

# Manual

de buenas prácticas

## Medioambientales

en la

# Hostelería y Ocio



Fundación Biodiversidad

**Cámara**  
Granada



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo

Acciones gratuitas dirigidas a trabajadores activos de Pymes y profesionales autónomos relacionados con el sector medioambiental que desarrollen su actividad en el sector turístico.

“Acciones cofinanciadas por el Fondo Social Europeo en un 70% (para Objetivo 1) y un 45% (para objetivo 3) y por la Fundación Biodiversidad, en el marco de los Programas Operativos de “Iniciativa Empresarial y Formación Continua” 2000-2006”.

“El Fondo Social Europeo contribuye al desarrollo del empleo, impulsando la empleabilidad, el espíritu de empresa, la adaptabilidad, la igualdad de oportunidades y la inversión en recursos humanos”.

# Índice

I. Presentación y Justificación del Manual

II. Objetivos y destinatarios

III. ¿Qué son las buenas prácticas medioambientales?

IV. Buenas prácticas ambientales por áreas de trabajo

V. Direcciones webs de interés

## IV. Buenas prácticas ambientales por áreas de trabajo

### 1. Limpieza y Aseo

- Agua
- Energía
- Productos de limpieza

### 2. Mantenimiento y Servicios

- Climatización y calefacción
- Energía
- Residuos generados en el mantenimiento de las instalaciones y los servicios

### 3. Zonas de ocio

- Consumo de agua en piscinas
- Riego
- Energía
- Construcción
- Actividades
- Jardinería

### 4. Aprovisionamiento y Compras responsables

- Alimentación
- Muebles y otros productos de madera
- Colchones y ropa de cama
- Pinturas y barnices
- Material de oficina
- Material no fungible e informático

### 5. Cocina

- Agua
- Energía
- Residuos
- Productos contaminantes y residuos

### 6. Educación de usuarios y trabajadores

- Información
- Publicidad

El turismo constituye actualmente uno de los sectores clave de la economía andaluza. Tras décadas de intenso crecimiento, Andalucía constituye un destino turístico maduro cuyo reto actual se basa en armonizar la continuidad de su crecimiento económico y la minimización de los diversos problemas medioambientales generados por la actividad.

Disminuir el impacto negativo provocado por el desarrollo de la actividad turística es algo necesario para alcanzar un turismo sostenible, concepto fundamental en una actividad que a su vez depende muy directamente de la calidad del entorno en el que se desenvuelve. Introducir en el sector tecnologías más limpias y menos contaminantes constituye una prioridad para la sostenibilidad del sector pero su elevado coste económico, sobre todo para las pymes turísticas, produce que el cambio no se realice al ritmo necesario.

Por ello, la implantación de Buenas Prácticas Ambientales aplicadas al sector constituye un medio complementario, eficaz y barato, que logra reducir, con pequeños cambios, el impacto de los procesos de la actividad turística.

El Manual de Buenas Prácticas Ambientales para el sector turístico es una actuación de sensibilización ambiental integrada dentro del Proyecto Turismed, una iniciativa de la Cámara de Comercio, financiada por la Fundación Biodiversidad y el Fondo Social Europeo, cuyo principal objetivo es fomentar la gestión medioambiental en las empresas turísticas granadinas y andaluzas.



## II. Objetivos y destinatarios

El objetivo general del Manual es promover entre los empresarios y trabajadores del sector turístico la mejora continua de la actividad en relación con el medio ambiente, mediante la exposición de unas recomendaciones prácticas cuya aplicación mejorará la eficiencia ambiental de las pymes turísticas de Granada en particular, y de Andalucía en general.

### Objetivos específicos del Manual:

- Reducir el consumo de agua.  

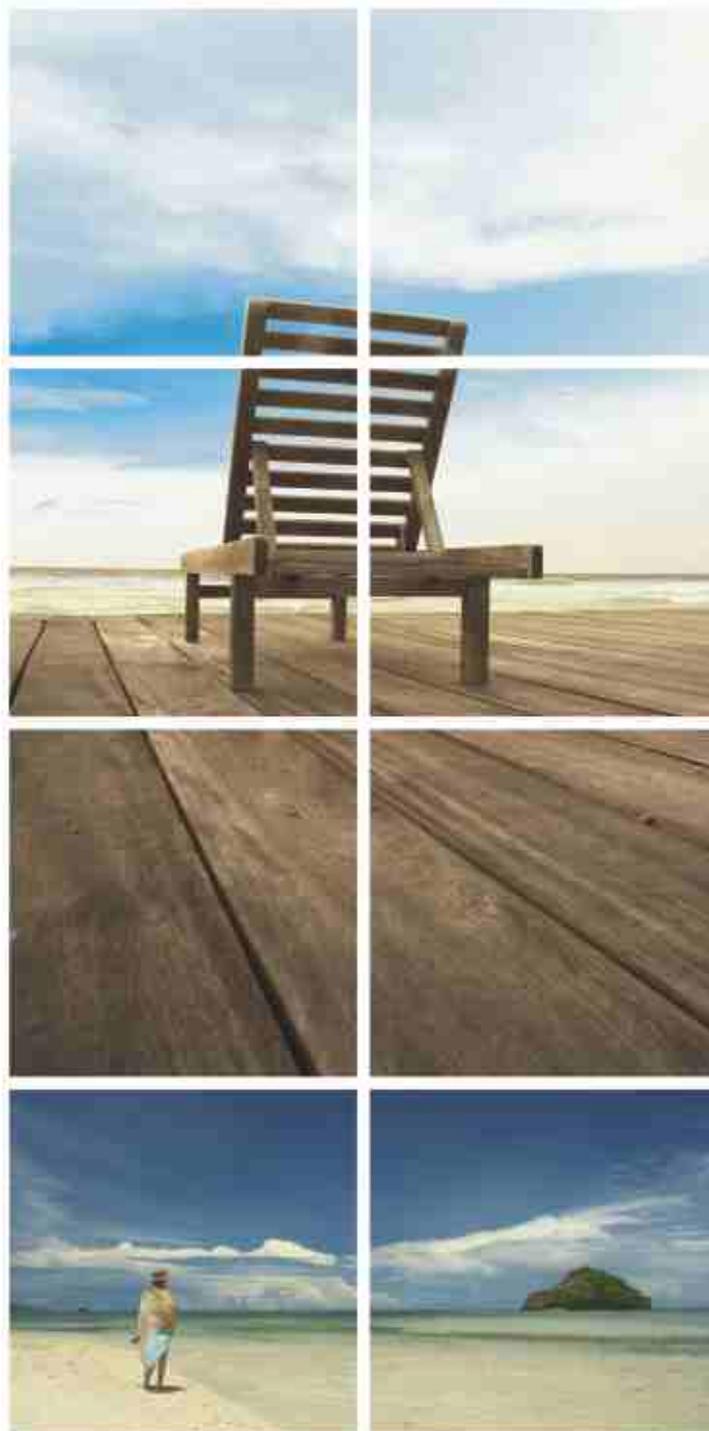
- Utilizar de manera eficiente la energía consumida en el sector turístico.  

- Disminuir la generación de residuos y favorecer su reutilización.  

- Minimizar el efecto ambiental de las emisiones atmosféricas de los ruidos.  

- Mejorar la competitividad de la empresa mediante la mejora de su imagen y ahorro.  

- Favorecer el cumplimiento de las exigencias medioambientales de las empresas del sector turístico.  



### III. ¿Qué son las buenas prácticas medioambientales?

Las buenas prácticas medioambientales son el conjunto de técnicas y medidas, simples y de bajo coste, que se utilizan para disminuir los impactos negativos, en todas aquellas organizaciones que pretendan mejorar y proteger el medio ambiente. La inversión en la adopción de estas medidas es muy baja, siendo altamente rentables a corto y largo plazo.

La adopción de las Buenas Prácticas por parte de una empresa conseguirá:

- Reducir el consumo de los recursos energéticos.
- Disminuir el consumo de agua.
- Minimizar la generación de residuos y facilitar su reciclaje y reutilización.
- Disminuir el efecto ambiental de las emisiones atmosféricas, de los ruidos y de los vertidos de aguas.
- Mejorar la competitividad de la organización, a través de:
  - ◆ La reducción de costes derivada de la utilización racional en el consumo de recursos naturales (energía y agua).
  - ◆ La planificación de la empresa, que al considerar el medioambiente debe realizar un esfuerzo en la organización.
  - ◆ La mejora de la imagen de la empresa ante clientes, usuarios y trabajadores.
  - ◆ La información y formación continua de los empleados y clientes.



# IV. Buenas prácticas ambientales por áreas de trabajo

Este Manual establece las Buenas Prácticas ambientales en seis áreas de trabajo, donde se describen las recomendaciones que se deben realizar en cada una de ellas:

- Limpieza y Aseos
- Mantenimiento y Servicios
- Zonas de ocio
- Aprovechamiento y Compras
- Cocina
- Educación de usuarios y trabajadores

# 1. Limpieza y Aseo:

Usar barredoras mecánicas al limpiar las zonas comunes asfaltadas en lugar de mangueras, reutilizando el agua residual que proviene de las depuradas, disminuye el consumo de agua.

Cerrar los grifos cuando no se usen y proporcionar información a los usuarios para evitar goteos.

Instalar sistemas eficientes de fontanería: reductores de caudal, disminuidores de presión, difusores, perlizadores para los grifos y mecanismos de doble descarga en las cisternas de los WC.



Realizar un mantenimiento continuado de los grifos evita las pérdidas por fugas.



## Control del Agua



Instalar grifos monomando con temporizador en las zonas comunes, para eliminar la posibilidad de dejar grifos abiertos, establecer un plan de ahorro de agua.

