

3.2. PEQUENOS XESTOS, GRANDES CAMBIOS

1. As boas prácticas sostibles no ámbito profesional da restauración

A Unión Europea define as boas prácticas sostibles como aquelas accións cotiás que, integradas no funcionamento normal dun establecemento, reducen o consumo de recursos, minimizan impactos ambientais e melloran a eficiencia, sen afectar negativamente á calidade do servizo.

No sector da restauración, estas prácticas caracterízanse por:

- Ser sinxelas de aplicar
- Ter baixo custo ou custo nulo
- Xerar beneficios ambientais e económicos
- Depender, en gran medida, do comportamento do persoal

 UE – European Environment Agency (EEA):

Best practices in sustainable consumption

<https://www.eea.europa.eu/themes/sustainability-transitions/consumption-and-environment>

2. Consumo responsable de auga no servizo

Unha vez coñecidos os ODS (UD1), nesta actividade trabállanse só aqueles que afectan directamente ao servizo profesional:

2.1 USO PROFESIONAL DA AUGA

No servizo de restauración, a auga utilízase principalmente para:

- Lavado de vaixela e cristalería
- Limpeza de superficies e chans
- Hixiene de persoal e aseos
- Preparación de bebidas e servizos

auxiliares

Segundo a Axencia Europea de Medio Ambiente, o sector servizos ten unha alta capacidade de redución do consumo hídrico mediante cambios de hábitos do persoal.



2.2 PEQUEÑOS XESTOS CON GRANDE IMPACTO

- Non deixar billas abertas innecesariamente
- Usar lavalouzas sempre a carga completa
- Avisar de fugas ou goteos
- Empregar programas eco cando existan

📄 UE – European Environment Agency:

Water efficiency in the service sector

<https://www.eea.europa.eu/themes/water/water-use-and-environment>

👉 **Impacto positivo directo:** redución do consumo de auga e do custo económico.

<https://institutodelagua.es/conservacion-del-agua/como-puedo-ahorrar-dinero-conservando-el-agua-en-el-trabajoconservacion-del-agua/>

3. Eficiencia enerxética no servizo diario

3.1 CONSUMO ENERXÉTICO NO ÁMBITO PROFESIONAL

A enerxía consómese principalmente en:

- Iluminación de sala
- Maquinaria (cafeteiras, lavalouzas, frío industrial)
- Climatización

A UE sinala que **o comportamento do persoal pode reducir até un 20 % do consumo enerxético**, mesmo sen cambiar os equipos.

3.2 BOAS PRÁCTICAS DE EFICIENCIA

- Apagar iluminación e equipos fóra do servizo
- Evitar abrir cámaras frigoríficas innecesariamente
- Usar correctamente tapas, temporizadores e programas
- Non sobrecargar sistemas de climatización

 UE – Energy Efficiency Directive:

https://energy.ec.europa.eu/topics/energy-efficiency_en

4. Redución de residuos no servizo.

4.1 TIPOS DE RESIDUOS XERADOS

- Orgánicos (sobras, restos de alimentos)
- Envases e embalaxes
- Vidro
- Papel e cartón

- Residuos de limpeza

A Comisión Europea identifica o sector da restauración como **prioritario na loita contra o desperdicio alimentario**, especialmente a través de medidas sinxelas no servizo.

4.2 PEQUENOS CAMBIOS, GRANDES RESULTADOS

- Axustar racións e porcións
- Ofrecer opción de levar sobrantes
- Separar correctamente os residuos
- Reducir produtos dun só uso

🔗 UE – EU actions against food waste:

https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en

👉 **Impacto ambiental positivo:** menor volume de residuos e menor pegada ambiental.

5. Consumo responsable de materiais e produtos

5.1 MATERIAIS NO SERVIZO

- Servilletas, envases, produtos de limpeza
- Produtos de acollida ao cliente
- Material de uso diario

5.2 BOAS PRÁCTICAS PROFESIONAIS

- Usar só o material necesario
- Priorizar produtos reutilizables
- Empregar produtos de limpeza ecoetiquetados
- Evitar o sobreconsumo por rutina

 UE – EU Ecolabel:

https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel_en

6. Actitude profesional e mellora continua

A UE subliña que a transición ecolóxica require **competencias verdes**, é dicir, profesionais capaces de:

- Detectar malas prácticas
- Propoñer melloras
- Adoptar hábitos responsables
- Comprometerse co cambio desde o seu posto de traballo

Os pequenos xestos diarios, cando son sistemáticos, **xeran grandes cambios colectivos**.

 UE – European Skills Agenda (Green Skills):

https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-skills-agenda_en

https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel_en