



**VOLEU FER
EL VOSTRE
ESTABLIMENT
MÉS SOSTENIBLE?**

Rezero

Fundació prevenció
residus i consum



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

ÍNDEX

3	PRESENTACIÓ
4	INTRODUCCIÓ
5	OFERTA SOSTENIBLE
5	01 Comerços
10	02 Bars i restaurants
14	GESTIÓ SOSTENIBLE



La guia "Voleu fer el vostre establiment més sostenible?"
© 2022 de Rezero disposa de llicència CC BY-ND 4.0

COMERÇ DE PROXIMITAT, COMERÇ SOSTENIBLE



El nostre planeta està patint un crisi ambiental a escala global. El canvi climàtic és l'exemple més evident d'aquesta crisi: els canvis en el nostre clima, l'augment de la temperatura, l'escassetat d'aigua, la freqüència d'episodis extrems són alguns dels seus efectes més evidents. Davant la crisi ambiental i el canvi climàtic, cal prendre mesures decidides i actuar de manera valenta i sense dilacions per mitigar els seus efectes i adaptar-nos-hi. No hi ha temps a perdre, perquè estan en joc la nostra salut i la biodiversitat a la Terra.

Des de l'Ajuntament de Sant Joan Despí fa dècades que impulsem accions per a la sostenibilitat i la protecció del medi ambient. Accions per reduir les emissions de gasos amb efecte hivernacle, per millorar l'eficiència energètica dels equipaments i edificis municipals, per potenciar l'ús d'energies renovables, per fomentar la mobilitat sostenible i la pacificació del trànsit, per reduir l'ús dels plàstics, per fer un consum eficient de l'aigua, per incrementar la recollida selectiva dels residus i la seva reutilització, per ampliar la infraestructura verda, per restaurar l'ecosistema fluvial, per educar la ciutadania en la cura del medi ambient...

En aquest camí cap a la transició ecològica, ens cal la participació de tota la ciutadania i de tots els sectors, també el comercial. Comerços, bars i restaurants de Sant Joan Despí han demostrat tradicionalment un gran compromís i sensibilitat amb el medi ambient. En el context actual, cal fer un salt endavant i aprofundir en iniciatives per fer més sostenible el comerç, tant pel que fa als productes i serveis com pel que fa a la gestió diària, en àmbits com els residus, el consum energètic, la climatització, la il·luminació...

Des de l'Ajuntament, serem al costat del teixit comercial de la ciutat en aquesta transició cap a la sostenibilitat que és necessària i indispensable. Amb nous serveis i accions, impulsant encara més el comerç de proximitat, a peu de carrer i a tocar de casa, ajudant comerços, bars i restaurants a ser cada vegada més sostenibles i respectuosos amb el medi ambient. Compto amb tots i totes vosaltres per aconseguir-ho!

Belén García,
alcaldessa de Sant Joan Despí

INTRODUCCIÓ

El model de consum actual, que es basa en usar i llençar, la comoditat, la rapidesa, el sobreenvasat i els productes i plàstics d'un sol ús, suposa grans impactes a nivell ambiental, econòmic i per a la nostra salut, així com una generació desmesurada de residus. Són moltes les evidències que demostren la insostenibilitat d'aquest sistema, la més greu de les quals és la crisi climàtica i ecològica en què ens trobem. No obstant això, existeixen solucions i alternatives per fer front a aquesta problemàtica i tots i totes som actors clau per impulsar el canvi necessari: les administracions, la indústria, la ciutadania i el comerç.

Per això des de Sant Joan Despí fa temps que avancem de forma decidida cap a la sostenibilitat, obrint camins i aplicant polítiques i actuacions transformadores des del món local. S'han realitzat actuacions concretes amb diferents sectors econòmics que juguen un paper clau en la sostenibilitat del municipi, com per exemple el repartiment de material reutilitzable per fer la compra en el marc de la Setmana de Prevenció de Residus de 2021.

Per altra banda, al 2022 s'ha impulsat un projecte que ha permès fer un reconeixement dels establiments de Sant Joan Despí que aposten pel consum responsable, local i sense residus. En aquesta línia, els comerços, restaurants i bars del municipi han rebut una visita per avaluar el nivell de sostenibilitat de la seva oferta, i més endavant rebran un distintiu que permetrà identificar aquells que ofereixen alternatives respectuoses amb el medi ambient.

