

# CONSELLS DE BONES PRÀCTIQUES

## AMBIENTALS I AMBIENTALITZACIÓ DE COMPRES

### PER AL PERSONAL DE RESTAURACIÓ DE LA UDL

Adreçat a totes aquelles persones que treballen en el sector de la restauració, pretén planificar, informar i formar sobre les mesures per adoptar relatives a la prevenció de residus, i així aconseguir una millora del medi ambient i una reducció de costos derivada de la racionalització de les matèries primeres.

## BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS

### Ús eficient de l'aigua

- Tancar bé les aixetes després del seu ús i quan l'aigua no sigui imprescindible i alertar al responsable si s'observa un mal funcionament, evitar rentar les verdures i hortalisses i els aliments en general, amb l'aixeta oberta de manera continuada, fer ús del rentavaixelles només quan està ple.



### Eficiència energètica

- Fer un ús eficient de l'enllumenat i els equips de climatització, així com dels electrodomèstics.

### Gestió de residus

- Aplicar el codi de conducta de les tres R: reduir, reutilitzar i reciclar, fer ús només d'envasos retornables, no abocar els olis a les canonades, sinó emmagatzemar-los i entregar-los als gestors autoritzats, separar els residus i dipositar-los al contenidor corresponent.

### Transport

- Optar per l'ús del transport públic sempre que sigui possible, potenciar la bicicleta per anar a la feina en distàncies intermèdies i per a distàncies inferiors anar a peu.



## AMBIENTALITZACIÓ DE COMPRES

### Alimentació

- Adquirir productes locals i de temporada.
- Respectar les talles mínimes del peix
- Comprar productes a granel o de mida industrial i evitar les unidosis.
- Prioritzar la compra de productes ecològics i de comerç just.

### Compra d'equips/electrodomèstics/màquines

- Tenir en compte els criteris ambientals a l'hora de comprar electrodomèstics (consum d'energia, longevitat i materials). Els de classe A són els més eficients energèticament.
- Adquirir màquines amb certificacions mediambientals.



Redacció de les guies: