



MAS SALAGROS
EcoResort & SPA ancient baths

BUENAS PRÁCTICAS

AMBIENTALES

**2021
MAS SALAGROS**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
--------------	---

LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN	5
---------------------------	---

- Gestión Básica
- En gerencia, administración y recepción
- En compras
- En servicio de habitaciones
- En mantenimiento
- En la cocina
- En la lavandería
- En el huerto y jardín

EFICIENCIA ENERGÉTICA	16
-----------------------	----

- En gerencia, administración y recepción
- En compras
- En servicio de habitaciones
- En mantenimiento
- En la cocina
- En la lavandería
- En el huerto y jardín

GESTIÓN DEL AGUA	22
------------------	----

- En gerencia, administración y recepción.
- En compras
- En servicio de habitaciones
- En mantenimiento
- En la cocina
- En la lavandería
- En el huerto y jardín

OTROS ASPECTOS AMBIENTALES	26
----------------------------	----

- En compras
- En servicio de habitaciones
- En mantenimiento
- En la cocina
- En la lavandería
- En el huerto y jardín

DESPERDICIO ALIMENTARIO	29
-------------------------	----

100% SLOW	32
-----------	----



100% MAS SALAGROS

Estamos ubicados en una reserva natural con vistas al Parque protegido de la Serralada Litoral. Nuestra localización junto con nuestro funcionamiento 100% sostenible lo hacen único en la Península.

Nuestra gastronomía es ecológica, mediterránea y de alta calidad, elaborada con productos de temporada.

En Mas Salagros sólo apostamos por el turismo responsable y sostenible, por eso nos hemos convertido en mucho más que un hotel.

100% SLOW

Vivimos el movimiento slow porque hay que disfrutar de cada cosa tomándose el tiempo necesario.

Cumplimos con los patrones establecidos por la normativa europea para respetar los estándares de sostenibilidad con los materiales utilizados en la construcción, la eficiencia energética y la gestión de los residuos.

En Mas Salagros encontrarás desde amenities ecológicos hasta ingredientes de proximidad y de temporada para la restauración. Tómate la vida con tiempo y disfrútala.

100% BUENAS PRÁCTICAS

Este manual ha sido realizado para repartirlo entre el personal del eco-resort con el objetivo de lograr hábitos más sostenibles, cambios de costumbres y pequeños gestos para preservar el medio ambiente, sin olvidar la reducción de costes.

Nuestros 4 pilares son la gestión de residuos, la optimización de la energía, el uso racional del agua y el mantenimiento de los equipos energéticos. El manual ayudará a :

- Cumplir con la legislación ambiental
- Reducir y prevenir residuos y realizar su correcta gestión.
- Minimizar emisiones atmosféricas, ruidos y vertidos.
- Disminuir el consumo de agua y minimizar el uso de recursos energéticos y con ello, sus costes.
- Apostar por energías renovables.
- Ofrecer formación ambiental a trabajadores, clientes y proveedores.
- Planificar una estrategia basada en la protección ambiental.
- Prevenir y controlar aspectos sostenibles y anticiparse a las demandas del mercado.
- Mostrar el compromiso real de Mas Salagros con el medio ambiente y detallar las decisiones que se toman en beneficio de nuestro entorno.



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

Uno de los ámbitos importantes en la gestión medioambiental de un hotel es la reducción de la generación de residuos. Para ello, se deben aplicar medidas de prevención, minimización, reutilización, reciclaje y valorización de los materiales. De esta manera hay que tender a evitar y minimizar la generación de residuos siempre que sea posible.

Una vez generados es necesario establecer medidas para reutilizarlos y en caso de no ser posible, reciclarlos, o estudiar la posibilidad de emplearlos para una valoración de los mismos.

Reducir la generación de residuos es una manera de vivir en Mas Salagros. Reducir implica menos impacto y menos reciclaje y en nuestro Eco-resort el mejor residuo es el que no se genera.

En todo el hotel aplicamos medidas sostenibles para el día día adaptadas a todas las tareas y todas las áreas de nuestras instalaciones.

En los diferentes departamentos, sobre todo aquellos en los que se generan residuos, las medidas serán específicas y adaptadas a cada actividad.

LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

Gestión básica de residuos



Papel: papel, cajas y embalajes de cartón, revistas, diarios.

Antes de tirarlo saca las garras y espirales, y pliega las cajas para que ocupen menos espacio.



Envases: botellas y otros envases de plástico, latas, bricks, papel de aluminio, papel film, bandejas de porexpan, chapas, tapones de plástico y de metal, bolsas de plástico.

Tira siempre los envases vacíos y aplastados para que ocupen menos espacio.



Vidrio: botellas y frascos de vidrio.

Antes de tirar las botellas quita el tapón y tíralo al contenedor correspondiente, al amarillo si es de plástico o metal, o al marrón si es de corcho.



Materia orgánica: restos de comida, cáscaras de fruta, papel de cocina y servilletas de papel sucios de comida, posos de café, palillos y palillos de madera, hojas de plantas y flores secas.

Si tienes comida que se ha estropeado sepáralos del envase y tira cada cosa en su sitio.



Residuos especiales: aceite usado, pilas, tóners, aparatos eléctricos y electrónicos.



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En gerencia, administración y recepción:

- Siempre que se pueda se reducirá al máximo la generación de residuos y aquellos que se produzcan deberán ser segregados (papel-cartón, envases, residuos orgánicos y vidrios), para así facilitar su posterior reciclado.
- Se facilitará a todo el personal la información ambiental y manuales de buenas prácticas disponibles.
- Se realizarán campañas y sesiones formativas de sensibilización y comunicación ambiental, con referencia a la gestión de residuos de nuestras instalaciones.
- Los materiales promocionales pueden imprimirse en papel reciclado. Igual que todos los de uso interno.
- Incentivar el uso del correo electrónico y la intranet para reducir el consumo de papel
- Se utilizarán los puntos recogida selectiva de residuos no peligrosos.
- Colocar al lado de las impresoras unas bandejas con papel que únicamente haya sido impreso por una cara para así, reutilizarlo por la otra.
- Los residuos peligrosos se almacenarán en la zona habilitada para su almacenaje temporal.
- El amacenaje de los residuos se realizará siguiendo la normativa vigente y su gestión posterior se coordinará con las empresas autorizadas con las que colaboramos.



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En gerencia, administración y recepción:

- Se priorizará el envío telemático de comunicaciones, evitando al máximo el papel.
- Imprimiremos sólo lo esencial y en calidad de borrador para documentos internos.
- Reutilizar el papel e imprimir en papel reciclado o usado por una cara.
- Agitar el tóner cuando la impresora avise de que está bajo.

LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En compras:

- Mantener una comunicación directa con los proveedores a la hora de hacer los pedidos de materias, para que éstos tengan los menores embalajes posibles, y los niveles de contaminación más bajos. Lo que se pretende es reducir los desechos de envases o embalajes, informando a nuestros proveedores y evitando en origen la producción innecesaria de residuos. El departamento de compras tendrá que tener en cuenta, entre otras, las siguientes ecoetiquetas:



Etiqueta ecológica de la Unión Europea: se otorga a los productos que garantizan un alto nivel de protección ambiental dentro de los siguientes grupos: equipos de ofimática, productos de papel, ordenadores, productos de limpieza, electrodomésticos, productos de bricolaje y jardinería, iluminación, camas y colchones, ropa y zapatos.



Reciclable: indica que el material de envase es reciclable.



Punto Verde: No supone que el producto tenga unas características ambientales sino que se aplican a aquellos envases adheridos a un sistema integrado de gestión que asegura su recogida, lo que facilita la posterior valorización y reciclado del material.



Esta etiqueta identifica productos y que utilizan la energía de manera eficiente



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En compras:

- Una buena rotación de stock, utilizando en primer lugar los productos y materias más antiguos, permitirá generar menos residuos al no haber pérdidas por efecto de la caducidad.
- Se seleccionarán, en lo posible, productos con envases fabricados con materiales reciclados, bio-degradables y retornables.
- Si el precio y prestaciones de varios productos son semejantes debería optarse por aquellos más duraderos, que consuman menos energía y que sean menos agresivos con el medioambiente.
- Se priorizarán los envasados a granel y los que vengan en envases reutilizables y retornables a los que vienen en envoltorios individuales.
- Planificaremos las compras priorizando el medio ambiente, la sostenibilidad, la reducción de residuos, el reciclaje y el ahorro energético.
- Utilizar preferentemente papel reciclado.



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

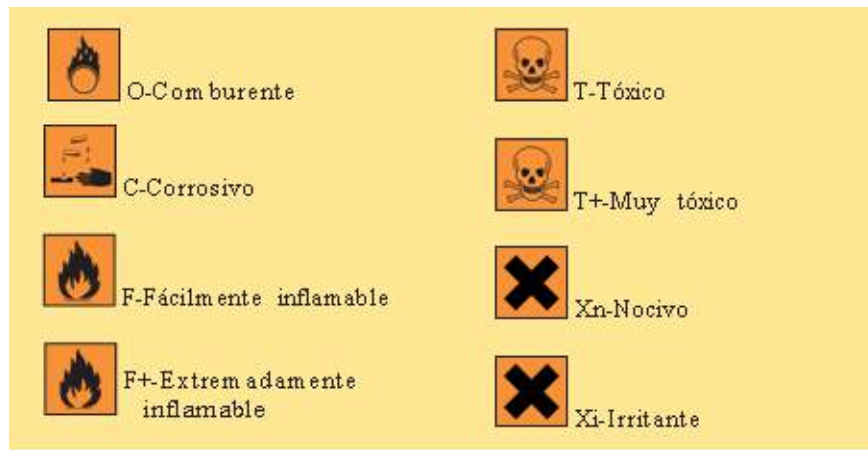
En el servicio de habitaciones:

- Disponer de información ambiental en las habitaciones y diferentes estancias para potenciar acciones sostenibles.
- Separar los residuos según el material para su posterior reciclaje.
- Reutilizar toallas y sábanas viejas como trapos.
- Minimizar el uso de papel para las tareas de limpieza.
- No utilizar los inodoros como papeleras.
- Usar las cantidades justas de productos de limpieza, dosificando para ahorrar y reducir el impacto ecológico.
- Se debe evitar, en todo momento, verter productos de limpieza a la red de aguas residuales ya que dificulta la depuración de las aguas.
- Utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza no agresivos para la atmósfera, seguir sus instrucciones de manejo y conocer los símbolos de peligrosidad y toxicidad.

LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En el **servicio de habitaciones:**

- Estos son, entre otros, algunos de los símbolos de peligrosidad que nos podemos encontrar en los productos de limpieza.



- Aislar, cerrar y etiquetar adecuadamente los recipientes que contengan productos peligrosos



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En **mantenimiento:**

- Reducir al máximo la generación de residuos.
- Mas Salagros utiliza para la retirada de residuos peligrosos los servicios de gestores habilitados por el gobierno de Catalunya. Con esto, se debe identificar los residuos generados, almacenarlos, y contabilizar su producción y retirada, asegurando igualmente el destino final de los mismos.
- Clasificar los residuos peligrosos y no peligrosos
- Almacenar correctamente según la normativa vigente.
- Conocer y controlar la gestión de dichos residuos y priorizar el reciclaje y la valorización.
- Utilizar, siempre que sea posible, materiales no tóxicos.
- Reutilizar, reparar y reciclar todo los enseres y herramientas de trabajo.
- Separamos, reciclamos y gestionamos todos los residuos, en especial los que son peligrosos como los aceites de maquinaria.



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En la **cocina**

- La recogida selectiva es indispensable y se realiza con los menos impropios posibles.
- Se priorizarán los alimentos de nuestra propia cosecha, los de proximidad y cultivos locales.
- Priorizar la demanda de productos a granel o en grandes formatos.
- Priorizar productos con menos plásticos y embalajes y utilizamos materiales sostenibles y reutilizables que después de muchos usos se reciclan. Por ejemplo, el uso de fiambreras o recipientes metálicos en lugar de papel de aluminio o recubrimientos de plástico.
- Minimizar el uso del papel y evitar los elementos de un sólo uso y los plásticos desechables.
- Usamos rejillas en los desagües para retener los residuos que irían a parar al agua.

En la **lavandería**

- Realizar la recogida selectiva de forma correcta
- Los filtros, como los de la secadora, se limpian al finalizar cada jornada.
- Utilizar detergentes y materiales de limpieza respetuosos con el entorno y lo más naturales posibles.
- Seleccionar productos con envases reciclados y reciclables, biodegradables o retornables.



LOS RESIDUOS Y SU GESTIÓN GENERAL

En el huerto y jardín

- Se gestionarán adecuadamente los residuos que se produzcan y se segregarán para su posterior reciclaje.
- Los materiales orgánicos resultantes de las podas en lo jardines pueden ser utilizados para la creación de compost.
- Nuestros productos fitosanitarios no son químicos, utilizamos productos ecológicos y naturales.
- Uso del abono de producción propia a partir del estiércol de nuestras cabras.
- Realización de compost y uso para abonar el huerto y el jardín.

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL ECORESORT

Los consumos energéticos son otro punto clave en un hotel sostenible. Por ello, se necesita un sistema de gestión dedicado a desarrollar e implantar la política energética, así como a gestionar aquellos elementos de sus actividades, productos o servicios que interactúan con el uso de la energía.

Es clave el uso eficiente y racional de la energía evitando su derroche e implementar sistemas de eficiencia energética para ahorrar consumos en los diferentes procesos desarrollados en el hotel.

Y esta es una de las normas en nuestro eco-resort.

Nuestro objetivo es no desperdiciar energía, aprovecharla al máximo y dejar la menor huella ambiental posible.

Además, el uso eficiente y sostenible de la energía reduce costes y ayuda al entorno.

La eficiencia energética y las energías renovables mueven Mas Salagros.

A blue clothespin is clipped onto a vibrant red leaf, which is set against a dark background. The leaf's intricate vein structure is clearly visible, and the clothespin is positioned at the top left corner of the frame.

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL ECORESORT

En el **servicio de mantenimiento:**

- Aislar térmicamente los edificios y sobre todo las ventanas y los conductos de climatización, permite un ahorro de energía considerable al evitar pérdidas de calor y de frío
- La limpieza asidua y periódica de los filtros de los equipos de aire acondicionado asegura que el consumo energético no se dispare. Cuanto peor este el estado de los filtros, mayor será su consumo
- Revisión periódica de los sistemas de calefacción, ya que una calefacción en mal estado consume del 30% al 50% más de energía.
- Evitaremos un consumo excesivo en la depuración de las piscinas si se realiza un mantenimiento eficaz de las mismas.
- Control del horario de encendidos de equipos
- Aplicamos medidas para el ahorro de energía y ahorro económico como dispositivos de bajo consumo en cisternas, limitadores de caudal, grifos monomando, sensores de movimiento...
- Se inspeccionan los equipos periódicamente para mantenerlos al día y prevenir posibles fallos.
- Arreglamos, reutilizamos y reaprovechamos las herramientas de trabajo.
- Revisamos y actualizamos con especial atención los equipos con gases CFC, ya que son especialmente dañinos con el ozono.
- Emplear lámparas eficientes reduce la emisión de calor y consigue importantes ahorros en los sistemas de aire acondicionado.
- Mediante toldos que reduzcan la entrada de calor solar se puede reducir el consumo hasta un 60%.
- Los colores claros de las paredes reducen la necesidad de iluminación artificial.