En aquest projecte s'han detectat bones pràctiques ja implementades en una part important dels establiments visitats, però també moltes opcions de millora. Aquesta guia vol donar continuïtat a la tasca realitzada i facilitar a tots els establiments consells per a la transició cap a la sostenibilitat. Per això, aquesta guia ofereix informació sobre alternatives i bones pràctiques de fàcil aplicació per ajudar-vos, a tots els comerços, restaurants i bars de Sant Joan Despí a incorporar criteris de sostenibilitat dins la vostra oferta de productes, i a adoptar pràctiques de gestió més sostenibles, per fer créixer les opcions de consum conscient al municipi.



OFERTA SOSTENIBLE

01 | COMERÇOS

Són diversos els criteris que es poden tenir en compte a l'hora de millorar l'oferta comercial per tal de fer-la més sostenible. A continuació se'n detallen alguns perquè els comerços puguin anar-los incorporant i contribuir a avançar cap a una societat residu zero.



Criteris de reducció de residus

Consumir sense generar residus és un dret de les persones consumidores. Per tal de garantir que els clients i clientes puguin fer efectiva la reducció de residus que es generen en la seva compra, els comerços podeu prevenir l'ús d'envasos amb les accions següents:

- Oferir **productes a granel**, la qual cosa facilita a la ciutadania comprar sense envasos d'un sol ús i adquirir les quantitats que s'ajustin millor a les seves necessitats.
- Oferir **productes en envasos retornables**, sempre que sigui possible. D'aquesta manera facilitem i fomentem la reutilització entre la nostra clientela.
- **Acceptar l'ús d'envasos reutilitzables propis** de la clientela, i fomentar-los en la compra de productes a granel. Hi ha molts



sistemes, com aplicar descomptes per l'ús d'envasos propis o facilitar el retorn d'envasos al comerç, amb els quals podem normalitzar i impulsar la reducció de residus entre la clientela.

- Fomentar la venda de **productes que permetin la reducció de residus**, com bosses i portaentrepanys pels esmorzars, productes reutilitzables d'higiene menstrual o ampolles reutilitzables.
- **Si no es poden eliminar els envasos d'un sol ús, fomentar els de gran format** en comptes dels individuals, i els fabricats amb materials reciclables o biodegradables.
- **Demandar als proveïdors que redueixin l'empaquetatge innecessari** i/o afavorir els que admetin la devolució dels seus envasos o embalatges per reutilitzar-los.
- **Descartar productes sobreenvasats i amb envasos superflus/innecessaris** de l'oferta de l'establiment i comunicar-ho als proveïdors i consumidors.
- **No lliurar bosses de plàstic ni altres elements d'un sol ús.** Afavorir la utilització de cabassos, bosses de roba, bosses compostables, carmanyoles i altres envasos reutilitzables.



Criteris de reutilització

La reutilització és una de les bases del consum responsable i la reducció de residus, ja que permet evitar la producció de nous béns i la generació de nous residus a gestionar. Per aquelles tipologies de comerç que sigui possible, és important impulsar les següents accions.

- Fomentar la venda de **productes reutilitzats i de segona mà**, així com facilitar la recollida de productes per donar-los una segona vida a través de la donació o la reparació per part d'altres entitats.
- **Fomentar la reparació dels productes venuts**, facilitant el pont amb especialistes que puguin fer la reparació en cas necessari.
- Cercar alternatives de **productes fets amb materials reciclats i sostenibles**, evitant materials d'un sol ús o provinents d'explotacions amb un alt impacte ambiental.



Altres criteris de consum responsable

Més enllà de la reducció de residus, des dels comerços es poden fomentar moltes altres alternatives i opcions que permetran reduir la toxicitat i la quantitat dels residus que generen les persones consumidores.

- Prioritzar la venda de **productes de proximitat**, principalment els de Sant Joan Despí i els voltants, i els d'origen català. El consum local permet minimitzar al màxim la petjada de carboni del producte, així com afavorir l'economia local i crear, en el cas dels aliments, un vincle entre el món rural i el món urbà.
- Prioritzar la venda de **productes amb certificació ecològica** que permeten minimitzar els impactes ambientals de l'oferta en la fase de producció.
- Prioritzar la **venda de productes de comerç just** que asseguruen unes condicions justes per a totes les persones implicades en les diferents fases de producció i distribució del producte.