Controlar de forma diaria el consumo de agua por zonas, mediante la instalación de contadores secundarios.



Utilizar electrodomésticos eficientes que minimicen el consumo. Utilizar lavadoras eficientes que tengan sistemas mecánicos con válvulas antirretorno, evitando que agua y detergente se pierdan por el desagüe.



Conectar el establecimiento turístico a redes generales de abastecimiento y saneamiento, para evitar obras de acondicionamiento innecesarias, aperturas de pozos, fosas sépticas,... y otros costes adicionales.

# 1. Limpieza y Aseo:



## Energía

Utilizar programas cortos de lavado y los programas en frío (ahorran un 80% de energía). Si es necesario lavar con agua caliente, optar por hacerlo con la temperatura más baja recomendada (la mayoría de detergentes son eficaces a 30°).

Promover en los establecimientos medidas para ahorrar en el lavado de toallas: recomendar a los clientes que decidan si deben ser lavadas o no (colocándolas en el toallero o suelo).



Secar la ropa (manteles, toallas, uniformes...) al aire libre siempre que sea posible con el fin de utilizar la secadora lo menos posible.

Agrupar la ropa para su planchado. No utilizar la plancha para una sola prenda.



Dejar la ropa con cierta humedad antes de plancharla, no es necesario secarla al máximo.



Utilizar los electrodomésticos en horario de tarifa nocturna.



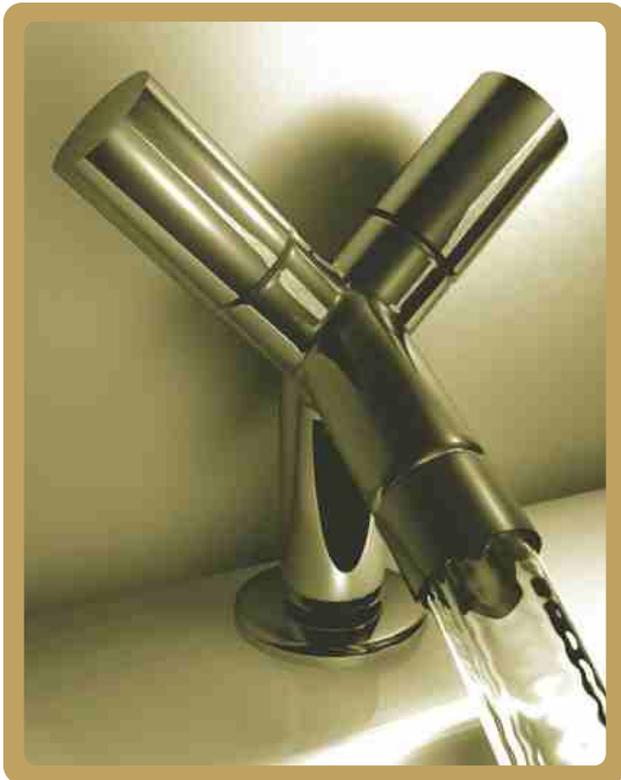
# 1. Limpieza y Aseo:



Minimizar el uso de insecticidas. Evitar la presencia de insectos cuidando la limpieza, retirando restos de alimentos, colocando mosquiteras, etc.

No utilizar lavavajillas o detergentes que contengan cloro, fosfatos o tensoactivos por su contenido en sustancias que destruyen la capa de ozono.

Ventilar las habitaciones y, si acaso, colocar plantas aromáticas o vaporizadores de aceites esenciales, evitando el uso de ambientadores.



## Productos de limpieza



Evitar los productos peligrosos que muestran en su etiqueta un símbolo de color naranja. Los más frecuentes en los establecimientos turísticos son: lejía, antical, detergentes, refrigerantes, desinfectantes, desatascadores, limpiadores (vajillas, hornos, cristales y suelos).



Al utilizar los productos de limpieza seguir las recomendaciones del fabricante en cuanto a dosificación, para asegurar un uso correcto y evitar la contaminación.



Utilizar recetas naturales puede ser una alternativa menos agresiva y tóxica. El vinagre que puede ser utilizado como detergente, fregasuelos, fijador del color de las prendas de lana y desengrasante. El bicarbonato sódico y el bórax son detergentes universales y sirven para blanquear la colada. El esparto sigue siendo un buen estropajo. Si la suciedad está incrustada, se puede utilizar zumo de limón.



**CONSEJO:** Comprar bayetas, detergentes y bolsas de basura que sean reciclables y en cuyos procesos de fabricación no se dañe el medio ambiente.

## 2. Mantenimiento y Servicios



### Climatización y calefacción

Elegir aparatos de aire acondicionado que enfríen el ambiente utilizando aire para condensar y no agua, por ser mas ecológicos.



Limpilar o reemplazar los filtros periódicamente para evitar que el ventilador trabaje más, consuma más energía y pueda ser un foco de contaminación.

Establecer un programa de mantenimiento de las torres de refrigeración con el objetivo de revisar regularmente los equipos de aire acondicionado y de refrigeración (cámaras frigoríficas, neveras...) y lograr disminuir las emisiones a la atmósfera de los CFC, gases que destruyen la capa de ozono.



Usar en lo posible doble acristalamiento o vidrios especiales en ventanas, lo que permite un buen aislamiento y disminuye el consumo de energía tanto en calefacción como en aire acondicionado.

Evitar instalar los aparatos de aire acondicionado al lado de fuentes de calor.



No mantener una diferencia de temperatura superior a los 10 ó 12 °C entre la temperatura exterior e interior, lo que produce un ahorro considerable de energía.

Realizar una regulación por zonas para evitar calentar dependencias poco frecuentadas (almacenes y pasillos).

Instalar un termostato en la calefacción y climatización regulado para alcanzar temperaturas de no más de 20° C en invierno y de alrededor de 25 °C en verano. Por cada grado que baje de esta temperatura se incrementará el gasto en un 8% más de energía.



## 2. Mantenimiento y Servicios

Disminuir el consumo de energía convencional utilizando conjuntamente energías renovables (también denominadas energías alternativas).

Aprovechar al máximo la luz solar, más sana y barata, y emplear luz artificial sólo como complemento.



Iluminar cada zona en función de sus necesidades, evitando gastos innecesarios de iluminación.

Los apliques opacos en las lámparas quitan luz, minimizando la efectividad de la iluminación artificial y produciendo un mayor consumo.



Mantener encendidos los tubos fluorescentes si van a volver a ser utilizados en menos de cinco horas, ya que el mayor consumo de energía se produce en el encendido.



### Energía



Sustituir las bombillas «normales» por bajo consumo. Aunque el precio de las bombillas fluorescentes compactas es mayor, sus resultados son mucho mejores pues consumen un 80% menos y duran 8 veces más que las bombillas incandescentes.

Utilizar interruptores temporizados que, pasado un tiempo, aseguren la desconexión de la iluminación en lugares poco frecuentados (cabinas de teléfono, servicios, pasillos...) o disponer de detectores de presencia que activen o desactiven la luz dependiendo de su necesidad.



Aislar de un modo efectivo las zonas frías de las zonas calientes (fogones y hornos) permite un ahorro de energía importante. Es importante el buen cerramiento de las cámaras frigoríficas e intentar no introducir comidas calientes en las mismas.

## 2. Mantenimiento y Servicios



### Residuos generados en el mantenimiento de las instalaciones

Las pilas constituyen otro residuo peligroso, por lo que es recomendable minimizar la compra de aparatos que funcionen con pilas. Si es necesario su consumo, elegir pilas recargables, que pese a ser más caras, a la larga resultan más económicas.



El aceite usado de la maquinaria debe ser gestionado adecuadamente, ya que es un residuo peligroso altamente contaminante (un litro de aceite vertido al curso del agua contamina 100.000 litros de agua).



Los tubos fluorescentes gastados son residuos peligrosos que requieren una gestión independiente, por su contenido elevado de mercurio.

Los productos de bricolaje pueden ser tóxicos e inflamables ya que algunos contienen metales pesados como el mercurio, el plomo o el cadmio, productos altamente contaminantes.



**CONSEJO:** No tirar ningún tipo de pila mezclada con la basura. Se deben depositar en los contenedores especiales situados en la calle, en comercios, en centros públicos y en las sedes de las Administraciones Públicas.



### 3. Zonas de ocio

#### Consumo de agua en piscinas y Riego



La instalación de un circuito cerrado de depuración en piscinas logra añadir solamente la cantidad de agua exigida por la legislación.

Examinar la posibilidad de instalar un sistema para la recogida del agua de lluvia que pueda ser utilizada para el riego de jardines, campos de golf, zonas verdes y pavimentos exteriores.

Utilizar para el riego difusores, aspersores y goteros con diferentes tipos de caudales, alcances y recorridos. Es importante elegir el que mejor se ajuste a cada necesidad y regularlos cuidadosamente.

Cubrir la piscina cuando no se emplee evita pérdidas por evaporación y reduce la cantidad de productos químicos a añadir para evitar la degradación del agua.

Reducir la profundidad de la piscina si no hay trampolín logra grandes ahorro de agua.

Regar en las horas de menos calor para evitar pérdidas por evaporación y un mayor consumo de agua. Es preferible regar árboles y arbustos pocas veces aunque con generosidad ya que las plantas desarrollan mejor las raíces y se hacen más resistentes a las sequías.



### 3. Zonas de ocio



#### Energía

Instalar detectores de intensidad lumínica en las zonas exteriores y jardines, lo que evita el consumo elevado de energía eléctrica.

Un adecuado mantenimiento de la piscina evita sobreconsumos en la depuración eficaz del agua.



#### Actividades

Fomentar desde el centro turístico actividades de ocio y diversión respetuosos con el medio ambiente: rutas a caballo, senderos a pie o en bicicleta y visitas a lugares de interés medioambiental.



