

INFORME

JASANGARRIA

Plan para la mejora de la
sostenibilidad en la hostelería de
Donostia/San Sebastián

ABRIL 2022



Índice

Pág. 3 Sostenibilidad: Buenas prácticas en el sector hostelero

Pág. 5 Presentación del plan

Pág. 6 Alcance del proyecto

Pág. 6 Actuaciones realizadas

Pág. 14 Resultados esperados

Pág. 15 Evaluación de resultados

Pág. 16 Conclusiones

0. SOSTENIBILIDAD: BUENAS PRÁCTICAS EN EL SECTOR HOSTELERO

La mejora de los aspectos relacionados con la sostenibilidad está presente en todos los sectores de la sociedad. La hostelería tiene gran incidencia en ámbitos relacionados con el transporte de productos, generación de residuos, despilfarro alimentario, consumo de energía, consumo de agua etc. y por lo tanto es un sector con gran potencial transformador.

Es por ello por lo que son cada vez más los establecimientos de diversas partes del mundo que apuestan por prácticas más sostenibles.

He aquí algunos ejemplos de buenas prácticas:

Vazva x We | A Coruña

CAFETERIA-MEETING POINT AMBIENTAL:

- / Cafetería sostenible que la firma de ropa deportiva Vazva ha puesto en marcha en A Coruña.
- / La cafetería quiere servir como sede de numerosos proyectos, charlas, talleres... para cuidar el entorno natural.

SU MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS:

- / Utilizan productos artesanos de proximidad, como la sidra ecológica y cerveza de limón elaborada con fruta natural.
- / Ofrecen información sobre el origen de todos los productos de kilómetro cero que sirven.
- / Colaboran con artistas y artesanos locales; los platos, son de los hornos de Branqueta, cerámica artesanal sostenible; los vasos están hechos a partir de vasos rotos que se vuelven a reciclar, o los bowls, de cristalería de las iglesias.

Más info: www.wesustainability.com/comunidad/vazva-stores/



K&Co. Sustainable Kitchen Bar | Madrid

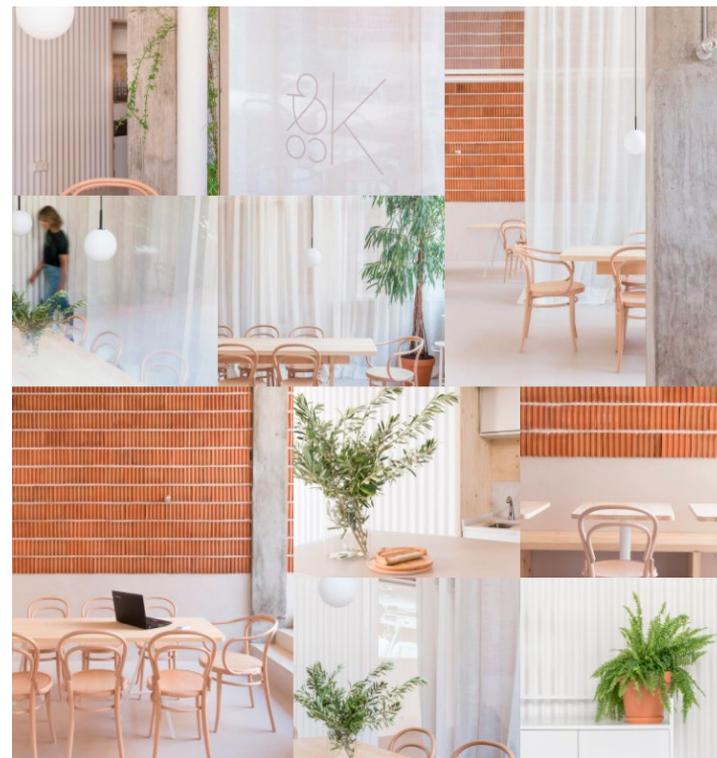
RESTAURANTE SOSTENIBLE EN TODO SU CONJUNTO:

- / El local, el equipamiento y sus prácticas son respetuosas con el Medio Ambiente.
- / Su carta da prioridad en la cocina a las reglas del FLOSS (Fresco, Local, Orgánico, Estacional y Sostenible).
- / Solidario y comprometido con las condiciones de la comunidad (trabajadores, clientes, proveedores...) en la que se integra.