- Fomentar la venda de **productes que permetin l'estalvi energètic i d'aigua**, com per exemple bombetes led, filtres d'aigua, lladres amb interruptor, etc.
- **Oferir alternatives de productes d'higiene o neteja sense additius químics**, sense colorants i amb olors naturals, i prioritzar les pastilles i sabons sòlids enfront dels productes líquids.
- Fomentar la venda de **productes de baixa toxicitat o sense químics**. Molts productes, tot i no tenir certificació ecològica, poden ser productes respectuosos amb el medi ambient. Consulteu-ho amb els proveïdors i fixeu-vos bé en les etiquetes.



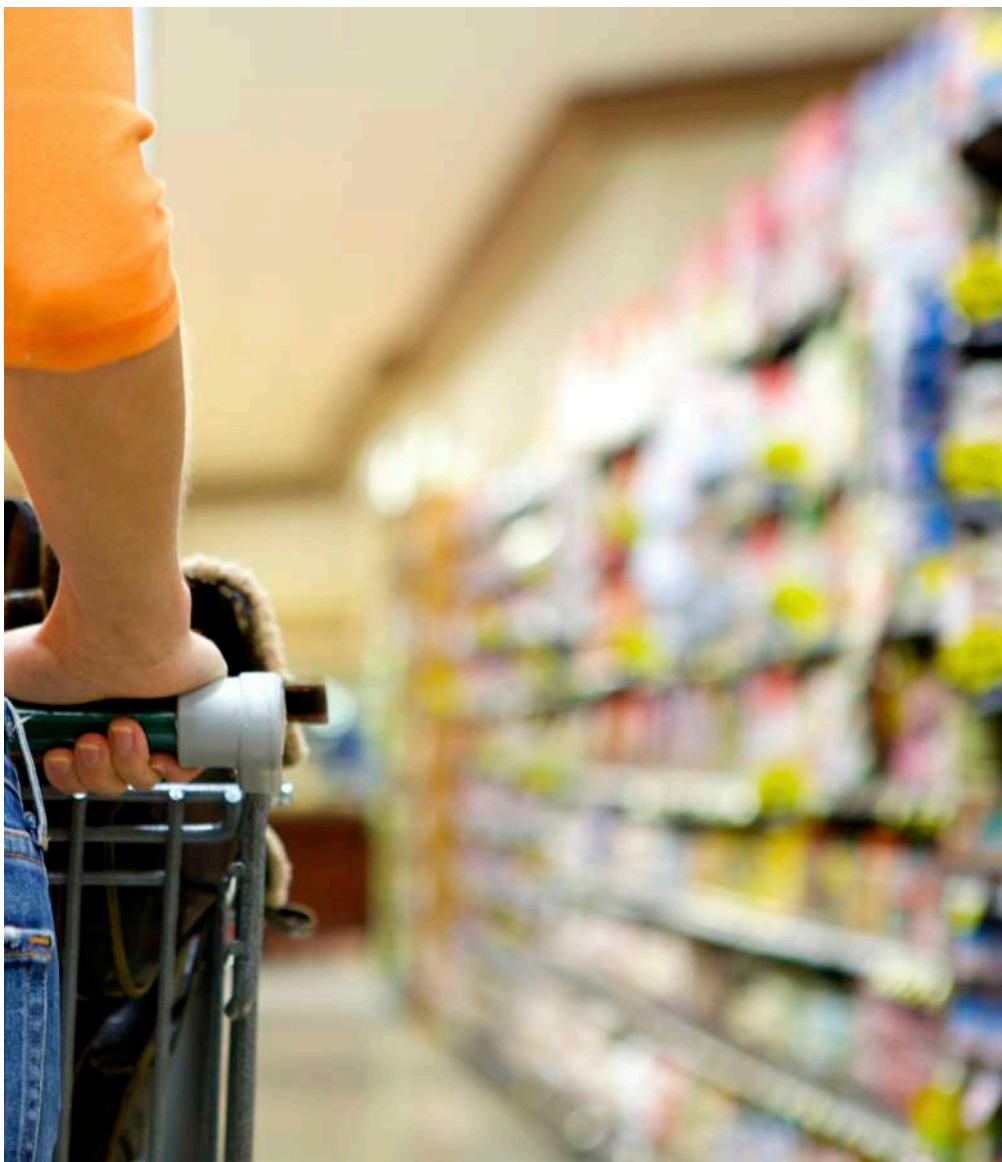
Criteris de prevenció del malbaratament alimentari

Una tercera part de la producció mundial d'aliments acaba a les escombraries. A Catalunya s'estima que es malbaraten aproximadament 35 kg per persona i any entre llars, comerços i restauració. Per tant, és responsabilitat de tots els agents de la cadena alimentària fer un bon ús dels recursos per evitar

aquesta situació. Des dels comerços es pot reduir el malbaratament alimentari que es genera als establiments, així com fomentar la reducció del malbaratament a les llars. A continuació es detallen bones pràctiques per assolir aquests objectius:

- Oferir a un preu reduït els aliments amb data de consum preferent o data de caducitat propera però que encara són aptes per al consum.
- Facilitar a les persones consumidores consells de conservació dels aliments. Amb els consells adequats es pot arribar a reduir gran part del malbaratament generat, ja que una mala conservació dels productes és una de les causes del malbaratament alimentari.
- Establir una gestió correcta dels productes de manera que es garanteixi que els més antics siguin els primers a ser venuts.
- Garantir unes condicions d'emmagatzematge correctes dels aliments per tal d'assegurar que estiguin en correcte estat de conservació.
- Establir acords amb entitats socials per canalitzar els excedents alimentaris, tot garantint el compliment de les mesures higièniques i sanitàries corresponents.





Difusió de l'oferta sostenible

A més d'oferir alternatives respectuoses amb el medi ambient, és important fer una bona comunicació d'aquestes alternatives i fomentar-les entre la ciutadania. Els comerços són una plataforma molt útil per fer d'altaveu i promoció d'un consum més conscient. Aprofitem-ho!

- Senyalitzar i difondre entre les persones consumidores els criteris de sostenibilitat presents en l'establiment. És important indicar les característiques del producte per donar valor i normalitzar el consum de productes amb criteris sostenibles.
- Impulsar i realitzar dinàmiques de foment dels criteris de sostenibilitat de l'establiment (descomptes o sortejos per l'ús d'envasos reutilitzables, descomptes per la compra de productes sostenibles, etc.)
- Difondre la importància de fer un consum conscient entre les persones consumidores, aprofitant tots els mitjans (fer ús de les xarxes socials, posar cartelleria a l'establiment, fer-ne referència al web, fer-ne difusió amb el boca-orella, etc.).

OFERTA SOSTENIBLE

02 | BARS I RESTAURANTS

Són moltes les opcions existents que es poden aplicar als bars i restaurants per tal de fer la seva oferta més sostenible. A continuació se'n detallen algunes perquè pugueu anar-les incorporant i contribuir a avançar cap a una societat residu zero.



Criteris de reducció residus i reutilització

Restaurants i bars podeu facilitar a la ciutadania fer un consum sense residus al vostre establiment a través de les següents accions. A més, aquestes accions també us permetran reduir els residus generats amb la pròpia activitat.

- **Distribuir gratuïtament aigua de l'aixeta o osmotitzada als comensals** utilitzant botelles reutilitzables. Aquesta pràctica que permet reduir els envasos d'un sol ús i eliminar l'impacte del transport, està recollida en la nova llei estatal de residus (Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular).
- **Acceptar i fomentar la reutilització de gots i altres envasos reutilitzables de la clientela**, i eliminar els d'un sol ús, incloses les tapes. Hi ha molts sistemes per fomentar-los com aplicar descomptes per l'ús d'envasos propis o facilitar el retorn d'envasos a l'establiment, amb els quals podem normalitzar i impulsar la reducció de residus entre la clientela.



- **Prioritzar els productes d'alimentació per ús de comensals en envasos reutilitzables** o de gran format i evitar els envasos de monodosi d'un sol ús, tant en els àpats principals com en serveis d'esmorzars.



