÓN/ANCHOA	CABALLA	GALLO	PALOMETA	JUREL/CHICHARRO
Cantábrico, Noroeste Golfo de Cádiz 15 cms.	Cantábrico, Noroeste 12 cms. Golfo de Cádiz, 10 cms. Canarias, Mediterráneo 9 cms.	Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz, 20 cms. Mediterráneo 18 cms.	Mediterráneo 15 cms. Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz, 20 cms.	Mediterráneo Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz, y Canarias 16 cms.	Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz 15 cms. Canarias, Mediterráneo 12 cms.
LENGUADO	MERLUZA	RAPE	SALMONETE	SARDINA	CIGALA
Mediterráneo 20 cms. Cantábrico, Noroeste, Golfo	Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz 27 cms.	Mediterráneo 30 cms.	Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz, Canarias 15 cms.	Cantábrico, Noroeste, Golfo de Cádiz, Canarias,	Mediterráneo, Cantabria, Noroeste, Golfo de Cádiz,

CONSERVACIÓN

LA POSIBILIDAD DE TENER UN SUMINISTRO DE COMPRAS DIARIO O CON BASTANTE FRECUENCIA NOS EVITARÁ EL TENER GRANDES CÁMARAS DE CONSERVACIÓN.



TAMBIÉN DEBEMOS ATENDER A LAS TEMPERATURAS ADECUADAS DE CONSERVACIÓN A CADA TIPO DE PRODUCTOS, A VECES LAS MÁS FRÍAS NO SON LAS MÁS ADECUADAS, PERO SÍ LAS QUE MÁS SE CONSUMEN.

LA UTILIZACIÓN DE RECIPIENTES HERMÉTICOS PARA GUARDAR LOS ALIMENTOS ES MEJOR QUE GUARDARLOS ENVUELVTOS EN FILM O PAPEL DE ALUMINIO DE UN SOLO USO.



COCINADO

EN HOSTELERÍA PODEMOS DISTINGUIR UNAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS Y OTRAS DE PRODUCCIÓN, COMO SON LOS PROCESOS DE COCINADO; EN ESTOS EXISTEN CONSUMOS DE MATERIAS PRIMAS Y DE ENERGÍA QUE TENEMOS QUE TENER MUY EN CUENTA:



- ELABORAR UNA OFERTA GASTRONÓMICA CON LOS PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA.
- LOS FOGONES, HORNOS, ETC. DEBEMOS ENCENDERLOS CUANDO VAYAMOS A UTILIZARLOS, NO DEJAR NINGUNO ENCENDIDO INNECESARIAMENTE.
- VIGILAR EL CONSUMO DE AGUA CUANDO LAVAMOS FRUTAS Y HORTALIZAS.
- APROVECHAR AL MÁXIMO LAS MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS: ESPINAS, CABEZAS DE PESCADO QUE SIRVEN PARA FUMETS; RECORTES Y PARTES VERDES DE LAS HORTALIZAS, QUE PUEDEN SER USADAS EN FONDOS; RECORTES DE CARNES PARA RELLENOS, HAMBURGUESAS, ETC.



LIMPIEZA

LAS NORMAS HIGIÉNICAS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN OBLIGAN A UNAS MEDIDAS DE LIMPIEZA MUY EXIGENTES; EN ESTA ACTIVIDAD DEBEMOS PONER ÉNFASIS EN LA EFECTIVIDAD DE LOS PROCESOS Y LOS PRODUCTOS EMPLEADOS:

- ABRIR LOS GRIFOS SÓLO CUANDO SEA NECESARIO, NO DEJAR CORRER EL AGUA MIENTRAS SE LAVA O SE ENJABONA; ACLARAR CON AGUA FRÍA.
- COLOCAR ROCIADORES EN LOS GRIFOS PARA REDUCIR EL VOLUMEN DEL AGUA EMITIDA.
- EVITAR EN LO POSIBLE, PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA LIMPIEZA.
- BUSCAR PRODUCTOS BIODEGRADABLES Y DETERGENTES SIN FOSFATOS.









FROGGY ECOLÓGICO,
LA NUEVA GENERACIÓN
EN LIMPIEZA



RESIDUOS

TODAS LAS ACTIVIDADES GENERAN ALGÚN TIPO DE RESIDUOS, Y PARTICULARMENTE EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, DONDE SE GENERAN LA MAYOR PARTE DE LOS DESHECHOS; ES MUY IMPORTANTE REALIZAR UNA IMPORTANTE GESTIÓN DE LOS MISMOS:



- CONOCER LAS NECESIDADES DE RECICLADO O TRATAMIENTO ESPECÍFICO DE LOS DISTINTOS RESIDUOS GENERADOS EN LA ACTIVIDAD.
- REALIZAR UNA CORRECTA SELECCIÓN DE RESIDUOS PARA SU RECOGIDA SELECTIVA POR AGENTES AUTORIZADOS.
- EVITAR UTILIZAR LOS DESAGÜES PARA LA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS QUE PRECISEN TRATAMIENTO ESPECÍFICO, COMO LOS ACEITES DE COCINA.

ELECTRODOMÉSTICOS

FORMAN PARTE IMPORTANTE DEL EQUIPAMIENTO DEL ÁREA DE RESTAURACIÓN; EL BUEN FUNCIONAMIENTO Y LA EFICIENCIA ENERGÉTICA AHORRARÁN CONSUMOS Y MEJORARÁN LA CONSERVACIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

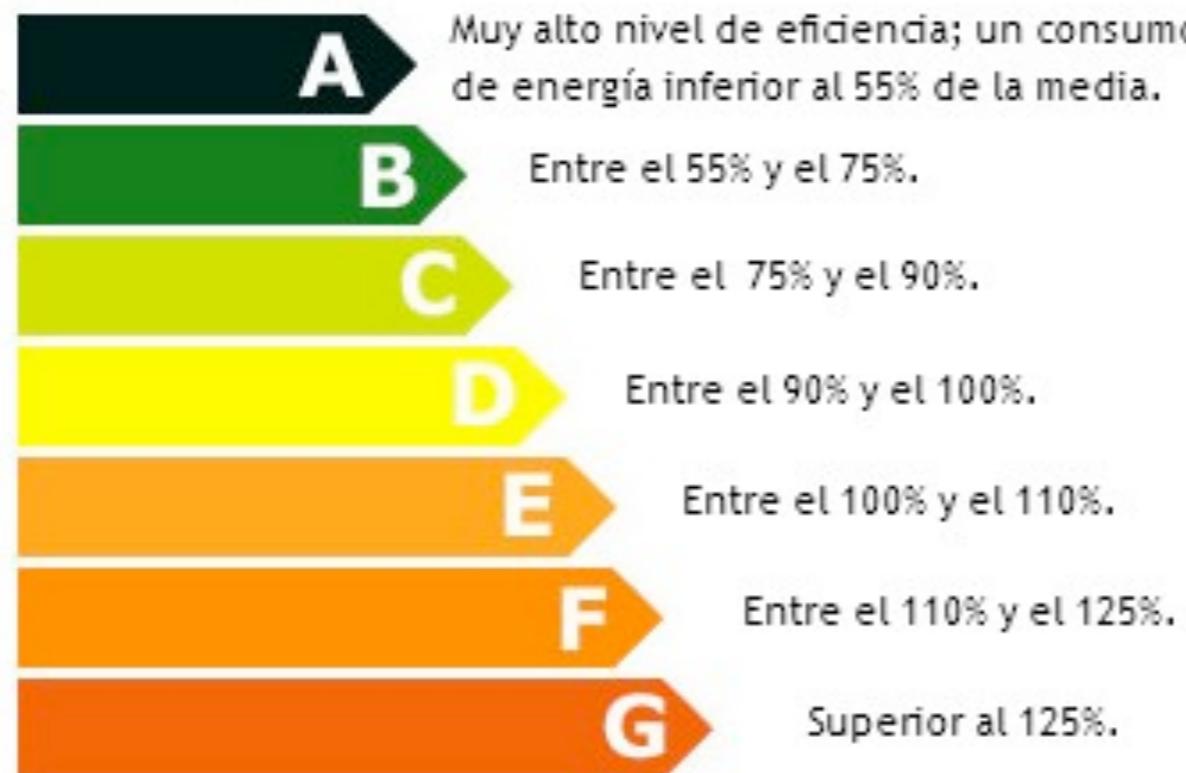
-ELEGIR ELECTRODOMÉSTICOS DE ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA.

-REALIZAR UN CORRECTO MANTENIMIENTO DE LOS MISMOS, VIGILANDO LAS JUNTAS DE LAS PUERTAS DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS, REGULAR CORRECTAMENTE LOS TERMOSTATOS DE LAS CÁMARAS, LIMPIAR LAS REJILLAS DE LOS EVAPORADORES, FILTROS DE CAMPANAS, ETC.

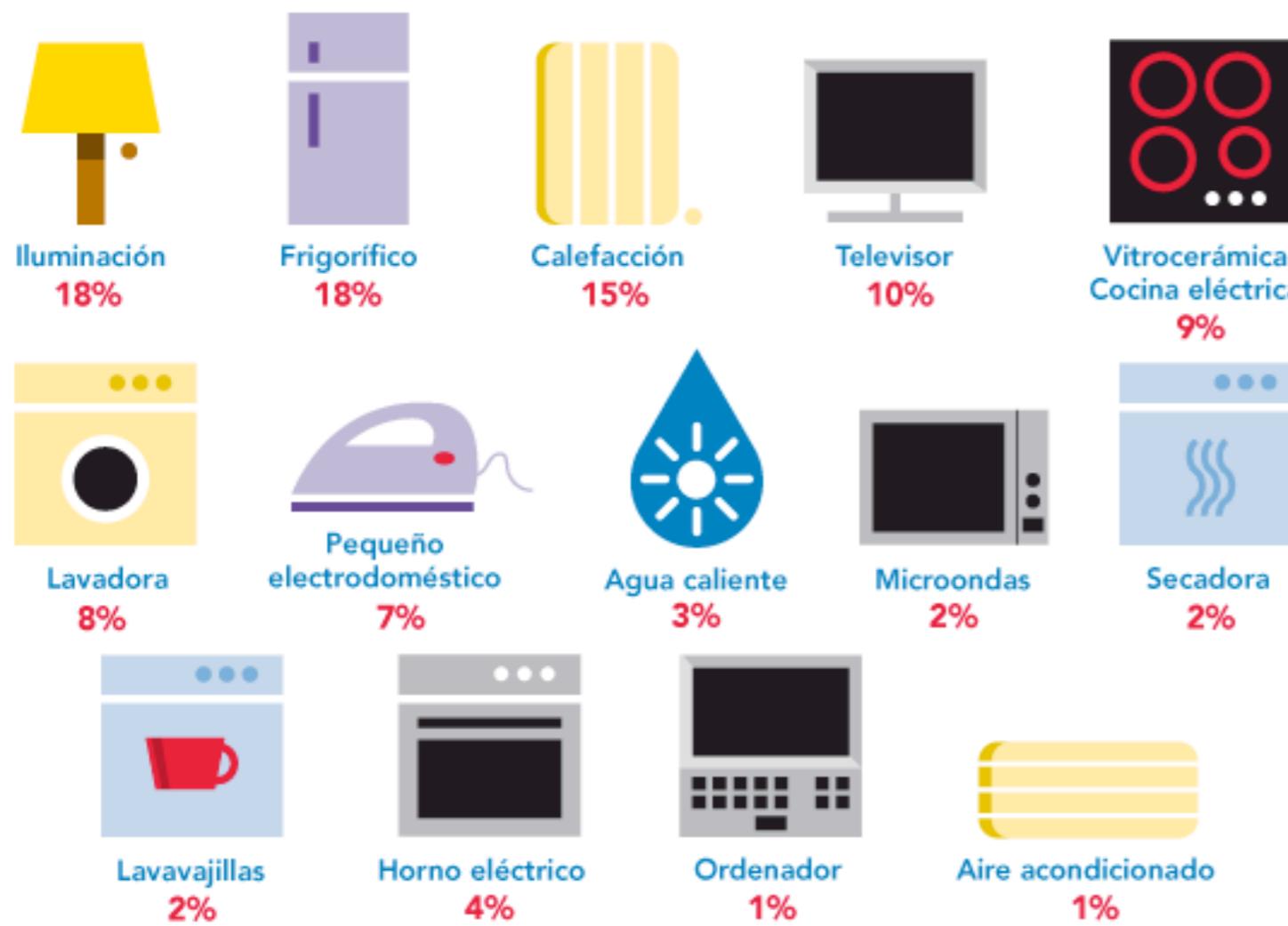
-LOS LAVAVAJILLAS TENDRÁN PROGRAMAS DE LAVADO QUE OPTIMICEN EL CONSUMO DE AGUA, DOSIFICADORES DE JABÓN, Y TEMPERATURA ADECUADA QUE NO EXCEDA DEL MÍNIMO RECOMENDABLE



Más eficiente



Menos eficiente

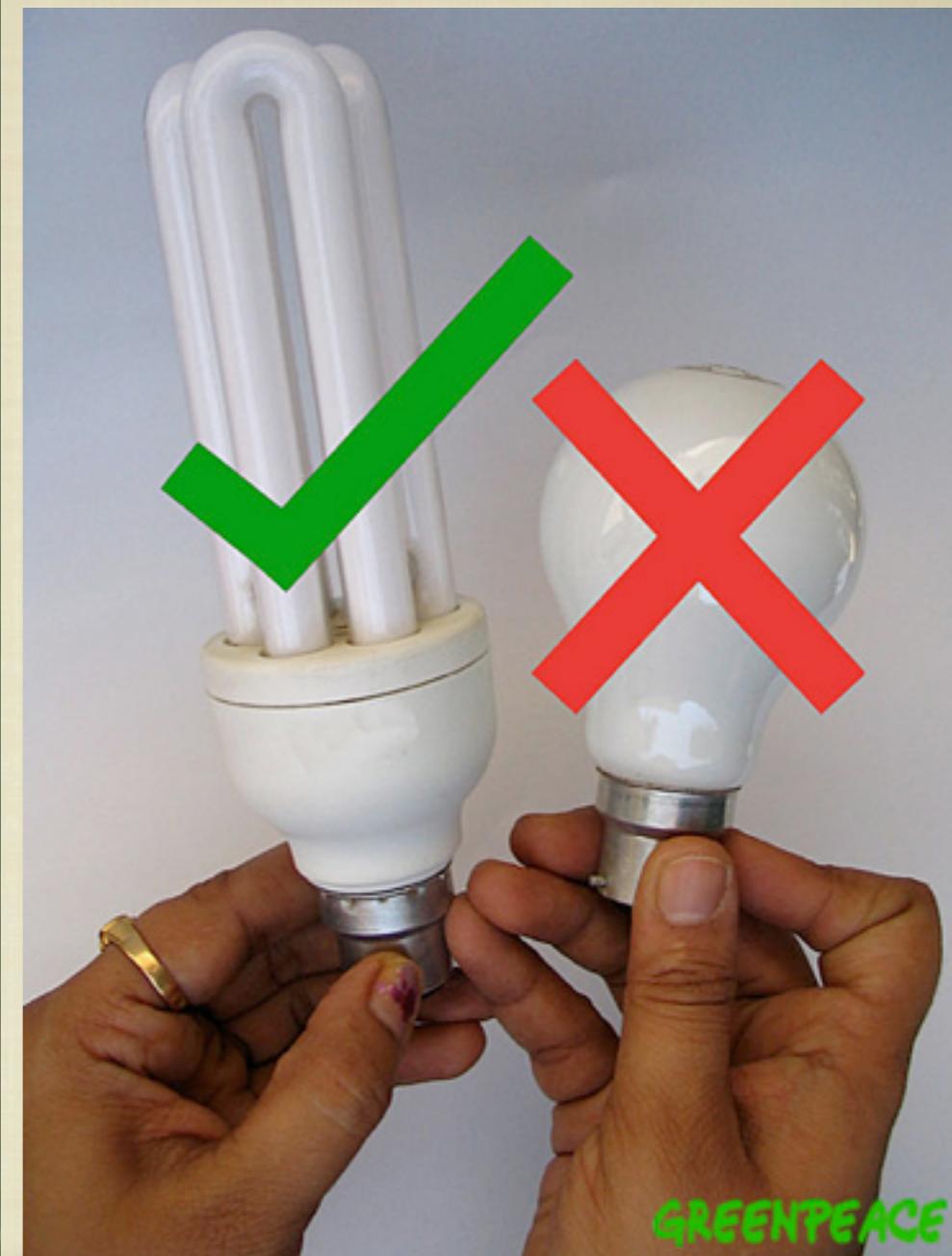


ILUMINACIÓN

LA CORRECTA ILUMINACIÓN DE LAS ESTANCIAS MEJORA EL OCIO Y DISFRUTE DE LOS CLIENTES ASÍ COMO LA ACTIVIDAD LABORAL DE LOS TRABAJADORES; APROVECHAR LA LUZ NATURAL CON UNA ILUMINACIÓN NATURAL DE BAJO CONSUMO, EN LAS HORAS Y LUGARES A LOS QUE LA LUZ SOLAR NO LLEGUE, SIGNIFICA UN CONSUMO RESPONSABLE; DEBEMOS INTENTAR:

- EN LAS ZONAS DE PASO COLOCAR PULSADORES CON TEMPORIZADOS PARA QUE LAS LUCES NO ESTÉN ENCENDIDAS INNECESARIAMENTE.
- EMPLEAR BOMBILLAS DE BAJO CONSUMO Y LARGA DURACIÓN.







Las lámparas ahorradoras de energía denominadas **CFL (Compact Fluorescent Lamp – Lámpara Fluorescente Compacta)** son una variante mejorada de las lámparas de tubos rectos fluorescentes, que fueron presentadas por primera vez al público en la Feria Mundial de New York efectuada en el año 1939.

Generalmente las lámparas o tubos rectos fluorescentes son voluminosos y pesados, por lo que en 1976 el ingeniero Edward Hammer, de la empresa norteamericana GE, creó una lámpara fluorescente compuesta por un tubo de vidrio alargado y de reducido diámetro, que dobló en forma de espiral para reducir sus dimensiones. Así construyó una lámpara fluorescente del tamaño aproximado de una bombilla común, cuyas propiedades de iluminación eran muy similares a la de una lámpara incandescente, pero con un consumo mucho menor y prácticamente sin disipación de calor al medio ambiente.

Aunque esta lámpara fluorescente de bajo consumo prometía buenas perspectivas de explotación, el proyecto de producirla masivamente quedó engavetado, pues la tecnología existente en aquel momento no permitía la producción en serie de una espiral de vidrio tan frágil como la que requería en aquel momento ese tipo de lámpara.

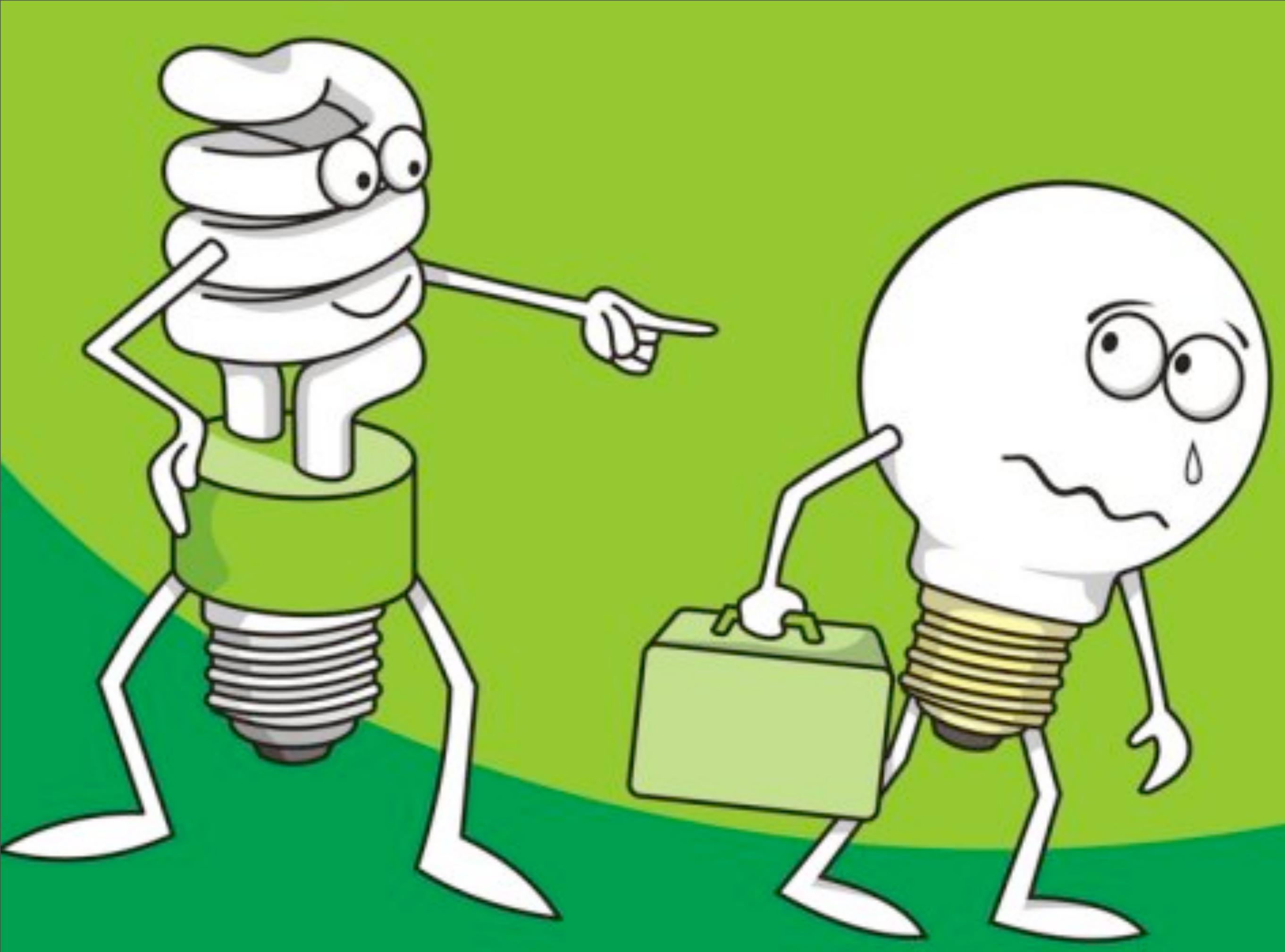
Sin embargo, con el avance de las tecnologías de producción, hoy en día, además de las lámparas CFL con tubos rectos, las podemos encontrar también con el tubo en forma de espiral, tal como fueron concebidas en sus orígenes y que podemos ver en la foto de la derecha.