Evitar prácticas deportivas que causen impacto en la naturaleza: uso de motos acuáticas, paseos en coche, quads, etc.

Realizar jornadas, cursos o actividades de educación ambiental para los clientes y trabajadores del centro.



#### Construcción

Construir aprovechando el clima del lugar, utilizando la denominada arquitectura bioclimática. Su coste no es más elevado, sólo es necesario que el arquitecto analice y estudie el lugar para el diseño de la edificación.



Sustituir las zonas asfaltadas por losas o materiales que infiltren agua.



### 3. Zonas de ocio

#### Jardinería



Elegir plantas autóctonas para las zonas verdes y evitar la introducción de plantas exóticas, que puedan competir con la flora Local.



Utilizar los restos orgánicos de las podas para elaborar compost, un abono orgánico con elevados nutrientes para las plantas del jardín.

Evitar en la medida de lo posible el uso de pesticidas y herbicidas, por los efectos perjudiciales que tienen el medio ambiente y los seres vivos.



**CONSEJO:** Plantar árboles en los jardines para crear zonas de umbría, que proporcionan sombras confortables para los usuarios, reducen la temperatura del suelo, mantienen la humedad y disminuyen la evaporación, lo que supone una menor cantidad de riegos.

## 4. Compras responsables



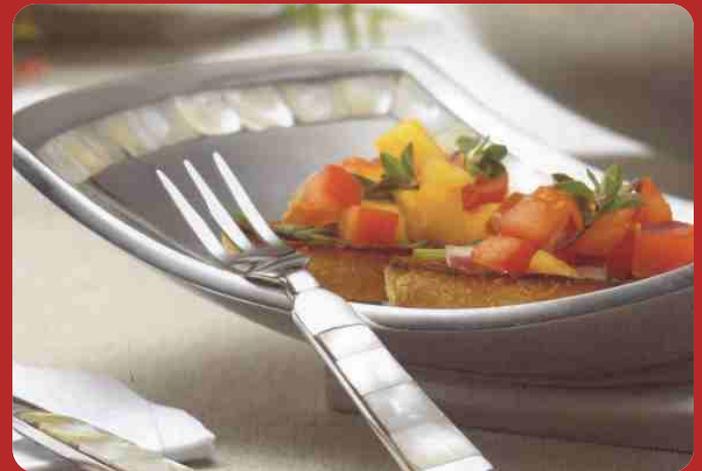
### Alimentación

Comprar productos que provengan de la agricultura y ganadería ecológica porque son más sanos, no utilizan en su producción fertilizantes y pesticidas químicos y están protegidos por una estricta normativa de calidad y control.

Adquirir productos que procedan de la zona donde esté ubicado el centro turístico local y que sean de temporada, lo que disminuye las distancias de transporte y se reduce el consumo de combustible.

Tener en cuenta un nuevo modelo de consumo: el comercio justo que ofrece productos que se adquieren directamente a las personas que los fabrican, sin intermediarios.

No comprar peces inmaduros.



### Muebles y otros productos de madera

Comprar productos derivados de la madera (muebles, parquet, puertas) con el logotipo del FSC, que proporciona la seguridad de que la madera utilizada proviene de un bosque bien gestionado y extraída de una manera legal.



## 4. Compras responsables

### Colchones y ropa de cama



Utilizar colchones de lana, algodón o de latex (elaborados con caucho natural) frente a los de materiales sintéticos.

### Pinturas y barnices



Evitar los esmaltes o pinturas al aceite por su peligrosidad y, en general, las pinturas que desprendan un fuerte olor ya que es señal de que contienen demasiados disolventes.

Al terminar de pintar es aconsejable limpiar los pinceles con un disolvente hecho con esencias de cítricos (limón, naranja, pomelo) en lugar de hacerlo con aguarrás.

Utilizar siempre que sea posible pinturas naturales, al ser 100% ecológicas al obtenerse de materias primas vegetales.

Reciclar las pinturas sobrantes, llevándolas al lugar donde se adquirieron, donde deben saber gestionarlas.



## 4. Compras responsables



### Material de oficina

#### Papel

Reducir el consumo de papel, modificando los hábitos: controlar el número de copias, fotocopiar e imprimir a doble cara y reducir el tamaño de la imagen cuando sea posible.



Elegir siempre el tipo de letra más pequeño posible y corregir los documentos en pantalla en lugar de hacerlo en papel.

Potenciar el reciclado del papel depositándolo en las zonas establecidas para su recogida.



Reducir el peso del papel utilizado. Utilizar hojas de 70 g. en lugar de 90 g., supone una reducción de más de un 10% de la cantidad de papel utilizado.

Enviar fax cuando sea posible y utilizar el correo electrónico.



### Ordenadores, impresoras y fotocopiadoras

Los cartuchos de tóner y de tinta utilizados en las impresoras y fotocopiadoras, pueden entregarse para su reutilización, pudiendo los proveedores hacerse cargo de su recogida.

