

Gestió de residus en el sector HOTELER



Organitza

ClubEMAS
associació d'organitzacions
registrades EMAS a Catalunya

Amb la co-laboració de

Generalitat de Catalunya
**Departament de Territori
i Sostenibilitat**

Agència de
Residus de
Catalunya

Aspectes pràctics i legals de la gestió dels residus

Les activitats d'allotjament i restauració generen residus i això fa que les empreses del sector hotelier, en quant productores de residus, hagin de fer front a una sèrie de requisits i responsabilitats legals. Els residus són també un indicador de possibles ineficiències i costos que no aporten valor afegit al negoci així com

En aquesta sessió treballarem per



Fer front a les
responsabilitats legals
i estar preparats en
cas d'una inspecció



Millorar l'actual
gestió dels residus i
conèixer les bones
pràctiques a aplicar



Avaluar els proveïdors i
negociar correctament
un contracte de gestió
de residus



Reduir ineficiències,
malbarataments i
costos



Millorar els resultats
ambientals de
l'empresa i posar-los
en valor de cara al
client



Motivar el personal i
iniciar un pla d'acció

PROPERA DATA 2019



Data límit d'inscripció **1/4**

10:00

Durada del curs **3,5h**

13:30

Programa

Gestió de residus en el sector hotelier

El curs està articulat en 4 mòduls:

1. **Requisits legals** per a les empreses del sector hotelier
2. **Com contractar** un servei de recollida i tractament de residus
3. **Gestió operativa** dels residus al llarg de tot el cicle de vida
4. **Eines** de control i gestió

Tots els mòduls inclouen exemples pràctics i visuals.



Els participants al curs obtindran eines concretes de gestió adaptables a la seva realitat com per exemple llistes de control, plantilla de procediment de gestió de residus, registre de seguiment dels residus, plantilles d'etiquetes identificatives de residus, etc.

Docents:

Laura Fabregó (Agència de Residus de Catalunya)
Maria Passalacqua (consultora, auditora, directora del Club EMAS)

Preus

Socis Club EMAS
140 € + IVA (Total 169,40 €)

Per als socis del Club EMAS:
30% de descompte



No socis
200 € + IVA (Total 242 €)