Críteris de reducció del malbaratament

Tot i que un percentatge important del malbaratament alimentari es produeix a les llars, el sector de la restauració suposa uns dels grans generadors de malbaratament alimentari. El problema recau sobretot a les sales, on el menjar ja ha estat servit però no consumit. Per això, és important dur a terme accions de prevenció d'aquest malbaratament i també de sensibilització dels i les comensals. A continuació es detallen bones pràctiques per assolir aquests objectius:



Bones pràctiques de reducció del malbaratament alimentari:

- **Prioritzar l'ús d'aliments de proximitat i de temporada** per reduir el malbaratament al llarg del transport i l'impacte del quilometratge dels aliments. A més, és important l'ús d'aquests aliments per beneficiar l'economia local i fomentar el seu consum entre la clientela.
- **Oferir opcions de quantitat** (mitja ració, mig menú, menú infantil...) per ajustar-se a les necessitats de cada persona i evitar que quedi menjar sobrant al plat.
- **Servir pa només a les persones que ho demanin**, ja que moltes no el menjaran i acabarà a la brossa. El mateix passa amb la guarnició, és important oferir diferents acompanyaments i quantitats per evitar que es quedi al plat.



Bones pràctiques d'aprofitament alimentari:

- **Prioritzar la cuina d'aprofitament** utilitzant el menjar sobrant que no ha sortit de la cuina. D'aquesta manera, el producte que sobra d'un dia es pot utilitzar per crear nous plats el dia següent o altres receptes com mermelades.
- **Oferir i facilitar que els i les comensals s'enduguin el menjar del plat i la beguda que no s'han pogut acabar.** A més de reduir el malbaratament i donar valor a aquests aliments, ajuda a normalitzar la pràctica.

Canalització dels excedents alimentaris:

- Canalitzar els **excedents alimentaris aprofitables de qualsevol tipus (cuinats i frescos) entre el personal** de l'establiment o a través d'entitats socials o altres usuaris que puguin fer-ne ús.



Altres criteris de sostenibilitat

- Prioritzar l'ús de **productes i aliments ecològics que permeten la reducció d'impactes en la seva producció**, i fomentar el seu consum entre la clientela.
- Prioritzar l'ús de **dispensadors de sabó recarregables o pastilles de sabó sense embolcall** de plàstic als lavabos. A més, és important prioritzar els sabons naturals amb els mínims additius químics.



Criteris sensibilització, comunicació, difusió

Per últim, és important recordar que els restaurants, bars i hotels podeu ser una gran plataforma per fomentar bones pràctiques de consum conscient i sense residus. Per tant, és important fer una bona comunicació i difusió de totes les opcions existents.

- **Senyalitzar i difondre entre les persones consumidores els criteris de sostenibilitat presents en l'establiment.** És important indicar les característiques del producte per donar valor i normalitzar el consum de productes amb criteris sostenibles.
- Impulsar i realitzar dinàmiques de **foment de l'ús de gots** i altres envasos reutilitzables entre la clientela.
- Impulsar l'**estalvi d'aigua i energia entre els clients**. És important afegir cartells i altres materials comunicatius en lavabos i altres espais que puguin impulsar bones pràctiques en l'ús de les instal·lacions.



GESTIÓ SOSTENIBLE

La gestió diària dels establiments també té un gran impacte ambiental i és un factor clau en la petjada ecològica i, per tant, també és important conèixer alternatives més sostenibles. Podeu fer canvis molt senzills que portin a grans resultats. Ara és el moment de fer un pas més i aplicar criteris d'estalvi energètic i d'aigua.





GESTIÓ DE RESIDUS

- Separar de forma selectiva tots els residus generats.
- **Fer ús de la recollida porta a porta facilitada per l'ajuntament** per assegurar una bona gestió del paper i cartró.
- Llençar la resta de residus als contenidors corresponents, i **fer ús de la deixalleria o el punt verd** per aquells residus perillosos o especials.





IL·LUMINACIÓ

- **Aprofitar la llum natural** sempre que sigui possible, i adaptar-hi la llum interior.
- Realitzar auditories de les instal·lacions elèctriques per tal de plantejar una possible reducció del consum elèctric.
- **Instal·lar bombetes de baix consum** i evitar l'ús de làmpades fluorescents compactes o tubs fluorescents allà on s'apaguen i s'encenen els llums molt freqüentment.
- **Utilitzar detectors de presència** per controlar el funcionament en dependències d'ús individual o d'ocupació intermitent.
- **Sectoritzar la il·luminació segons el tipus d'activitat** i no excedir-se en la intensitat.
- **Evitar il·luminacions innecessàries de sostres i parets** i utilitzar colors clars per a la pintura.
- Conservar nets els llums i les pantalles, ja que la pols absorbeix llum.
- Si es disposa d'il·luminació exterior, cercar alternatives més eficients per a l'enllumenat.



CLIMATITZACIÓ

- Aïllar els diferents espais amb mecanismes que evitin la pèrdua de temperatura (finestres i portes de doble vidre, amb càmera d'aire i trencament de pont tèrmic) i evitar infiltracions d'aire mitjançant rivets. Fer servir materials renovables com suro, parquet, estores de teixits naturals, etc.
- Tancar les finestres quan la calefacció o l'aire condicionat estiguin en marxa, i apagar-los en sales que no s'utilitzin i a la nit.
- Valorar l'aplicació de sistemes alternatius als aparells de refrigeració, com persianes, tendals, ventiladors, aprofitament de la ventilació creuada, etc.
- Garantir el bon manteniment i la revisió dels sistemes de calefacció i refrigeradors.
- Graduar els equips de climatització a temperatures moderades. Establir un programa adequat de temperatura estiu-hivern per tal

de no generar diferències de temperatures superiors a 10 °C entre l'interior i l'exterior.

- Instal·lar vàlvules termostàtiques als radiadors o un regulador per a la caldera.
- Comprar equips de climatització amb termòstat i lectura numèrica de temperatura, i sistemes de calefacció no elèctrics (si ho són, optar per la bomba de calor d'alta eficiència).
- Comprar equips amb un coeficient d'eficiència energètica i rendiment superiors als valors mínims establerts al Reglament d'instal·lacions tèrmiques als edificis (RITE).





CONSUM ENERGÈTIC

- Plantejar la possibilitat d'obtenir energia a partir de recursos **renovables** i optar per tecnologies més eficients.
- Definir correctament les **necessitats** energètiques **segons l'espai**.
- Establir un programa de **manteniment preventiu** per garantir la detecció i reparació d'avaries en els aparells, avaluar-ne els consums energètics i revisar el bon funcionament de totes les instal·lacions energètiques (climatització i il·luminació).



APARELLS ELÈCTRICS

- Tenir en compte **criteris ambientals** a l'hora de comprar aparells elèctrics: consum d'energia, durabilitat, materials, certificacions ambientals, alta eficiència energètica.
- Conèixer i aprofitar les prestacions dels aparells per tal d'optimitzar i **allargar la seva vida útil**.
- Optar per aparells **multifunció** (impressora, fotocopidora, escàner i fax) que acceptin **paper reciclat** i utilitzin cartutxos i tòners recarregats i **recarregables**.
- **Apagar** els aparells elèctrics i equip informàtic sempre al final de la jornada laboral i en períodes llargs, ja que els que es queden amb el pilot vermell encès (standby) també consumeixen energia.



AIGUA

L'estalvi és la primera mesura a introduir per reduir el consum d'aigua:

- Pel que fa als grifons, instal·lar mecanismes per limitar el temps d'obertura, difusors o airejadors.
- Respecte als WC, instal·lar mecanismes de doble descàrrega o d'interrupció de la descàrrega a les cisternes. Existeixen també sistemes que s'adapten a les tasses de vàter tradicionals, com contrapesos, topalls o la introducció manual de volums dins la cisterna.
- Optar per maquinària eficient en l'ús d'aigua, com rentavaixelles amb sistemes de control (sensores de brutor i de càrrega).

PER A MÉS INFORMACIÓ PODEU ADREÇAR-VOS A:



Ajuntament de Sant Joan Despí
www.sjdespi.cat/
Tel. 934 808 050



Rezero - Fundació Prevenció Residus i Consum
www.rezero.cat
Tel. 936 686 107
c/e: info@rezero.cat

Amb el suport de:

