



CIRC·HOTEL

ECONOMIA CIRCULAR EN EL SECTOR HOTELER: DELS REPTES A L'ACCIÓ!

BARRERES, OPORTUNITATS, REPTES I BONES PRÀCTIQUES

Un projecte de:



Amb el suport de:



**Generalitat
de Catalunya**



**Agència de
Residus de
Catalunya**

BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES



Barrera

Llei de turisme -
classificació hotelera



Oportunitat

Normativa en revisió



- Requisits
- Interpretació dels mateixos
- Comentaris o guies en clau de sostenibilitat i circularitat per a incentivar la seva aplicació



BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES



Barrera

Dificultats de conciliació
entre diverses
normatives

Repte



- Millor coordinació entre les administracions competents
- Creativitat per superar l'obstacle
- Assumir les limitacions



BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES



Barrera

Estàndards de qualitat



Oportunitat

Estàndard LHW (GL)
incorpora diversos criteris
alineats amb l'economia
circular



BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES



Oportunitat

Nou marc normatiu estatal en matèria de residus, envasos i economia circular

Normativa catalana en matèria de prevenció del malbaratament alimentari

però, encara pendent...

- Llei de residus de Catalunya
- Aclarir el marc de la reutilització
- Manca de comunicació clara i unívoca sobre la segregació dels residus dgenerats per la clientela



Sistemes de bonificacions relacionades amb la gestió de residus

BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES

Barreres operatives



- Recollida selectiva a l'habitació i carros de pisos
- Draps encerats i altres productes reutilitzables
- Envasos no eliminables (absència de contaminació creuada) o dificultats per garantir la higiene o la percepció d'aquesta per part de la clientela (cafè, edulcorants, etc. a l'habitació).

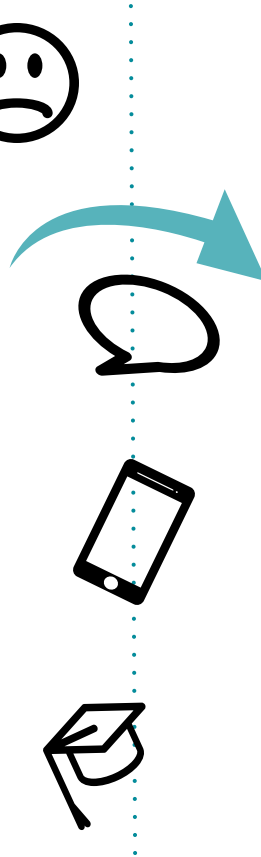


BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES

Barreres a nivell cultural



- Resistència al canvi
- Comportament de la clientela
- El què dirà el client...
- Adaptació de la clientela a determinats aspectes de la innovació tecnològica
- Necessitats de formació del personal (compra verda i circular)
- Disseny envers circularitat
- Manca d'acció conjunta



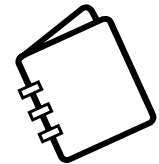
Oportunitat



Temàtiques mediambientals en els mitjans de comunicació



criteris de compra i guies ja elaborades per part de diverses administracions



BARRERES, OPORTUNITATS I REPTES

Barreres a nivell de mercat



- Dificultats de trobar solucions a nivell local
- Manca de preparació/resposta d'alguns segments de la cadena de valor
- Preu

Altres barreres

- Finançament
- Infraestructures i logística
- Pertinença a un grup

Oportunitat



Nous productes alternatius i algunes empreses que ofereixen serveis de suport al àrea de compres



Acció conjunta del sector

Ajudes per a la promoció de l'economia circular (ARC)



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Reducció del residus alimentaris al bufet

- **Comunicació** proactiva al bufet.
- Ús de **plats de dimensions** reduïdes
- Implantació de **show cooking**
- Utilització de **gastrònoms** amb falsa base o aportació en continu de safates de menjar de **baixa capacitat**
- Reduir les **propostes de plats** al buffet
- **Les porcions** que s'ofereixin han de ser petites
- **Emplatament** d'unitats individuals



Els hotels han de definir i implantar un Pla de prevenció de les pèrdues i del malbaratament alimentari. El bufet n'és un punt clau!



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Reduir els residus tèxtils i allargar la vida dels uniformes

- Optar per **material tèxtil** (no plàstic) per a evitar microplàstics
- Si és plàstic, que sigui **reutilitzable** i valorar per quines peces del uniforme
- Facilitar la **reutilització**:
 - no personalitzar-los
 - donació a escoles o associacions
 - Reutilitzar el teixit (draps, etc.)
- Facilitar el seu **reciclatge** (no arrencar l'etiqueta)




ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

El menjar que es comparteix

Per aquells aliments que no tenen sortida internament a l'hotel

- **Nutricionistes sense fronteres**
- **Pont alimentari**

Recolecció del aliments amb protocol per fer una correcta gestió de l'excedent garantint la seguretat alimentària i la traçabilitat de la donació



El malbaratament alimentari a Catalunya suposa més de 520.753 de tones de CO₂eq cada any



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Un brindis per a la nostra salut i la del planeta

Decoració de còctels sense plàstic

- Fer servir fruita, verdura o herbes aromàtiques
- Aprofitar restes de fruita i verdura no consumides

Per ser circulars, aprofitem restes de fruites, verdures i herbes fresques, deshidratades o congelades!



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Eliminació del residu de pastilles de sabó en les habitacions

- Eliminació del producte
- Donar-li un segon ús:
 - invitar la clientela a que se l'emporti
 - reutilització en activitats d'animació (tallers)
 - noves pastilles per a ús a l'hotel
 - donació
 - destinar-lo a un fabricant de sabó



consum
de 1.485 kg de
sabó en
pastilles per
any



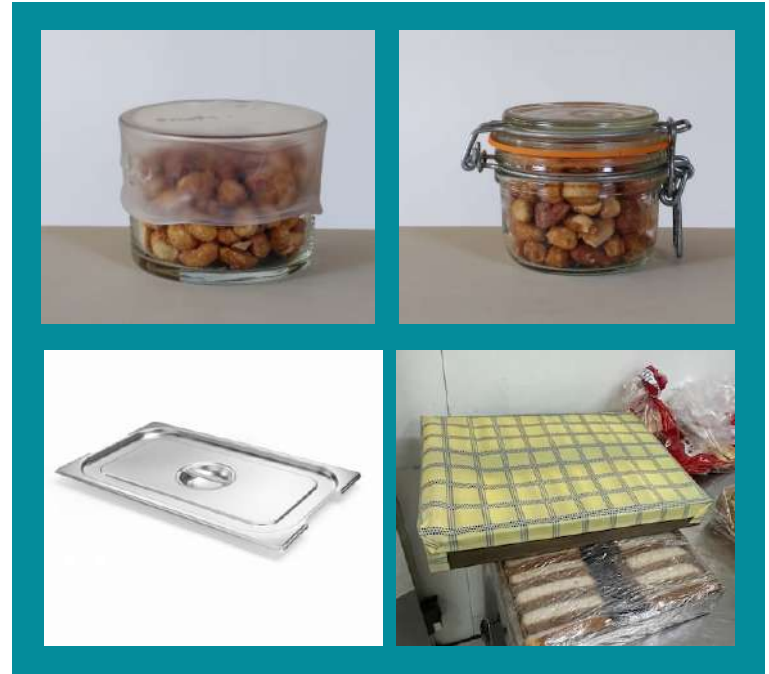
ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Reducció de film plàstic per emmagatzemar aliments

- Tapes de silicona
- Tapes rígides gastronòmiques

4 hotels en un any han consumit 251.910 m² =
966 camps de tennis
35,4 vegades l'àrea de joc del Camp Nou o 4,2 l'estadi sencer!

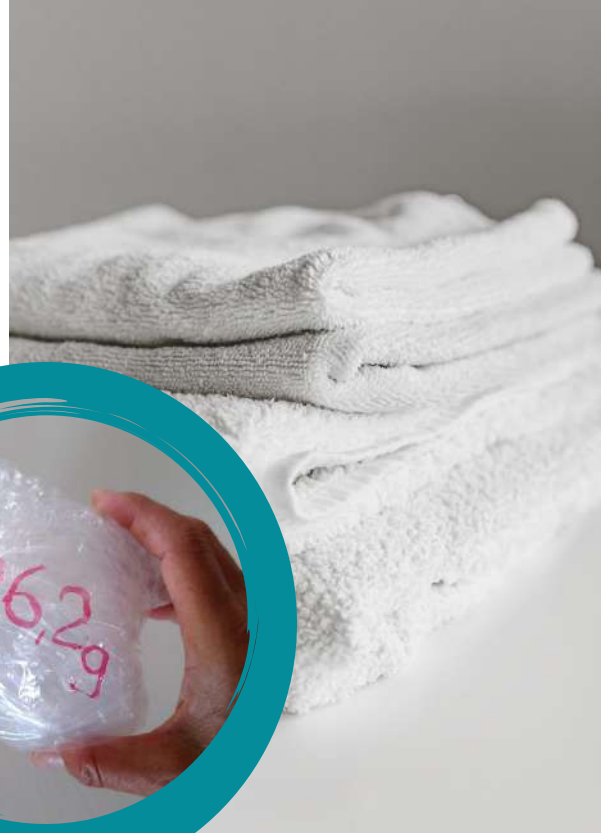
Una despesa que oscila entre els 1.000 €/any i els 2.500 €/Any.



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Eliminació dels embalatges de plàstic de bugaderia externa

- Roba bruta: retirada en sacs reutilitzables o carros
- Roba neta: en carros amb fundes per protegir la roba o capses reutilitzables apilables.



1.230 kg de plàstic/any

Residu molt voluminós



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Picnic sostenible

- Estris reutilitzables
- Possibilitat de fer circular els envasos reutilitzables entre diversos establiments d'una mateixa ruta o zona (per exemple en àmbit rural)



ALGUNES BONES PRÀCTIQUES

Recollida selectiva a l'habitació



Amb material
reutilitzat, molt
resistent, fàcil
de netejar

Fet a mida per
aprofitar les
papereres
existents



... mans a l'obra amb el vostre pla d'acció!



MOLTES GRÀCIES!