

# Comunicación Ambiental

## SERVICIOS HOSTELEROS

**SERVICIOS HOSTELEROS** tiene implantado un sistema Integrado de Seguridad Alimentaria y Gestión Ambiental, conforme a lo dispuesto en las normas UNE-EN-ISO 22000 Y UNE-EN-ISO 14001.

### ¿Por qué implantar un sistema?

Desde **SERVICIOS HOSTELEROS** somos conscientes de las repercusiones que la actividad humana puede generar sobre el medio ambiente. Como empresa comprometida con la protección de nuestro entorno, consideramos primordial medir la incidencia ambiental que producimos, de manera que podamos posteriormente analizar el valor obtenido y tomar la mejor decisión para reducir los efectos que sobre el medio ambiente tiene nuestra actividad, fomentando así el desarrollo sostenible.

Este compromiso se recoge en la Política integrada de Seguridad Alimentaria y Gestión Ambiental de **SERVICIOS HOSTELEROS**, expuesta en nuestras instalaciones.

### Generación de Residuos:

Como consecuencia de la actividad de **SERVICIOS HOSTELEROS** se generan residuos, tanto peligrosos como no peligrosos, que son almacenados y gestionados de manera adecuada. En las tablas 1 y 2 se detallan las cantidades de residuos no peligrosos y peligrosos, respectivamente, producidas de media en los últimos tres años.

<b>Tabla 1: Residuos No Peligrosos</b>	
<b>RESIDUOS</b>	<b>CANTIDAD GENERADA (K)</b>
Papel	41 k al mes
Cartón	29 k al mes
Envases de productos de limpieza	71k al mes
Envases de productos de alimentación	39k al mes
Barquetas prolipopileno	325k al mes
Madera	48k al mes
Cristal	56k al mes

<b>Tabla 2: Residuos Peligrosos</b>	
<b>RESIDUOS</b>	<b>CANTIDAD GENERADA (Unid)</b>
Fluorescentes	0,3 unidades al mes
Pilas	0 al mes
Medicamentos	0 al mes
Equipos eléctricos	0,1 al mes
Toner	1 al mes
Aceite usado	126 litros al mes



# Comunicación Ambiental

## SERVICIOS HOSTELEROS

### Medidas correctoras y Buenas Prácticas Ambientales

Con el fin de eliminar o minimizar los impactos que los aspectos ambientales generados por **SERVICIOS HOSTELEROS**, tienen en el medio ambiente, la filial lleva a cabo una serie de acciones correctoras basadas en la introducción de medios y equipos que actúan directa y eficazmente sobre ellos. De manera resumida, los equipos utilizados en **SERVICIOS HOSTELEROS** se recogen en la tabla.

IMPACTO AMBIENTAL MINIMIZADO	MEDIDAS CORRECTORAS (EQUIPOS)

# Comunicación Ambiental

## SERVICIOS HOSTELEROS

Además de la utilización de medidas correctoras, en **SERVICIOS HOSTELEROS** se considera necesario promover las buenas prácticas ambientales dentro de nuestra organización. Para lograrlo se intenta aplicar siempre las Mejores Técnicas Disponibles, es decir, las técnicas más eficaces para alcanzar un alto nivel de protección del medio ambiente y de la salud. Estas técnicas promueven la utilización de materias primas menos peligrosas, la minimización en la producción de residuos, la recuperación y reciclado de sustancias utilizadas en el proceso o generadas durante el mismo, o de los propios residuos si es viable, etc...

*Algunos ejemplos de nuestras Buenas Prácticas Ambientales:*

- ✓ PONER EJEMPLOS DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

### Consumo de Recursos Naturales:

En **SERVICIOS HOSTELEROS** realizamos un seguimiento mensual del consumo de recursos naturales. De esta forma es posible detectar consumos anormales y actuar en consecuencia, siempre con el objetivo de minimizar el impacto asociado a la utilización de materias primas requeridas por nuestra actividad industrial.

En el siguiente cuadro se presentan los consumos más significativos registrados en los últimos cinco años:

RECURSO NATURAL	CONSUMO
Agua (Uso doméstico + Lavado vehículos)	45 cc al mes
Electricidad	6159 Kwh al mes
Gas	2849 Kwh al mes
Diesel	1068l al mes

Esperamos que esta información ambiental sobre nuestra empresa le haya resultado interesante. Para una información más detallada no dude en cumplimentar el impreso "Solicitud de Información Ambiental", disponible en nuestras instalaciones, poniéndolo a la atención del Responsable de Seguridad Alimentaria y Gestión Ambiental.

**Muchas gracias por su atención**

*Actualizados a 5 de julio de 2018*