Apagar el equipo informático durante períodos largos, como comidas, reuniones o actividades similares.

Utilizar salvapantallas que funcionen en modo black screen (la pantalla en negro ahorra 7,5 W). Se aconseja un tiempo de 10 minutos para que entre en funcionamiento.



Comprar ordenadores e impresoras dotados de sistemas de ahorro de energía (Energy Star). Esto implica que pueden pasar a un estado de baja energía (consume menos de 30 w.) transcurrido un tiempo determinado.

Apagar la fotocopiadora siempre al final de la jornada laboral (es común dejarla encendida).



Apagar los aparatos eléctricos, pues los que se quedan con el piloto rojo encendido «en reposo» también consumen energía.

## 5. Cocina

### Agua



Evitar comprar máquinas de hielo que dispongan de un circuito abierto de agua para realizar la refrigeración en vez de circuito cerrado. Esto provoca la pérdida de grandes cantidades de agua por el desagüe.



Utilizar cafeteras que disponen de un sistema de recirculación de agua denominado erogación continua. Con este tipo de cafeteras se puede ahorrar hasta 750 litros de agua al día, si se realiza una media de 200 a 300 cafés.



Realizar un lavado manual frente al uso de un lavavajillas puede suponer un gasto innecesario de más de 45 litros por persona (unos 25 litros si se cierra el grifo mientras se friega).

Instalar equipos de lavado específicos para el tipo de actividad de cada establecimiento (bar, cafetería, hotel /restaurante, etc.). Los trenes de lavado son más adecuados para hoteles con un servicio de comedor de más de 200 clientes.

## 5. Cocina



### Energía

Ahorrar energía cocinando en recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón. Se recomienda utilizar cazuelas de hierro o acero inoxidable ya que la obtención de los materiales supone menor gasto energético. Evitar las de aluminio y las de teflón.

Tapar los recipientes y cazuelas al cocinar ya que con ello se ahorra un 25% de energía.

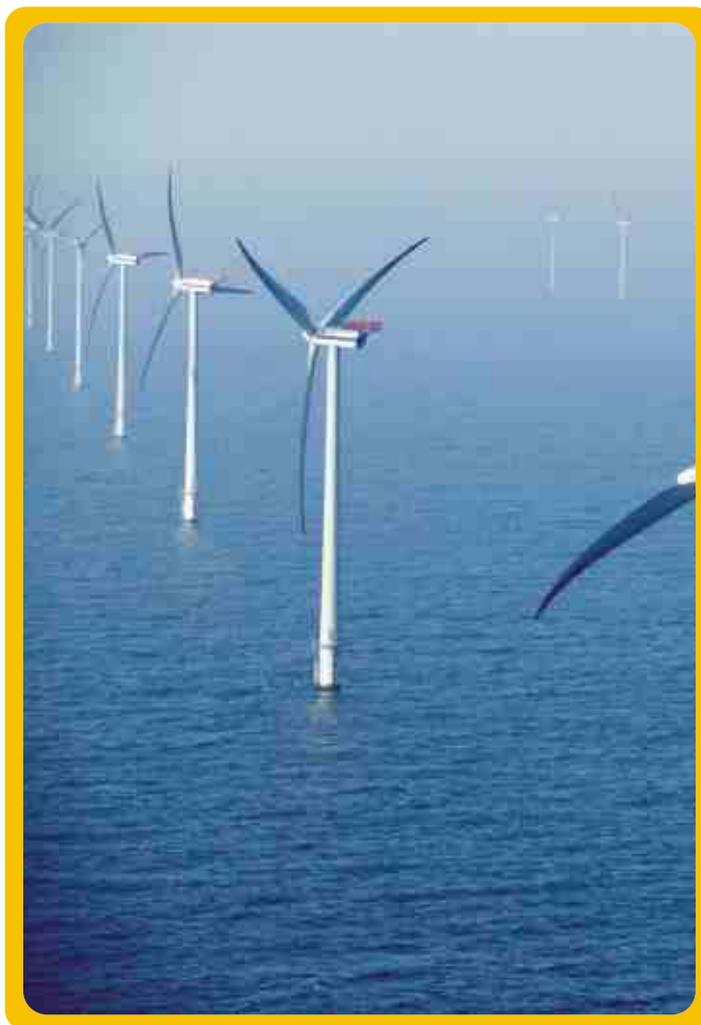
Cocinar con olla a presión y con poca agua supone un ahorro del 50% de energía.

Utilizar las cocinas de gas, son de las más económicas y permiten una regulación más precisa del calor.



**CONSEJO:** Al comprar un electrodoméstico comprobar su etiqueta energética. En ella se indican diferentes características: el grado de eficiencia energética, el nivel de ruido, el consumo de agua. La escala es de 7 letras de la A a la G, siendo la A la que indica máxima eficiencia. Aunque el costo inicial de los más eficientes sea mayor es una inversión que se amortiza a medio plazo.

No abrir y cerrar la puerta del horno mientras esté funcionando si no es imprescindible (se pierde un 20% del calor acumulado). No usar el horno para cocinar pequeñas cantidades de alimentos, ni para recalentar o descongelar.



## 5. Cocina

### Energía



Situar el frigorífico alejado de las fuentes de calor y dejar un espacio libre de 5 cm entre la pared y el aparato para permitir la correcta circulación del aire y mejorar el rendimiento hasta un 15%.



No dejar la puerta abierta del frigorífico más tiempo del necesario y procurar no abrirla y cerrarla constantemente. Revisar las juntas de gomas (ahorra hasta un 5% de energía).

Descongelar periódicamente el frigorífico ya que el hielo aumenta el consumo de electricidad y baja su eficacia.

Apagar los aparatos eléctricos, pues los que se quedan con el piloto rojo encendido «en reposo» también consumen energía.



**CONSEJO:** Descongelar los alimentos en el interior de la nevera, para así aprovechar la energía que se ha utilizado para congelarlos.

Esta práctica es además más higiénica y hay menos posibilidad de contaminar los alimentos.

## 5. Cocina



### Productos contaminantes

Al igual que el aceite de la maquinaria, el aceite usado en la cocina (sobre todo el de los fritos) es un residuo altamente contaminante, por lo que se debe gestionar a través de un gestor autorizado.

Utilizar fiambreras o recipientes metálicos para envolver alimentos en vez de usar plástico o aluminio, ya que éstos se convierten en residuos y al ser retirados arrastran hasta un 3% de la comida.



### Residuos

Minimizar la producción de los residuos urbanos realizando una separación de los mismos desde el origen y realizando reciclaje. Informar al personal laboral y usuarios sobre la recogida selectiva de residuos.

Principalmente los residuos que se generan en el sector turístico son: envases de vidrio, plástico, papel y cartón, tetra briks, latas, materia orgánica y productos voluminosos, a continuación se indica cómo tratarlos en cada caso:

### Tratamiento de residuos

#### a) Envases de vidrio



Introducir en el contenedor verde los envases, pues el vidrio tiene una recuperación de energía del 100%.

Disponer de contenedores en la cocina y cafetería o bolsas diferenciadas para la recogida de vidrio. Posteriormente se debe organizar el transporte del vidrio recogido al contenedor tipo iglú verde más cercano.

#### b) Papel y cartón



Sustituir los filtros de papel de las cafeteras por filtros reutilizables y lavables. Es más barato y produce menos basura.



## Tratamiento de residuos

Reciclar el papel y cartón depositándolo en el contenedor azul. Con esta acción disminuirá la tala de árboles para fabricar nuevo papel.

### c) Envases de plástico



Elegir la botella de plástico cuya parte inferior venga marcada por PET (polietileno) frente al PVC (policloruro de vinilo, mucho más contaminante).

Utilizar bolsas de basura compostables (que se pueden descomponer). Son biodegradables al realizarse con almidón de maíz en vez de plástico.

Depositar el plástico, con las latas y los tetra briks en el contenedor amarillo.



## Residuos



### d) Materia Orgánica



Los restos de comidas y vegetales pueden servir de alimento para animales domésticos y pueden servir igualmente para hacer abono orgánico o compost para el huerto o jardín.

En caso de no reutilizarlos, depositar los restos de materia orgánica en el contenedor gris.



### e) Voluminosos

Reducir el consumo y reutilizar residuos asimilables a urbanos de gran volumen como muebles, colchones, electrodomésticos, somieres, piezas de baño, et.

Comprar muebles y enseres que tengan un ciclo de vida largo, que perduren.

Antes de realizar nuevas compras, visitar los rastros o mercados en los que se venden objetos de «segunda mano», muchos se encuentran como nuevos y son más baratos.

## 6. Educación de usuarios y trabajadores



### Información

Realizar formación entre los empleados para que éstos puedan informar y comunicar a los clientes las mejoras ambientales que ofrecen su establecimiento. De este modo se fomentará la participación y colaboración de los mismos en la ejecución de las buenas prácticas ambientales.

Animar a empleados y clientes a utilizar racionalmente el vehículo privado, fomentar el paseo o montar en bicicleta supone un ahorro energético del 100%.



Indicar los accesos en transporte colectivo en la publicidad del establecimiento, poniendo a disposición de la clientela información sobre los planos de transportes colectivos, indicando las paradas próximas así como los horarios.



**CONSEJO:** La colaboración de todos los trabajadores es fundamental. Para lograrlo se puede elaborar un plan medioambiental, documento que marque las pautas de comportamiento, e informar al personal sobre la política medioambiental de la organización.

**EJEMPLO:** Colocación de carteles informativos y sensibilizadores en el cuarto de baño

“Mantengan cerrado el grifo mientras se enjabonan, afeitan o cepillan los dientes, el medio ambiente se lo agradecerá”.



