



/BACiudadVerde

buenosaires.gob.ar/agenciaambiental

Bares conscientes

Guía de mejores prácticas ambientales



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

Ciudad Verde

Bares conscientes

Guía de mejores prácticas ambientales

1. Introducción

2. Gestión de residuos

2.1 Separación de residuos

- 2.1.1 Un cambio de paradigma
- 2.1.2 Estrategia de reducción: Las 4 R
- 2.1.3 Industria gastronómica:
- 2.1.4 Optimización de espacio al reciclar
- 2.1.5 Compostaje
- 2.1.6 Aceites vegetales usados

2.2 Claves para una separación correcta de los materiales. Un caso real - The Temple Bar

- 2.2.1 Capacitación del personal
- 2.2.2 Infraestructura
- 2.2.3 Disposición de reciclables, basura y orgánicos
- 2.2.4 Coordinación para retiro
- 2.2.5 Seguimiento

3. Buenas prácticas de consumo

- 3.1 Agua
- 3.2 Energía

4. Ruido

5. Plan de mejoras

6. Normativa y consideraciones legales



1. Introducción

Esta guía tiene como objetivo concientizar y capacitar a dueños y empleados de bares para la resolución de problemáticas ambientales del sector y que impactan en la calidad de vida de los vecinos de la ciudad.

Impulsamos la puesta en práctica de una gestión sustentable en bares y pubs de la Ciudad de Buenos Aires, promoviendo un cambio cultural, incorporando buenas prácticas ambientales para que el desarrollo de actividad sea se lleve a cabo con el menor impacto posible. Sabemos que destinar tiempo para desarrollar estos cambios es una tarea compleja, por eso, en esta Guía ofrecemos acciones ágiles y de concreta aplicación incluyendo las que pudieran generar -inclusive- una mejora en la competitividad y rentabilidad.

Las acciones que se proponen en este documento serán beneficiosas tanto para la comunidad como para el proyecto, ya que los resultados podrán ser vistos en el corto, mediano y largo plazo.

Cada estrategia de prevención y reducción del impacto ambiental generará un valor social trascendente y promoverá la transformación a un modelo productivo sostenible.



Ministerio de Ambiente
y Espacio Público



2. Residuos

En la ciudad de Buenos Aires se generan a diario 6.700 toneladas¹ de residuos y sin dudas hay un gran desafío por delante para lograr la correcta separación, y destino final de los mismos. En este contexto, los bares y pubs generan gran cantidad de residuos orgánicos y reciclables junto con otros que requieren de un manejo especial. Por ello, el sector es un actor clave para acompañar a la Ciudad a alcanzar sus objetivos de reducción de disposición de residuos.

Gran cantidad de los materiales que se usan diariamente en los bares pueden ser recuperados o reciclados, es decir, pueden extender su vida útil al convertirse nuevamente en otros productos. Conocer qué se genera, en qué condiciones y qué se puede hacer para mejorar es el primer paso.

Los residuos se deben separar y clasificar en reciclables y “basura” y, de manera opcional, en orgánicos. Nunca se deben mezclar las fracciones entre sí.

Al separar correctamente los residuos en origen se obtienen, por una parte, los materiales reciclables y, por la otra, materiales orgánicos compostables.

Residuos húmedos (basura)

Son identificados con el color NEGRO.

Los residuos húmedos son responsabilidad de cada establecimiento. Deben ser dispuestos en los contenedores asignados para tal fin en la vía pública, en el horario de 20 a 21 hs.

Residuos secos (reciclables)

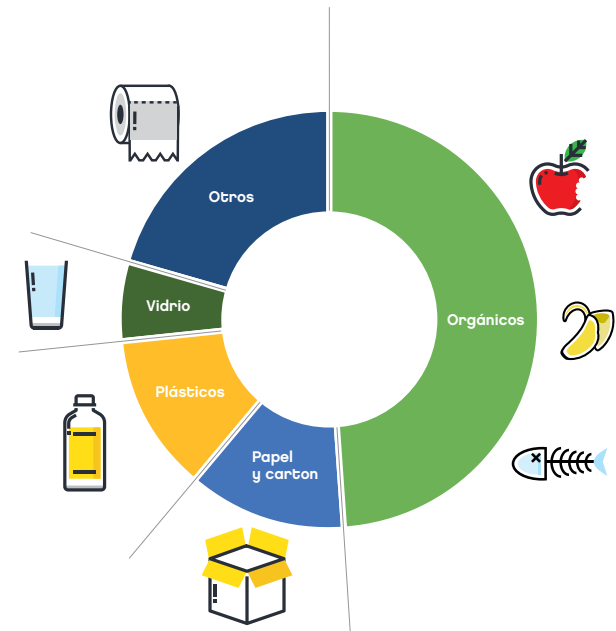
Los residuos secos están constituidos por vidrios (botellas, vasos), plásticos (bolsas, films, envases, botellas), aluminio (latas) metales (hojalata), poliestireno expandido, papeles y cartones (cajas, maple de huevos) siempre vacíos y limpios. Se los identifican con el color VERDE.

Importante: En caso de vidrios rotos asegurarse de disponerlos en un recipiente (puede ser una caja de cartón) para evitar accidentes al momento de retirarlos.

Residuos orgánicos

Los residuos orgánicos son los restos de materiales susceptibles de ser compostados, resultantes de la elaboración de comidas, así como sus restos vegetales (verduras, frutas, cáscaras).

Composición Física promedio de los RSU de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



El color identificatorio de esta fracción es el marrón, debiendo ser este el color principal para identificar los recipientes de la misma.

Residuos sujetos a manejo especial

Residuos sólidos urbanos sujetos a manejo especial son todos aquellos que por su tamaño, volumen, cantidad y/o sus potenciales características de peligrosidad, nocividad o toxicidad, deben sujetarse a programas y planes de manejo específicos.

En los bares, los residuos más comunes de este tipo son: **tubos Fluorescentes y lámparas de bajo consumo, tóners y cartuchos de impresoras, limpiadores, pilas y baterías, productos de limpieza, pinturas y barnices, y sus envases, etc.**



Basura

Restos de comida, carnes, lácteos, reciclables sucios, servilletas sucias, cigarrillos, residuos sanitarios.



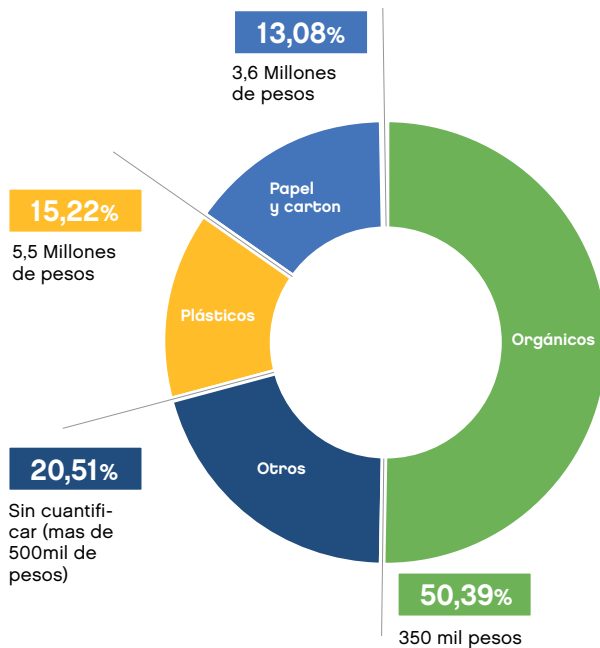
Reciclables

Vidrios (botellas, vasos), plásticos (bolsas, films, envases, botellas), aluminio (latas), metales (hojalatas), poliestireno expandido (telgopor), papeles, cartones (cajas maple de huevos).

¹ Fuente: Estudio de calidad de los residuos sólidos urbanos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Informe Final, Facultad de Ingeniería de Buenos Aires y CEAMSE. 2015.

2.1 Separación de residuos

Es importante entender la magnitud de esta acción y las posibilidades que tiene la industria gastronómica para colaborar en la separación en origen de los materiales.



Aquí podemos ver la composición física promedio de los Residuos Sólidos Urbanos en la Ciudad de Buenos Aires. Separando en tres fracciones (orgánicos, plásticos, papeles y cartones) se puede recuperar y reducir hasta un 80% de los residuos generados. Es importante entender esta proporción para entender en qué poner el foco para lograr una correcta separación.

Actualmente, las cooperativas recuperan 600 toneladas de reciclables por mes.

2.1.1 Un cambio de paradigma

La propuesta de una economía circular se basa precisamente en optimizar el uso de los recursos y reducir la generación de residuos. El principal objetivo de este modelo es que el valor de un producto se mantenga en la economía durante el mayor tiempo posible. Al disponer los materiales reciclables en el mismo contenedor

que el resto de los residuos, terminan todos enterrados en el relleno sanitario.

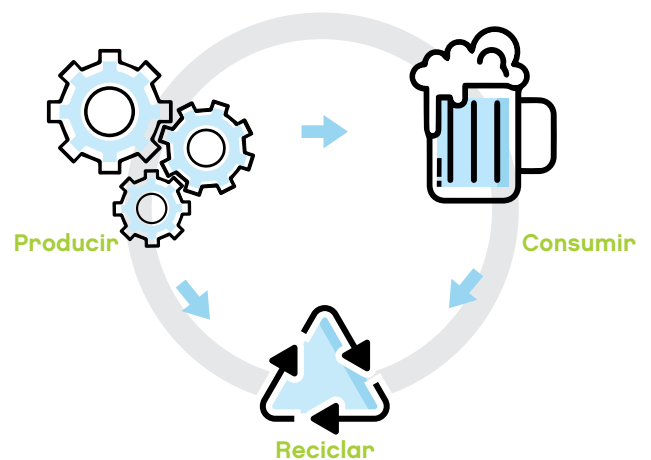
Tomando como ejemplo una botella de plástico, es necesario para su fabricación extraer petróleo, invertir energía en su producción y distribución para que llegue a manos del consumidor final. En caso de no separar correctamente la botella de plástico la misma se descarta y dispone en el relleno sanitario donde los tiempos de degradación superan los 400 años. A estos procesos se los llama “**de economía lineal**” debido a que el recorrido de la botella es lineal desde su fabricación hasta el entierro.

Economía lineal



Por el contrario, si disponemos la botella plástica separada del resto de los residuos, los recuperadores podrán reciclarla para usarla en la generación de una nueva botella u otros productos. Así mantendremos la energía en movimiento, poniendo en marcha un proceso cíclico de ahorro de energía y reducción de las emisiones. Con este pequeño cambio de hábitos podemos lograr que los procesos pasen de ser “lineales” a “circulares” siendo estos denominados “**economía circular**”.

Economía circular



2.1.2 Estrategia de reducción: Las 4 R

Es importante entender que la separación de residuos en bares y pubs es imprescindible para el cuidado del ambiente.

Estos son los pasos a seguir para realizar una correcta gestión de los materiales: Reciclar, Reutilizar, Reducir y Repensar.

Reciclar

Es transformar los residuos en nuevos productos. Para ello es necesario separar y recolectar de forma diferenciada.

Para RECICLAR podemos:

Separar los materiales reciclables en contenedores señalizados y con bolsas verdes para para el correcto tratamiento en las cooperativas. Siempre tienen que estar limpios y secos.

Reutilizar

Es volver a usar aquellos productos descartados o partes que aún están buenas condiciones y darles un uso similar o distinto.

Para REUTILIZAR necesitamos:

Ser creativos para pensar otra función. Por ejemplo: recargar los envases de productos de limpieza, usar envases reutilizables, especialmente en las bebidas o reciclables (preferentemente cartón y vidrio).

Reducir

Es la parte más importante de la gestión, el desafío de usar y consumir menos.

Para REDUCIR residuos podemos:

- Disponer servilleteros solamente en caso de servir comidas.
- Elegir materias primas con menos packaging o a granel. Por ejemplo: papas peladas y cortadas, huevo líquido pasteurizado o deshidratado, verduras seleccionadas, bolsas con mayor cantidad de azúcar, harinas, leche en polvo, etc.
- Para evitar la dispersión de las servilletas de papel en la vía pública, en las mesas se pueden colocar recipientes para disponer las servilletas usadas.
- Repasar con un trapo las mesas cuando se retiran vasos.
- Comunicar a los clientes la importancia del uso racional de servilletas.

Repensar

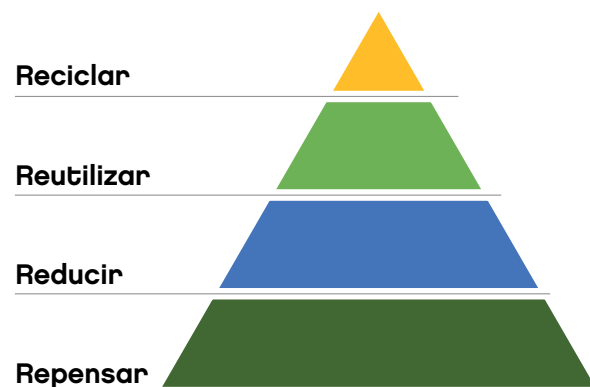
Es el proceso que permite considerar nuevamente si las adquisiciones que se realizan realmente valen la pena, poner por delante al medio ambiente en cada opción de compra. También implica buscar alternativas a procesos ya existentes.

Podemos REPENSAR nuestras inversiones:

- Buscar alternativas para reemplazar envases descartables por reutilizables. Por ejemplo: bidones de aceite.
- Capacitar al personal
- Realizar el seguimiento de la cantidad y tipo de materiales generados.
- Considerar alternativas para tratamiento de residuos orgánicos.
- Observar y disminuir la cantidad de sobras de los platos.
- Cambiar servilletas descartables por servilletas reutilizables.
- Ofrecer sorbetes plásticos con las bebidas.

Es importante separar los materiales para que puedan ser reciclados pero es indispensable tener en cuenta que el mejor residuo es el que no se genera.

Para ver con claridad las 4R podemos ubicarlas en una pirámide. En la base estará Repensar, que constituye la acción más sostenible. En el centro, Reducir y Reutilizar y, en la punta, Reciclar que constituye la opción menos sostenible ya que exige gran cantidad de energía para producir nuevos productos con estos materiales.



Para ejemplificar estos conceptos utilizaremos el caso de de los sorbetes:

En primera instancia tenemos que Repensar si realmente es necesario entregar un sorbete en los tragos. Es importante comunicar los fundamentos ambientales a los clientes para que entiendan la lógica detrás de esta decisión.

En segundo lugar, en caso que se considere necesario utilizar sorbete se recomienda utilizar uno solo por trago con el objetivo de reducir la cantidad generada teniendo en cuenta que en ciertas ocasiones se entregan dos por bebida.

Como tercer paso, en caso de utilizar un solo sorbete, se recomienda reutilizar el sorbete teniendo en cuenta las opciones de sorbetes metálicos que permiten dicha posibilidad.

En última instancia, en caso de utilizar sorbetes descartables se recomienda separar correctamente en origen (reciclables o compostables según corresponda) para que luego se puedan Reciclar.



No abollar papeles

2.1.3 La industria gastronómica

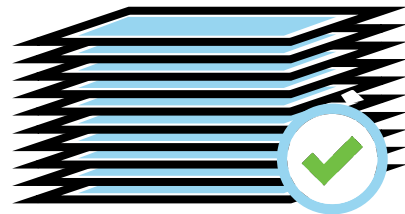


Todos somos parte de un cambio cultural, que se inicia en nuestras propias acciones. **¡La separación correcta de los residuos es nuestra primera tarea!**

2.1.4 Optimización de espacio al reciclar

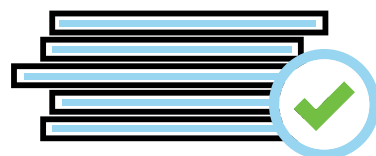
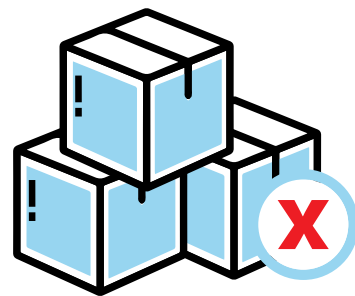
Papel

Es conveniente disponer los papeles sin abollar, para que entre una mayor cantidad de materiales por bolsa. De esta manera obtendremos beneficios logísticos y, por lo tanto, en toda la cadena de valor.



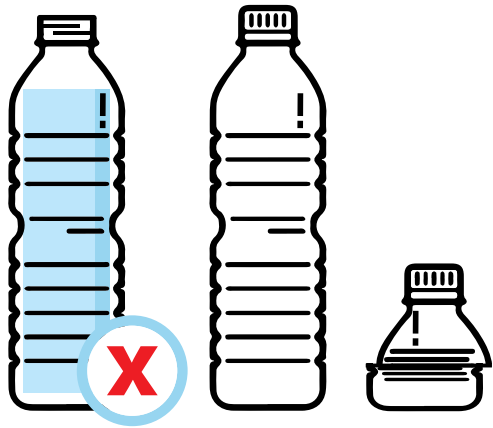
Cartón

Con el mismo fundamento se recomienda plegar las cajas de cartón para lograr eficiencia de espacio y facilidad para su manejo.



Plástico

Es importante compactar los plásticos para que ocupen menor espacio en las bolsas y en la logística. No descartar botellas con líquido debido a que generan mayor peso en las bolsas y podrían arruinar el material limpio y seco.



Vaciarla - Taparla - Compactarla

2.1.5 Residuos orgánicos

De la descomposición controlada de los restos orgánicos resulta el compost, una tierra de excelente calidad y rica en nutrientes, con contenido de nitrógeno, fósforo y azufre, y una gran cantidad de enzimas y bacterias que son fácilmente asimilables por el suelo. Veamos más detalles del compostaje, la mejor manera para reutilizar los residuos orgánicos.

Compostaje



La mitad de los residuos que producimos a diario con orgánicos. Si los disponemos en el contenedor de basura terminan en el relleno sanitario en donde, a medida que se descomponen, producen olores y líquidos lixiviados además emiten metano, uno de los gases que interviene en el efecto invernadero y es 23 veces más contaminante que el dióxido de carbono. Si, por el contrario, los recuperamos, podemos convertirlos en "compost". De este modo, evitamos la contaminación y obtenemos abono para la tierra.

Qué compostar y qué no

Qué compostar	Qué no compostar
Yerba	Carnes
Café	Huesos
Cáscaras de fruta y verdura	Lácteos
Cáscaras de frutas secas y de huevo	Aceites
Saquitos de té	Excremento de animales carnívoros
Pasto	Papel plastificado o encerado
Hojas secas	Colillas de cigarrillo
Fósforos usados	Materiales inorgánicos (vidrios, plásticos, metales, etc.)
Filtros de café	Productos químicos
Pan	

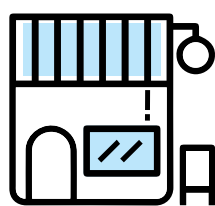
La recuperación y valorización de restos orgánicos, a través de técnicas como el compostaje, tiene la ventaja de ser una práctica sencilla, que puede ser realizada en diversos ámbitos y ofrece beneficios tanto ambientales como económicos. El tratamiento de los residuos orgánicos permite ahorrar en gastos de logística, energía, insumos y disposición final. Consecuentemente, resulta en una disminución de emisiones de gases de efecto invernadero derivados tanto del transporte como del proceso de descomposición en el relleno sanitario. A su vez, su recuperación a través del proceso de compostaje resulta en una enmienda orgánica que puede utilizarse para el aporte de nutrientes al suelo. En esta guía de compostaje podrás conocer todos los detalles de la actividad.

Descarga la guía práctica aquí.

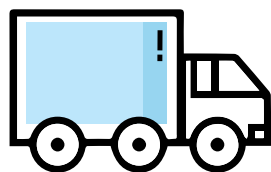
2.1.6 Aceites vegetales usados (AVUs)

Los Aceites Vegetales y Grasas de Fritura Usados (AVUs) son aquellos que provienen o se producen, a partir de su utilización en las actividades de cocción o preparación mediante fritura total o parcial de alimentos. Dentro del alcance de esta definición se incluyen los aceites hidrogenados, las grasas animales puras o mezcladas utilizadas para fritura y los residuos que estos generen. Los AVUs requieren al momento del descarte de un tratamiento específico, deben ser desechados de manera apropiada para evitar la contaminación hídrica, del suelo y de los conductos subterráneos de la Ciudad.

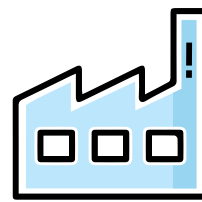
Como alternativa para su tratamiento, el AVUs se pueden convertir en biodiesel. El aceite recolectado es transformado en este biocombustible, que es un recurso energético renovable y genera menos emisiones de CO₂ que el gasoil mineral.



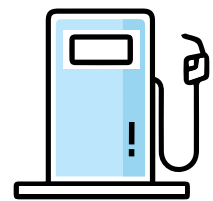
Generador



Operador



Planta de reciclaje



Bio - Diesel

2.2 Buenas prácticas de gestión de residuos El caso de The Temple Bar

La cadena de bares The Temple Bar en conjunto con la asociación civil +Oxígeno realizaron un diagnóstico de la separación de residuos en sus locales. El resultado: solo el 3% de las bolsas de reciclables estaban limpias. Es decir, el 97% de sus reciclables estaban contaminados.

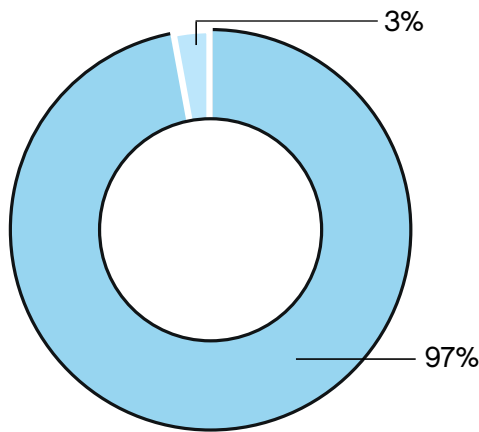
Comprendiendo la importancia a nivel social y ambiental de la correcta separación de residuos, puso en marcha un programa de Gestión de Residuos respondiendo a:

- Cambio de paradigma: De la cuna a la cuna como objetivo de los reciclables.
- Estrategia 4R para Reciclar, Reutilizar, Reducir y Repensar los insumos.

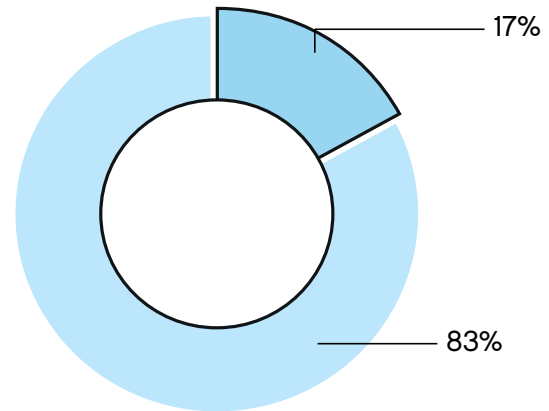
Teniendo en cuenta los puntos mencionados la tasa de contaminación evolucionó de 3% a 83% en tan solo seis meses de implementado el programa. Se obtuvieron mejores resultados que los esperados y se avanzan con procesos de mejora continua ya que el seguimiento y el control diario son fundamentales para avanzar hacia las metas previstas.

Conociendo la problemática a la que nos enfrentamos sumado al valor que tienen nuestras acciones cotidianas, tenemos mucho camino por recorrer en la implementación del cambio que nos hará mejorar el ambiente en el que vivimos y claro, un ahorro económico como consecuencia.

Septiembre 2016



Junio 2017

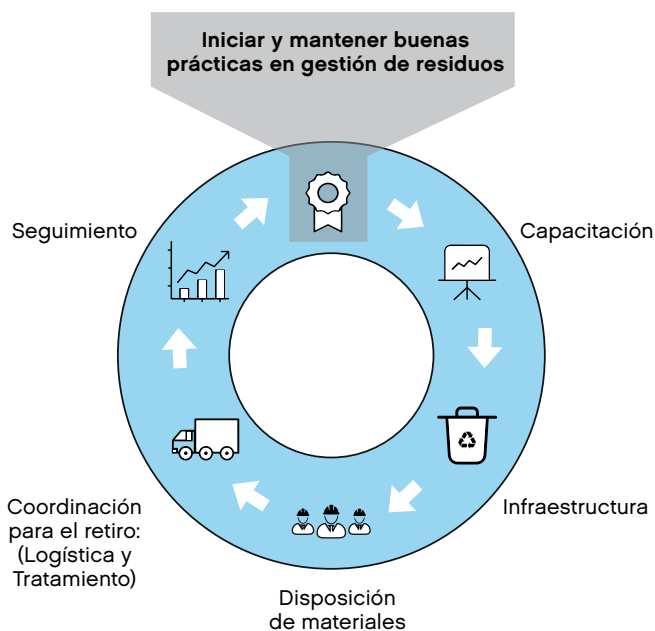


■ Reciclables limpios ■ Reciclables contaminados

La capacitación, sensibilización y educación del personal respecto a la temática será la base para tener éxito en el objetivo, ya que ellos tendrán la responsabilidad de tomar las mejores decisiones para hacer visible estas mejoras.

También es imprescindible un seguimiento detallado de las acciones y resultados parciales de la implementación con el objetivo de mantener en el tiempo las acciones mencionadas.

Se puede sintetizar en la siguiente imagen:



2.2.1 - Capacitación del personal

La capacitación de todo el personal acerca de la correcta gestión de los residuos es fundamental para lograr el óptimo funcionamiento del sistema. Es importante entender que no se trata de los residuos en sí sino de la forma en que las personas interactúan con ellos. El entrenamiento deberá girar en torno a la separación de los residuos poniendo especial énfasis en el objetivo de gestión ambiental que previamente se haya determinado.

La industria gastronómica tiene una alta rotación de empleados. Debido a esto se recomienda capacitar periódicamente al personal para que todos tengan la información referida a la separación y disposición de los residuos. El horario óptimo se da en los primeros 15 minutos de la jornada laboral y es importante que participen todos los integrantes del equipo.

Se recomienda incorporar a las responsabilidades de todo el personal las características necesarias para una correcta separación en origen de los residuos.

2.2.2- Infraestructura

Debemos disponer contenedores para cada una de las fracciones (reciclables, basura y orgánicos opcional) con la señalización y color de bolsa correspondiente considerando los siguientes puntos:

- Mantener contenedores y centro de acopio limpios tanto dentro como fuera del recipiente.
- Señalizar contenedores de reciclables, basura y orgánicos, aceite vegetal usado (A.V.U.s) y los centros de acopio para que sean visibles.
- Mantener los contenedores siempre en el mismo lugar para evitar errores de disposición debido al cambio de ubicación. Así generamos el hábito.
- Utilizar el tamaño adecuado para los contenedores. En caso de que las bolsas sean más pequeñas que el contenedor existe la posibilidad de disponer materiales entre la bolsa y el contenedor. En caso que la bolsa sea de mayor tamaño no se puede aprovechar toda su capacidad generando ineficiencias.
- Organizar el espacio para limpieza de los contenedores.
- Los contenedores de materiales reciclables tienen que contar con bolsas verdes.
- Los contenedores de basura y sanitarios tienen que contar con bolsas negras.
- No obstruir las salidas de emergencia con contenedores.

RECICLABLES

COMPOSTABLES

BASURA

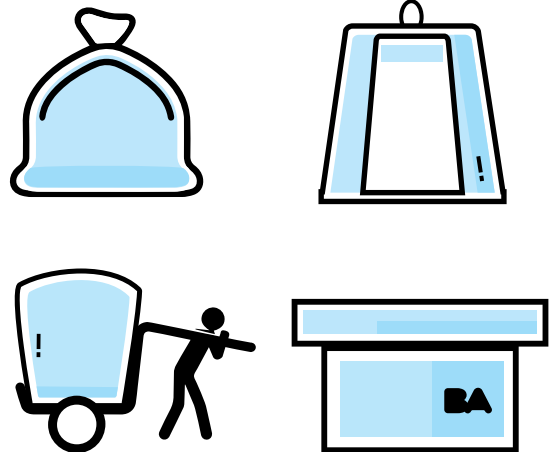
2.2.3 - Disposición de reciclables, basura y orgánicos

Reciclables limpios

Es de suma importancia entender que los reciclables tienen que estar limpios, dado que los materiales son separados manualmente a través de una cinta transportadora por personal de las cooperativas; si los materiales no están limpios tienen un menor valor de reventa y debido a que pueden pasar varios días hasta que las bolsas son procesadas por el personal, pueden generarse olores y atraer insectos. Los materiales limpios no generan olores y se pueden acopiar por varios días.

Consideraciones a tener en cuenta para la disposición de materiales reciclables:

- Siempre se debe verificar que el líquido que quede en el recipiente no contamine el resto del contenedor. Con enjuagar con agua es suficiente. En caso

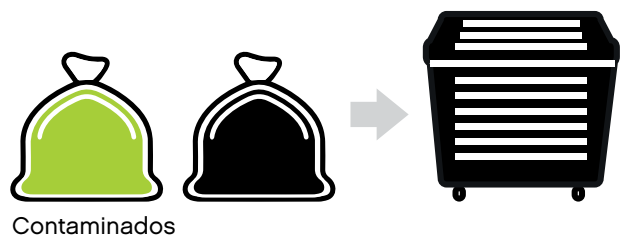


de ser posible, se deberá compactar.

- No abollar los papeles; dejarlos lisos para usar mejor el espacio disponible
- En caso de dudas, es preferible disponer un reciclable en generales antes que contaminar la bolsa de reciclables.
- Si no hay contaminación y está lleno el contenedor, retirar lo embolsado.
- Es fundamental cerrar las bolsas para no mezclar los contenidos.
- Al colocar en el tacho una bolsa verde nueva, asegurarse de que quede firme para evitar derrames posteriores.
- Efectuar el traslado al centro de acopio correspondiente.

Reciclables contaminados y generales

- En caso de que los contenedores reciclables se contaminen con residuos húmedos o líquidos, incluirlos en el mismo circuito que a los residuos generales.
- Los contenedores de generales se retirarán siempre sin importar la cantidad de residuos que contenga el tacho.
- Siempre que se retira una bolsa, colocar una nueva bolsa verde vacía en reciclables y negras en generales.
- Efectuar el traslado al centro de acopio correspondiente.
- Depositar las bolsas en los contenedores negros de residuos húmedos de 20 a 21 h.
- En caso de ser considerado un gran generador deberá contratar un servicio privado de recolección.



Contaminados

ORGÁNICOS (No exigido por normativa)

Preferentemente, deben ser acopiados en la cocina ya que es donde se genera la mayor cantidad de residuos orgánicos.

En caso de disponer de espacio, los residuos orgánicos se pueden tratar en el mismo establecimiento.

De no ser posible, se puede coordinar, a través de diferentes proveedores, el traslado hasta la Planta de Reciclado de la Ciudad ubicada en Villa Soldati.

2.2.4 - Coordinación para retiro

Las cooperativas de recuperadores urbanos se dedican a clasificar los materiales separados y a venderlos a distintas empresas que los reciclan y los convierten en nuevos productos.

Actualmente, más de 5.300 recuperadores se encuentran formalizados y, mediante el apoyo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, se han mejorado sus condiciones generales de trabajo para resguardar su salud y su seguridad, así como para garantizarles el acceso a una obra social y a los elementos necesarios para cumplir con su tarea, entre los que se encuentran uniformes, bolsones, camiones y colectivos. La formalización de los recuperadores urbanos logró, entre otras cosas: reducir el trabajo infantil, establecer una nueva logística en el circuito de los residuos y pasar de la separación de los residuos en la vía pública a la clasificación en los Centros Verdes.

En la Ciudad hay 12 cooperativas de reciclado. Ellas son las encargadas de recolectar de manera exclusiva los materiales reciclables secos. Brindan un servicio público, ya que fueron integradas al Servicio Público de Higiene Urbana en el año 2002.

- El Amanecer de los Cartoneros
- El Álamo
- Cooperativa del Oeste
- Cooperativa de Recuperadores Urbanos del Oeste
- Cartoneros del Sur
- El Trébol

- Alelí
- Reciclando Trabajo y Dignidad
- Baires Cero
- Cooperativa Primavera
- Cooperativa El Ceibo
- Cooperativa Madreselva

2.2.5- Seguimiento, control y monitoreo

Una vez realizada la instalación de infraestructura y las capacitaciones correspondientes es fundamental realizar el seguimiento por medio de auditorías periódicas para medir los avances de la separación de residuos.

El objetivo es determinar la efectividad de las capacitaciones y detectar cuáles son los puntos positivos del programa y cuáles quedan pendientes a mejorar.

Los indicadores recomendados son:

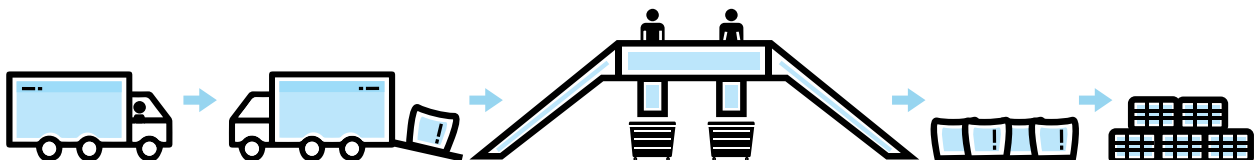
- Cantidad generada de cada material.
- Tasa de separación.
- Grados de contaminación.

Los responsables pueden considerar o adaptar las variables de acuerdo a cada situación en particular.

En resumen, para la correcta implementación del programa de buenas prácticas se recomienda:

- Capacitaciones periódicas a todo el personal
- Instalar infraestructura adecuada con la respectiva señalización.
- Designación y colaboración voluntaria de al menos un responsable por bar.
- Realizar auditorías
- Realizar planes anuales de manejo responsable de residuos que prevean la reducción progresiva en la generación, con objetivos y metas mensurables
- Generar métricas:
 - Cantidad generada de cada material.
 - Tasa de separación.
 - Grados de contaminación.
- Asegurarse del destino de los materiales
- Realizar comunicaciones con los avances del programa.
- Evaluar con el objetivo de implementar mejoras

Circuito de reciclado



3- Buenas prácticas de consumo

En esta sección nos proponemos concientizar sobre la importancia de conocer el uso de los recursos energía y agua, el impacto ambiental que provocan y las distintas alternativas para reducir su consumo de modo eficiente.

Alentamos a todos a elaborar una propuesta de Plan de Mejoras que incluya las actividades para cada uno de los siguientes ejes:

- Gestión del agua
- Gestión de la energía

La sobreexplotación de los recursos naturales ha tenido un alto impacto en el planeta, provocando la disminución y escasez de recursos naturales necesarios para el desarrollo social y económico, por estas razones no sólo las prácticas individuales del uso racional de agua y energía son importantes, también son necesarias las políticas ambientales que colaboren en hacer un verdadero uso racional de los recursos.

Todos debemos comprometernos a garantizar el acceso y la calidad del agua. Esto se logra a través de una buena gestión. Destacamos aquí algunas acciones que pueden implementarse a fin de evitar consumos innecesarios y promover un uso eficiente entre el personal y los clientes.

3.1- Buenas prácticas para la gestión del agua

Definir una política institucional de uso racional y eficiente del agua incentivando a los clientes y empleados a que adopten hábitos responsables.



Definir una política institucional de uso racional y eficiente del agua incentivando a los clientes y empleados a que adopten hábitos responsables.



Capacitar a los empleados sobre el uso racional del agua.



Realizar el mantenimiento periódico de las instalaciones.



Adoptar acciones correctivas en las situaciones que generen derroche de agua.



Promover buenas prácticas de limpieza.



Separar los residuos remanentes previo al lavado de la vajilla y utensilios.



Instalar rejillas de contención y trampas de grasa en piletas y desagües de la cocina.



Utilizar sistemas duales de descarga en inodoros.



Utilizar dispositivos economizadores de agua en la grifería.



Utilizar lavavajillas a carga completa.



Instalar circuitos cerrados de enfriamiento.



Optimizar el uso de productos de limpieza. Elegir los de bajo impacto ambiental.



Utilizar las dosis recomendadas de detergente, priorizando productos sin fosfatos, blanqueantes químicos, ni ópticos y biodegradables con mayor rapidez.



Evitar o reducir el consumo de los productos de limpieza más agresivos, como limpiahornos, limpiadores de alfombras y tapicerías, abrillantadores y compuestos amoniacales concentrados, o sustituir por otros de bajo impacto ambiental.



No utilizar agua en la limpieza de la calle o veredas.



En cocinas y cafeterías, la elección de electrodomésticos eficientes puede suponer una importante reducción de consumo.



Sustituir máquinas de hielo con circuito abierto para la refrigeración por otras refrigeradas por aire.



Emplear dosificadores automáticos para lograr una disminución de la cantidad de sustancias que son añadidas al agua.



























Procurar la limpieza óptima de verduras en recipientes y no con agua en continuo.

La energía desempeña un papel fundamental en el desarrollo de todos los sectores productivos, el ahorro de energía, su consumo responsable y el uso eficiente de las fuentes energéticas son esenciales a todos los niveles.

La importancia de las medidas de ahorro y eficiencia energética se manifiesta en la necesidad reducir la emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEI), pero también en la necesidad de reducir los costos asociados a su consumo. Podemos reducir el consumo de energía haciendo un uso más eficiente mediante la sustitución por equipamiento eficiente e implementación de medidas de ahorro energético

3.2- Buenas prácticas para la gestión de la energía

-  Capacitar a los empleados sobre el uso racional de la energía.
-  Informar a los clientes sobre el uso racional de la energía en el establecimiento.
-  Minimizar consumos por stand-by.
-  Evitar abrir y cerrar varias veces las puertas de las cámaras de frío o heladeras. Siempre verificar que estén bien cerradas.
-  Estar atentos a la escarcha y formación de hielo en freezers y congeladores. Evitar su acumulación.
-  No introducir alimentos calientes en heladeras, esto evitará forzar el sistema.
-  Disponer los termostatos de equipos de refrigeración en 24°C. y los de calefacción en 19°C.
-  Incorporar sistemas de iluminación eficientes.
-  Instalar un sistema de control de iluminación por presencia y/o sensores de movimiento en sectores de uso poco frecuente.
-  Incorporar artefactos electrónicos eficientes (Clase A).
-  Instalar sistemas de doble vidriado y cristales de baja emisividad.
-  Promover la buena circulación de calor y frío, según corresponda.
-  Someter a mantenimiento y limpieza periódica los quemadores y hornallas.
-  Adoptar buenas prácticas en el manejo de sistemas de conservación de alimentos.
-  Asegurar el correcto funcionamiento de burletes y juntas de goma, para un efectivo cierre de freezers, heladeras y congeladores.
-  Reducir la iluminación decorativa.
-  Mejorar el aislamiento térmico de la envolvente y en cañerías de agua caliente.
-  Realizar mantenimiento periódico y preventivo de las instalaciones eléctricas y de gas del establecimiento.
-  Aprovechar la luz natural para la iluminación.
-  Implementar paneles solares para la provisión de energía eléctrica al establecimiento. Y colectores solares para calentar el agua.
-  Implementar un registro de los datos de consumo de energía eléctrica que permita el control y la evaluación para la mejora de la eficiencia.
-  Limpiar y mantener limpios hornos, placas de cocina, equipos de baño maría a fin de asegurar una buena transmisión de calor.
-  No abrir innecesariamente los hornos para comprobar la cocción; cada vez que se hace se pierde calor acumulado.
-  Cuando se está en el proceso de cocción de un alimento, se deben tapan los recipientes.

4- Buenas prácticas para la reducción del ruido

Se entiende por contaminación acústica a la presencia de ruidos o vibraciones, cualquiera que sea el emisor que lo origine, que supere los límites máximos permisibles (LMP). Es uno de los agentes contaminantes más comunes en los centros urbanos y tiene la particularidad de que no deja huellas en el ambiente ya que solo se evidencia durante el momento en el que se produce su emisión. No obstante, requiere de un trabajo de prevención y mitigación de riesgos.

En la Ciudad de Buenos Aires, el control de la contaminación acústica se regula por la Ley N° 1540 y su Decreto Reglamentario N° 740-GCBA-2007, la Resolución N° 44-APRA-2008; y el Decreto de Necesidad y Urgencia 02-2010 (publicado en el B.O. N° 3554) que aprueba el Régimen Especial de Condiciones de Seguridad en Actividades Nocturnas.

En su Anexo IX, el Decreto N° 740/07 establece aquellas actividades que efectivamente se encuentran catalogadas como potencialmente contaminantes por ruido y vibraciones.

En ese sentido, **“toda actividad con complemento de “Música y/o Canto”” o bien “toda actividad que contemple “actividadailable”, posee un nivel de referencia de entre 100 y 110 dBA respectivamente. Estos son los niveles que deben considerarse para calcular el aislamiento acústico que deberá poseer el local donde se desarrolle la actividad.**

La actividad de los bares deberá respetar los Límites Máximos Permisibles (LMPs) establecidos en la normativa vigente, y dichos LMPs varían dependiendo del Distrito de Zonificación en el que se encuentre emplazado el bBar. En tal sentido, cada Distrito de Zonificación se correlaciona con un Área de Sensibilidad Acústica en Ambiente Exterior (ASAE).

En el Anexo III del Decreto se establecen los LMPs de las emisiones de ruido al ambiente exterior y hacia recintos linderos al local. Las siguientes tablas presentan dichos límites para los períodos diurno y nocturno, respectivamente.

Ambiente exterior		
Área de sensibilidad acústica	Leq dB(A) Período diurno	Leq dB(A) Período nocturno
Tipo I	60	50
Tipo II	65	50
Tipo III	70	60
Tipo IV	75	70
Tipo V	80	75

Ambiente interior			
Área de sensibilidad acústica	Uso predominante del recinto	Leq dB(A) Período diurno	Leq dB(A) Período nocturno
Tipo VI (Área de trabajo)	Sanidad	50 ó LF + 7 dB	40 ó LF + 7 dB
Tipo IV	Enseñanza	50 ó LF + 7 dB	50 ó LF + 7 dB
Tipo V	Cultural	50 ó LF + 7 dB	50 ó LF + 7 dB
Tipo VI (Área de trabajo)	Oficinas	55	55
Tipo VI (Área de trabajo)	Comercios	60	60
Tipo VI (Área de trabajo)	Industria	60	60
Tipo VII (Área de vivienda en área de sensibilidad acústica Tipo I o II)	Zona habitable	50 ó LF + 7 dB	40 ó LF + 7 dB
	Zona de servicios	55 ó LF + 7 dB	45 ó LF + 7 dB
Tipo VII (Área de vivienda en área de sensibilidad acústica Tipo III)	Zona habitable	55	45
	Zona de servicios	60	50
Tipo VII (Área de vivienda en área de sensibilidad acústica Tipo IV o V)	Zona habitable	60	50
	Zona de servicios	65	55

Las fuentes emisoras de ruido que potencialmente puedan producir contaminación acústica en un bar son diversas, por lo que se recomienda evaluar los casos particulares. En líneas generales, pueden destacarse entre las principales fuentes sonoras a las cadenas electroacústicas, las aglomeraciones de personas hablando o gritando en simultáneo, la música en vivo, los motores, etc.

4.1 Buenas prácticas para controlar la emisión sonora



Las fuentes principales de ruido deberán encontrarse en lugares cerrados que posean un sistema de ventilación forzada (mecánica).



Se recomienda que el aislamiento de ruido del local sea adecuado, considerando los niveles presentes en el interior del bar y los LMPs.



Implementar equipos de limitación para los sistemas electroacústicos del local, a fin de no superar los LMPs.



Si el Nivel Sonoro Continuo Equivalente interno supera los 80 dBA, conforme lo establecido en el art. 32° de la Ley N° 1540, deberá colocarse un cartel en lugar visible con el siguiente aviso: "Los niveles sonoros en este lugar pueden provocar lesiones permanentes en el oído"



Instalar las fuentes sonoras (parlantes, por ejemplo) de forma adecuada y a una distancia necesaria de los muros perimetrales, a fin de evitar la transmisión de vibraciones hacia edificios linderos.



En caso de poseer espacios al aire libre para las personas, se deberán tomar las medidas necesarias para evitar que pase el ruido a propiedades linderas.



Se recomienda la intervención de un profesional idóneo en todos los casos particulares que ameriten una medición (ensayo), la evaluación de sus resultados y la adopción de ciertas medidas de mitigación puntuales.

5- Plan de Mejoras



6- Cuadro de normativas

<p>Certificado de Aptitud ambiental</p>	<p>Todo emprendimiento que esté previsto realizarse en la Ciudad debe tramitar el Certificado de Aptitud Ambiental (CAA) según su categorización y previo a su puesta en marcha. El estudio analiza la interacción presente o futura de un establecimiento o un proyecto determinado con el medio ambiente.</p> <p>Las actividades, proyectos, programas o emprendimientos se categorizan como de Impacto Ambiental Con o Sin Relevante Efecto, de acuerdo con la reglamentación, considerando los siguientes factores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La clasificación del rubro • La localización • El riesgo potencial sobre los recursos aire, agua, suelo y subsuelo, según las normas sobre el particular vigentes en la Ciudad de Buenos Aires • La dimensión • La infraestructura de servicios públicos de la ciudad a utilizar • Las potenciales alteraciones urbanas y ambientales 	<p>http://www.buenosaires.gob.ar/tramites/impacto-ambiental</p>	<p>Turno web: http://www.buenosaires.gob.ar/turnos//expedientesapra@buenosaires.gob.ar</p>
<p>Basura Cero</p>	<p>La Ley N° 1.854 "Basura Cero" plantea la adopción de medidas dirigidas a la reducción de la generación de residuos, la recuperación y el reciclado así como también la disminución de la toxicidad de la basura y la asunción de la responsabilidad del fabricante sobre sus productos.</p> <p>Los locales que posean una concurrencia de más de trescientas (300) personas por evento, conforme habilitación otorgada por la Agencia Gubernamental de Control.</p> <p>Los establecimientos pertenecientes a una cadena comercial, entendiéndose por ésta al conjunto de más de cinco establecimientos que se encuentren identificados bajo una misma marca comercial, sin distinción de su condición individual de sucursal o franquicia.</p> <p>Los comercios, las industrias y toda otra actividad privada comercial que genere más de quinientos (500) litros por día.</p> <p>Los establecimientos que presten servicios gastronómicos o en donde se elaboren, fracciones y/o expendan bebidas y/o alimentos.</p> <p>Son considerados "generadores especiales" de residuos sólidos, debiendo tramitar su inscripción en el registro correspondiente.</p>	<p>http://www.buenosaires.gob.ar/ciudadverde/separacion/como/generadores-especiales</p>	<p>http://www.buenosaires.gob.ar/ciudadverde/separacion/como/generadores-especiales</p>
<p>Ruido</p>	<p>La contaminación acústica es uno de los agentes contaminantes característicos de los centros urbanos. Se considera contaminación acústica a la presencia en el ambiente de ruidos o vibraciones, cualquiera que sea el emisor acústico que lo origine, que supere los límites máximos permisibles (LMP).</p> <p>Registro de actividades catalogadas como potencialmente contaminantes por ruidos y vibraciones (RAC)</p> <p>Deben inscribirse los titulares de las actividades que, por utilizar fuentes fijas de emisiones sonoras para el desarrollo de sus tareas, son consideradas como potencialmente contaminantes por ruidos y vibraciones. Este registro comprende aquellas actividades enumeradas en el Anexo IX del Decreto Reglamentario. (http://www.buenosaires.gob.ar/areas/leg_tecnica/sin/imagen.php?idn=99330&idf=1; página 30)</p>	<p>http://www.buenosaires.gob.ar/tramites/ruido</p>	<p>Turno web: http://www.buenosaires.gob.ar/turnos Para consultar el estado de expedientes, escribir a infoexpedientesapra@buenosaires.gob.ar Para consultas técnicas, escribir a: impactoacustico@buenosaires.gob.ar.</p>

<p>AVUs</p>	<p>Los Aceites Vegetales Usados (AVUs) deben ser desechados de manera apropiada para evitar la contaminación hídrica, del suelo y de los conductos subterráneos de la Ciudad.</p> <p>En el Registro de Generadores, Operadores y Transportistas de Aceites Vegetales Usados deben inscribirse las personas físicas o jurídicas que tengan por objeto realizar las tareas de generación, recolección, manipulación, almacenamiento, transporte y tratamiento y disposición final de Aceites Vegetales Usados.</p> <p>En caso de serlo, se inscribirán como "Generadores"; caso contrario, como "No Generadores"</p>	<p>http://www.buenosaires.gob.ar/tramites/aceites-vegetales-usados</p>	<p>Turno web: http://www.buenosaires.gob.ar/turnos/ Para consultar el estado de expedientes, escribir a infoexpedientesapra@buenosaires.gob.ar Listado de operadores y transportistas inscriptos: http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/listado_de_transportistas_avus-agosto_2016_1_1.pdf</p>
-------------	--	--	---



Vamos Buenos Aires

Ciudad Verde