SU MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS:

- / Utilizan materiales 100% biodegradables y compostables en take away.
- / Ofrecen pan únicamente al que lo pide evitando tirar excedentes.
- / Control de la temperatura del local entre 19º y 24º.
- / Ofrecen formación continua a los empleados en materia de sostenibilidad.

Más info: www.wesustainability.com/comunidad/vazva-stores/



Silo Restaurant | Brighton eta Londres (Reino Unido)



PRIMER RESTAURANTE CERO RESIDUOS DE REINO UNIDO:

- / Todos los residuos orgánicos se digieren en "Bertha", su enorme máquina de compost (unos 60 kg/día).
- / Incluso las cáscaras de huevo o los huesos de la carne se trituran para usarlos como abono.

SU MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS:

- / Muelen su propia harina, fermentan yogures y cultivan sus propios hongos.
- / La comida, principalmente vegana y vegetariana, es elaborada con ingredientes obtenidos directamente del comercio local.
- / Todo lo que entra en su cocina llega sin plásticos, cajas ni bolsas.
- / Aprovechan todos los alimentos de principio a fin de forma creativa.
- / Los inodoros funcionan con el agua residual de la máquina de café.
- / Su interior está íntegramente amueblado con objetos rescatados.

Más info: www.silolondon.com

1. PRESENTACIÓN DEL PLAN

Tomando como referencia las prácticas señaladas y con el fin de promover la mejora en ámbitos específicos de la sostenibilidad, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa (Hostelería Gipuzkoa), dentro del convenio anual de colaboración que le une a Fomento San Sebastián, ha puesto en marcha el **Plan JASANGARRIA**.

Los ámbitos específicos en los que quiere incidir en Plan Jasangarria son la promoción de productos de proximidad, la reducción del desperdicio alimentario, la prevención y mejora en la gestión de residuos, o la eficiencia energética. Estos aspectos se encuentran recogidos en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 promovida por Naciones Unidas.

El Plan JASANGARRIA, contribuye a la mejora del posicionamiento del sector hostelero, que actúa en 9 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible:



- / Consumo de alimentos de proximidad.
- / Promoción de una alimentación adecuada y nutritiva.
- / Colaboración con bancos de alimentos, ONGs, neveras solidarias...



- / Promoción de una dieta saludable y sostenible.
- / Oferta de alternativas para personas con intolerancias.
- / Empleo de productos con certificación ecológica.



- / Contribución desde el sector a la incorporación de la mujer al mercado de trabajo.



- / Impulso de un turismo y desarrollo económico del territorio a través de la gastronomía.
- / Promoción del desarrollo formativo para disponer de personal preparado y cualificado.



- / El tejido hostelero es un signo de identidad de nuestra cultura relacional y de la forma de vivir, convirtiéndose en los centros de reunión social, cohesión, comunicación y relación.
- / Creación de espacios y ornamentos adaptados a los espacios urbanos en particular en lo referente a terrazas (especialmente en tiempo de Covid-19).



- / Promoción de métodos de producción y consumo de bienes y recursos sostenibles.
- / Empleo de productos de proximidad y temporada.
- / Reducción del desperdicio alimentario.
- / Gestión sostenible de los residuos.
- / Apuesta por productos provenientes de empresas con buenas prácticas.



- / Reducción del uso de agua.
- / Racionalización del consumo energético.
- / Utilización de energía verde.
- / Empleo de productos de cercanía y proveedores sostenibles.



- / Gestión eficaz de residuos grasos.
- / Adquisición de productos del mar obtenidos con prácticas sostenibles.
- / Reducción del uso de plásticos que pueden acabar en el mar.



- / Fomento de alianzas mediante Hostelería Gipuzkoa, con las administraciones locales y otros agentes.

2. ALCANCE DEL PROYECTO

El Plan JASANGARRIA se ha estructurado en tres fases para poder mejorar y avanzar en materia de sostenibilidad en el sector, basándose en los principios de: conocer, formar y traccionar.

CONOCER

En una primera fase, se ha desarrollado **un diagnóstico**, para conocer el punto de partida del sector hostelero de Donostia mediante la difusión de una encuesta y la realización de entrevistas en profundidad.

FORMAR

Tras este análisis, se ha dado paso a formar a los establecimientos, mediante **sesiones formativas** donde se trataron especialmente aquellos ámbitos considerados como prioritarios por el sector en la fase de diagnóstico.

TRACCIONAR

Por último, se ha pasado a la acción, ofreciendo una **asesoría personalizada** a 14 establecimientos y ayudándoles a definir un **Plan de Sostenibilidad** donde detectar medidas y acciones a implantar para ir mejorando en los diversos ámbitos.

3. ACTUACIONES REALIZADAS

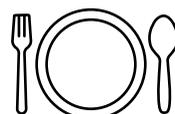
3.1 ENCUESTA

Como primer hito del proyecto, durante el mes de septiembre del 2021 se ha distribuido una encuesta, entre 409 establecimientos, de los cuáles **han respondido 90, lo que representan al 22% del total de los establecimientos objetivo.**

La tipología de establecimientos que han contestado la encuesta ha sido variada, predominando los bares y bares/restaurantes.



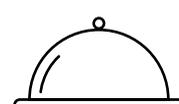
35 BARES



13 RESTAURANTES



8 CAFETERÍAS



33 BAR / RESTAURANTES

3.1.1 Conocimiento sobre sostenibilidad

Con el objetivo de saber el nivel de conocimiento que tienen los establecimientos hosteleros de la ciudad respecto **al desarrollo sostenible**, se les ha pedido que evalúen hasta qué punto conocen **los 17 ODS promovidos por Naciones Unidas**, en una escala del **0 al 10**.

La mayoría de los establecimientos **no conocen** los ODS, o **tienen muy poco conocimiento** sobre ellos, a pesar de que, como se ve más adelante, muchos de ellos ya apliquen prácticas sostenibles en su actividad.

Por otro lado, también se les ha pedido que indiquen cuáles son aquellos aspectos que consideran que se deberían mejorar en el sector de la hostelería en relación a la sostenibilidad:

- / El **83%** opina que el **“control, ahorro y mejora de la eficiencia energética”** es uno de los ámbitos prioritarios a mejorar.
- / Un **78%** de los establecimientos señalan la **“reducción del desperdicio de alimentos”** como ámbito a mejorar.
- / Además, el **77%** también destaca la **“prevención y reciclaje de residuos”**.
- / El **64%** considera que habría que mejorar en **“promoción de productos de proximidad”**.
- / Por último, un **43%** señala la **“promoción de productos ecológicos”** como ámbito de mejora.

3.1.2 Análisis de la situación de partida

El análisis de la situación de la hostelería de la ciudad de Donostia-San Sebastián se ha centrado en 4 ámbitos o bloques temáticos: **utilización de productos de proximidad; desperdicio alimentario; generación y gestión de residuos; y control, ahorro y eficiencia energética.**

Dicho análisis se ha realizado a partir de dos herramientas:

- / La **distribución de una encuesta** entre 409 establecimientos, de los cuáles han respondido 90.
- / La **realización de entrevistas en profundidad** a 8 de los establecimientos encuestados, con el objetivo de obtener información cualitativa directa, y profundizar en aquellos temas que más interés generan en ellos.

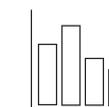
Para cada bloque, los resultados de las encuestas se han dividido en tres categorías:



POLÍTICA/COMPROMISO DEL ESTABLECIMIENTO



DATOS E INFORMACIÓN



INICIATIVAS QUE INVOLUCREN A CLIENTELA / COMUNICACIÓN

Productos de proximidad

Los productos de proximidad o Km 0 son aquellos de temporada, que **proviene de una distancia inferior a 100 kilómetros**, desde el origen hasta el destino. De esta forma, se contribuye a fomentar la sostenibilidad tanto en el ámbito ambiental como en el socioeconómico: por un lado, se reduce la contaminación relativa a emisiones asociadas al transporte y envasado de los alimentos; y por otro, se promueve la economía local y se apoya a los productores de pequeña escala.



Políticas de productos de proximidad o KM 0

Se ha consultado a los establecimientos encuestados si cuentan con alguna política explícita respecto al uso de productos de proximidad, Km 0, proveedores locales, etc.

17%

SÍ CUENTAN CON DICHA POLÍTICA

43%

COMPARTEN ESTE COMPROMISO, PERO NO LO TIENEN RECOGIDO DE FORMA ESCRITA

40%

NO CUENTAN CON NINGÚN TIPO DE POLÍTICA



Productos Km 0

3 de cada 10 afirman que más de la mitad de los productos que usan son de Km 0.

Productos agricultura ecológica

Alrededor del 5% de los establecimientos usa mayoritariamente productos de agricultura ecológica.



Visibilidad de cara a la clientela

El 46% de los establecimientos que incluyen productos de proximidad o de Km 0 afirma que le dan visibilidad a través de la carta, página web, RRSS...

Desperdicio alimentario



Política o compromiso para reducir el desperdicio alimentario

10%

CUENTA CON UNA POLÍTICA O COMPROMISO EXPLÍCITO

43%

AUNQUE NO TENGA UNA POLÍTICA ESCRITA, SÍ QUE ESTÁ DENTRO DE LOS PRINCIPIOS DEL ESTABLECIMIENTO

47%

NO CUENTAN CON NINGÚN TIPO DE POLÍTICA AL RESPECTO



Sello "Donostia xahuketarik gabe- San Sebastián sin desperdicio"

En 2018 el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián puso en marcha una iniciativa llamada "DONOSTIA XAHUKETARIK GABE", cuyo objetivo es abordar el desperdicio alimentario. Se publicaron varias guías de buenas prácticas, entre ellas una para restaurantes. Además, reconoce a aquellos establecimientos que cumplen una serie de requisitos a través de un distintivo que se coloca a la vista del público.

En la encuesta se ha preguntado a los establecimientos si están adheridos a este sello y si lo conocen:

6%

SÍ CUENTA CON EL SELLO

4%

NO ESTÁ ADHERIDO A LA INICIATIVA, PERO SÍ CONOCEN EL SELLO

90%

NO CONOCEN LA INICIATIVA NI ESTÁN ADHERIDOS A LA MISMA.



Adhesión a APPS para el aprovechamiento del desperdicio alimentario

Actualmente, existen algunas aplicaciones móviles que buscan la reducción del desperdicio alimentario mediante la venta, a un precio reducido, de los alimentos perecederos que no han sido vendidos.

2%

ESTÁ ADHERIDO

62%

NO ESTÁ ADHERIDO

16%

NO ESTÁ ADHERIDO, PERO LAS CONOCE

20%

DESCONOCE ESTE TIPO DE APP



¿Dónde se genera mayor cantidad de desperdicio de alimentos?

16%

RECEPCIÓN / ALMACENAMIENTO

34%

MANIPULACIÓN / PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

50%

COMEDOR

La gran mayoría (94%) de los establecimientos encuestados no dispone de datos reales de la cantidad de alimentos que desperdician. De hecho, únicamente 5 de los 90 establecimientos que han respondido la encuesta afirman que cuentan con algún método de cálculo.

Los establecimientos que sí cuentan con método de cálculo afirman que el desperdicio alimentario gira en torno al 10%.



En el 53% de los establecimientos llevan a cabo medidas para reducir el desperdicio de alimentos que impliquen a la clientela

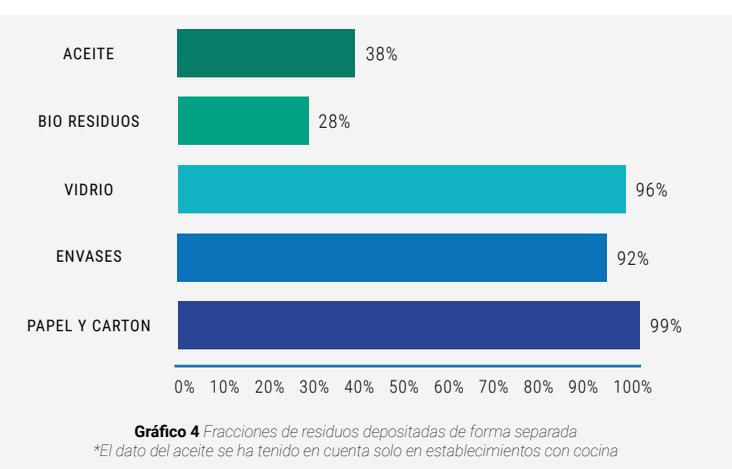
- / Ofrecer a la clientela los alimentos sobrantes para llevar.
- / Ofrecer medios menús o medias raciones.
- / Ofrecer los pintxos de forma rebajada e incluso gratuita a partir de cierta hora.

Generación y gestión de los residuos

Un aspecto con área de mejora en el sector de la hostelería es la generación de residuos. Actualmente se recogen 5 fracciones de residuos sólidos urbanos diferenciados en la ciudad de San Sebastián.

Estos residuos se depositan en los contenedores ubicados en la vía pública, excepto en el barrio de la Parte Vieja, que, debido a sus características, tiene implantado un sistema específico de recogida especial puerta a puerta.

En el siguiente gráfico se puede ver cuáles de estas fracciones han afirmado que depositan de forma separada los establecimientos:



Residuo orgánico

El residuo orgánico, estrechamente relacionado con el punto anterior de desperdicio alimentario, es uno de los residuos que mayor presencia tiene en un establecimiento de hostelería.

Respecto a en qué etapa o momento se genera la mayor cantidad de este residuo, los establecimientos encuestados han respondido lo siguiente:



De los establecimientos encuestados, un **28% separa la fracción orgánica**. Por otro lado, se ha consultado también sobre el uso de **plásticos de un solo uso**.

Política o compromiso para reducir los residuos plásticos

De los establecimientos encuestados:



El 33% de los establecimientos ha puesto en marcha alguna iniciativa para la reducción de los plásticos de un solo uso

- / Utilización de envases de take-away y bolsas biodegradables.
- / Reemplazar las botellas de plástico por jarras de agua de grifo.
- / Reemplazar utensilios de plástico de un solo uso por reutilizables.

El 24% de los establecimientos ha puesto en marcha iniciativas para la reducción de los residuos que involucre a la clientela

- / Utilización de vasos biodegradables.
- / Opción de que la clientela lleve su propia taza o envase reutilizable.
- / Eliminación de pajitas de plástico.
- / Adhesión a la iniciativa IRRISARRI de vasos reutilizables.

Control, ahorro y eficiencia energética

Las medidas de ahorro y eficiencia energética en los establecimientos contribuyen a disminuir la factura energética y, al mismo tiempo, a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. Para ello, es importante incidir en los hábitos de consumo e incorporar progresivamente tecnologías que garanticen un consumo más eficiente.

El 31% de los establecimientos han puesto en marcha alguna iniciativa concreta para disminuir el consumo energético:

- / Apagar luces, aire acondicionado y aparatos electrónicos al finalizar la jornada y en zonas o momentos en desuso.
- / Instalación de bombillas de bajo consumo o con temporizador, detector de presencia...
- / Contratación de empresas de asesoría energética.

smartkalea Participación en el Proyecto SMART KALEA

En 2014 Fomento San Sebastián, puso en marcha la iniciativa SMART KALEA, proyecto que fomenta la sostenibilidad medioambiental, la eficiencia energética, la participación ciudadana y la transparencia.

El proyecto está dirigido entre otros a establecimientos hosteleros. En la encuesta, se ha consultado si participan o han participado en esta iniciativa, a lo que han contestado:



Uno de los mayores problemas asociados al consumo energético, es **que los consumidores desconocen las características del suministro energético** que tienen contratado o tarifas que no encajan con sus necesidades.

Además, el 1 de junio de 2021 se llevó a cabo a un importante cambio en los peajes de acceso de la tarifa de la luz; lo cual también repercute directamente en la capacidad de los consumidores para regular su tarifa a sus realidades (si bien esto es complicado en el caso de los establecimientos hosteleros).

En la encuesta se consultó a los establecimientos respecto a su conocimiento sobre las características del suministro energético:

¿Conoce las características de su suministro energético?



De los que conocen un poco o bien los cambios en la tarifa de la luz,



3.1.3 Impacto de la covid-19

El 60% de los establecimientos entrevistados asegura que las **medidas restrictivas** debidas a la situación de la **Covid-19 no han causado un impacto negativo** en los **aspectos analizados** en esta encuesta.

En los casos en los que sí que se ha visto un impacto negativo, se ha destacado:

- / Mayor uso de envases y productos de un solo uso debido al *take-away*.
- / Mayor uso de papel y productos de limpieza.

3.1.4 Necesidades a mejorar en el sector

Para finalizar la encuesta, se ha preguntado a los establecimientos cuáles son, en su opinión, las necesidades prioritarias detectadas para poder avanzar hacia un sector más sostenible:



Además, algunos establecimientos también han remarcado otras necesidades a mejorar, tales como:

- / Ayudas económicas destinadas a mejoras en materia de sostenibilidad.
- / Campañas de concienciación para reducir envases de un solo uso cuando no sean estrictamente necesarios.

3.2 ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD

Durante los meses de octubre y noviembre de 2021, se han realizado entrevistas en profundidad a 8 establecimientos, de diversa tipología y ubicación, con el objetivo de obtener información cualitativa directa, y profundizar en aquellos temas que más interés generan en ellos. Además, también se ha valorado con ellos en qué ámbitos enfocar los contenidos de la sesión formativa.



NOMBRE	TIPO	BARRIO
Matalauva	Bar	Gros
Pandora	Bar/Rest.	Gros
Orburu	Bar/Rest.	Antiguo
Trikoa	Cafetería	Antiguo
Ijentea	Cafetería	Parte Vieja
Juantxo	Bar	Parte Vieja
Oquendo	Bar	Centro
Zumardi	Bar	Herrera

3.3 SESIÓN FORMATIVA

Después de analizar la situación de partida de los establecimientos hosteleros de la ciudad, y habiéndose detectado qué ámbitos preocupan más en el sector, durante el mes de noviembre **se han llevado a cabo sesiones formativas** en la que se han tratado los ámbitos prioritarios detectados en la fase de diagnóstico.

Introducción general sobre el ámbito de la sostenibilidad en el sector de la hostelería, enmarcada en la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Bloque I: Residuos

Se ha hecho hincapié, por un lado, en la correcta separación de todas las fracciones de residuos, y en los diferentes sistemas de recogida que hay en la ciudad. Por otro lado, en la importancia de la reducción de envases de un solo uso, dando a conocer las restricciones que traerá la futura Ley de Residuos y Suelos Contaminados; y en la separación de los residuos orgánicos para su reciclaje.

Bloque II: Desperdicio alimentario

Se ha remarcado la importancia de reducir el desperdicio alimentario, no solo desde el punto de vista ambiental, sino también desde la perspectiva socioeconómica y se ha explicado el proceso de obtención del sello DONOSTIA XAHUKETARIK GABE.

Bloque III: Productos de proximidad

Se han presentado diferentes recursos y fuentes de información sobre el uso de productos de proximidad, destacando en especial, los recursos publicados por ELIKA (*Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria*), y el Catálogo de Producto Local – KM 0 publicado por Fomento San Sebastián.

3.4 SERVICIO DE ASESORÍA

Durante los meses de **diciembre 2021 y enero 2022 se ha llevado a cabo un servicio de asesoría personalizada** a 14 establecimientos. Mediante este servicio, se ha realizado un **Plan de Sostenibilidad específico para cada uno de los establecimientos**.

Objetivo común: implantación de 4 medidas

1. Medida: Utilización de jarras de agua

Si bien la utilización de jarras de agua de grifo en los establecimientos hosteleros es una medida bastante generalizada, todavía ha de aplicarse en muchos otros.

2. Medida: Adopción del sello Donostia Xahuketarik Gabe

SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO es una iniciativa impulsada, cuyo objetivo es abordar el desperdicio de alimentos en diversos sectores de la ciudad mediante la adopción de prácticas sencillas y viables. Se trata de un sistema de reconocimiento a los establecimientos que apliquen estas buenas prácticas.

3. Medida: Separación de la fracción orgánica de residuos

Aproximadamente el 40% de los residuos generados a diario en nuestros hogares es materia orgánica, y este porcentaje es aún más alto en el caso del sector hostelero.

4. Medida: Señalar en las cartas o menús aquellos productos que sean de proximidad o km 0

Además de fomentar la utilización de productos de proximidad en el día a día, también es importante señalarlo o indicarlo de alguna forma en el establecimiento, bien en las cartas de menús, carteles en la pared o en las mesas. Proporcionar información a la clientela sobre la procedencia de la materia prima aporta valor añadido.

4. RESULTADOS ESPERADOS

OBJETIVOS COMUNES

- / **14** establecimientos comprometidos con la iniciativa de JARRAS DE AGUA, reduciendo así el uso de agua embotellada y anticipándose a algunos requerimientos del anteproyecto de Ley de Residuos y Suelos Contaminados estatal.
- / **12** nuevos establecimientos darán los pasos necesarios para alcanzar el sello SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO, que reconoce a los establecimientos comprometidos con la reducción del desperdicio alimentario.
- / **14** establecimientos han sido ya capacitados para la correcta SEPARACIÓN Y GESTIÓN DE LA FRACCIÓN ORGÁNICA.
- / **14** establecimientos se comprometen y a dar visibilidad al uso de PRODUCTOS DE PROXIMIDAD en sus menús.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A corto plazo

- / Explorar alternativas de envases de un solo uso.
- / Ajustar el pan que se ofrece durante el servicio.
- / Ofrecer llevarse a casa raciones sobrantes.
- / Realizar un descuento a la clientela que traiga sus propios recipientes.
- / Seguir trabajando para colaborar con la iniciativa de Nevera Solidaria.
- / Colaboración con bancos de alimentos o comedores sociales.

A medio plazo

- / Reducir la generación de residuos a través de la reutilización de envases en el propio establecimiento.
- / Evitar los productos monodosis.
- / Aumentar el porcentaje de productos de proximidad o Km 0.
- / Adhesión al sistema de retorno de tazas de café IRRISARRI.

5. EVALUACIÓN DE RESULTADOS

Para medir la evolución de los **objetivos comunes** del proyecto, se utilizará el siguiente sistema de indicadores, aplicable a todos los establecimientos participantes:

Jarras de agua

- / **Establecimientos que ofrecen jarras de agua de grifo.**

// Unidades: Nº de establecimientos
// Periodicidad: Anual

- / **Botellas de plástico evitadas mediante el uso de jarras de agua.**

// Unidades: Nº de botellas de plástico de 0,33L y 1,5L
// Periodicidad: Anual

Sello Donostia xahuketarik gabe - San Sebastián sin desperdicio

- / **Establecimientos con el sello.**

// Unidades: Nº de establecimientos.
// Periodicidad: Anual

- / **Tuppers preparados para llevarse las raciones sobrantes.**

// Unidades: Nº de tupperes / Kg aprox. de alimentos
// Periodicidad: Anual

Correcta separación y gestión de la fracción orgánica

- / **Establecimientos que separan la fracción orgánica.**

// Unidades: Nº de establecimientos
// Periodicidad: Anual

- / **Residuos orgánicos gestionados correctamente.**

// Unidades: Kg de residuos orgánicos
// Periodicidad: Anual

Visibilidad de productos de proximidad

- / **Establecimientos que señalan los productos locales en sus cartas o menús.**

// Unidades: Nº de establecimientos
// Periodicidad: Anual

- / **Platos o productos locales destacados en cartas o menús.**

// Unidades: Nº total de productos destacados
// Periodicidad: Anual

En el caso de los **objetivos específicos**, dado que dependen del contexto y características específicas de cada establecimiento y de la naturaleza de las medidas a implantar, se analizará y acordará con cada establecimiento el sistema más apropiado para medir la evolución de cada medida.

6. CONCLUSIONES

1. Residuos.

Aunque la recogida selectiva está bastante implantada en el sector, tan solo un 28% de establecimientos separa la fracción orgánica. El mayor impedimento para la separación de las diferentes fracciones de residuos es, la falta de espacio en cocinas o almacenes; y que el sistema de depósito de estos residuos no siempre se adapta a las necesidades de la hostelería.

Respecto a los envases de un solo uso, se ha detectado un aumento exponencial del uso de artículos para el *take-away* debido a las restricciones relativas a la Covid-19; auge que se ha mantenido, aunque las medidas ya no estén en vigor. Muchos establecimientos están apostando por evitar el plástico en los artículos de un solo uso.

2. Desperdicio alimentario.

Estrechamente relacionado con el ámbito de los residuos, el desperdicio alimentario también es uno de los ámbitos prioritarios a mejorar. Una de las mayores problemáticas asociadas es la normativa sanitaria aplicable a la manipulación de alimentos, ya que, esto dificulta poder donar la comida que sobra a causas sociales, ya que tendrían que asegurar un envasado y conservación muy riguroso.

Gran parte de los establecimientos asegura que lleva un control exhaustivo para que no haya un gran desperdicio alimentario, ya que también conlleva pérdidas económicas.

3. Productos de proximidad.

La mayoría de los establecimientos está de acuerdo en que este aspecto es relativamente sencillo de mejorar y que no tiene por qué estar ligado a un incremento económico. Se ha destacado que la mayor dificultad suele ir asociada a aquellos establecimientos de gran tamaño que suelen tener un único proveedor. En cambio, los pequeños con cartas más reducidas, o aquellos especializados en gastronomía local, afirman que el uso de productos locales es algo prioritario.

4. Energía.

Aunque el ámbito de la energía se ha analizado en el diagnóstico, a posteriori, se ha visto que la mayoría de los establecimientos cuenta con asesorías energéticas, y por ello, existe poco margen de maniobra. Además, el cambio a máquinas y aparatos más eficientes o sostenibles suponen grandes inversiones que no siempre pueden asumir.