GRACIAS POR COLABORAR



“No utilicen el WC como una papelera. No arrojar colillas o papeles evita la sobrecarga de las depuradoras de aguas residuales”.

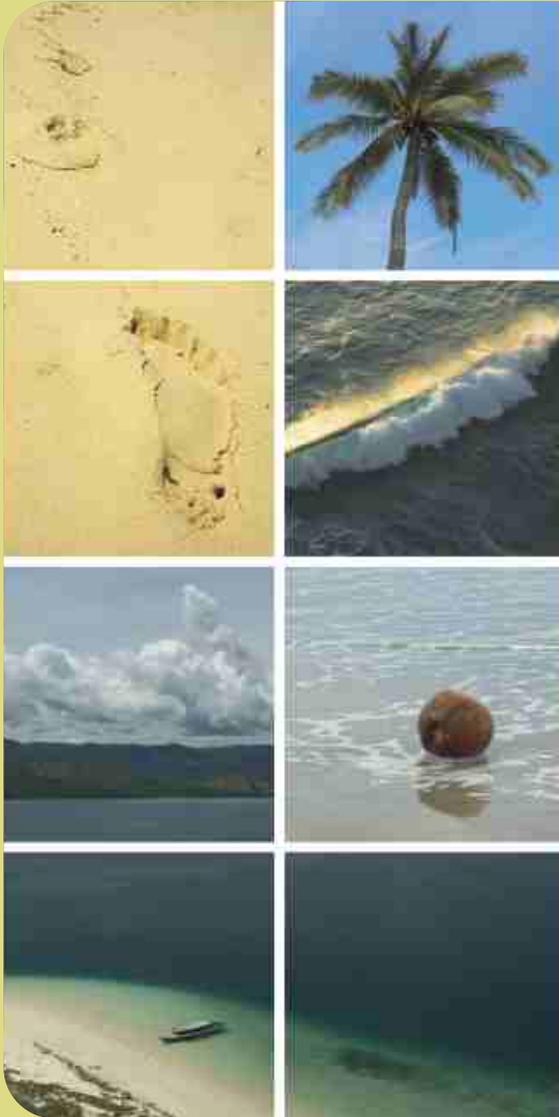


GRACIAS POR COLABORAR



## 6. Educación de usuarios y trabajadores

### Publicidad



Es un acierto mencionar en la publicidad de la empresa, la preocupación de la misma por la protección y mejora del medioambiente, mejorando de este modo su imagen ante los clientes.



La Dirección del establecimiento y los trabajadores deben ser conscientes de que los clientes tienen cada vez un mayor conocimiento ambiental, de modo que no se debe publicar información engañosa, poco realista o inexacta, porque su uso puede tener resultados negativos para la organización.



## V. Direcciones webs de interés



### CONCEPTOS

Mecanismos eficientes para ahorrar agua



Productos naturales

Ayudas económicas para implantar las energías renovables



### PÁGINAS WEBS

[www.agua-dulce.org/htm/tecnologias/index.asp](http://www.agua-dulce.org/htm/tecnologias/index.asp)  
[www.aguasdesevilla.com](http://www.aguasdesevilla.com)  
[www.h2ouse.org](http://www.h2ouse.org)



[www.ecommerce.enel.net/puntoecologico](http://www.ecommerce.enel.net/puntoecologico)  
[www.buscaremedios.com](http://www.buscaremedios.com)  
[www.bayeco.com](http://www.bayeco.com)



[www.idea.es](http://www.idea.es)  
[www.sodeam.es](http://www.sodeam.es)  
[www.plean2003-2006.com](http://www.plean2003-2006.com)



## V. Direcciones webs de interés



### CONCEPTOS

Información sobre  
los productos ecológicos



Reciclaje de residuos urbanos  
y asimilables a urbanos



### PÁGINAS WEBS

[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)  
[www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas)  
[www.ganaderia-ecologica.com](http://www.ganaderia-ecologica.com)  
[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/calidadcertificada](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/calidadcertificada)



[www.ecovidrio.es](http://www.ecovidrio.es)  
[www.ecoembes.com](http://www.ecoembes.com)  
[www.compostadores.com](http://www.compostadores.com)  
[www.redcicla.com](http://www.redcicla.com)  
[www.fundacionglobalnature.org](http://www.fundacionglobalnature.org)  
[www.hp.com/recycle](http://www.hp.com/recycle)



# Para más información

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Granada

C/ Gracia, 12. - 18002 - Granada - Telf. 958 53 61 52 - Fax: 958 53 62 91

<http://biodiversidad.camaragranada.org> - email: [biodiversidad@camaragranada.org](mailto:biodiversidad@camaragranada.org)

## Proyecto Financiado

FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD



Fundación Biodiversidad

CÁMARA DE COMERCIO DE GRANADA

**Cámara**  
Granada

FONDO SOCIAL EUROPEO



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo