



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA FOMENTAR LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR DEL OCIO Y LOS ESPECTÁCULOS

COLABORA:



**Comunidad
de Madrid**



**NOCHE
MADRID**



Pernod Ricard España

Contenido

PRÓLOGO	4
I. PLAN DE ACCIÓN SOSTENIBLE	7
Introducción	7
1. Energía	8
2. Agua	13
3. Residuos	16
4. Cadena de suministro	25
5. Biodiversidad	28
6. Movilidad	31
7. Contaminación acústica	32
8. Accesibilidad e inclusión social	35
9. Vecindario y alrededores	37
10. Igualdad y diversidad	40
11. Salud y bienestar	44
12. Información, formación y sensibilización	48
13. Monitorización y seguimiento	49
14. Ayudas y subvenciones	53
15. Reconocimientos externos y certificaciones	54
II. REFERENCIAS Y LINKS DE INTERÉS	55

Esta guía ha sido elaborada por la ONG Controla Club y ha contado con la asesoría técnica de EcoEvent.

www.controlaclub.org

© Controla Club 2024

PRÓLOGO

Felicito al sector empresarial del ocio nocturno y los espectáculos por la publicación de esta *Guía de Buenas Prácticas para fomentar la sostenibilidad en el sector del Ocio y los Espectáculos* encaminada al objetivo prioritario de proteger el bienestar, el medio ambiente y la salud de todos, a través de la concienciación a los ciudadanos fomentando la eficiencia energética, activando la conservación y la preservación del medioambiente, informando sobre el uso adecuado de los residuos y su correcta jerarquía en cada contenedor.

Una Guía que aconseja sobre el uso sostenible y responsable del agua en el sector, que es muy importante para conservar nuestro bien natural máspreciado, vital y limitado, ya que la próxima gran preocupación de futuro es tener disponibilidad de agua.

Ofrece claves esta Guía centradas en el cuidado de la biodiversidad; en priorizar la adquisición de productos locales, de proximidad, de kilómetro cero en la cadena de suministro; en recomendar prácticas sobre la contaminación acústica para garantizar la calidad de vida de las personas que viven cerca de estos locales; en facilitar la accesibilidad e inclusión social, y en sensibilizar sobre la limpieza del entorno que nos rodea; así como fomentar un consumo responsable de alcohol.

Desde el Gobierno de la Comunidad de Madrid hemos apoyado al sector del ocio y los espectáculos fomentando y promoviendo su regulación y ordenación. Un trabajo conjunto, coordinado desde la Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112, que ha contribuido a ordenar, clarificar e impulsar la actividad de este sector, con pleno respeto a la normativa urbanística, medioambiental y al derecho al merecido descanso de los ciudadanos.

En todas las normas que hemos aprobado en los últimos años han tenido participación activa las asociaciones, instituciones, entidades y colectivos relacionados con el ocio nocturno.

Ha sido muy importante la aprobación del Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones para que el disfrute del ocio y la restauración en Madrid se adapte a las necesidades de los madrileños, convirtiendo a nuestra Comunidad en la referencia internacional que es ahora en el ámbito del turismo, el ocio y la restauración.

Desde el Gobierno regional vamos a continuar desarrollando el trabajo de interlocución y colaboración con todo el sector, que se ha traducido en la mejora y adaptación de los horarios en los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas. Una medida que, tras las restricciones a causa de la Pandemia, supuso un importante impulso y mejora a la actividad hostelera y al sector del ocio nocturno. Con ejemplos así, con Guías como la que ahora ve la luz editada por Noche Madrid y Pernod Ricard España, y con la colaboración de todos debemos seguir construyendo una ciudad y una región más eficiente, sostenible y solidaria.

CARLOS NOVILLO

Consejero de Medio Ambiente, Agricultura e Interior de la Comunidad de Madrid.





I. PLAN DE ACCIÓN SOSTENIBLE

Introducción

El colectivo empresarial del ocio nocturno se ha convertido, con el paso de los años, en el principal promotor de numerosas iniciativas y campañas de concienciación ciudadana a favor del civismo, la convivencia, la salud o el medioambiente en el contexto del ocio. Esto le ha permitido convertirse en uno de los principales motores de las mesas de trabajo y de los foros de debate sobre estos temas, como así lo acreditan numerosas iniciativas impulsadas desde el propio sector o en las que ha participado activamente, como "Recicla la Noche", "Diviértete Sin Molestar", "The Bar World of Tomorrow", "Mimos contra el ruido" o "Autosobriety", entre muchas otras.

Teniendo en cuenta todo lo anterior y promovida por la Asociación de empresarios de Ocio y Espectáculos de la Comunidad de Madrid Noche Madrid y Pernod Ricard España, con la colaboración de la Comunidad de Madrid, la presente *Guía de Buenas Prácticas para fomentar la Sostenibilidad en el sector del Ocio y los Espectáculos* en el marco del proyecto Recicla la Noche pretende establecer y definir toda una serie de pautas, protocolos y consejos prácticos para diseñar un plan de sostenibilidad integral, a nivel ambiental económico y social, en los locales de ocio y espectáculos de la Comunidad de Madrid.

La aplicación de esta guía de consejos prácticos en materia de sostenibilidad debe entenderse como un camino y un proceso de mejora constante, fruto del compromiso por la excelencia empresarial y de la colaboración público privada en el sector recreativo, que debe permitirnos avanzar hacia el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas con los que el sector del ocio y los espectáculos se siente identificado.

1. Energía

Hay que tener en cuenta que el consumo energético de nuestros locales es un aspecto fundamental para conseguir el objetivo de reducir el impacto generado en cualquier tipo de actividad del sector del ocio y de los espectáculos.

Por ello, se plantean las siguientes medidas de reducción del impacto energético.

1.1 AUDITORÍA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Las auditorías energéticas ayudan a obtener un conocimiento preciso sobre el consumo energético del establecimiento a partir del cual desarrollar un eficaz plan de eficiencia energética a corto, medio y largo plazo. En concreto, las auditorías permiten:

- ✓ Conocer la situación energética actual.
- ✓ Conocer la eficiencia de los equipos instalados.
- ✓ Inventariar equipos e instalaciones existentes.
- ✓ Medir y registrar los datos relacionados con los consumos eléctricos, térmicos y de confort.
- ✓ Analizar las posibilidades de optimización del suministro de energía eléctrica, agua e incluso de combustible.
- ✓ Analizar la posibilidad de instalar un sistema de energías renovables para autoconsumo.
- ✓ Proponer mejoras que supongan un ahorro de consumo energético y que mejoren la eficiencia energética.

Es importante tener en cuenta que estas auditorías energéticas deben ser elaboradas por personal profesional, formado y con experiencia.

1.2 CONSUMO A PARTIR DE FUENTES DE ENERGÍA RENOVABLE

En función de las características del establecimiento, se puede valorar la posibilidad de contar con una instalación de energía renovable para autoconsumo, con el fin de reducir y/o eliminar el consumo de energía directa de la red de abastecimiento general. Se puede obtener información y asesoramiento sobre la viabilidad de este tipo de instalaciones en organizaciones especializadas como el Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía (IDAE).

Otra alternativa sin instalación propia para conseguir que el origen de la energía eléctrica que consumimos sea renovable, es mediante la contratación de una comercializadora eléctrica con certificado de Garantía de Origen (GdO).

1.3 ILUMINACIÓN LED

La iluminación representa una parte significativa del consumo energético de los establecimientos. Por ello, se recomienda reemplazar las luces tradicionales por bombillas LED, ya que reducen el consumo de energía, debido a la eficiencia y durabilidad de este tipo de bombillas.

La tecnología LED presenta numerosas ventajas entre las que se pueden destacar:

- ✓ Mayor fiabilidad que las lámparas convencionales.
- ✓ Vida útil elevada.
- ✓ Gran capacidad de producción lumínica.
- ✓ Bajo consumo energético.
- ✓ Alta eficiencia en colores.
- ✓ No generan radiación ultravioleta ni infrarroja.

Las auditorías energéticas ayudan a obtener un conocimiento preciso sobre el consumo energético del establecimiento, a partir del cual desarrollar un adecuado plan de eficiencia energética

1.4 SISTEMAS DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA ILUMINACIÓN

La implantación de un sistema centralizado que permita el manejo y el control de las instalaciones de iluminación, también posibilita mejorar la eficiencia del consumo energético en iluminación.

Se distinguen cuatro tipos de sistemas de regulación y control:

- ✓ Regulación y control de la iluminación bajo demanda del usuario por interruptor manual, pulsador, mando a distancia, etc.
- ✓ Control del encendido y apagado según presencia en la sala o espacio en concreto. En este caso se debe contar con sensores que detecten la presencia de personas.
- ✓ Regulación de la iluminación artificial según el aporte de luz natural. Se debe contar con dispositivos y controladores como temporizadores, sensores, controladores, etc. cuya programación, actuación o reacción implique la activación, desconexión o regulación de las luminarias.
- ✓ Regulación y control por un sistema centralizado de gestión.

Independientemente del tipo de control que establezcamos, es recomendable la zonificación de la iluminación. Se debe contar con líneas independientes de iluminación en un mismo local para que cada área o espacio disponga de sus propios interruptores de control por separado.

1.5 CLIMATIZACIÓN EFICIENTE

La instalación de sistemas de climatización de alta eficiencia reduce considerablemente el consumo de energía.

Los sistemas de refrigeración más eficientes son los que trabajan con bomba de calor y los de calefacción son los que utilizan energías renovables como la aerotermia, la energía solar térmica y la biomasa. Los sistemas menos eficientes y más contaminantes son los que funcionan con combustibles fósiles como el gasoil.

En cuanto a la climatización de los espacios exteriores se recomienda el uso de sistemas de refrigeración evaporativa durante los meses más calurosos y, durante la temporada más fría, se recomienda evitar el uso de equipos de calefacción convencionales como estufas de gas o resistencias eléctricas o de infrarrojos si el espacio o terraza no cuenta con ningún tipo de cerramiento que evite, en la medida de lo posible, las pérdidas de calor.

1.6 CONFORT TÉRMICO

Regular la temperatura y la humedad relativa según el tipo de establecimiento, evitando sobrepasar la temperatura máxima recomendada en invierno y la mínima en verano, es vital para conseguir un confort térmico y reducir el consumo energético.

En este sentido, indicar que si el control de la temperatura se realiza de manera independiente en las diferentes áreas o salas de los establecimientos, instalando termostatos en cada una de las estancias y/o válvulas termostáticas en cada uno de los radiadores, se puede reducir aún más el consumo energético sin afectar al confort térmico.

1.7 AISLAMIENTO TÉRMICO

Permite minimizar las pérdidas de calor en invierno y las ganancias en verano, por lo que, conocer el tipo y el estado del aislamiento con el que cuenta el establecimiento, así como las pérdidas de calor y frío a través de las paredes y techos es fundamental para aplicar las medidas necesarias y mejorar el aislamiento térmico.

En cuanto a los cerramientos, se deben revisar las posibles infiltraciones de aire a través de puertas y ventanas con el objetivo de evitarlas, en la medida de lo posible, mediante el sellado de marcos de puertas y ventanas.

En el caso de sustituir puertas y/o ventanas, se deben escoger vidrios bajo emisivos, que mejoran las prestaciones de aislamiento térmico frente a un vidrio normal, y marcos con rotura de puente térmico.

También es oportuno contar con sistemas de protección solar regulables como lamas, persianas, cortinas o toldos para reducir las demandas energéticas en climatización.

Otro elemento indispensable para establecimientos donde la densidad de tráfico de personas es elevada, es la cortina de aire de puerta, que crea una barrera invisible sobre la puerta para separar de manera eficiente dos ambientes diferentes.

1.8 VENTILACIÓN

Siempre que sea necesario la utilización de sistemas de ventilación del aire, se recomienda la utilización de recuperadores de calor para mejorar la eficiencia energética y la instalación de sensores para controlar de manera automática la ventilación según los niveles de CO₂.

1.9 EQUIPOS Y TECNOLOGÍAS EFICIENTES

Algunos equipos y/o productos como los electrodomésticos, aparatos de refrigeración, televisores, bombillas, etc. están obligados a contar con etiqueta energética que permita conocer de forma rápida su eficiencia energética. En el caso de que el equipo que deseamos adquirir no esté obligado a contar con etiqueta energética, es aconsejable informarse sobre su potencia y/o buscar asesoramiento especializado.

1.10 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Mantener en buen estado de limpieza y de funcionamiento todos los aparatos eléctricos y electrónicos es vital para asegurar un consumo eficiente.

Además, en el caso de los equipos de climatización, mantener limpias y en buen estado las superficies de intercambio de calor, los filtros, los conductos (si los tiene), así como el aislamiento de los circuitos de distribución de climatización, ayuda también a evitar las emisiones fugitivas de gases refrigerantes.

1.11 EVITAR EL "STAND BY"

Se recomienda desenchufar de la red eléctrica todos los aparatos que no se estén utilizando y evitar así consumos fantasma innecesarios de los equipos que quedan "a la espera" o en "stand by".

1.12 RECOMENDACIONES EN EL USO DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Por lo que respecta al uso sostenible de los electrodomésticos, podrían tenerse en cuenta las siguientes recomendaciones:

- ✓ Regular la temperatura de las neveras y congeladores en función del tipo de productos que se almacenan e, incluso, según el periodo del año y la temperatura atmosférica, ayuda a ahorrar energía.
- ✓ De igual manera, si no es realmente necesario utilizar la lavadora con agua caliente, mejor hacerlo con agua fría, ya que con ello estaremos reduciendo de forma considerable el consumo energético de la lavadora.
- ✓ Asimismo, evitar utilizar la secadora cuando sea posible y si no lo es, evitar mezclar textiles gruesos y finos.
- ✓ Siempre y cuando los electrodomésticos no cuenten con programas de uso a media carga, se debe utilizar los electrodomésticos como los lavavajillas, lavadoras, secadoras, etc. a plena carga ya que consumen prácticamente la misma cantidad de agua y electricidad si trabajan llenos o semi vacíos.



2. Agua

El uso sostenible y responsable del agua en el sector del ocio y los espectáculos es importante para conservar este recurso natural vital y limitado. Para ello, se proponen seguidamente unos simples consejos

2.1 MANTENIMIENTO

Se debe inspeccionar regularmente los grifos, inodoros y, si fuera el caso, otras posibles salidas de agua (mangueras, aspersores, etc.) para asegurar que no tienen fugas. Y cuando se detecte alguna fuga o pérdida de agua, se deben realizar las reparaciones necesarias de inmediato. Las fugas de agua, por minúsculas que parezcan, pueden ser una fuente significativa de desperdicio. Un grifo goteando puede suponer la pérdida de cientos de litros de agua en un mes y de miles de litros en un año.

2.2 DISPOSITIVOS DE AHORRO DE AGUA

Se aconseja la instalación de grifería con limitadores y válvulas reguladoras de caudal de agua, grifería inteligente con detectores de manos o la instalación de dispositivos de ahorro de agua como aireadores y perlizadores en los grifos. Y en los aseos, la instalación de inodoros de doble descarga.

2.3 ELECTRODOMÉSTICOS EFICIENTES

Se deben utilizar electrodomésticos como máquinas de hacer hielo, lavavajillas y lavadoras eficientes. Y en el caso de los lavavajillas y de las lavadoras, se deben utilizar únicamente cuando estén completamente llenos y, si esto no es posible, seleccionando la opción de media carga.

2.4 LIMPIEZA EFICIENTE

Se debe valorar el uso de máquinas limpiadoras: a vapor, fregadoras-abrillantadoras, aspiradoras de agua y polvo, aspiradoras-cepilladoras de polvo, máquinas de alta velocidad, barredoras aspiradoras, máquinas de inyección de agua a presión, fregadoras para escaleras mecánicas, máquinas limpiadoras para exterior y para interior, etc. porque de forma general éstas suponen un ahorro importante de agua frente a la limpieza manual. Pero se debe tener en consideración que para asegurar un uso realmente eficiente, se debe realizar un correcto mantenimiento de las máquinas limpiadoras. Y en el caso de realizar limpiezas manuales, es importante cerrar el grifo cuando no se necesite agua.

2.5 CONTAMINACIÓN DEL AGUA

Se debe evitar o reducir el vertido de productos químicos como los productos de limpieza, así como el vertido de desperdicios por los sanitarios. En este sentido, es por tanto importante emplear productos de limpieza que no sean agresivos con el medio ambiente como, por ejemplo, detergentes sin fosfato y, lo ideal, es que estos cuenten con alguna certificación ecológica como Ecolabel, Ecocert, ICEA, AIAB u otras posibles etiquetas de reconocido prestigio. Asimismo, también es importante no emplear más cantidad de producto de lo que recomiendan los fabricantes.

Por otro lado, para prevenir el vertido de desperdicios por los sanitarios, es vital habilitar una papelera junto a éstos, de forma adicional a las papeleras o contenedores de higiene femeninas destinadas para el depósito de compresas y tampones.

2.6 RECOGIDA DE AGUAS PLUVIALES

Si el establecimiento lo permite, recoger las aguas de lluvia de terrazas y tejados puede ser relativamente sencillo ya que solo es necesario conectar las bajantes de las cubiertas a un depósito, previo filtrado para evitar la contaminación (hojas, insectos, etc.). Los usos que se le pueden dar a estas aguas son principalmente aquellos que no requieran de agua potable como, por ejemplo, el riego de zonas verdes, limpieza y recarga de cisternas de inodoros.

2.7 RIEGO OPTIMIZADO

Si el establecimiento cuenta con una zona ajardinada, se debe elegir la opción más adecuada de riego en función de las características del jardín. El riego por goteo es seguramente el más eficiente, seguido del riego por exudación (similar al riego por goteo aunque más adecuado para hileras continuas de vegetación) y, por último, el riego por aspersión, sistema en el que el agua se distribuye como una lluvia de pequeñas gotas y es más aconsejable para zonas de césped o similares.

Se aconseja la instalación de grifería con limitadores y válvulas reguladoras de caudal de agua, grifería inteligente con detectores de manos o la instalación de dispositivos de ahorro de agua

2.8 SISTEMA DE REUTILIZACIÓN DE AGUAS GRISES

Las aguas grises son aquellas que se generan principalmente en los lavabos, duchas y, según el detergente que se utilice, en las lavadoras, por lo que, aunque no se trata de un agua limpia, ésta no está contaminada con restos fecales o de comida y, por ende, con sus bacterias asociadas. Esta medida, al requerir de un doble sistema de desagüe (por un lado las aguas negras y por otro las aguas grises), un doble sistema de abastecimiento (uno para agua potable y otro de aguas grises regeneradas) y un sistema de filtrado y de desinfección, avalado por profesionales, que permita volver a utilizar el agua en diferentes usos domésticos, se convierte en una acción más difícil de aplicar, aunque no imposible, sobre todo si el establecimiento es de nueva obra y construcción.

3. Residuos

La jerarquía de residuos de la Unión Europea (UE) establece un marco sólido para la gestión de residuos y la promoción de la sostenibilidad ambiental. Siguiendo el marco de esta jerarquía, la prevención se sitúa en primer lugar, seguida de la preparación para la reutilización, el reciclaje (incluyendo en éste el compostaje), la valorización (incluyendo también la valorización energética) y, en última instancia, la eliminación segura de los residuos.



© EcoEvent.

Se prioriza la minimización de la generación de residuos y el fomento de la economía circular en la que los recursos se utilizan eficientemente y los productos, al final de su vida útil, se reutilizan o reciclan, en lugar de ser desechados.

La gestión adecuada de residuos no solo contribuye a la sostenibilidad ambiental, sino que también puede ayudar a reducir costes operativos, así como a mejorar la imagen y reputación del establecimiento al convertirse en un negocio comprometido con la sostenibilidad.

Seguidamente, se indica una serie de medidas para prevenir la generación de residuos y, al mismo tiempo, asegurar la correcta gestión de los residuos generados.

3.1 IDENTIFICACIÓN DE RESIDUOS

Es importante identificar los tipos de residuos que se generan en el establecimiento (envases ligeros, papel-cartón, vidrio, materia orgánica, RAEE's -residuos de aparatos eléctricos y electrónicos-, residuos voluminosos, etc.), ya no solo en la actividad habitual y diaria, sino también poniendo especial interés en la identificación de otros posibles residuos que pudieran generarse durante la celebración de fiestas y eventos. Y en este contexto, es importante también valorar qué productos, materiales e infraestructuras son realmente imprescindibles con el fin de evitar producir aquellos que no fueran realmente necesarios (banderolas, roll ups, guirnaldas, confeti, etc.).

3.2 SEGREGACIÓN DE RESIDUOS

Una vez que estén los residuos identificados, se deben depositar y almacenar de manera separada con el fin de asegurar su correcto tratamiento posterior. Para ello, es necesario disponer de papeleras y/o contenedores de reciclaje en áreas estratégicas del establecimiento, tanto para uso interno de la plantilla como para uso externo de los clientes. Deben estar visibles y claramente señalizados para separar las diferentes fracciones de residuos que hayamos identificado previamente.

Una vez que estén los residuos identificados, se deben depositar y almacenar de manera separada con el fin de asegurar su correcto tratamiento posterior

3.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

Los productores de residuos (cualquier persona física o jurídica cuya actividad produzca residuos) deben responsabilizarse de asegurar la correcta gestión y tratamiento de los mismos, bien a través de los servicios municipales o de la contratación de gestor/es privado/s autorizado/s.

Se debe tener en consideración que, en base a la normativa vigente, todos los productores de residuos deben separar en origen las distintas fracciones de residuos depositando los mismos en el contenedor correspondiente para posibilitar la valorización de calidad de los residuos reciclables, evitando al mismo tiempo que sean mezclados y destinados a vertedero o incineradora.

3.4 REDUCCIÓN DE RESIDUOS

Una vez identificados todos los residuos que se generan, se debe valorar cuáles podrían ser evitados con opciones alternativas. Hay que priorizar siempre que sea posible el consumo de alimentos a granel y de productos en envases retornables; utilizar menaje reutilizable (vasos de cristal o, en su defecto, de plástico reutilizable, agitadores metálicos de bebidas) y mantelería y servilletas lavables; evitar el uso de envases monodosis (cápsulas de café, salsas, aceite, vinagre, azúcar, sal, ...), los envoltorios superfluos de plástico (bolsas de té e infusiones), etc. En definitiva, hay que evitar el uso y consumo de cualquier producto que sea de un solo uso y, al mismo tiempo, hay que poner especial atención para prevenir o reducir la generación de residuos plásticos y de envases de briks.

Tan importante como elaborar un sistema de recogida selectiva de residuos ajustado a las necesidades de cada establecimiento, es informar, formar y capacitar a todo el personal sobre el protocolo y las prácticas a seguir

3.5 COMPOSTAJE

En el caso de que no sea posible contar con menaje lavable y reutilizable, optar por alternativas compostables es la mejor opción y, en tal caso, se deben instalar los elementos de contenerización necesarios para asegurar la separación en origen de los residuos compostables del resto de residuos, tanto a nivel interno, para uso exclusivo de la plantilla o staff, como a nivel externo, para uso de los clientes.

3.6 USO DE BOLSAS TRANSPARENTES Y BOLSAS COMPOSTABLES

Debe contarse con bolsas compostables para el depósito de los residuos orgánicos (contenedor marrón) y para el resto de fracciones de residuos, preferentemente, se aconseja el uso de bolsas de basura transparentes para facilitar al personal de limpieza el reconocimiento del contenido de las mismas y que puedan decidir qué destino final es el más adecuado para cada una de las bolsas, en función de los residuos mayoritarios que contenga. Con ello, se asegura la correcta segregación y trazabilidad de las distintas fracciones de residuos.

3.7 INFORMACIÓN Y FORMACIÓN

Tan importante como elaborar un sistema de recogida selectiva de residuos adecuado y ajustado a las necesidades de cada establecimiento, es informar, formar y, por ende, capacitar a todo el personal sobre el protocolo y prácticas a seguir. Asimismo, también es muy importante contar con una persona responsable de la gestión selectiva de los residuos para supervisar las prácticas de todos los implicados (camareros/as, cocineros/as, personal de limpieza, de seguridad, jardineros/as, etc.), así como para asegurar el correcto mantenimiento de los distintos elementos de contenerización (papeleras, contenedores, cajas abiertas, etc.).

3.8 INFORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Al mismo tiempo, es vital informar a los clientes de cómo deben separar los distintos tipos de residuos que pueden generar en el establecimiento. Para ello, es necesario contar con un dispositivo de contenerización que esté clara y visiblemente identificado. Y en este contexto, la difusión de mensajes sensibilizadores que fomenten la separación en origen de los residuos y el uso adecuado de las papeleras y contenedores de reciclaje, a través de cartelería, señalética u otros posibles canales que habitualmente se utilizan para transmitir comunicaciones del establecimiento, será muy positiva y beneficiosa.



3.9 SEGREGACIÓN Y DESTINO DE LAS DISTINTAS FRACCIONES DE RESIDUOS

A continuación, se ofrece información sobre cómo se deben segregar y gestionar las diferentes fracciones de residuos que mayoritariamente se pueden generar en un establecimiento de ocio y espectáculos:

TIPO DE RESIDUO	DESTINO
<p>Papel y cartón: bandejas y cajas de cartón, papel (folios, revistas, folletos, servilletas limpias, etc.). Las cajas de cartón se deben plegar y el papel-cartón no debe contener restos de comida ni grasas.</p>	<p>Deben depositarse en el contenedor azul.</p> 
<p>Envases ligeros: bolsas, botellas, bandejas y otros envases o envoltorios de plástico; envases metálicos como latas de bebidas, conservas y otras comidas, bandejas de aluminio, aerosoles, botes, tapas y tapones metálicos; y briks de bebidas o comidas (zumos, leche, gazpacho, salsas, azúcar, etc.).</p>	<p>Deben depositarse en el contenedor amarillo.</p> 
<p>Vidrio: envases de vidrio (botellas, botes y frascos). Los envases de vidrio tampoco deben contener restos orgánicos ni líquidos, ni tampoco tapas o tapones.</p>	<p>Deben depositarse en el iglú verde.</p> 
<p>Aceites de cocina usados: grasas tanto de origen animal como vegetal que son utilizados en el cocinado de alimentos.</p>	<p>Deben gestionarse a través de gestor privado autorizado.</p>

TIPO DE RESIDUO	DESTINO
<p>Biorresiduos (fracción orgánica): restos de la preparación de la comida o manipulación y elaboración de los productos alimentarios, restos sobrantes de comida, alimentos en mal estado y excedentes alimentarios que no se han comercializado o consumido (siempre separados de su envase o embalaje).</p>	<p>Deben depositarse en el contenedor marrón.</p> 
<p>Bioresiduos (fracción vegetal): restos vegetales de pequeño tamaño y de tipo no leñoso procedentes de jardinería y poda (ramos de flores muertos, malas hierbas, césped, pequeñas ramas de poda, hojarasca, etc.).</p>	<p>Deben depositarse en el contenedor marrón.</p> 
<p>Bioresiduos (poda): restos vegetales de jardinería y poda de mayor tamaño y de tipo leñoso y que por sus características requiere una gestión específica y diferente al de la fracción vegetal de menor tamaño, a no ser que se triture y pueda ser asimilada por esta fracción.</p>	<p>Deben gestionarse a través de gestor privado autorizado.</p>
<p>Residuos de luminarias: fluorescentes, bombillas y leds.</p>	<p>Deben depositarse en los contenedores especiales existentes en ferreterías, tiendas de iluminación y supermercados que venden estos artículos de iluminación, o en un punto limpio o ecoparque municipal.</p>

TIPO DE RESIDUO	DESTINO
<p>Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE's): vapeadores, cepillos de dientes eléctricos, secadores de pelo y manos, frigoríficos, congeladores, lavadoras, aspiradoras, teléfonos, planchas, tablets, ordenadores, impresoras, etc.</p>	<p>Si se ha adquirido un aparato eléctrico o electrónico nuevo, el establecimiento en el que lo has comprado tiene la obligación de aceptar el viejo y encargarse de la gestión de este residuo. Y si no has adquirido uno nuevo, deben entregarse en un punto limpio o ecoparque municipal.</p>
<p>Residuos voluminosos: muebles y enseres (camas, mesas, sillas, armarios, etc.), maderas (ventanas, puertas, marcos de puerta, restos de muebles, cajas de mercado, etc.) y elementos residuales férricos o chatarra (cañerías, somieres, pies de lámparas, etc.).</p>	<p>Dependiendo de su naturaleza, volumen, cantidad y/o localidad en la que se generen, estos residuos pueden ser retirados por el servicio de recogida municipal de muebles y enseres, o pueden ser entregados en un punto limpio o ecoparque municipal y, si las dos opciones anteriores no son viables, debe contratarse a gestor privado autorizado.</p>
<p>Pilas, acumuladores y baterías: pilas salinas, alcalinas botón, etc.</p>	<p>Deben entregarse en los correspondientes puntos de recogida selectiva, en los establecimientos de los distribuidores o vendedores (supermercados, comercios de electrónica, estudios fotográficos, etc.), o a gestores de residuos registrados, para su correcta gestión.</p>

TIPO DE RESIDUO	DESTINO
<p>Fracción resto: platos, tazas y otros elementos de cerámica, vasos de cristal, residuos multi-material, textil sanitario (pañales, compresas y tampones, bastoncillos para los oídos, toallitas húmedas, hilo dental, pequeños residuos de curas domésticas como tiritas, esparadrapo, vendas, gasas, algodón, etc.), productos de aseo (maquinillas de afeitador, cepillo de dientes, limas, preservativos, etc.), residuos de la limpieza doméstica (polvo de barrer y bolsas de aspiradora), colillas y ceniza de cigarrillos, ceniza de chimeneas o estufas, fotografías, tarjetas de crédito o similares. Y en general, todos aquellos residuos que no estén sujetos a recogidas separadas.</p>	<p>Deben depositarse en el contenedor gris o, según el municipio, este contenedor también puede ser de otro color (verde oscuro, cuerpo gris y tapa naranja, etc.).</p> <div data-bbox="1854 438 1977 576" data-label="Image"> </div>
<p>Residuos peligrosos: aquellos que por sus componentes o características esenciales se entienden como corrosivos (sustancias ácidas o muy alcalinas), reactivos (residuos que contengan mercurio, plomo, amonio, magnesio o cloruro de acetileno ...), explosivos (pólvora, peróxidos y cloratos), inflamables (fósforo, aldehídos e combustibles) o tóxicos (combustibles, pinturas, baterías, equipos electrónicos).</p>	<p>Los residuos peligrosos considerados como domésticos o asimilables como domésticos (pinturas, barnices, disolventes, aerosoles, etc.) deben depositarse en un punto limpio o ecoparque municipal. Pero si por su naturaleza, volumen y/o cantidad no son asimilables como residuos domésticos, deben entregarse a un gestor privado autorizado.</p>



4. Cadena de suministro

Es clave elaborar una política de compras o de suministros en base a criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica para que, a partir de ésta, se rijan todas las decisiones relativas al abastecimiento de alimentos, bebidas, productos y materiales, así como a la contratación de servicios a proveedores.

Seguidamente, se indican algunas medidas que podrían formar parte de esta política de compras y contratación.

4.1 ALIMENTOS

Se debe dar preferencia a la adquisición de productos locales, de proximidad o kilómetro cero, de temporada, ecológicos, saludables, frescos y/o de comercio justo.

Además, los productos lácteos, cárnicos y derivados de las aves como huevos, por ejemplo, deben proceder de explotaciones ganaderas extensivas. Y, en cualquier caso, reducir el consumo y la oferta de éstos, promover en su defecto el consumo de verduras y legumbres, y evitar el consumo de alimentos que no respeten las condiciones dignas de los animales como, por ejemplo, la alimentación forzada o cualquier otra técnica similar.

En el caso de consumir pescados y mariscos, estos deben proceder de fuentes sostenibles (certificado MSC o ASC) y, en cualquier caso, se debe prevenir la oferta de sopas u otras comidas que contengan aleta de tiburón u otros mamíferos marinos, huevos de esturión, tortuga marina, etc.

Se debe evitar el consumo de productos y alimentos ultraprocesados, alimentos que contengan excesiva cantidad de grasas saturadas, azúcar y sal o que contengan aceite de palma o miel procesada.

Y en general, si en el establecimiento se sirve comida, se deben incluir opciones veganas, vegetarianas, sin gluten, sin lactosa e incluir otras posibles intolerancias alimentarias.

4.2 BEBIDAS

Se debe priorizar la compra de bebidas a distribuidores locales y, en la medida de lo posible, se debe incluir en la oferta de bebidas opciones de bebidas que estén producidas o envasadas en los alrededores. Esto reduce la huella de carbono asociada al transporte de las bebidas y promueve la economía local.

4.3 PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Es de vital importancia evitar el despilfarro de alimentos, por lo que se debe contar con un plan de acción o con soluciones puntuales que posibiliten el consumo de aquellos alimentos y bebidas que permanezcan en adecuadas condiciones de consumo, bien donándolos entre la propia plantilla de trabajadores/as o bien donándolos a comedores sociales, banco de alimentos, adhiriéndose a alguna plataforma o app dedicada a estos fines y que ofrece los excedentes a un precio reducido a sus usuarios/as.

En el caso de contar con un servicio de catering externo, se les debe hacer partícipes de esta medida, valorando incluso la incorporación de cláusulas específicas al respecto en el contrato del servicio, en el supuesto de que lo hubiere.

Se debe contar con un plan de acción que posibilite el consumo de aquellos alimentos y bebidas que permanezcan en adecuadas condiciones de consumo con el objetivo de evitar el desperdicio

4.4 PRODUCTOS DERIVADOS DE LA MADERA

El papel de oficina, las servilletas, el papel higiénico, los cubiertos de madera, el mobiliario, etc., deben contar con certificación de la Cadena de Custodia (FSC, PEFC o Madera Justa, por ejemplo) que garantiza la implantación de un sistema que demuestra al consumidor que el producto procede de un bosque gestionado de manera responsable y sostenible.

Además, productos como el papel de oficina, de cocina, servilletas, papel higiénico, etc., preferentemente, deben estar fabricados a partir de papel 100% reciclado y sin blanquear.

4.5 PRODUCTOS PROMOCIONALES O “MERCHANDISING”

Los productos promocionales deben estar fabricados con materiales naturales, reutilizados o reciclados, preferentemente en este orden, y que faciliten su posterior reciclado, por lo que, en este sentido mejor evitar productos que contengan multimaterial y, en cualquier caso, que sean productos libres de PVC y de poliestireno.

Asimismo, es importante pensar en su utilidad para alargar su ciclo de uso y de vida lo máximo posible y evitar que se convierta en un residuo tras un único uso.

4.6 CERTIFICACIONES ECOLÓGICAS

En términos generales y siempre que sea viable, se debe optar por productos (alimentos, bebidas, productos de limpieza, etc.) que contengan algún sello o certificado ambiental y/o social.

4.7 PACKAGING, ENVASES, ENVOLTORIOS Y EMBALAJES

Son aquellos en los que se han tenido en consideración principios de ecodiseño para su fabricación, bien para asegurar su durabilidad y reutilización, bien para fomentar su compostabilidad y/o para facilitar su reciclaje posterior, o porque incorpora materiales reciclados.

Y sea como fuere, es importante evitar la adquisición o el suministro por parte de los proveedores de productos y materiales sobreempaquetados o envasados en unidades.

4.8 CONTRATACIÓN DE SERVICIOS A PROVEEDORES

Se debe priorizar la contratación de servicios a proveedores que cumplan con la política de sostenibilidad del establecimiento, tanto en lo que se refiere a la sostenibilidad medioambiental como social.

Y en el caso de elaborar un contrato, incluir en el mismo cláusulas o requisitos sociales, ambientales, además de económicos, para asegurar que durante el desarrollo de su servicio o actividad los proveedores cumplen y están alineados con lo establecido por la gerencia del establecimiento en lo referente a la sostenibilidad (servicio de limpieza, de seguridad, servicio a clientes en barra o mesa, servicio en cocina, de catering, imprenta, agencia de comunicación, agencia de artistas, proveedores de “merchandising”, diseñadores gráficos, diseñadores de espacios e interioristas, etc.).

5. Biodiversidad

En el marco de una economía circular, la planificación y desarrollo de acciones que posibiliten el cuidado de la biodiversidad se imponen como una obligación para todas aquellas empresas o actividades que consumen recursos naturales.

A modo de ejemplo, se indican algunas acciones encaminadas a este propósito:

- ✓ Creación de jardines, considerando también la opción de aquellos que se disponen de forma vertical.
- ✓ Creación de cultivos en los terrenos del propio establecimiento o suministro a partir de explotaciones agrícolas extensivas e incluso también de cultivos verticales.
- ✓ Creación de espacios para fomentar la proliferación de polinizadores, colocación de nidos, bebederos para aves, etc.
- ✓ Utilización de productos naturales y/o ecológicos para el cuidado de los jardines y huertos, evitando en cualquier caso el uso de herbicidas, pesticidas, insecticidas u otros productos químicos contaminantes.
- ✓ Adquisición de productos procedentes de los bosques (corcho, plantas aromáticas, frutas del bosque, trufa, etc.) que cuenten con certificación de gestión forestal sostenible o de cadena de custodia.
- ✓ Compra única de productos de temporada.
- ✓ Prevención del desperdicio alimentario.

En este contexto, se recomienda también contemplar la colaboración con organizaciones y/o asociaciones cuyos fines y misión estén relacionados con el cuidado de la biodiversidad.





6. Movilidad

La promoción de la movilidad sostenible debe realizarse tanto de forma externa con los clientes, como internamente con la plantilla de trabajadores/as, colaboradores/as y proveedores/as. Sin duda, las medidas que puedan desarrollarse estarán condicionadas a la ubicación del establecimiento y a la oferta de transporte público colectivo existente en las proximidades.

6.1 MOVILIDAD INTERNA

Fomentar entre los empleados/as la asistencia al trabajo andando, en bicicleta, en transporte público o compartiendo vehículo con otros compañeros/as de trabajo es positivo.

La mejor opción para incentivar estas modalidades de transporte sostenible entre los empleados/as es ofrecerles a cambio un beneficio (suplemento salarial, días de descanso, obsequio de productos, preferentemente ecológicos y sostenibles, invitación a actividades o experiencias, etc.). Dependiendo de las condiciones y características de cada establecimiento, también se puede valorar, por parte de la gerencia, facilitar un servicio lanzadera o "shuttle" a sus empleados/as con el fin de promover los desplazamientos colectivos. Y, de igual manera, si el establecimiento cuenta con una programación de espectáculos y, por tanto, con la actuación de artistas (bandas de música, DJ's, monologuistas...), residentes o no, también se les puede ofrecer este servicio lanzadera o "shuttle".

6.2 MOVILIDAD EXTERNA

Para ello, es importante ofrecer información a los clientes a través de todos los canales de comunicación de cuáles son las opciones para acudir al establecimiento de manera más sostenible, a pie, en bicicleta, en transporte público colectivo, en taxi/VTC e incluso compartiendo vehículo a través del uso de apps que ofrecen este servicio.

De manera general, para la promoción del uso de la bicicleta entre los empleados/as y los clientes, es importante asegurar que en las proximidades existe alguna estación de servicio público de alquiler de bicicletas (si el municipio cuenta con ello) y/o con parking de bicicletas. En este contexto, también se puede optar por habilitar un parking propio, siendo en este caso muy oportuno que la zona de aparcamiento de bicicletas esté controlada y/o vigilada.

7. Contaminación acústica

Algunos locales de ocio, en función de la actividad que desarrollen, son una fuente de contaminación acústica, y esto es algo que hay que tener presente si se quiere garantizar la calidad de vida de las personas que viven en zonas cercanas a este tipo de locales. Las principales fuentes de contaminación acústica son la música (tanto si es interpretada en directo como reproducida, amplificada electrónicamente o no), el bullicio de las personas que acuden al establecimiento y, en ocasiones, el tráfico rodado generado por los propios clientes.

A continuación, se indican algunas recomendaciones prácticas para prevenir o minimizar el riesgo de sufrir daños en la salud como consecuencia de la exposición a situaciones de contaminación acústica.

7.1 ESTUDIO ACÚSTICO

La realización de un estudio acústico para evaluar el nivel de sonido a diferentes distancias en el entorno del establecimiento con el fin de obtener un mapa de ruido es el primer paso que se ha de dar para, a partir de éste, actuar de manera efectiva y dar solución a las posibles situaciones de contaminación acústica.

7.2 POLÍTICA SOBRE EXPOSICIÓN AL RUIDO

Desarrollar este documento en el que se incluyan medidas y prescripciones concretas respecto al control del ruido en el establecimiento para todo el personal y los subcontratistas es importante y muy positivo para fomentar la corresponsabilidad de todas las personas implicadas. En éste deben detallarse las medidas de control diseñadas para prevenir situaciones de contaminación acústica, los niveles de sonido establecidos para cada una de las estancias, información relativa a la monitorización del ruido, las medidas de vigilancia de la salud y de gestión de la exposición, etc.

7.3 DISEÑO DE LOS LOCALES E INSTALACIÓN DE EQUIPOS

El espacio del local, el diseño y los materiales constructivos, son factores que pueden tener un impacto significativo en los niveles sonoros, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento.

En el interior de los locales, una cuidadosa ubicación de los altavoces puede reducir la exposición directa y, para disminuir el ruido transmitido estructuralmente, pueden ser necesarios elementos de montaje aislantes y materiales absorbentes.

De igual manera, existen otras medidas de separación física que permiten aislar o proteger al personal con el propósito de asegurar su seguridad acústica y salud:

- ✓ Ubicar las barras a una distancia prudencial de la pista de baile y/o de las zonas de actuación o ubicarlas en zonas silenciosas o salas "chillout", en las que los niveles de ruido sean preferentemente inferiores a 80 dB(A).
- ✓ Proporcionar al personal zonas de descanso con niveles de ruido adecuados.
- ✓ El uso de pantallas acústicas puede ser útil para proteger, tanto a determinados trabajadores, como al vecindario. La eficacia de las pantallas dependerá de su diseño y ubicación.

Además, pueden desarrollarse acciones para controlar con éxito el ruido y la concentración de la música, dirigiéndola hacia lugares deseados (pista de baile o zona de actuación):

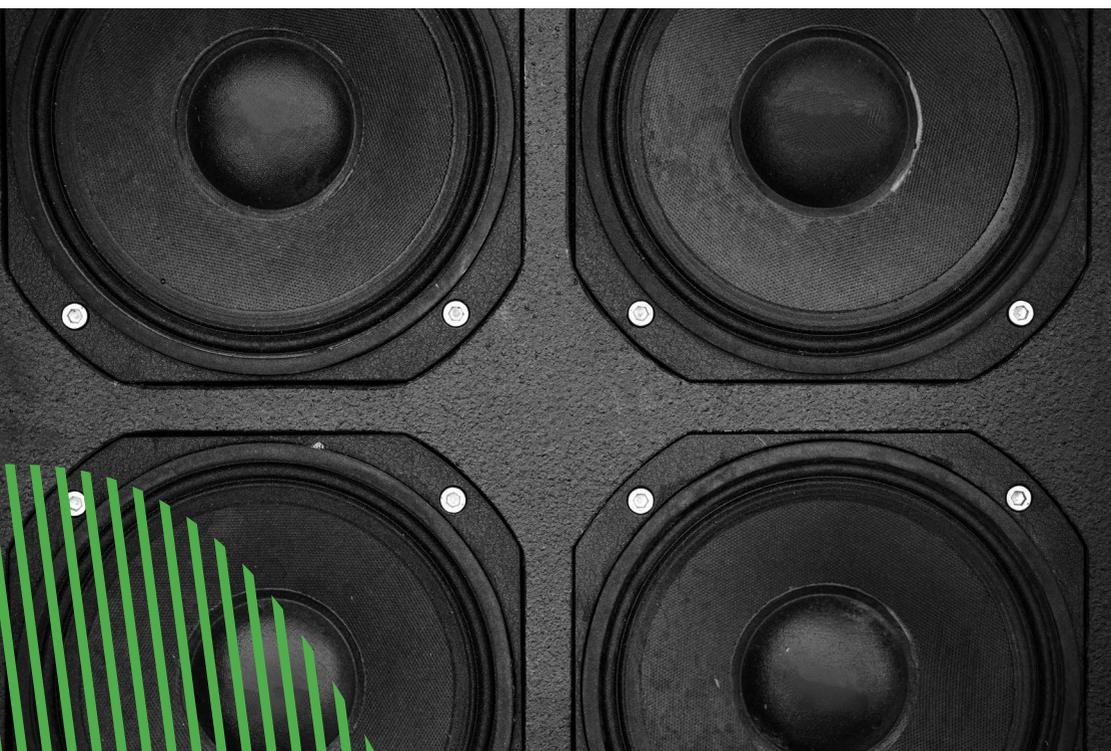
- ✓ Utilizar equipos que eviten la distorsión de la música y permitan establecer unos niveles de volumen menores, al tiempo que consiguen el efecto deseado.
- ✓ Contar con altavoces direccionales para dirigir el sonido lejos de las zonas sensibles y hacia los lugares deseados.
- ✓ Instalar elementos de aislamiento de las vibraciones en los altavoces que impidan que el ruido llegue a la estructura del edificio.
- ✓ Evitar los altavoces periféricos, sobre todo en zonas exteriores como patios, terrazas, etc. o reducir su volumen en los casos en los que no puedan evitarse.
- ✓ Evitar que los altavoces apunten hacia la barra u otros lugares fijos de trabajo, así como hacia el exterior del establecimiento.
- ✓ Realizar el mantenimiento para asegurar el buen estado de los equipos de sonido, los limitadores acústicos, las pantallas acústicas, los absorbentes de sonido y los elementos de aislamiento frente a vibraciones.

7.4 DISEÑO DE LOS LOCALES E INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Asegurar el descanso de los vecinos/as es un deber, por lo que para ello es necesario que los responsables del establecimiento se comprometan a:

- ✓ Respetar el horario de apertura y cierre.
- ✓ Velar por la prevención de la generación de ruido derivado del bullicio de los clientes, bien cuando se cuenta con una terraza o patio, o porque estos se encuentran en el exterior.
- ✓ Prevenir la generación de "botellones" o consumición de bebidas en el exterior o en los alrededores.
- ✓ No depositar los residuos de envases de vidrio en los contenedores o iglús correspondientes fuera del horario establecido.

Asegurar el descanso de los/as vecinos/as es un deber, por lo que para ello es necesario impulsar medidas dirigidas a minimizar el impacto acústico de las actividades del establecimiento



8. Accesibilidad e inclusión social

La accesibilidad en las salas de ocio nocturno es fundamental para garantizar que todas las personas, independientemente de sus capacidades físicas, comunicativas y/o cognitivas, puedan disfrutar de manera equitativa.

Seguidamente se ofrece una serie de medidas para asegurar la accesibilidad del establecimiento, así como de la actividad de ocio y los espectáculos que se desarrollen en éste.

8.1 ACCESO/S Y SALA/S

El acceso principal o los accesos existentes deben ser accesibles, sin obstáculos como escalones o, en su defecto, debe existir una entrada complementaria accesible que cuente con rampa, apoyabrazos o barandillas con distintas alturas, para que esté al alcance de personas en sillas de ruedas, o con salvaescalera o subescaleras o elevadores verticales de corta distancia, entre otras posibles soluciones. De igual manera, las distintas estancias del establecimiento deben estar libres de barreras físicas o, al menos, se ha de contar con itinerario/s accesible/s.

8.2 ASEOS ACCESIBLES

Estos deben estar señalizados de manera visible y han de cumplir con la normativa de accesibilidad aplicable y vigente, incluyendo barras de apoyo, lavamanos a una altura adecuada y espacio para sillas de ruedas.

8.3 BARRAS Y OTROS MOSTRADORES

Tanto las barras como otros posibles mostradores existentes en el establecimiento (tienda de "merchandising", guardarropa, etc.) deberían tener al menos un tramo a una altura menor para atender a personas en sillas de ruedas sin necesidad de acompañantes o asistentes.

8.4 EVACUACIÓN SEGURA

A la hora de diseñar el plan de evacuación han de considerarse las necesidades de las personas con discapacidad física, comunicativa y/o cognitiva y, al mismo tiempo, asegurar que haya personal capacitado para ayudar en caso de evacuación.



8.5. COMUNICACIÓN ACCESIBLE

Eliminar las barreras en las comunicaciones es vital para asegurar la autonomía y el disfrute de todas las personas. En este contexto, contar con cartas de bebidas y comida, si fuera el caso, en formatos adaptados como el braille o letra grande, para personas con discapacidad visual o problemas de lectura sería muy recomendable. De igual manera, si en el establecimiento se celebran espectáculos en directo de música, teatro, cine, etc. también es recomendable contar con soluciones técnicas como audífonos, puntos con bucle magnético, mochilas vibratorias y, si fuera el caso, con servicio de subtítulos en las pantallas o de traductores de lengua de signos.

En este contexto, también pueden tomarse medidas para asegurar la accesibilidad cognitiva sobre todo a ciertos colectivos que pueden tener dificultades de comprensión por una minusvalía o deterioro cognitivo (personas con discapacidad intelectual, personas que padecen problemas de estrés, personas analfabetas mayores, personas que no saben hablar bien el idioma, etc.) y algunas de estas soluciones son:

- ✓ Contar con señalización clara y sencilla y, preferentemente, acompañada de pictogramas.
- ✓ Utilizar un lenguaje fácil y sencillo, construyendo frases cortas y directas.
- ✓ Adaptar la tecnología (web, redes sociales, pantallas...), apostando por diseños y formatos claros con lenguaje sencillo y acompañado de pictogramas.

8.6. ELIMINACIÓN DE BARRERAS LABORALES

Para el desarrollo de algunas funciones, debería valorarse la incorporación laboral de personas con necesidades especiales o en riesgo de exclusión social por tener algún tipo de discapacidad física, intelectual o sensorial.

9. Vecindario y alrededores

El respeto y la responsabilidad son imprescindibles para asegurar la convivencia con el vecindario. Por ello, el sector del ocio y de los espectáculos, cuya actividad se desarrolla además en su mayoría en días y horarios de descanso, ha de esforzarse e implicarse de forma indiscutible para prevenir cualquier tipo de molestia o inconveniente que pudiera generarse en el vecindario que lo acoge.

9.1 LIMPIEZA

Deben aplicarse medidas para evitar generar suciedad en la vía pública más próxima al acceso o accesos al establecimiento y, si se considera necesario y factible, también en los principales itinerarios de acceso al mismo.

En este contexto, es importante informar de forma visible y clara de la importancia de no ensuciar la vía pública, haciendo una especial mención al abandono de residuos que procedan del establecimiento.

Además, también es importante llamar la atención para prevenir que los clientes orinen en la vía pública, recordando la sanción a la que se exponen y la falta de civismo y respeto por el vecindario que ello supone.

El respeto y la responsabilidad son imprescindibles para asegurar la convivencia con el vecindario

En este sentido, también es importante prevenir la generación de botellones ya que estos suelen llevar ligados el abandono de residuos y la generación de suciedad en general.

Por último, es recomendable limpiar la vía pública más próxima al acceso o accesos tras el cierre de la actividad para retirar los residuos que los clientes hubieran podido abandonar, principalmente colillas, vasos u otros.

9.2 EVACUACIÓN DE RESIDUOS

A la hora de evacuar los residuos del establecimiento para depositarlos en los contenedores correspondientes en cada caso, se debe tener presente, sobre todo si los contenedores no son de uso exclusivo para el establecimiento, sino que son de uso compartido con el vecindario, que las cajas de cartón deben depositarse plegadas para no bloquear la boca de entrada de los contenedores ni desaprovechar la capacidad de acopio de estos y que el depósito de los envases de vidrio está limitado a un horario para evitar generar molestias por ruido. Y en cualquier caso, hay que evitar depositar los residuos sobre la vía pública fuera de los contenedores.

9.3 RUIDOS

Como ya se ha mencionado en el apartado dedicado a la contaminación acústica, es importante respetar el descanso del vecindario y evitar las molestias producidas por los ruidos generados por los clientes.

Para ello, es importante que el personal presente en el acceso o accesos esté implicado en este propósito y controle y limite las posibles situaciones de generación de ruidos, bien por el bullicio de la gente, bien por permanecer las puertas abiertas, escapándose por éstas la música del interior, o incluso por la mayor afluencia de vehículos a la zona, que incluso pudieran reproducir música a un volumen excesivo.

Si se detecta que estas molestias son frecuentes, debe valorarse la presencia de personal de refuerzo para controlar y evitar este tipo de molestias entre el vecindario.

Una excelente vía de acercamiento y de cooperación con el vecindario es abrirle las puertas del establecimiento para el desarrollo de actividades vecinales

9.4 VEHÍCULOS

En el caso de detectarse que los clientes generan problemas de atasco o un aumento en la demanda de plazas de aparcamiento en los alrededores, con las consecuentes molestias que esto puede generar al vecindario, sería oportuno reforzar la información sobre las posibles alternativas para acudir haciendo uso de otros medios de transporte, dando prioridad, siempre que sea posible, al transporte público colectivo y a la bicicleta.

9.5 MOBILIARIO Y PATRIMONIO URBANO, ZONAS VERDES Y ARBOLADO

Si se detecta necesario y oportuno, en las comunicaciones del establecimiento deben incorporarse mensajes que promuevan el respeto y el cuidado tanto del patrimonio y mobiliario urbano, así como de las posibles zonas verdes y del arbolado presente en las proximidades al establecimiento y/o en los alrededores.

9.6 COOPERACIÓN CON EL VECINDARIO

Una excelente vía de acercamiento y de cooperación con el vecindario es abrirle las puertas del establecimiento para el desarrollo de actividades vecinales, de exhibiciones, exposiciones o actuaciones de artistas locales, de actividades para los más jóvenes u otros colectivos con presencia en el barrio, etc.

Asimismo, otra importante vía de colaboración con el vecindario es la creación o apertura de un canal de comunicación (dirección de correo electrónico, teléfono móvil, formulario web, etc.) a través del cual pueda transmitir sus posibles quejas, consejos, propuestas, etc.

Finalmente, también se recomienda intentar cubrir las posibles vacantes de puestos de trabajo que se pudieran tener con vecinos/as del barrio. Con esta medida, además, fomentamos la economía de proximidad.



10. Igualdad y diversidad

El fomento de la interculturalidad y de la lucha contra cualquier tipo de discriminación o acoso a cualquier colectivo, ya sea por orientación sexual, género, identidad o expresión de género, raza, etnia, origen, creencias religiosas, etc. en el sector del ocio y los espectáculos es esencial para crear espacios seguros, acogedores y respetuosos para todas las personas.

10.1 ACCIONES CONTRA LA VIOLENCIA SEXUAL EN ESTABLECIMIENTOS DE OCIO NOCTURNO Y ESPECTÁCULOS

La lucha contra la violencia sexual en los espacios de ocio debe ser una prioridad para el colectivo empresarial y profesional del ocio nocturno. Los protocolos de actuación dirigidos a esta finalidad deben ser capaces de abordar las diferentes situaciones de violencia de género a tres niveles: la prevención de los casos de violencia de género mediante el uso de mensajes disuasorios; la capacidad de detección de los problemas de acoso, abuso y/o agresión que puedan producirse mediante la adecuada coordinación entre el personal de la sala y la definición de una cadena de mando que permita una actuación eficaz y la adecuada comunicación con las fuerzas de seguridad; y la capacidad de atención por parte del personal del establecimiento debidamente formado a cualquier mujer, tanto para darle información general sobre el funcionamiento del punto violeta y resolver cualquier duda o preocupación, como para ofrecer la adecuada respuesta ante cualquier tipo de situación.

A continuación se exponen, a modo de propuesta, los principales protocolos de actuación que podría contemplar un plan de acción contra la violencia sexual en establecimientos de ocio nocturno y espectáculos:

1. La visibilidad del compromiso de los locales de ocio contra la violencia de género.

Los locales deberán visibilizar su compromiso en la lucha contra la violencia de género utilizando mensajes, señalética y cartelería de todo tipo que difunda mensajes de concienciación y de prevención contra la violencia de género entre el público de los locales de ocio.

2. La prevención de la violencia de género en los espacios de ocio.

La lucha contra la violencia de género debe iniciarse con las acciones de prevención puestas en marcha por el local y que deben evitar en lo posible cualquier potencial amenaza sobre las mujeres.

3. Detección de posibles casos de acoso o agresión sexual.

Se debe definir un plan de detección de los posibles casos de acoso o agresión sexual y que garantice la adecuada coordinación entre el personal del local.

4. Protocolos de atención y derivación ante una agresión o acoso sexual.

Desde el momento en que se detecte a una víctima de una agresión o acoso sexual, ésta será atendida de forma prioritaria y diligente por parte del personal del local, respetando sus decisiones siempre que se confirme que las toma de manera consciente y autónoma, considerando y dando a conocer todas las posibilidades (médicas, policiales, jurídicas ayuda psicológica), no mostrando complicidad ni aprobación con el agresor ni cuestionando o responsabilizando a la víctima de ninguna manera de la situación, siendo rigurosos en el trato de la víctima y de su posible agresor.

5. El Punto Violeta.

El Punto Violeta es un espacio, en el que se sensibiliza al público, y se atiende, informa y es el primer punto en el que las víctimas de cualquier tipo de acoso o agresión sexista en un local de ocio pueden encontrar ayuda. Su finalidad por lo tanto es la de concienciar, prevenir y disfrutar la fiesta bajo el respeto hacia las mujeres, libres de acoso sexista.

6. El espacio habilitado para la atención a las víctimas de violencia de género.

El espacio habilitado para la atención a las víctimas de violencia de género es el lugar en el que, tras identificar a una víctima de agresión sexual en el Punto Violeta se conducirá a la misma con su consentimiento, siempre que se encuentre en condiciones de prestarlo, para tranquilizarla e informarla de la manera más adecuada de los siguientes pasos a dar.

7. Las campañas publicitarias.

Los locales de ocio se asegurarán de hacer visibles los mensajes de igualdad y de respeto dentro de los locales, en sus redes sociales y en sus comunicaciones así como deben asegurarse de evitar cualquier tipo de comunicación que recurra a los tópicos sexistas.

8. Coordinación con las FFCCS del Estado.

La coordinación entre las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, los servicios de emergencia y los locales de ocio es vital para que cualquier situación de acoso o agresión sexual tenga el seguimiento adecuado y con las mayores garantías para la víctima.

10.2 POLÍTICA DE NO DISCRIMINACIÓN

Establecer una política de no discriminación clara y visible en el establecimiento que prohíba cualquier forma de discriminación por orientación sexual, género, identidad o expresión de género, raza, etnia, origen, creencias religiosas, etc.

Como parte de esta política, se debe establecer un protocolo de actuación y de reporte de incidentes claro y confidencial para que las personas, tanto clientes/as como empleados/as, puedan denunciar cualquier incidente de discriminación, acoso o violencia física y/o verbal. Y, para asegurar el correcto funcionamiento de este protocolo, todo el personal interno y externo debe conocerlo para saber cómo actuar en cada caso.

10.3 FORMACIÓN DEL PERSONAL

Es fundamental proporcionar información y formación sobre cuestiones de diversidad, igualdad e inclusión a los empleados/as para que estén capacitados/as y puedan responder de manera adecuada y respetuosa en cada caso a las necesidades de los clientes. En este contexto puede ser de gran utilidad informarse acerca del protocolo internacional "Ask for Angela"/ "Pregunta por Ángela" para la prevención de las agresiones sexuales en espacios de ocio nocturno, que consiste en acercarse a la barra y preguntar por Ángela, activándose en ese mismo momento el protocolo para proteger a la víctima de la violencia sexual.

Es fundamental proporcionar información y formación sobre cuestiones de diversidad, igualdad e inclusión a los empleados/as para que estén capacitados/as y puedan responder de manera adecuada

10.4 ASEOS INCLUSIVOS

Si el establecimiento lo permite, es recomendable incluir baños de género neutro o inclusivos para que todas las personas se sientan cómodas y seguras. En el supuesto de contar con este tipo de baños, deben estar visibles y correctamente señalizados.

10.5 COMUNICACIÓN INCLUSIVA

La comunicación y la publicidad del establecimiento debe estar alineada con la política de inclusión, igualdad y diversidad y, en ningún caso, ser incongruente con ésta, por lo que deben difundirse mensajes e imágenes respetuosas con todos los colectivos de personas e intentar que reflejen la diversidad de los clientes.



11. Salud y bienestar

Hay que tener en consideración que el sector del ocio y del espectáculo también puede implicarse de forma muy activa en el fomento de hábitos saludables y de bienestar personal, incluyendo bebidas y comidas alternativas a las convencionales, así como ofreciendo servicios de información e, incluso, de asistencia y apoyo si fuera necesario.

En este sentido, puede ser muy oportuno contar con un decálogo en el que se incluyan aspectos relevantes y de interés para la gerencia del establecimiento relativos a la promoción de prácticas y hábitos responsables y saludables, y que éste quede expuesto en un lugar visible para los clientes.

Seguidamente, se ofrecen una serie de medidas encaminadas a fomentar la salud y el bienestar en los establecimientos de ocio y espectáculos.

Más info y ejemplos en punto III-Referencias y links de interés.

11.1 CONSUMO RESPONSABLE DE ALCOHOL

La responsabilidad en la venta y dispensación de alcohol contribuye a generar un mayor bienestar en los clientes de los locales de ocio. Entre las principales medidas que podría contemplar un protocolo de actuación para fomentar la dispensación responsable de alcohol, se encontrarían las siguientes:

- ✓ Prestar especial atención a que las personas menores de edad no consuman ningún tipo de bebida alcohólica, especialmente en aquellos casos en los que la normativa permite la entrada de menores de edad en los establecimientos de ocio nocturno.
- ✓ Evitar, en la medida de lo posible, la venta y/o dispensación de alcohol a personas con evidentes síntomas de embriaguez.
- ✓ Aconsejar a las mujeres embarazadas que consuman bebidas sin alcohol.
- ✓ Respetar las medidas estándar en la dispensación de alcohol.
- ✓ Recomendar el consumo espaciado de alcohol y promover el consumo intercalado de bebidas no alcohólicas, así como el consumo de alimentos sólidos.
- ✓ Disponer de una oferta variada de bebidas sin alcohol, a base de productos naturales y/o vegetales libres de azúcares añadidos, sin gluten, sin lactosa, etc.

- ✓ También ayuda en este sentido limitar las invitaciones a los clientes/as o realizarlas a base de bebidas con bajo contenido alcohólico y/o valorar la posibilidad de servir durante las última hora o media hora solamente bebidas sin alcohol.
- ✓ Facilitar el acceso al agua también es importante, bien ofreciendo un consumo gratuito de agua corriente del grifo u ofreciendo agua envasada a un precio muy asequible o a través de ofertas y/o promociones fomentando así su consumo.
- ✓ Las campañas publicitarias de los locales evitarán mensajes que puedan fomentar o hacer parecer atractivos los consumos abusivos de alcohol, así como cualquier mensaje que incite a realizar conductas irrespetuosas y violentas.

La responsabilidad en la venta y dispensación de alcohol contribuye a generar un mayor bienestar en los clientes de los locales de ocio

11.2 COMIDA SALUDABLE

En el caso de servir tan solo aperitivos, priorizar la oferta de opciones naturales, bajas en sal y/o con bajo contenido en grasas trans o saturadas. Y si en la oferta de comidas se incluyen platos o menús elaborados, fomentar el consumo de verduras, legumbres, cereales y frutas (en especial de temporada, de proximidad y de agricultura ecológica) frente al consumo de alimentos de procedencia animal o también con elevada presencia de grasas trans o saturadas.

Asimismo, asegurar que se incluyen en la oferta de comidas opciones para personas que pudieran tener intolerancias alimentarias (sin gluten, sin lactosa, sin frutos secos, etc.), así como vegetarianos y veganos.

Si en el establecimiento se sirven cafés e infusiones, preferentemente deben ser ecológicos y/o de comercio justo y, al mismo tiempo, es importante contar con leche sin lactosa, leches vegetales y sin azúcares añadidos. Si en el establecimiento se sirven cafés e infusiones, preferentemente deben ser ecológicos y/o de comercio justo y, al mismo tiempo, es importante contar con leche sin lactosa, leches vegetales y sin azúcares añadidos.

En términos generales, se aconseja tener en consideración las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) o de cualquier otra organización u organismo de referencia sobre alimentación saludable.

11.3 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ACTUACIÓN FRENTE A SITUACIONES DE EMERGENCIA O RIESGO

Lo ideal es contar con un protocolo de actuación en el que quede perfectamente definido cómo se ha de actuar dependiendo de la situación acontecida en cada caso (cliente/a embriagado/a, bajo los efectos de sustancias ilegales o simplemente con una bajada de azúcar o de tensión).

En lo relativo a la prevención de accidentes de tráfico, es positivo facilitar el acceso a controles o test preventivos de alcoholemia o sustancias ilegales para que los clientes puedan determinar su capacidad y posibilidad de conducir. También puede ser beneficioso ofrecer y/o facilitar el servicio de llamada de taxis o VTC, así como contar con espacios seguros y de descanso para que aquellos clientes/as que lo requieran puedan hidratarse con agua u otras bebidas saludables y/o alimentarse.



11.4 PREVENCIÓN DE LAS DROGODEPENDENCIAS

Las y los profesionales de los locales de ocio deben ser capaces de evitar la venta, tráfico y consumo de sustancias ilegales en sus establecimientos.

Tolerar la venta y el tráfico de drogas ilegales en los locales de ocio, además de contribuir negativamente al bienestar y la salud de los clientes, es constitutivo de delito y puede ser sancionado penalmente. Para evitar estas situaciones, pueden llevarse a cabo medidas como las siguientes:

- ✓ Llevar a cabo las rutinas y protocolos de actuación establecidos por la dirección del establecimiento para controlar los puntos críticos y problemáticos donde puedan producirse la venta y tráfico de sustancias ilegales, así como su consumo. Estas rutinas incluirían tanto el interior del local, con especial atención en los cuartos de baño, como las zonas de parking del establecimiento.
- ✓ Actuar de acuerdo a unos criterios objetivos definidos por la empresa para combatir la venta, tráfico y consumo de sustancias ilegales. A modo de orientación gráfica, se puede optar por el "sistema de las cinco P": no se puede "Perseguir" a los clientes mediante una actitud represiva o policial, pero tampoco se puede "Permitir" el consumo de drogas, ya que es una falta que está tipificada por la ley, la solución está en "Publicitar" las "Prohibiciones" y "Presionar" para dificultar los consumos mediante actividades de control y supervisión.

Es positivo facilitar el acceso a controles o test preventivos de alcoholemia para que los clientes puedan determinar su capacidad y posibilidad de conducir



12. Información, formación y sensibilización

Con el fin de fomentar la cultura de la sostenibilidad e implicar a todo el personal del establecimiento en las distintas medidas indicadas en esta guía es vital ofrecer la información y formación pertinente en cada caso, haciendo uso además de los formatos y canales que se consideren más apropiados y efectivos.

En ocasiones, la colocación de cartelería y señalética ya será suficiente para transmitir consejos de buenas prácticas que permitan la concienciación y sensibilización, ya no solo de la plantilla de empleados/as sino también de los clientes.

Sin embargo, en otras ocasiones será necesario reforzar la transmisión de mensajes a través de otros canales como, por ejemplo, la página web, las redes sociales, mailing, grupos de mensajería telefónica, etc.

Asimismo, debe considerarse también la participación de personal técnico especializado, formado, capacitado y con experiencia a la hora de ofrecer ciertas formaciones relativas a cuestiones tanto de sostenibilidad ambiental como social.

En este sentido se recomienda el curso virtual "The Bar World of Tomorrow", desarrollado por Pernod Ricard, Trash Tiki y la SRA (asociación de restaurantes sostenibles) e inspirado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El curso se centra en las principales lecciones que la comunidad de bartenders y barmans puede adoptar para prepararse para el futuro del sector. Abarca todos los aspectos de la sostenibilidad y la responsabilidad, desde el uso de ingredientes frescos, hasta un servicio de bebidas alcohólicas responsable, pasando por el tratamiento de los residuos. Los módulos se estructuran en torno a cuatro pilares (los ingredientes, el servicio, el bar y el personal) para contribuir a forjar un futuro más verde, responsable e inclusivo.

Más info en punto III-Referencias y links de interés.

13. Monitorización y seguimiento

Implementar sistemas de monitorización o, como mínimo, protocolos para realizar el seguimiento y el control tanto de los consumos de agua, luz, combustible/s, productos y materiales fungibles, así como de la reducción, reutilización y generación de residuos, etc. y para controlar los resultados de las distintas medidas implementadas, es vital para poder aplicar, si fuera oportuno, acciones correctivas o de ajuste que aseguren la mejora continua del plan de acción sostenible.

El seguimiento y la elaboración de informes son componentes claves de una estrategia de sostenibilidad efectiva, que permite además trabajar de manera constante hacia un modelo de negocio más comprometido, responsable y, por ende, sostenible.

En este sentido, es positivo fijarse algunos indicadores de seguimiento, tanto cuantitativos como cualitativos en función de la medida o acción que se quiera controlar, los cuáles son muy útiles para poder evaluar los resultados de manera objetiva, así como para poder fijarnos nuevas metas y logros a corto, medio y largo plazo.

A continuación, de detallan a modo de ejemplo algunos de los indicadores ambientales más utilizados.



13.1 ESTUDIO DE LA HUELLA DE CARBONO

El estudio de la huella de carbono permite identificar todas las fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) o las fuentes más representativas o importantes de nuestra actividad (consumo eléctrico directo de la red general, consumo de combustibles, viajes y desplazamientos, generación de residuos, de aguas residuales, etc.).

Se trata de un indicador que identifica la cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) que son liberadas a la atmósfera como consecuencia del desarrollo de cualquier actividad.

Las emisiones asociadas a las operaciones de una organización, empresa o actividad se pueden clasificar como emisiones directas o indirectas:

- ✓ Emisiones directas de GEI: son emisiones de fuentes que son propiedad de o están controladas por la empresa que es objeto del estudio.
- ✓ Emisiones indirectas de GEI: son emisiones consecuencia de las actividades de la empresa que es objeto del estudio, pero que ocurren en fuentes que son propiedad de o están controladas por otra entidad o persona.

Y para facilitar la detección de todas ellas, se han definido tres alcances:

- ✓ Alcance 1. Emisiones directas: emisiones generadas de forma directa por el consumo de energía eléctrica.
- ✓ Alcance 2. Emisiones indirectas: emisiones generadas de forma indirecta por el consumo de energía eléctrica.
- ✓ Alcance 3. Otras emisiones indirectas: emisiones generadas de forma indirecta a consecuencia de las actividades realizadas por la empresa sujeta a evaluación, pero las fuentes de emisión son propiedad o están controladas por una empresa tercera.

Estudiar la huella de carbono de la actividad puede y debe tener un doble propósito, por un lado, ser el punto de partida a partir del cual elaborar un plan de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y, por otro lado, proceder a compensar la huella de carbono resultante del estudio a través de la participación voluntaria en un proyecto de protección del clima (replantación o plantación tanto en medios terrestres como marinos, desarrollo de proyectos de energías renovables, etc.). En este sentido, mejor si se apuesta por proyectos avalados y reconocidos de forma oficial.

13.2 ESTUDIO DE LA HUELLA HÍDRICA

La huella hídrica es el volumen de agua dulce usada para elaborar el producto, medida a lo largo de la cadena de suministro completa, se trata de un indicador multidimensional que muestra los volúmenes de consumo por origen y los volúmenes de contaminación por tipo de contaminación.

Es, por tanto, un indicador del uso de agua dulce que no se centra únicamente en el uso directo del agua por parte de un consumidor o de un productor, sino que se centra también en su uso indirecto. Por ello, la huella hídrica puede considerarse como un indicador integral de la apropiación de los recursos hídricos frente a la medida tradicional y restrictiva de la extracción de agua.

Y para identificar las distintas dimensiones se ha establecido la siguiente terminología:

- ✓ Huella hídrica azul: se refiere al consumo de los recursos de agua azul (aguas superficiales y subterráneas) a lo largo de la cadena de suministro de un producto.
- ✓ Huella hídrica verde: referida al consumo de los recursos de agua verde, es decir, al agua de lluvia en la medida en la que no se convierte en escorrentía.
- ✓ Huella hídrica gris: referida a la contaminación y se define como el volumen de agua dulce requerida para asimilar la carga de contaminantes dadas las concentraciones naturales de fondo y las normas de la calidad ambiental.

Para ser transparentes con las decisiones tomadas, así como eficaces y eficientes a la hora de realizar el estudio de evaluación de la huella hídrica, hay que empezar por definir de forma clara los objetivos y el alcance de éste.

El estudio de la huella de carbono permite identificar todas las fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero o las fuentes más representativas o importantes de nuestra actividad

13.3 ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA

El análisis de ciclo de vida permite la identificación de los principales impactos ambientales (vertidos, residuos, emisiones de gases de efecto invernadero u otras posibles emisiones a la atmósfera, consumos de materias primas, de energía, de agua, etc.). Y al considerar todas las etapas desde su origen, es decir, desde la extracción y procesado de materias primas, pasando por la producción, el transporte y distribución, hasta el uso, mantenimiento, reutilización, reciclado y/o disposición en vertedero al final de su vida útil, posibilita identificar los principales impactos a lo largo de su ciclo de vida, permitiendo elegir opciones y alternativas más respetuosas con el medio ambiente y la sociedad.

En términos generales, indicar que puede ser muy beneficioso valorar la contratación de servicios externos de personal técnico, cualificado y con experiencia en ciertos sectores como, por ejemplo, en temas de eficiencia energética, energías renovables, reutilización de aguas grises, movilidad universal, igualdad, integración y diversidad social, etc. con el propósito de asegurar un seguimiento adecuado y eficaz, e identificar de manera precisa en qué áreas o medidas existe margen de mejora para establecer objetivos más ambiciosos y alcanzables.

Resaltar que la mejora continua posibilita la adaptación a los cambios que se producen en el entorno, permaneciendo por tanto las expectativas de sostenibilidad en constante evolución. Esto no solo beneficia al medio ambiente y a la sociedad, sino que también puede fortalecer la competitividad y la reputación del negocio, pudiendo atraer por tanto a nuevos clientes, así como a inversores u otras nuevas oportunidades.

Asimismo, es importante compartir los logros obtenidos a través del plan de acción sostenible tanto con la plantilla de empleados/as y los proveedores, como con los clientes y los posibles seguidores/as de las redes sociales y/o página web para, por un lado, informar sobre el compromiso asumido por la sostenibilidad con datos e información concreta de las acciones implementadas y, por otro, para sensibilizar y concienciar a través del propio ejemplo con el objetivo de fomentar la corresponsabilidad e implicación de todas y todos.

14. Ayudas y subvenciones

En la actualidad, existen distintas vías a través de las cuáles conseguir ayudas económicas y financiación para la implementación y el desarrollo de planes y/o medidas de sostenibilidad ambiental, social y económica, por lo que estar informados/as y optar a las mismas puede suponer un gran impulso para el desarrollo de un plan de acción sostenible amplio y completo.

Hay diversas convocatorias de ayudas para obtener financiación para proyectos relacionados con la mejora de la sostenibilidad de las empresas y sus instalaciones o establecimientos, destinadas a fomentar el ahorro y la eficiencia energética (mejora de los aislamientos, instalación de aparatos de última generación, instalación de energías renovables...), ahorro de agua, implantación de sistemas de recogida selectiva y de compostaje, procesos de digitalización, integración de personas con distintas capacidades o en riesgo de exclusión social, etc.

Estas ayudas pueden conseguirse en distintos ámbitos territoriales, desde el local y provincial hasta el autonómico, nacional y europeo.

Existen distintas vías a través de las cuáles conseguir ayudas económicas y financiación para la implementación y el desarrollo de planes y/o medidas de sostenibilidad

15. Reconocimientos externos y certificaciones

Dependiendo del establecimiento o negocio, puede ser interesante valorar la posibilidad de optar a reconocimientos externos o certificaciones, teniendo en consideración que implementar este tipo de medidas requieren de una importante implicación por parte de los propietarios o gerentes del establecimiento.

Los certificados, validaciones y verificaciones acreditan el compromiso con el medio ambiente y/o la sociedad, minimizando los impactos y favoreciendo la mejor gestión de los recursos, siendo por tanto un factor de diferenciación competitiva. Existen distintos tipos de certificaciones, siendo las más comunes las que se enumeran a continuación.

- ✓ ISO 14001, de sistemas de gestión ambiental.
- ✓ EMAS "Eco-Management and Audit Scheme" Reglamento CE 1221/2009.
- ✓ ISO 20121, de sistemas de gestión de la sostenibilidad en eventos.
- ✓ Certificación Residuo Cero y Desperdicio alimentario cero.
- ✓ ISO 14064, Huella de carbono de organización y de eventos (GHG Protocol y especificaciones sectoriales).
- ✓ ISO 50001 del sistema de gestión energética.
- ✓ ISO 14046 de la Huella hídrica (Water Foot Print Network).
- ✓ Certificados para edificios sostenibles. (LEED, BREEAM, WELL Building Standard, etc.).
- ✓ B Corp Spain.
- ✓ Biosphere Sustainable Lifestyle.
- ✓ Tuestino Sostenible.
- ✓ A Greener Future.

Es interesante valorar la posibilidad de optar a reconocimientos externos o certificaciones

II. REFERENCIAS Y LINKS DE INTERÉS

PREVENCIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS

[Residuos domésticos](#). Ministerio para la Transición Ecológica
[Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular](#)
[Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases](#)
[Estrategia Española de Economía Circular y Planes de Acción](#)

CÁLCULO HUELLA DE CARBONO

[Guía para el cálculo de la huella de carbono y para la elaboración de un plan de mejora de una organización](#). Ministerio para la Transición Ecológica
[Instituto para la Diversificación y el Ahorro de Energía](#). Ministerio para la Transición Ecológica
[Manual de evaluación de la huella hídrica](#)

RUIDO Y CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

[Ruido en los sectores de la música y el ocio](#). Código de conducta con orientaciones prácticas. Ministerio de trabajo e inmigración
[Diviértete Sin Molestar](#)

CONSUMO RESPONSABLE DE ALCOHOL

[The Bar World of Tomorrow](#)
[Drink More Water](#)
[Tu Sirves, Tú Decides](#)
[Servicio Responsable](#)
[Consumo de alcohol](#). Organización Mundial de la Salud
[Si te pasas, te lo pierdes](#)

VIOLENCIA SEXUAL EN ENTORNOS DE OCIO NOCTURNO

[Campaña "La violencia de género la paramos unidas"](#)

COMIDA SALUDABLE

[Alimentación sana](#). Organización Mundial de la Salud

SEGURIDAD VIAL

[Autosobriety](#)



Más info

Asociación Controla Club

Tel: +34 96 393 40 85

www.controlaclub.org

sostenibilidad@controlaclub.org

COLABORA:



**Comunidad
de Madrid**



**NOCHE
MADRID**



Pernod Ricard España