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL ECORESORT

En gerencia, administración y oficinas en general:

- Utilizar los equipos informáticos, y todos los sistemas eléctrico posibles, en modo de bajo consumo.
- Desenchufar los equipos cuando no se utilizan o durante la noche.
- Tanto impresoras como fotocopiadoras deberían estar encendidas únicamente cuando vayan a ser utilizadas.
- Aprovechar al máximo la luz natural y sólo utilizamos luz artificial en zonas oscuras que requieran más claridad.
- Intentar evitar la iluminación como elemento decorativo.
- Desconectar los sistemas eléctricos sin uso.
- Programar la calefacción y aire acondicionado para permanecer a una temperatura estable de confort.
 - Calefacción no superior a 20°C
 - Aire acondicionado entre 24-25°C
- No utilizar el aire acondicionado y la calefacción a la vez.
- No abrir ventanas o puertas si está en marcha la climatización.
- Revisar que todas las luces y equipos estén apagados al final de la jornada.
- Realizar campañas de sensibilización dirigidas a los clientes a favor del consumo responsable
- Mantenimiento preventivo de los equipos para asegurar su correcto funcionamiento. De esta manera no habrá un consumo innecesario de tóner, energía, etc.

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL ECORESORT

En la cocina:

- Recordar la necesidad de realizar el mantenimiento de todos los equipos de manera periódica para evitar pérdidas de energía.
- Cocinar con los utensilios adecuados para cada cantidad, tipo de cocina y tipo de materia prima para aprovechar al máximo el calor. Cocinar en recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón. Se recomienda emplear cazuelas de hierro o acero inoxidable en lugar de aluminio, pues la obtención de estos materiales supone menor gasto energético.
- No se llenarán en exceso las ollas.
- Los hornos y placas deberán ser limpiados frecuentemente para evitar que las grasas impidan la transmisión del calor, lo que provoca un mayor consumo eléctrico.
- Mantener cerrados hornos y refrigeradores mientras estén funcionando para mantener sus temperaturas ideales y no perder energía.
- Una vez que el agua rompa a hervir, se deberá bajar el fuego al mínimo
- Al finalizar la jornada nos aseguramos que no queden equipos encendidos sin utilizar para evitar el desperdicio energético.
- Apagar o reducir la potencia de los aparatos de cocina cuando no se utilicen
- El tren de lavado debe mantener el termostato a temperaturas no muy altas, puesto que el mayor consumo de energía se produce al calentar el agua.
- Los extractores de humo no serán utilizados cuando no sea necesario.

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL ECORESORT

En la cocina:

- No introducir los alimentos aún calientes en las cámaras frigoríficas, ni abrir las puertas de las cámaras y neveras innecesariamente, para evitar escapes de frío y consumo energético.
- Asegurarse de que las cámaras frigoríficas y congeladores funcionan a la temperatura necesaria. Si funcionan a una temperatura por debajo de lo necesario, aumentarán el consumo de energía.
- Aislar eficazmente las zonas frías de las zonas calientes ayudará en el ahorro de energía.
- No utilizar electrodomésticos a media carga.



EFICIENCIA ENERGÉTICA EN EL ECORESORT

En el servicio de habitaciones:

- Aprovechar al máximo la luz natural y sólo utilizamos luz artificial en zonas oscuras que requieran más claridad.
- Mantener un buen nivel de limpieza en los sistemas de iluminación. Mantener las bombillas y lámparas limpias permite el ahorro de un 10% en electricidad.
- Al realizar las labores de limpieza las ventanas y puertas deberían permanecer abiertas únicamente lo necesario para la ventilación, de este modo evitaremos tener que volver a calentar o enfriar el ambiente.
- Comprobar que la temperatura tanto del AC como de la calefacción sea temperatura de confort y eficiente.
- Comprobar que los grifos estén cerrados.
- Apagar todas las luces y todos los dispositivos electrónicos cuando no haya nadie en las estancias y habitaciones, y después de realizar el servicio.

En la lavandería:

- Usamos, siempre que sea posible, programas en frío.
- Los lavados se hacen con plena carga para sacar el máximo partido energético.
- Los filtros se limpian cada día para maximizar el uso de la energía.



GESTIÓN DEL AGUA EN EL HOTEL

El agua es un bien muy escaso e imprescindible para la vida.

Para optimizar el empleo del agua es necesario realizar una gestión eficaz de la disponibilidad de este recurso, además de una concienciación por parte de todos los empleados y los clientes.

En Mas Salagros trabajamos para reducir el consumo tanto con instalaciones preparadas para este fin como con hábitos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

Nuestro resort realiza un control exhaustivo del uso del agua para evitar el derroche y el consumo abusivo que impacta tanto en el aumento del gasto como en el medio ambiente.

GESTIÓN DEL AGUA EN EL HOTEL

En gerencia, administración y oficinas en general:

- Controlamos que la cantidad de agua utilizada sea la adecuada para una instalación como la nuestra.
- Investigar, informarse y promover dispositivos que ayuden al ahorro energético y al ahorro de agua.
- Establecer controles de consumo para que éste sea lo más racional posible.

En el servicio de habitaciones:

- Asegurar que la cantidad de agua necesaria para realizar la limpieza es la adecuada.
- Una vez acabadas las tareas de limpieza de las habitaciones, comprobar que todos los grifos están cerrados correctamente.
- Promover medidas para ahorrar en el lavado de toallas: recomendar a los clientes a través de letreros que sean ellos mismos quienes decidan si deben ser lavadas o no (colocándolas en el toallero o en el suelo). De este modo se reduce el consumo de agua, detergente y suavizante y se da opción a los clientes a contribuir a la mejora ambiental.
- Comprobar que no haya fugas. Si las hay se avisa inmediatamente al departamento de mantenimiento.



GESTIÓN DEL AGUA EN EL HOTEL

En el **servicio de mantenimiento:**

- Realizar inspecciones en la instalación de fontanería para detectar fugas y sobreconsumos por averías.

En la **cocina:**

- Evitar limpiar los alimentos debajo del grifo ya que se desperdicia mucha agua. Lo hacemos en recipientes.
- Lavar algunos utensilios llenando la pica, así se aprovecha agua y podemos ahorrarnos hasta 80 litros.
- Asegurarse de que los grifos tienen dispositivos de limitación de presión.
- Apagamos todos los grifos cuando no estemos utilizando el agua.

En la **lavandería:**

- Usamos, siempre que sea posible, programas en frío y con la duración precisa para no perder ni agua ni energía
- Los lavados se hacen con plena carga para sacar el máximo partido energético.
- Los filtros se limpian cada día para maximizar el uso de la energía y la potencia del agua.

GESTIÓN DEL AGUA EN EL HOTEL

En el huerto y jardín:

- Hacer uso de la balsa de agua de lluvia.
- Limitar la limpieza de zonas comunes con manguera. La limpieza con manguera sin dispositivos limitadores de presión conlleva un consumo excesivo de agua.
- Priorizar plantas autóctonas y de bajo requerimiento hídrico, lo que nos permite no desperdiciar agua y fomentar la flora autóctona equilibrando el ecosistema.
- Regar en horas de baja insolación reduce las pérdidas por evaporación. Al regar en horas de sol, el 30% del agua se evapora. La sombra reduce la temperatura del suelo disminuyendo las pérdidas de agua por evaporización, por lo que las zonas de sombra no deberán ser eliminadas de los jardines.
- Utilizar agua depurada para el riego de jardines, en vez de agua potable
- Cerrar el riego automático cuando el agua de lluvia sea suficiente.
- Los sistemas de limpia fondos de piscinas permiten la reutilización del agua.
- Algunas medidas de conservación:
 - Eliminar las malas hierbas que provocan un consumo innecesario.
 - Conservar en buen estado los elementos de riego mediante medidas de prevención.
 - Evitar las podas severas que dan lugar a crecimientos rápidos y mayores consumos de agua.
 - Las bocas de riego deberán estar en perfecto estado.
 - Continuo mantenimiento de las piscinas para evitar fugas.



OTROS ASPECTOS AMBIENTALES

En **gerencia, administración y recepción:**

- La recepción tiene que ser capaz de identificar los materiales que son contaminantes para su adecuado almacenamiento y su posterior entrega a empresas que se encarguen de su eficiente gestión.
- Promoción de la oferta cultural y de las actividades de la naturaleza, información de eventos culturales, información sobre actividades en el entorno natural. En definitiva, promoción de un turismo sostenible.
- A la hora de subcontratar un proveedor se le ha de informar de nuestra política medioambiental con el fin de que se vaya adaptando progresivamente a la misma.

En **compras:**

- Se tratará de evitar la adquisición de productos consumibles o mobiliario manufacturado bajo condiciones de explotación laboral en el tercer mundo.
- Se dará prioridad a los productos locales
- Realizar pedidos teniendo en cuenta un correcto cálculo para evitar que se produzcan sobrantes.
- En el procedimiento de compras se cumplirá en todo momento con la legalidad vigente, por ejemplo, no se comprará pescado de un tamaño inferior al reglamentario.



OTROS ASPECTOS AMBIENTALES

En el **servicio de habitaciones:**

- Utilizar papel higiénico blanco ya que es más respetuoso con el medioambiente que el de colores, pues para la fabricación de este se utilizan colorantes y tinturas que contaminan el agua.

En el **servicio de mantenimiento:**

- La iluminación exterior debe estar bien orientada para así disminuir la contaminación lumínica. Se debe adaptar la potencia de la luz según la estancia ya que no todas necesitan la misma intensidad.
- Es importante realizar una revisión regular de los equipos de aire acondicionado y de refrigeración (cámaras frigoríficas, neveras, etc.) para minimizar las emisiones a la atmósfera de los gases CFC (Gases refrigerantes)
- El aceite usado de la maquinaria debe ser gestionado adecuadamente, ya que es un residuo muy contaminante.
- Los restos de pinturas, barnices, disolventes, etc., no deben arrojarse en desagües, pues ello produce la contaminación de aguas y cursos de ríos. Son considerados residuos peligrosos y por tanto deben tratarse como tales.

En la **cocina:**

- La limpieza de hornos se llevará a cabo cuando estén calientes, así se evitará el uso de productos agresivos.
- El aluminio es un material muy utilizado en las cocinas, pero puede generar residuos tóxicos.
- Mantener los contenedores de basura limpios para evitar malos olores y la aparición de insectos y roedores.



OTROS ASPECTOS AMBIENTALES

En el huerto y jardín:

- La iluminación de los jardines deberá estar bien orientada para así, hacer el menor impacto lumínico posible.
- Utilizar abonos y tratamientos naturales.
- Evitar en todo momento que el aceite de la maquinaria llegue al agua por vertidos al suelo o a desagües.
- Depurar las aguas residuales antes de ser enviadas al mar ya que contienen materias tóxicas muy contaminantes.
- Intentar evitar aquellos materiales que al finalizar su vida útil se transforman en residuos tóxicos.
- Procurar que los paisajes de nuestros jardines estén integrados con el medio y que precisen bajos requerimientos de agua, pesticidas, abonos, etc.

En cuanto a ruidos:

- Controlar el ruido de las instalaciones.
- Evitar tener el volumen de los teléfonos a un nivel excesivo.
- Comprobar el correcto funcionamiento de las máquinas, cerciorándose de esta manera, de que no hacen más ruido del necesario.
- Los aires acondicionados producen mucho ruido por lo que se debe adaptar la velocidad a niveles más bajos.
- Hay que prestar especial atención a la maquinaria que produce vibraciones.
- En el almacén y en la medida de lo posible, regularemos los horarios de entrega de mercancías para evitar molestias por el ruido con el entorno y los clientes del hotel.



Y PARA FINALIZAR... EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El derroche alimentario se define como aquellos alimentos seguros y nutritivos, inicialmente destinados al consumo humano, que son rechazados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) a lo largo de las cadenas de suministro alimentario.

Se considera desperdicio alimentario las frutas y hortalizas que por presentar formas o apariencias extrañas no son consumidas, los alimentos que se desbaratan para conservación inadecuada, los productos con fecha de caducidad sobrepasada, etc.

Con esto, teniendo en cuenta que en un hotel puede ser un punto potencial de generación de grandes cantidades de desperdicio alimentario, es importante determinar en qué momento y lugar se generan los residuos alimentarios, y conocer el punto del que partimos. Para ello es interesante analizar los siguientes aspectos:

- **Identificación de los espacios**

Localizar los espacios donde se pueden producir pérdidas, como por ejemplo la recepción de mercancías, las cámaras frigoríficas, la línea de cocina caliente, la línea de cocina fría, etc.

- **Identificación de los procesos**

Identificar los diferentes procesos en los que se puede generar desperdicios como la recepción de mercancías, la conservación, la preparación, el servicio de sala, etc.



DESPERDICIO ALIMENTARIO

- **Identificar las cantidades generadas**

Es importante cuantificar los despilfarros generados para conocer de donde partimos. Preferiblemente lo cuantificaremos en peso, para lo cual será necesario disponer de recipientes y báscula, y llevar un registro de los pesajes.

- **Identificar el tipo de comida**

Es importante saber qué tipo de comida tiramos con más frecuencia, si son materias primas, preparaciones, platos elaborados, etc ...

- **Identificar las posibles causas del desperdicio**

Determinar cuáles son las causas más frecuentes que suponen la generación de residuos alimenticios como por ejemplo el envasado defectuoso, la temperatura conservación, la caducidad del alimento, restos del plato servido, etc.

Una vez analizados estos elementos, se dispondrá de la información necesaria para saber en qué puntos y sobre qué tipo de alimentos debe destinar sus esfuerzos.

Recuerda los siguientes consejos:

- Planificar las compras.
- Conservar correctamente los alimentos.
- Ajustar las raciones.
- Aprovechar las sobras.



DESPERDICIO ALIMENTARIO

Para minimizar los residuos alimenticios es importante también contar con la colaboración de todos los implicados, trabajadores, como el personal de cocina y el de sala, y los propios clientes. Para ello es necesario formar y concienciar al propio personal en buenas prácticas en la cocina, en habilidades para la creación de platos con restos cocinados, etc.

Por lo que respecta a los clientes se debe fomentar la posibilidad de que se puedan llevar los restos de comida que no hayan podido terminar bien porque la ración era muy abundante o porque no tenían más hambre. Si se les da la posibilidad de llevarse las sobras en algún tipo de recipiente o fiambra, reducimos los alimentos aprovechables que van al contenedor marrón.

Y si aún así continuamos generando desperdicio alimentario? existen posibilidades de donación de alimentos, tanto en el propio personal del establecimiento como entidades con fines sociales.



MAS SALAGROS
EcoResort & All the ancient built

100% SLOW & NATURAL

En Mas Salagros EcoResort entendemos el valor incalculable del entorno y nos preocupa cómo preservarlo, y a su vez, cómo disfrutarlo.

Hemos arriesgado y hemos tomado decisiones difíciles a favor del medio ambiente y de la sostenibilidad que han permitido minimizar el impacto de nuestra actividad y la puesta en marcha de una gestión sostenible real, incorporándola a la filosofía de nuestro hotel.

Impulsamos la sostenibilidad y el respeto con prácticas ecológicas en todos los ámbitos y departamentos del resort teniendo en cuenta los materiales utilizados en la construcción, las medidas de eficiencia energética, la gestión de residuos, la compra de productos 100% ecológicos y de proximidad.

En definitiva, cuidamos de nuestro gran hogar para poder disfrutarlo con calma.

