

7 GUIA DE BONES PRÀCTIQUES

AMBIENTALS I AMBIENTALITZACIÓ DE COMPRES
D'ÀPATS MASSIUS I FESTES POPULARS DE LA UDL



ÍNDIX

1.	INTRODUCCIÓ	1
2.	BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS	2
2.1.	Ubicació i condicions de l'espai	2
2.1.1.	Elecció de l'espai.....	2
2.1.2.	Elements decoratius.....	2
2.1.3.	Difusió i senyalització	2
2.1.4.	Horaris i sorolls.....	3
2.1.5.	Ús eficient de l'aigua	3
2.2.	Eficiència energètica	4
2.3.	Restauració	4
2.3.1.	Begudes	4
2.3.2.	Refrigeris i àpats	5
2.3.3.	Vaixelles i tovalles	5
2.4.	Gestió de residus.....	6
2.5.	Transport	7
3.	AMBIENTALITZACIÓ DE COMPRES	8

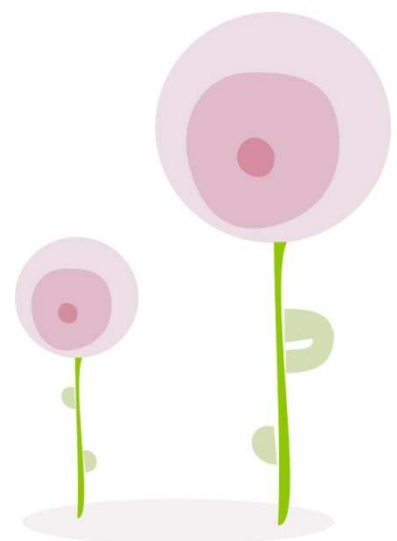
1.- INTRODUCCIÓ

En les festes, concerts o altres esdeveniments, s'hi acostumen a generar grans quantitats de residus, i a consumir més recursos i energia, entre d'altres efectes ambientals nocius. És important considerar els impactes ambientals en l'organització de qualsevol festa o acte públic.

Aquesta guia va adreçada a totes aquelles persones encarregades d'organitzar àpats i festes massives i té l'objectiu de donar petits consells que ajudin a minimitzar l'impacte ambiental que suposa una activitat d'aquestes característiques. Com a conseqüència, s'aconsegueix que les festes siguin més sostenibles i rendibles, ja que s'optimitzen més els recursos.

La guia s'estructura en dos apartats generals; en el primer, es presenten les **bones pràctiques**, dividides en les àrees d'actuació que s'han considerat més rellevants dins l'organització d'aquests actes, com l'ús eficient de l'aigua, l'eficiència energètica, la restauració, els horaris i sorolls, la difusió i senyalització de cartells, la gestió de residus i el transport. En el segon apartat general, es troba l'**ambientalització de compres**, i s'hi indiquen alguns criteris ambientals que cal tenir en compte a l'hora de realitzar compres de material, productes, etc.

Aquesta guia es complementa amb les recomanacions en matèria de bones pràctiques i ambientalització de compres del document denominat "*Guia de bones pràctiques de funcionament general*".





2.- BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS

2.1. UBICACIÓ I CONDICIONS DE L'ESPAI

2.1.1. Elecció de l'espai

- Escollir la situació de l'espai en funció del nombre d'assistents aproximat que es calcula que acudirán a l'esdeveniment, de manera que se'n puguin cobrir les necessitats.
- Tenir en compte l'orientació de l'espai i l'acústica per procurar molestar el mínim possible els veïns.

2.1.2. Elements decoratius

- Rebutjar una decoració excessiva.
- Utilitzar elements decoratius fabricats amb materials reciclats i durables i que siguin reutilitzables en futurs esdeveniments.
- Utilitzar plantes autòctones i de baix requeriment hídric.

2.1.3. Difusió i senyalització

- Informar els assistents que participaran en una festa sostenible.
- Exposar als cartells on s'anunciï la festa que es tracta d'una Eco-festa, festa més sostenible, festa sense residus, etc.
- Enviar invitacions de correu electrònic a aquells convidats amb adreça electrònica, evitant així l'ús de paper.
- Utilitzar material reciclat per editar els cartells, tríptics, fulletons, etc.
- Aprofitar els mitjans de comunicació interns i locals (internet, butlletins, TV, ràdio, diaris...) per fer publicitat de la festa sostenible.
- Evitar l'ús de paper innecessari i dissenys que comportin un gran consum de material.

- Decorar l'espai amb materials reciclats i tenir-ne en compte la procedència.
- Evitar cartró ploma, plastificats, coles, xinxetes o cintes adhesives.
- Procurar que les pancartes destinades a l'exterior siguin de PVC reciclat i reciclable.
- Contractar proveïdors i distribuïdors d'elements de difusió, senyalització i de pancartes que segueixin les bones pràctiques.

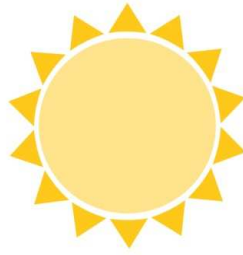
2.1.4. Horaris i sorolls

- Limitar el volum de la música.
- Establir el volum màxim acceptable per als grups de música.
- Planificar la situació dels escenaris i l'orientació dels altaveus, de forma que els veïns del carrer o la plaça en surtin el menys perjudicats possible.

2.1.5. Ús eficient de l'aigua

- Minimitzar el consum d'aigua als lavabos, a les dutxes i als WC mitjançant reductors de volum de les cisternes, limitadors de cabal, temporitzadors i polsadors en les dutxes i lavabos.
- Tancar bé les aixetes després del seu ús, mentre t'ensabones les mans i quan l'aigua no sigui imprescindible.
- Alertar la persona responsable del manteniment si s'observa un mal funcionament de les instal·lacions (pèrdues d'aigua, etc).
- En cas que se'n disposi, utilitzar correctament el sistema de doble pulsació dels inodors i evitar-ne l'ús com a paperera o cendrer, només llençar-hi paper higiènic.





2.2. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

- Regular la temperatura de les instal·lacions d'acord amb l'època de l'any (a l'hivern, al voltant dels 20°C i, a l'estiu, al voltant dels 25°C), en funció del nombre de persones i dels horaris en que es faci ús de l'estança.
- Procurar que les portes i les finestres estiguin ben tancades quan funcioni la calefacció o l'aire condicionat.
- Utilitzar la llum natural sempre que sigui possible. Utilitzar els llums quan realment sigui necessari.
- Distribuir el mobiliari de la millor manera possible per afavorir el pas de la llum solar i l'escalfor que proporcionen els aparells climàtics.
- Tenir cura de tancar els llums quan es surt d'un espai i tancar els llums als espais on no hi ha ningú.
- Apagar els equips en finalitzar la jornada, quan es prevegin llargues interrupcions o quan no s'utilitzin.
- Evitar encendre i apagar constantment els fluorescents, en cas que n'hi hagi.
- Il·luminar les parades amb bombetes de baix consum, il·luminació d'exterior i lavabos.
- Estudiar la possibilitat d'utilitzar cuines solars.

2.3. RESTAURACIÓ

2.3.1. Begudes

- Reduir el consum de gots d'un sol ús i utilitzar gots de vidre o plàstic que es puguin netejar i reutilitzar moltes vegades.
- Utilitzar envasos retornables i de gran volum.

- Utilitzar gots compostables fets a partir de bioplàstics.
- Utilitzar fonts d'aigua i a temperatura ambient.
- Evitar embalatges i embolcalls innecessaris.

Prioritzar les begudes de procedència geogràfica propera, provinents del comerç just i/o de l'agricultura ecològica.

2.3.2. Refrigeris i àpats

- Adquirir aliments procedents del mercat local, frescos i de temporada.
- Adquirir aliments de producció ecològica amb la certificació pertinent.
- Adquirir aliments del comerç just.

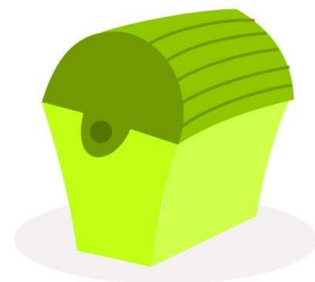
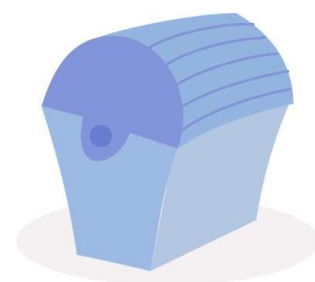
2.3.3. Vaixelles i tovalles

- Evitar vaixelles d'un sol ús.
- Intentar utilitzar plats de material durador: ceràmica, terrissa, vidre o similar.
- Utilitzar coberts de materials reutilitzables i procurar que les tasses siguin de ceràmica o similar.
- Utilitzar preferentment tovalles de roba, per tal de poder rentar-les per els següents usos. En cas que fossin de paper, procurar que vinguin de paper reciclat i siguin de mida petita.
- Evitar envasos d'un sol ús i embolcalls innecessaris.
- Evitar la compra d'ampolles de plàstic (sobretot les de petit format), brics, llaunes, etc.
- Sempre i quan sigui possible, utilitzar suports comestibles per servir l'àpat tipus entrepà, torrada, etc.
- En cas d'utilitzar vaixelles d'un sol ús, que siguin compostables.



2.4. GESTIÓ DE RESIDUS

- Establir un pool verd (espai on s'ofereix la informació i material necessari per a l'execució de les actuacions ambientals).
- Aplicar el codi de conducta de les tres R: reduir, reutilitzar i reciclar.
- Informar els assistents de les mesures ambientals adoptades, fent que participin també en la festa.
- Utilitzar vaixel·la, gots i coberts reutilitzables.
- Minimitzar les deixalles utilitzant productes reciclables, ecològics i duradors.
- Servir menjars sobre suports comestibles sempre que sigui possible (llesques de pa, pasta brisa, empanades, pa de pita...).
- Informar-se sobre les possibilitats de reciclatge dels diferents materials al municipi on es fa la festa.
- Caracteritzar el tipus i la quantitat de residus que es generaran al llarg de la festa en funció de les activitats per realitzar i els recursos utilitzats.
- Llogar alguna empresa o acordar la cessió amb l'ajuntament del nombre de contenidors de reforç de reciclatge i de rebuig que es necessitin.
- Reservar els espais necessaris per situar els contenidors específics per a cada tipologia de residus.
- Recollir conjuntament les restes del menjar i la vaixel·la compostable en contenidors especials.
- Calcular el nombre d'assistents als àpats i encarregar la quantitat necessària de menjar per evitar un excés de menjar residual.
- Acordar amb alguna associació benèfica la donació del menjar que no s'hagi servit el dia de la festa.



- Reforçar els serveis de recollida de contenidors i de neteja viària.

2.5. TRANSPORT

- Triar un espai que tingui bona comunicació amb el transport públic i fomentar-ne l'ús entre els assistents, facilitant informació sobre tots els mitjans de transport públic que hi ha disponibles per accedir-hi.
- Intentar, en la mesura que sigui possible, que els que vinguin d'un mateix lloc comparteixin cotxes, facilitant la informació necessària.
- Prioritzar l'accés al transport públic o al transport privat col·lectiu (autocars) per fomentar la mobilitat sostenible.
- Facilitar la mobilitat a peu o amb bicicleta, col·locant, en cas que no n'hi hagués, places temporals d'aparcament.



3.- AMBIENTALITZACIÓ DE COMPRES

L'ambientalització de les compres i la contractació són un element clau per aconseguir una bona gestió ambiental interna. En aquest sentit, l'ambientalització de compres i la contractació permeten establir les condicions que han de complir futurs proveïdors, productes o contractacions per tal de minimitzar l'impacte ambiental.

Una condició general aplicable a la totalitat de les compres és la de prioritzar la compra a proveïdors amb sistemes de gestió ambiental tipus ISO 14001, EMAS o assimilable.

- Prioritzar proveïdors que disposin de productes amb distintius de garantia de qualitat ambiental (Etiqueta ecològica europea, Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental del Departament de Medi Ambient, Certificat de Gestió Ambiental EMAS/ISO 14001 i altres distintius o certificats avalats per organismes independents).
- Prioritzar productes amb Certificació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), Etiqueta genèrica de la UE, Slow food, etc.
- Utilitzar materials que siguin durables i permetin el muntatge de la parada en edicions futures.
- Prioritzar la compra de productes regionals, ecològics i de comerç just.
- Comprar productes a granel, ja que els productes comprats en petites quantitats multipliquen el nombre d'envoltoris i envasos. Evitar les unidosis.
- Adquirir aliments procedents del mercat local, frescos i de temporada.
- Prioritzar la compra de begudes de procedència geogràfica propera.
- Prioritzar la compra de productes realitzats amb material reciclat.
- Utilitzar vaixella, gots i coberts reutilitzables.

Medi Ambient



Universitat
de Lleida