VENTAJAS DE LAS LÁMPARAS AHORRADORAS CFL COMPARADAS CON LAS INCANDESCENTES.

- * Ahorro en el consumo eléctrico. Consumen sólo la 1/5 parte de la energía eléctrica que requiere una lámpara incandescente para alcanzar el mismo nivel de iluminación, es decir, consumen un 80% menos para igual eficacia en lúmenes por watt de consumo (lm-W).
- * Recuperación de la inversión en 6 meses (manteniendo las lámparas encendidas un promedio de 6 horas diarias) por concepto de ahorro en el consumo de energía eléctrica y por incremento de horas de uso sin que sea necesario reemplazarlas.
- * Tiempo de vida útil aproximado entre 8000 y 10000 horas, en comparación con las 1000 horas que ofrecen las lámparas incandescentes.
- * No requieren inversión en mantenimiento.
- * Generan 80% menos calor que las incandescentes, siendo prácticamente nulo el riesgo de provocar incendios por calentamiento si por cualquier motivo llegaran a encontrarse muy cerca de materiales combustibles.
- * Ocupan prácticamente el mismo espacio que una lámpara incandescente.
- * Tienen un flujo luminoso mucho mayor en lúmenes por watt (lm-W) comparadas con una lámpara incandescente de igual potencia.
- * Se pueden adquirir con diferentes formas, bases, tamaños, potencias y tonalidades de blanco.





LAVADO Y PLANCHADO



LA HOSTELERÍA GENERA DIARIAMENTE GRAN CANTIDAD DE MANTELES, SERVILLETAS, PAÑOS DE COCINA UNIFORME DE PERSONAL, ETC QUE PRECISAN DE LAVADO Y PLANCHADO; ELEGIR LOS PROCESOS ADECUADOS PRODUCE UN AHORRO IMPORTANTE.

DEBEMOS TENER EN CUENTA,

- CUANDO EL LAVADO DE LA ROPA SE HAGA A TRAVÉS DE UNA EMPRESA EXTERNA, SE PRETENDERÁ QUE SEA UNA ECOLÓGICA.
- SI EL ESTABLECIMIENTO TIENE MEDIOS PARA EL LAVADO Y PLANCHADO DE LA ROPA, DEBEMOS LLENAR LA LAVADORA A CARGA COMPLETA, OPTAR POR EL LAVADO EN FRÍO, Y PRESCINDIR DE PRELAVADO SI ES POSIBLE; USAR PROGRAMAS “ANTIARRUGAS” PARA QUE EL PLANCHADO SEA MÁS SENCILLO.
- EVITAR LA SECADORA.
- PLANCHAR A LA TEMPERATURA MÁS BAJA POSIBLE; EN MUCHOS ESTABLECIMIENTOS SE PLANCHAN SUPERFICIALMENTE LOS MANTELES UNA VEZ ESTÁN PUESTOS PARA ELIMINAR LA MARCA DE LA DOBLEZ.



EJEMPLO: CÓMO ES UNA LAVANDERÍA - TINTORERÍA ECOLÓGICA:

- Utiliza las energías menos contaminantes, empleando materiales reutilizables y reciclando los residuos.
- Utiliza productos y procesos de menor impacto ambiental.
- Se adecua a la reglamentación de la CEE en cuanto a maquinaria se refiere, por tanto no emite humos ni olores al exterior:



Dotamos a nuestra maquinaria de:

- Tecnología INVERTER, ahorrando consumo de agua y electricidad.
- Aspiración con carbones activados antes de abrir la puerta de carga (cortina de aire que evita que el disolvente se volatilice en el medio ambiente).
- Filtro rotativo con telas de nylon ecológicas.
- Sistema automático economizador de agua Standard.
- Plásticos reciclables y biodegradables.
- Bomba automática para la limpieza de residuos y/o lodos.

SERVICIOS HIGIÉNICOS

UNAS SENCILLAS RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA A LA HORA DE UTILIZAR LOS SERVICIOS IMPLICAN UN CONSIDERABLE AHORRO DE RECURSOS:

- TENER CISTERNAS CON INTERRUPCIÓN DE LA DESCARGA O DE DOBLE BOTÓN.
- COLOCAR GRIFOS DIFUSORES DE AGUA; DOSIFICADORES DE JABÓN.
- COLOCAR PAPELERAS PARA QUE EL WC NO SE USE COMO PAPELERA.
- ADQUIRIR PAPEL HIGIÉNICO QUE NO HAYA SIDO BLANQUEADO CON CLORO, Y QUE NO TENGA MÁS DE DOS CAPAS.



MOBILIARIO Y DECORACIÓN

CUANDO LOS MUEBLES Y ELEMENTOS DE DECORACIÓN ESTÉN CONSTRUIDOS DE MADERA, ELEGIR AQUELLOS QUE TENGAN LOS LOGOTIPOS DE “CERTIFICACIÓN FORESTAL DE GESTIÓN MADERERA SOSTENIBLE”; QUE SEAN DE FÁCIL LIMPIEZA Y NO REQUIERAN PARA ELLO PRODUCTOS QUÍMICOS.



UTILIZA MADERA CERTIFICADA PEFC



ECOINNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA CONSTRUCCIÓN

Por el compromiso con el medio ambiente, por la protección de los ecosistemas y la biodiversidad biológica, por la baja huella ecológica y la capacidad de absorción de CO₂, por el sustento económico de las poblaciones rurales, por combatir la tala ilegal y los incendios de nuestros bosques... por estas razones y muchas más, utiliza madera certificada PEFC.

www.pefc.es



VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN

COCINAS, COMEDORES, Y HABITACIONES, ETC. REQUIEREN UNA CONSTANTE RENOVACIÓN DEL AIRE, AL IGUAL QUE UNAS CONDICIONES DE TEMPERATURA QUE HAGAN CONFORTABLE LA ESTANCIA.



- UTILIZAR LA VENTILACIÓN NATURAL PARA AIREAR O REFRESCAR LAS ESTANCIAS, MEJOR QUE LOS SISTEMAS ARTIFICIALES.
- NO ABUSAR DE LOS SISTEMAS DE CALEFACCIÓN, Y DE AIRE ACONDICIONADO, REGULANDO LOS TERMOSTATOS A TEMPERATURAS DE CONFORT.

MENAJE

- DEBEMOS ESCOGER PRODUCTOS DE MATERIALES DE CALIDAD Y RESISTENTES AL USO.
- ELEGIR CONJUNTOS DE LOS QUE PODAMOS REPONER FÁCILMENTE PIEZAS ROTAS O DETERIORADAS PARA NO TENER QUE RENOVAR PREMATURAMENTE TODO EL CONJUNTO.
- OPTAR POR DISEÑOS PRÁCTICOS Y ATEMPORALES, QUE NO PASEN DE MODA Y NO SEAN INCÓMODOS.
- LAS MANTELERÍAS DEBEN SER DE BUENA CALIDAD, EN MATERIALES NATURALES, DE FÁCIL LAVADO Y QUE NO NECESITEN UN PLANCHADO RIGUROSO.



DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO

ES IMPORTANTE APROVECHAR CORRECTAMENTE LOS ESPACIOS; ESTANCIAS DEMASIADO GRANDES GENERAN MAYOR NECESIDAD EN ILUMINACIÓN, CLIMATIZACIÓN, ETC. SI BIEN LOS ESPACIOS PEQUEÑOS DIFICULTAN LA ACTIVIDAD, DEPENDENCIAS EXCESIVAMENTE GRANDES, ELEVAN LOS COSTES DE MANTENIMIENTO.

TAMBIÉN DEBEMOS ORIENTAR CORRECTAMENTE LOS ESPACIOS, OPTIMIZANDO LOS DIAGRAMAS DE FLUJOS DE LOS ALIMENTOS, FACILITANDO LAS CORRIENTES DE AIRE Y LA ILUMINACIÓN NATURAL, COLOCANDO ESTRATÉGICAMENTE CLARABOYAS, PUERTAS Y VENTANAS.



EMISIONES Y RESIDUOS GENERADOS

ADEMÁS DE LA BASURA, SE GENERAN OTROS DESECHOS, COMO HUMOS, GASES, Y TODO TIPO DE LÍQUIDOS, QUE DEBEMOS ELIMINAR DE MANERA CORRECTA.



RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS

PROCEDENTES DE LOS RESIDUOS Y MATERIALES DE DESHECHO GENERADOS EN NUESTRA ACTIVIDAD; SE DISTINGUEN:

-ORGÁNICOS: RESTOS PROCEDENTES DE LA LIMPIEZA DE PESCADOS, CARNES, VERDURAS, ETC., RESTOS DE ALIMENTOS COCINADOS PROCEDENTES DE COCINA Y RESTAURANTES.

- INORGÁNICOS: DISTINGUIENDO ENTRE PAPEL, Y CARTÓN, VIDRIO Y PLÁSTICOS, Y ENVASES.



EMISIONES A LA ATMÓSFERA

HUMOS Y GASES PROCEDENTES DE LA COCINA,
EXTRACTORES DE LA CAFETERÍA, GASES
PROCEDENTES DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE
UTILIZADOS EN LA ACTIVIDAD, (VEHÍCULOS DE
PROVEEDORES), Y EMISIÓN DE RUIDOS.



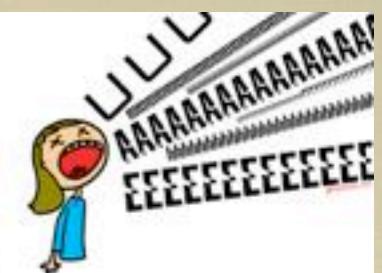
•CAUSA PRINCIPAL

La actividad humana; el transporte, la construcción de edificios y obras públicas, la industria, entre otras.



•RUIDO

Sonido no deseado



•QUÉ ES?

CONTAMINACIÓN SÓNICA



•CONSECUENCIAS

- Perdida de audición
- Irritabilidad exagerada
- Alteraciones del sueño
- Disminución de la capacidad de concentración



El oído humano sólo puede soportar ciertos niveles máximos de ruido

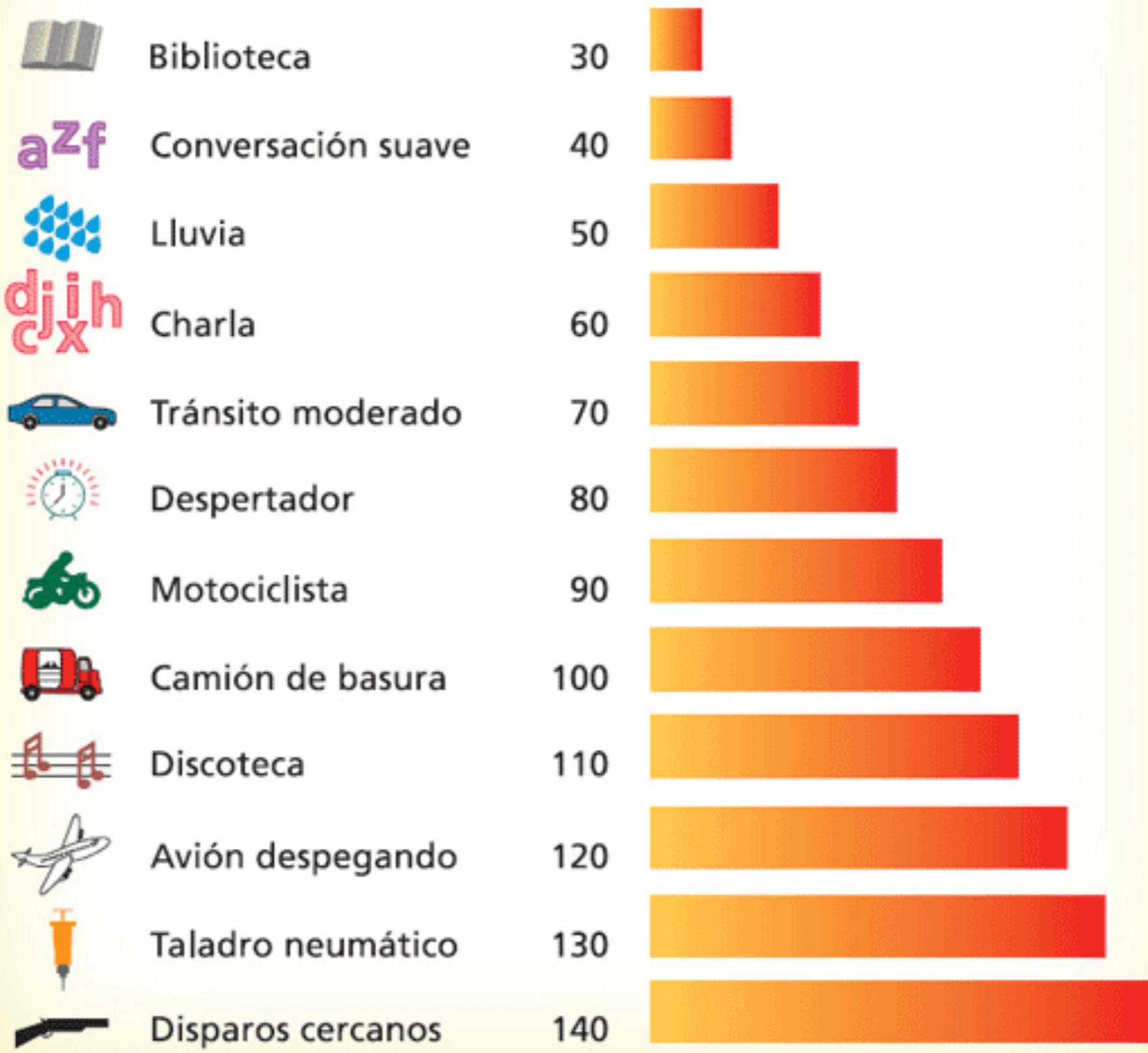


•POR QUÉ?

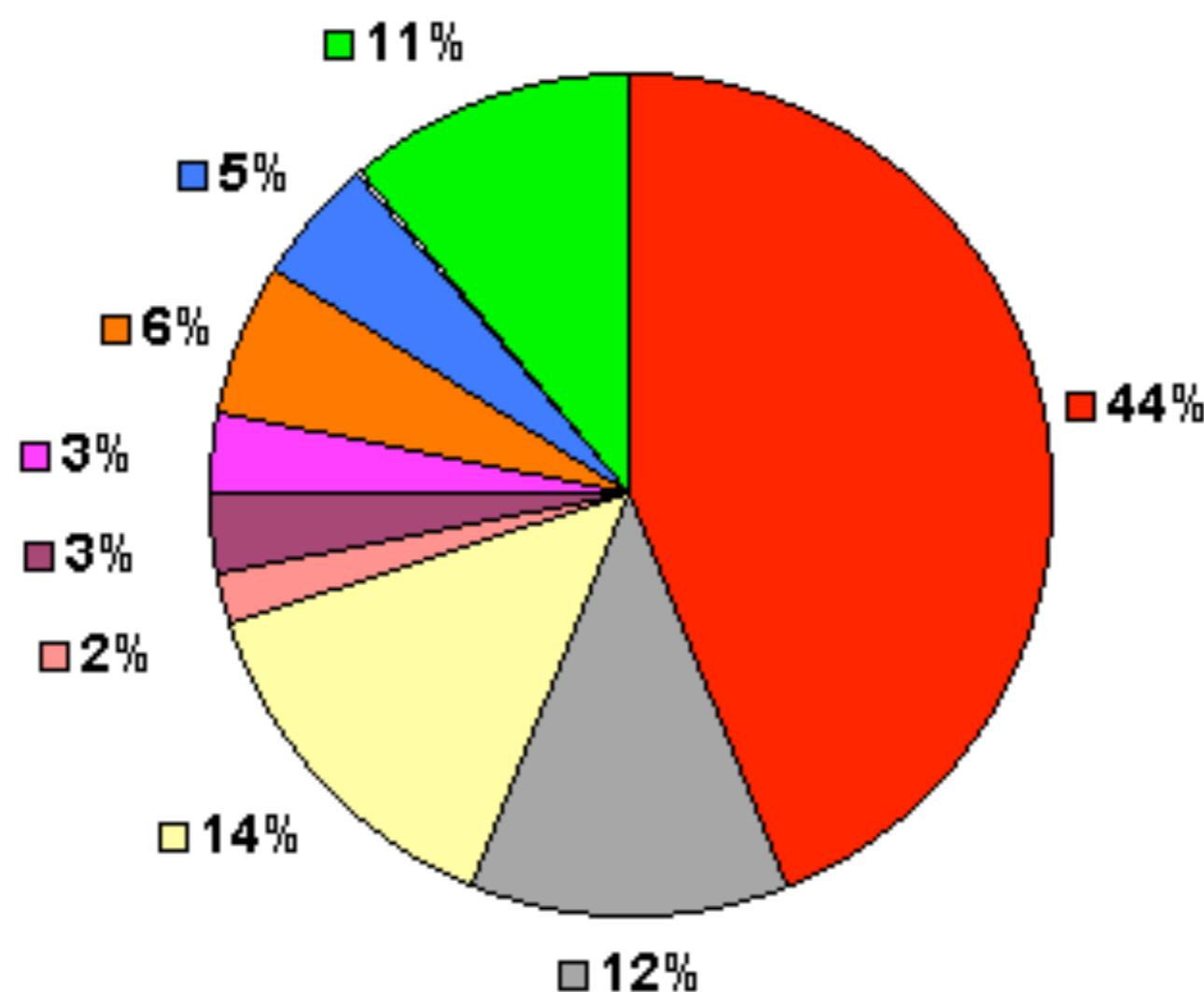
Puede producir efectos fisiológicos y psicológicos nocivos para una persona o grupo de personas que circulan a nivel aéreo por las calles de una población



La exposición a ruidos superiores a 85-90 decibeles durante varias horas por día causa daños irreversibles a nuestros oídos.



Fuentes principales de los niveles de ruido urbano



www.paravivirmejor.cl

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| ■ Turismos | ■ Vehiculos pesados |
| ■ Motos y motocicletas | ■ Recogida de basuras |
| ■ Obras urbanas | ■ Ventilación y aire acondicionado |
| ■ Peatones | ■ Sirenas y claxon |
| ■ Otras causas | |

RESIDUOS LÍQUIDOS

AGUAS RESIDUALES PROCEDENTES DE LA ACTIVIDAD EN COCINA, CAFETERÍA Y BARES, AGUAS PROCEDENTES DE INODOROS, PROCESOS DE LIMPIEZA, ETC., QUE SE EVACÚAN POR EL SISTEMA DE DESAGÜES QUE VAN AL SISTEMA DE ALCANTARILLADO.

**A C E I T E S
PROCEDENTES DE
FREIDORAS O DE
LOS VEHÍCULOS DE
TRANSPORTE
UTILIZADOS EN LA
ACTIVIDAD.**



EN AMBOS CASOS, EXISTEN CANALES DE RECOGIDA ESPECÍFICOS MEDIANTE EMPRESAS AUTORIZADAS PARA ELLO.

RESIDUOS PELIGROSOS Y CONTAMINANTES



SE TRATA DE PRODUCTOS QUE REQUIEREN UNA RECOGIDA ESPECÍFICA POR GESTORES AUTORIZADOS PARA SU GESTIÓN, ALMACENAJE, Y RECICLAJE; SON PILAS, BATERÍAS TUBOS FLUORESCENTES, TONER DE IMPRESORAS Y FOTOCOPIADORAS, ENVASES QUE HAYAN CONTENIDO PRODUCTOS QUÍMICOS O DE LIMPIEZA.

RESIDUOS VOLUMINOSOS

SON DESECHOS PUNTUALES COMO MUEBLES O MAQUINARIA VIEJA, QUE REQUIERE RECOGIDA ESPECÍFICA O SU TRASLADO A PUNTOS LIMPIOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS.



Voluminosos



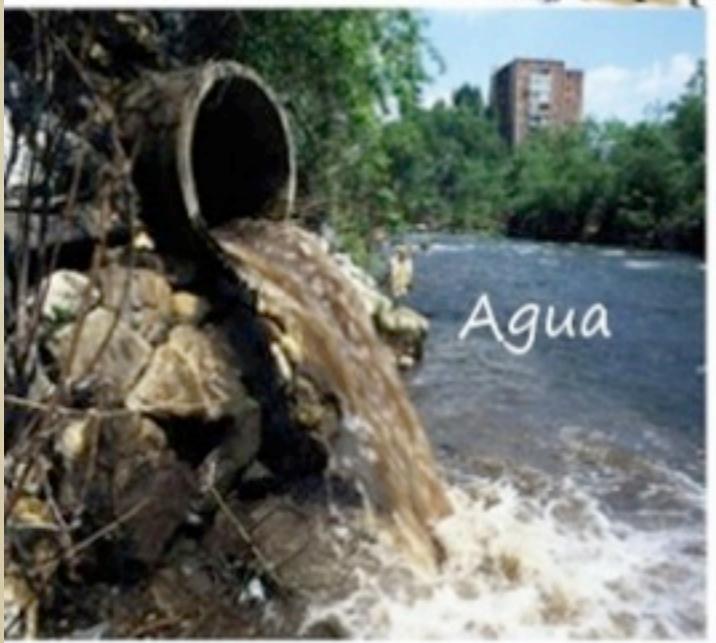
RESIDUOS DE DEMOLICIÓN U OBRAS



SURGEN POR LA REALIZACIÓN DE OBRAS Y REFORMAS; APARECEN DE MANERA PUNTUAL Y TIENEN UNA RECOGIDA ESPECÍFICA MEDIANTE CONTENEDORES DE OBRA Y ENTREGA A GESTORES AUTORIZADOS.

CADA RESIDUO TIENE UNOS CANALES DE RECOGIDA PARA SU PROCESADO; UTILIZA LOS CONTENEDORES ADECUADOS PARA CADA UNO DE ELLOS, UTILIZA LOS “PUNTOS LIMPIOS”, O RECURRE A LOS AGENTES AUTORIZADOS PARA LA RECOGIDA DE ACEITES.

**RECICLAR EVITA LA
CONTAMINACIÓN,
NOS BENEFICIA A TODOS.**



Tipos de Contaminación



Industrial



PRÁCTICAS INCORRECTAS

A CONTINUACIÓN SE DESCRIBEN UNA SERIE DE PRÁCTICAS QUE GENERAN UN GASTO O CONSUMO EXCESIVO, O INNECESARIO DE LOS RECURSOS, UNA GESTIÓN INADECUADA O UNA UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES POCO EFICIENTE.



PRÁCTICAS INCORRECTAS DE LOS RECURSOS

UNA GESTIÓN INADECUADA DE LOS PRODUCTOS, DESCUIDAR EL CONSUMO DE BIENES O DE ENERGÍA SUPONE MALGASTAR LOS RECURSOS CON LA CONSECUENTE PÉRDIDA ECONÓMICA O MEDIOAMBIENTAL; DEBEMOS EVITAR:

- MANTENER LAS LUces ENCENDIDAS SIN NECESIDAD.
- UTILIZAR MATERIALES DE UN SOLO USO.
- DEJAR LOS GRIFOS ABIERTOS SIN NECESIDAD.
- USAR PAPEL NO RECICLADO SI ES POSIBLE.
- MANTENER FUEGOS, HORNOS, O MAQUINARIA ENCENDIDA SI NO SE ESTÁ USANDO.
- ALMACENAMIENTO INADECUADO DE MATERIAS PRIMAS, LO QUE PUEDE PROVOCAR DETERIOROS O MALA CONSERVACIÓN.
- REALIZAR ACOPIO DE PROVISIONES EXCESIVAS, CAUSANDO CADUCIDAD O PÉRDIDA.
- ADQUIRIR PRODUCTOS FUERA DE LOS CANALES ESTABLECIDOS (FURTIVOS, PESCA ILEGAL, SIN TRATAMIENTOS ADECUADOS NI DATOS DE TRAZABILIDAD).



PRÁCTICAS INCORRECTAS EN CONTAMINACIÓN Y RESIDUOS

NO SEPARAR ADECUADAMENTE O UTILIZAR PRODUCTOS CONTAMINANTES O QUE PERJUDIQUEN EL MEDIOAMBIENTE, PROVOCAR DAÑOS EN EL ENTORNO, A MENUDO IRREVERSIBLES. DEBEMOS EVITAR:

- NO HACER UNA CORRECTA SEPARACIÓN DE RESIDUOS.**
- NO MANTENER UN CORRECTO MANTENIMIENTO DE LOS FILTROS Y SISTEMAS DE EXTRACCIÓN Y REFRIGERACIÓN.**
- UTILIZAR AEROSOLES CON CFCs.**
- UTILIZAR TINTAS CON PIGMENTOS NOCIVOS.**
- TENER EQUIPOS DE FRÍO Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN QUE UTILICEN GASES NOCIVOS COMO REFRIGERANTES.**
- UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA NO BIODEGRADABLES O CON FOSFATOS.**
- VERTER ACEITES O PRODUCTOS QUÍMICOS POR EL DESAGÜE.**

PRÁCTICAS INCORRECTAS EN GESTIÓN DE ESPACIOS

A LA HORA DE PLANIFICAR LOS ESPACIOS EN LOS QUE VAMOS A DESARROLLAR LA ACTIVIDAD, DEBEMOS EVITAR:

-TENER ESPACIOS O INSTALACIONES POCO ADECUADOS AL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN.



-NO APROVECHAR LA VENTILACIÓN Y LA ILUMINACIÓN NATURAL.

PRÁCTICAS CORRECTAS

ES MUY IMPORTANTE REALIZAR UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES CON ARREGLO A LAS ACTIVIDADES QUE VAMOS A DESARROLLAR EN ELLAS, EL ORDEN, LA ADECUACIÓN DE LOS ESPACIOS, Y EL TAMAÑO DE LOS MISMOS.



PRÁCTICAS CORRECTAS DE GESTIÓN DE RECURSOS

EL AHORRO NO SÓLO ES ECONÓMICO Y MEDIOAMBIENTAL, TAMBÍEN ES UNA GARANTÍA PARA LOS CLIENTES.



**VEREMOS PRÁCTICAS CORRECTAS EN CADA
APARTADO:**

PRÁCTICAS CORRECTAS EN GESTIÓN DE RECURSOS: MATERIAS PRIMAS.

- ELEGIR PROVEEDORES, PRODUCTOS Y MATERIALES CON CERTIFICACIÓN AMBIENTAL.**
- REALIZAR UN ACOPIO DE GÉNEROS RACIONAL, ATENDIENDO A LAS FECHAS DE CONSUMO PREFERENTE Y CADUCIDAD.**
- REALIZAR UNA OFERTA GASTRONÓMICA BASÁNDOSE EN LOS PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA.**
- ELEGIR PRODUCTOS CON ENVASES RECICLADOS, BIODEGRADABLES Y RETORNABLES.**
- REALIZAR UN CORRECTO ALMACENAJE DE LAS MATERIAS PRIMAS ATENDIENDO A SUS NECESIDADES DE CONSERVACIÓN.**
- EMPLEAR RECIPIENTES DE CONSERVACIÓN CON CIERRE, EN LUGAR DE ENVOLVER EN FILM, O PAPEL DE ALUMINIO.**
- USAR BOBINAS DE PAPEL RECICLADO QUE NO HAYA SIDO BLANQUEADO CON CLORO.**
- USAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA NO AGRESIVOS, Y EN LA DOSIFICACIÓN ADECUADA SEGÚN ESPECIFIQUE LA ETIQUETA.**
- UTILIZAR DOSIFICADORES DE JABÓN EN EL LAVAVAJILLAS.**

GESTIÓN DEL AGUA

- MANTENIMIENTO ADECUADO DE LA INSTALACIÓN PARA EVITAR GOTEOS.
- UTILIZACIÓN DE DISPOSITIVOS DE AHORRO DE AGUA EN LOS GRIFOS.
- CONCIENCIACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE LA NECESIDAD DE AHORRAR AGUA.
- CISTERNAS DE INODOROS CON PULSADORES DE DESCARGA EN DOS TIEMPOS.
- UTILIZAR LOS LAVAVAJILLAS Y LAVADORAS A CARGA COMPLETA.
- EN JARDINES Y PLANTAS UTILIZAR SISTEMAS DE RIEGO A HORAS DE BAJA INSOLACIÓN, Y POR GOTEO EN PARTERRES Y ARRIATES.





Todos podemos
AHORRAR AGUA



“Inodoro ecológico W+W” Washbasin + Waterclosed)



GESTIÓN DE LA ENERGÍA

- IMPLICAR AL PERSONAL EN LA NECESIDAD DEL AHORRO DE ENERGÍA.**
- PROGRAMAR AQUELLAS ACTIVIDADES QUE IMPLIQUEN UN GRAN GASTO DE ENERGÍA PARA LAS HORAS VALLE, EN FUNCIÓN EL TIPO DE TARIFA ELÉCTRICA CONTRATADA.**
- UTILIZAR EQUIPOS INFORMÁTICOS Y DE OFICINA CON SISTEMAS DE BAJO CONSUMO.**
- APAGAR LOS EQUIPOS DURANTE LOS PERÍODOS EN LOS QUE NO SE UTILICEN.**
- UTILIZAR EQUIPOS DE COCINA, FRIGORÍFICOS, HORNS, ETC, DE BAJO CONSUMO ENERGÉTICO.**
- UTILIZAR GAS NATURAL ANTES QUE OTRO TIPO DE COMBUSTIBLES MENOS EFICIENTES.**
- INSTALAR INTERRUPTORES CON TEMPORIZADOR EN PASILLOS Y ZONAS DE PASO, QUE SE APAGUEN AUTOMÁTICAMENTE.**

- UTILIZAR BOMBILLAS DE BAJO CONSUMO, Y ELEVADA EFICIENCIA ENERGÉTICA.
- COLOCAR DETECTORES DE PRESENCIA EN PASILLOS PARA ENCENDER LAS LUCES.
- CONTROL DE LAS TEMPERATURAS MEDIANTE TERMOSTATOS, MANTENIENDO NO MENOS DE 22 GRADOS EN VERANO NI 25 EN INVIERNO.
- TENER VENTANAS CON ACRISTALAMIENTO DOBLE, O PUENTE TÉRMICO, PARA MEJOR MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA.
- COLOCAR DISPOSITIVOS EN LAS PUERTAS PARA EVITAR LA VARIACIÓN DE LA TEMPERATURA CON EL EXTERIOR, COMO PUERTAS GIRATORIAS O CORTINAS DE AIRE.
- AISLAR TUBERÍAS DE LA CALEFACCIÓN, Y DE LA CLIMATIZACIÓN.
- MANTENIMIENTO PERIÓDICO DE LAS CALDERAS DE CALEFACCIÓN, Y EQUIPOS DE CLIMATIZACIÓN.
- VIGILAR EL AISLAMIENTO Y LOS CERRAMIENTOS DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS.
- SEPARAR LAS ZONAS FRÍAS DE LAS CALIENTES EN LA COCINA.

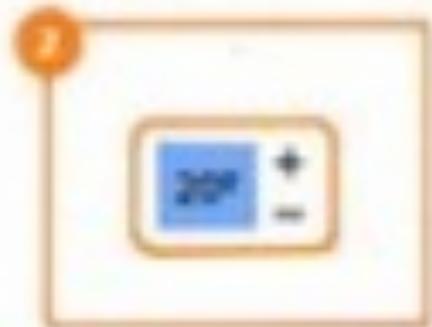
CONSEJOS PARA AHORRAR EN CALEFACCIÓN



Evite las fugas de calor sellando convenientemente la vivienda



Diez minutos de ventanas abiertas son suficientes para ventilar



El termostato es el mejor aliado para reducir el consumo de energía



No tape los radiadores con ropa u otros objetos



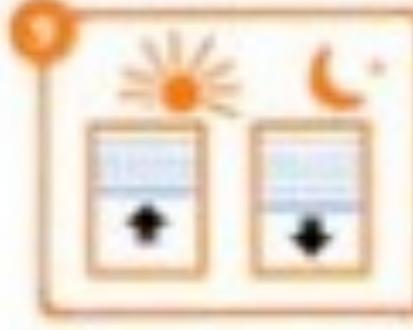
Con 20° de temperatura basta para mantener el confort en el hogar



Apague los radiadores de las habitaciones que no se usan



Si se ausentan por unas horas reduzca la calefacción a 15°



Suba las persianas en las horas de sol y ciérrelas al atardecer



Por la noche lo ideal es apagar la calefacción



Realice un mantenimiento adecuado de la instalación

PRÁCTICAS CORRECTAS EN GESTIÓN DE RESIDUOS

**SENCILLAMENTE SON CAMBIOS EN LAS ACTITUDES, NO
IMPLICAN UN ESFUERZO EXTRA, SÓLO ES CUESTIÓN DE
CONCIENCIA AMBIENTAL**

- IMPLICAR A TODO EL PERSONAL EN MATERIA DE GESTIÓN DE RESIDUOS, Y REDUCIR LAS EMISIONES CONTAMINANTES.
- EMPLEO DE PRODUCTOS QUE PUEDAN SER REUTILIZADOS O RECICLADOS.
- SEPARAR LOS RESIDUOS EN FUNCIÓN DE LOS SISTEMAS DE RECOGIDA PARA SU POSTERIOR RECICLADO Y PROCESADO, UTILIZANDO LOS CONTENEDORES ADECUADOS A CADA UNO DE ELLOS.
- MANTENER LOS CONTENEDORES LIMPIOS, EVITANDO MALOS OLORES Y PLAGAS.
- EVITAR EL USO DE PRODUCTOS QUE DEN LUGAR A RESIDUOS PELIGROSOS.
- LOS RESIDUOS PELIGROSOS COMO TUBOS FLUORESCENTES Y PILAS, SERÁN DEPOSITADOS EN LOS PUNTOS LIMPIOS PARA SU GESTIÓN.
- RECOGER LOS ACEITES PARA RECICLADO.
- REALIZAR UNA LIMPIEZA PERIÓDICA DE FILTROS Y SISTEMAS DE EXTRACCIÓN.
- NO USAR LOS DESAGÜES PARA VERTER ACEITES USADOS O PRODUCTOS CORROSIVOS, O CONTAMINANTES.



5 sencillos pasos para reducir nuestra huella de CO₂ en el planeta

Reducción
2.150Kg

4.480Kg

Emisiones CO₂ por persona
media global

Subir 2°C en invierno
Bajar 2°C en verano



900Kg Ajustar el termostato

500Kg Reducir la basura

Evitar productos con muchos envases.
Usar bolsas de basura y botellas de agua
reutilizables



450Kg Conducir menos

Conducir 50 km menos cada semana



225Kg Lavar la ropa en agua templada

Reducir la colada a 2 veces a la semana a
40°C en vez de agua caliente.



75Kg Cambiar una bombilla

Reemplazar una bombilla normal por
una de bajo consumo

