

Neste documento recóllense os criterios de adhesión do programa, que son iniciativas concretas levadas a cabo polos establecementos, que promoven un impacto positivo e máis sostible e que buscan responder aos grandes retos do sector turístico:

01 Desenvolvemento do territorio

02 Recursos naturais e biodiversidade

03 Cambio climático

04 Economía circular

Os retos enmarcan 14 liñas de acción para os restaurantes e 13 para os aloxamentos, nas que se inclúen 35 iniciativas concretas para cada tipo de establecemento. Os negocios adheridos deben de cumprir con 33% (12 iniciativas das 35), e de maneira imperativa coas 5 marcadas (en laranxa) como requisitos obrigatorios para cada categoría e así formar parte do programa.

De seguido pódense consultar liñas e iniciativas e a explicación de por que afectan á construción dun sector turístico sostible, algunhas delas específicas para cada subsector (aloxamento ou restauración), outras, comúns a ambos.

CRITERIOS PARA ALOXAMENTOS

A continuación recóllense os criterios específicos para aloxamentos. Para a oferta de restauración dos aloxamentos, incluíndo almozos, poden empregarse os criterios do programa para restauración.

→ 01 DESENVOLVEMENTO DO TERRITORIO

O turismo é unha fonte de riqueza económica no territorio. Ten a capacidade de actuar como motor de desenvolvemento, sobre todo se aposta por un modelo de proximidade, local e colaborativo, que poña en valor e protexa o patrimonio cultural e natural. Todos os negocios que participan no programa están comprometidos co territorio.

Neste documento recóllense liñas e iniciativas coas que construír un sector turístico sostible en Ribadeo



➤ 1.1 Impulso á economía de proximidade:

Un sector turístico sostible debe garantir o crecemento socioeconómico do territorio traballando en favor da rendibilidade e do competitividade do sector, xerando ingresos aos axentes involucrados na actividade, fontes de emprego directo e indirecto e servizos para a comunidade, axudando a mitigar desafíos como a despoboación do medio rural.

1 Priorízase a selección de provedores locais (a menos de 100 km) e dáselles visibilidade (presenza na web, nas redes sociais, etc.).

2 O establecemento conta cun punto de venda de produtos locais ou un espazo para exposición de arte local.

3 Ofrécense referencias de outros negocios do territorio, coma restaurantes, comercio local, provedores de actividades na natureza ou turismo activo, aloxamentos, etc. ou xestiónanse tours e actividades de turismo activo proporcionadas por empresas e guía locais. Unha guía sobre ocio activo en Ribadeo de referencia atópase en:
http://turismo.ribadeo.gal/media/documentos/guiadeocio_ribadeo_pliegos_web_v3.pdf

➤ 1.2 Posta en valor do patrimonio local:

O respecto pola autenticidade do territorio e a conservación do patrimonio cultural e os valores tradicionais son pilares dunha industria do turismo sostible.

4 O equipo do establecemento está formado para ofrecer información á clientela sobre o patrimonio cultural, histórico e natural de Ribadeo, e polo menos unha persoa do equipo realizou unha visita guiada para profesionais ofrecida polo Concello.

➤ 1.3 Impulso a Ribadeo como destino de turismo responsable:

Coa identificación e creación dunha comunidade de establecementos turísticos concienciados e interesados na oferta de produtos e servizos que inclúen o compoñente da sostibilidade se sementa un ecosistema turístico diferencial na vila que atraia actividades e persoas que opten por un turismo de alta calidade, innovador, rexenerativo e consciente.

5 O establecemento participa nos programas de impulso á sostibilidade dos motores de procura: Google, Booking, Tripadvisor, etc.

6 O establecemento recibiu recoñecementos ou selos ligados á sostibilidade e comunicación interna e externamente: S de Sostibilidade do ICTE, certificado Biosphere, Galicia Destino Sostible, Ecolabel, etc.

7 Nas canles de comunicación do establecemento, inclúese información sobre as prácticas responsables do negocio e sobre Ribadeo como destino de turismo responsable.

8 Apoiase a desestacionalización do turismo, difundindo en redes sociais e outras canles de comunicación comercial eventos e actividades de interese turístico fóra de tempada alta (Maio-Setembro).

➤ 1.4 Xeración de emprego de calidade:

O turismo sostible debe xerar fontes de emprego directo e indirecto. A contribución ao benestar económico do territorio depende da calidade destes postos de traballo (empregos de valor engadido, condicións laborais e persoais e posibilidade de desenvolvemento dunha carreira profesional) que ofrezca.

9 O establecemento adopta medidas para facilitar a conciliación no equipo: organización de quendas, cambio de quendas, flexibilidade para persoas a cargo de dependentes, días libres, etc.

10 O establecemento forma a persoas sen experiencia bolseiras ou en prácticas para facilitar o seu acceso ao mercado laboral.

➔ 02 RECURSOS NATURAIS E BIODIVERSIDADE

A biodiversidade e o patrimonio natural son un atractivo único para un destino sostible. Se non son protexidos, o consumo de recursos, a construción de infraestruturas ou a xeración de residuos poden ameazar a riqueza dos ecosistemas terrestres e mariños e polo tanto os propios pilares de apoio do destino turístico.

➤ 2.1 Actividades de protección da natureza:

Os destinos turísticos, en algúns casos, dependen de áreas de gran valor natural cunha diversidade única ou moi rica. O éxito a longo prazo destes destinos dependen de maneira crítica dunha boa planificación e conservación dos recursos naturais.

11 Ofrécese información adicional sobre os recursos turísticos do territorio, incluíndo información para evitar aglomeracións, impulsar un turismo máis responsable e respectuoso, visitar puntos de interese máis aló dos masificados, ofrécese información sobre o patrimonio natural incluídas rutas de sendeirismo ou actividades deportivas e na natureza, e sobre as áreas protexidas, etc.

12 Participase en actividades de recuperación dos espazos naturais, coma limpeza de praias, plogging, etc. ou ofrécese aos clientes participar ou apoiar actividades de recuperación dos espazos naturais.

➤ 2.2 Espazos verdes :

Os espazos verdes compren un papel importante na conservación da biodiversidade e do patrimonio natural, pero tamén na saúde e benestar das persoas. Especialmente tras a crise sanitaria do Covid-19, os destinos máis solicitados ten relación coa natureza e os espazos verdes. Na configuración destes espazos e preciso considerar a inclusión de variedades autóctonas, e no mantemento, o emprego de produtos como praguicidas, fertilizantes químicos e fitosanitarios (prexudiciais en termos de cambio climático, pola emisión de gases de efecto invernadoiro coa súa fabricación e aplicación, e de biodiversidade ao alterar a outras especies e vertido a ríos e mares).

13 O establecemento conta cun espazo verde a disposición da clientela.

14 A xestión do espazo verde inclúe polo menos unha das seguintes medidas: non se usan fertilizantes químicos, non se usan fitosanitarios, utilízanse plantas autóctonas e que se adaptan ao medio, utilízase un sistema de rego por goteo (especificar).

→ 03 CAMBIO CLIMÁTICO

Estímase que o turismo supón o 8%^[1] das emisións globais de gases de efecto invernadoiro. Por outra banda, o sector é especialmente vulnerable ao impacto dos efectos do cambio climático, que provoca dende a relocalización de fluxos turísticos coa modificación do clima ata destrución de infraestruturas como nas zonas de litoral co incremento do nivel do mar. Diferentes medidas poden contribuír a reducir a pegada de carbono.

➤ 3.1 Mobilidade sostible:

A elección dos medios para os desprazamentos condiciona a saúde das persoas e a do medio ambiente. En España o transporte supón un 25% das emisións totais de gases de efecto invernadoiro sendo o 95% destas, por carretera^[2].

15 Ofrécese información aos clientes sobre mobilidade de menor impacto: transporte público, mobilidade compartida, rutas para bicicletas, etc.

16 Ofrécense puntos de recarga eléctrica, con subministro de electricidade de orixe renovable.

➤ 3.2 Consumo responsable de recursos para reducir a pegada de carbono:

O consumo de enerxía está asociado a emisión de gases de efecto invernadoiro na medida na que electricidade é obtida a partir da queima de combustibles fósiles coa que se libera principalmente dióxido de carbono. Un consumo responsable da enerxía en termos de cantidade e orixe da mesma axuda a reducir a pegada.

17 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na climatización: sistema automático de apagado (portas ou fiestras abertas; activación de electricidade por tarxeta, etc.), zonificación,

limitacións de temperatura na climatización, equipos eficientes, illamento (dobre acristalamento, burletes, illamento de canalizacións), etc.(especificar)

18 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na iluminación: temporizadores, sensores, lámpadas led en todas as lámpadas, etc. (especificar).

19 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía nos procesos: temporizadores, equipos eficientes, equipos usados a carga máxima, sistema de entrada directa de auga quente, etc. (especificar).

20 A enerxía contratada é de orixe renovable e/ou cóntase con instalacións de obtención de enerxía e/ou electricidade de orixe renovable: xeotermia, aerotermia, placas solares, biocombustibles, etc.

➤ 3.3 Medición de pegada de carbono:

O coñecemento do volume de emisións que xeran as actividades habituais realizadas nos establecementos, axuda a tomar conciencia e actuar para reducilas.

21 Realízase o cálculo de pegada de carbono polo menos de alcance 1 e 2 (empregando por exemplo calculadoras simplificadas como a de HosteleríaPorElClima), e comunícase á clientela

→ 04 ECONOMÍA CIRCULAR

A Economía Circular é un modelo que crea un fluxo de recursos circular rexenerando, retendo e aumentando o seu valor, fronte ao modelo lineal baseado en producir, consumir e desbotar. O turismo, cun alto consumo de recursos e de xeración de residuos, atopa na aplicación de solucións circulares vías para reducir a súa pegada.

Incluimos neste reto, polo aspecto do consumo responsable de recurso, outro problema crítico como é estrés hídrico. En España as zonas de maior demanda turística coinciden coas de maiores problemas no ámbito hidrolóxico, polo que en moitos destinos existen problema de cantidade e calidade nas subministracións de auga. Non é unha excepción Galicia que nos últimos anos ven sufrindo problemas de abastecemento chegando algunhas zonas a ter que tomar medidas de limitación do consumo.

➤ 4.1 Desperdicio alimentario:

O desperdicio de alimentos ten consecuencias económicas, sociais e ambientais: malgástase o traballo dos agricultores e gandeiros, dilapídanse os recursos consumidos no proceso de produción, os naturais como a auga, e tamén a enerxía empregada no cultivo, colleita, transporte e empacado. No caso de que os alimentos chegasen ao vertedoiro, coa descomposición producen metano. A FAO cuantifica que o desperdicio de alimentos xera aproximadamente o 8% de todas as emisións de efecto invernadoiro ocasionadas polo home [3].

22 Ofrécese no check-in a posibilidade de seleccionar con antelación o almuerzo para a estancia.

23 Non se ofrece un almuerzo tipo buffet.

➤ 4.2 Eliminación de envases dun só uso:

Un impacto obvio dos envases dun só uso é o consumo de recursos, como enerxía, auga, árbores ou combustibles fósiles, na produción e transporte de produtos que serán utilizados unha vez, durante uns minutos.

Ademais, en moitos casos, o fin de vida é problemático. Se non se desbota no contedor correcto, o envase rematará nun vertedoiro ou incinerado. Segundo o material, a reciclaxe pode ser moi complexa. Moitos que semellan ser de papel contan cun laminado plástico que os fai impermeables e que é moi difícil de separar, dificultando a reciclaxe. Os plásticos degradanse moi lentamente, e poden xerar microplásticos, partículas de pequeno tamaño que rematan contaminando as augas e as cadeas alimentarias. Os compostables, en teoría máis sostibles, só terán menor impacto en función da orixe dos materiais e da súa correcta separación e tratamento final.

A solución pasa por empregar envases de materiais realmente máis amables co medio ambiente, formatos de maior tamaño, reutilizables, reenchables ou comprar a granel.

24 Non se ofrecen produtos de cortesía con plásticos dun só uso (por exemplo, botella de auga de plástico ou amenities).

25 Impúlsase o uso por parte da clientela de botellas reutilizables, por exemplo poñendo a disposición dos clientes fontes de augas filtrada.

26 Realízase algunha medida en colaboración con provedores para reducir o uso de envases (por exemplo, que os propios provedores retiren os envases) ou empregar solucións reutilizables.

➤ 4.3 Consumo responsable de recursos:

Para lograr un menor impacto do sector e preciso facer un uso responsable dos recursos tanto por parte dos establecementos como dos visitantes, que habitualmente fan un consumo maior que cando fican no fogar. No caso do consumo da auga, fortemente ligado ao subsector do aloxamento, agrávase a situación: os turista realizan gran parte do consumo en destino, ademais os estudos sinalan que os visitantes utilizan considerablemente máis auga da que consumen nos seus fogares e que os residentes no destino [4]. A labor de sensibilización é clave.

27 Cómtese con cartelería de información e sensibilización sobre un uso responsable dos recursos nas zonas comúns e nas habitacións: climatización responsable, fiestras pechadas, uso responsable da auga, reutilización de toallas, separación de residuos, etc.

28 Ofrécese no check-in unha experiencia de menor impacto, que inclúe polo menos dúas das seguintes opcións: non substitución de toallas e sabas en estancias curtas; evitar limpeza diaria; almuerzo de produto local, sen plásticos e seleccionado previamente; información sobre actividades na natureza, de turismo activo e de comercio local; experiencia sen plástico no posible (sen amenities, botella de auga de cortesía, etc.); temperatura responsable na habitación; lixo con recollida separada na habitación; acceso a artigos de aluguer (bicicletas, accesorios de praia, paraugas, etc.); check in e check-out sen papel, información turística facilitada por medio de QR en lugar de papel (especificar).

29 Cómtese con polo menos unha medida de redución do consumo de auga: sensores, grifos automáticos, cisterna de pulsador de dobre descarga/ sistema de descarga parcial, billa de pedal, redutores de caudal, etc. (especificar).

30 Ofrécense artigos de aluguer ou préstamo, como bicicletas, accesorios de praia, paraugas, etc.

31 Utilízanse produtos de limpeza inocuos, coma deterxentes biodegradables, sen fosfatos nin cloro, non corrosivos ou certificados con Ecolabel.

➤ 4.4 Disposición de residuos:

Coa disposición dos residuos no contedor correcto facilítase a recuperación de materiais cos que producir novos produtos, e polo tanto redúcese o consumo de recursos naturais. Tamén evítase a contaminación e emisión de gases de efecto invernadoiro ao non acabar os residuos como vasoira dispersa ou nun vertedoiro.

32 No establecemento, recóllese sempre de forma separada polo menos vidro, papel e cartón, pilas e baterías, aceite usado e plástico.

33 Analízase de forma periódica a cantidade e composición dos residuos xerados (análise visual, medición con balanza, novas tecnoloxías, etc.), e desenvólvense medidas de redución en base aos datos recadados.

34 Dispóñense no punto limpo correspondente na súa fin de vida os electrodomésticos, aparatos electrónicos, lámpadas, tintas e tóneres.

35 Existen puntos de recollida separada de lixo a disposición dos clientes, en zonas comúns ou nas habitacións.



CRITERIOS PARA RESTAURANTES

➔ 01 DESENVOLVEMENTO DO TERRITORIO

O desenvolvemento da actividade turística está intimamente relacionado co crecemento económico e social dun determinado espazo xeográfico, sobre todo se aposta por un modelo de proximidade, local e colaborativo, que poña en valor e protexa o patrimonio cultural e natural. Todos os negocios que participan no programa están comprometidos co territorio.

Reduce o teu
impacto:
Vídeo Máis



➤ 1.1 Impulso á economía de proximidade:

Un sector turístico sostible debe garantir o crecemento socioeconómico do territorio traballando en favor da rendibilidade e do competitividade do sector, xerando ingresos aos axente involucrados na actividade, fontes de emprego directo e indirecto e servizos para a comunidade, axudando a mitigar desafíos como a despoboación do medio rural.

1 Ofrécense na carta produtos de proximidade (produtores a menos de 100 km) que son nomeados na mesma como "produto de proximidade (a menos de 100 km)". Recoméndase indicar o nome dos produtores, "tomates de proximidade (a menos de 100 km) da Finca Leticia".

2 Ofrécese información adicional sobre as persoas produtoras e sobre a posibilidade de comprar os seus produtos ou visitar as súas instalacións, por exemplo a través dun código QR na carta.

3 Ofrécense referencias de outros negocios do territorio, coma restaurantes, comercio local, provedores de actividades na natureza ou turismo activo, aloxamentos, etc. Unha guía sobre ocio activo en Ribadeo de referencia atópase en:

http://turismo.ribadeo.gal/media/documentos/guiadeocio_ribadeo_pliegos_web_v3.pdf

➤ 1.2 Posta en valor do patrimonio local:

O respecto pola autenticidade do territorio e a conservación do patrimonio cultural e os valores tradicionais son pilares dun sector turístico sostible.

4 Ofrécense na carta produtos con DO ou IXP recoñecidas, identificándoos de forma específica na carta, "fabas de Lourenzá IXP".

5 O equipo do establecemento está formado para ofrecer información á clientela sobre o patrimonio cultural, histórico e natural de Ribadeo, e polo menos unha persoa do equipo realizou unha visita guiada para profesionais ofrecida polo Concello.

➤ 1.3 Impulso a Ribadeo como destino de turismo responsable:

Coa identificación e creación dunha comunidade de establecementos turísticos concienciados e interesados na oferta de produtos e servizos que inclúen o compoñente da sostibilidade se sementa un ecosistema turístico diferencial na vila que atraia actividades e persoas que opten por un turismo de alta calidade, innovador, rexenerativo e consciente.

6 O establecemento adhírese a iniciativas ou selos ligados á sostibilidade e comunicación interna e externamente: S de Sostibilidade do ICTE, certificado Biosphere, Galicia Destino Sostible, SlowFood Compostela, etc.

7 Nas canles de comunicación do establecemento, inclúese información sobre as prácticas responsables do negocio e sobre Ribadeo como destino de turismo responsable.

8 Apoiase a desestacionalización do turismo, difundindo en redes sociais e outras canles de comunicación comercial eventos e actividades de interese turístico fóra de tempada alta (Maio-Setembro).

➤ 1.4 Xeración de emprego de calidade:

O turismo sostible debe xerar fontes de emprego directo e indirecto. A contribución ao benestar económico do territorio depende da calidade destes postos de traballo (empregos de valor engadido, condicións laborais e persoais e posibilidade de desenvolvemento dunha carreira profesional) que ofrezca.

9 O establecemento forma a persoas sen experiencia bolsieras ou en prácticas para facilitar o seu acceso ao mercado laboral.

10 O establecemento adopta medidas para facilitar a conciliación no equipo: organización de quendas, cambio de quendas, flexibilidade para persoas a cargo de dependentes, limitación nos horarios de reservas, días libres, etc. (especificar).



Compromiso **local** por un turismo máis **sostible**



→ 02 RECURSOS NATURAIS E BIODIVERSIDADE

A biodiversidade e o patrimonio natural son un atractivo único para un destino sostible. Se non son protexidos, o consumo de recursos, a construción de infraestruturas ou a xeración de residuos poden ameazar a riqueza dos ecosistemas terrestres e mariños e polo tanto os propios pilares de apoio do destino turístico.

Os métodos agrícolas, forestais e pesqueiros e o seu alcance son as principais causas da perda de biodiversidade [5] pola redución da superficie de hábitat salvaxe e polo emprego de produtos que eliminan insectos e plantas non desexados pero que son parte do ecosistema. Coa produción sostible e co consumo destes alimentos, pódese atenuar o efecto sobre o medio ambiente do sector agroalimentario, e en algúns caso poden incluso desempeñar unha función importante na reversión destes efectos (almacenamento de carbono no chan, mellorando a filtración do auga e conservado as paisaxes e a biodiversidade).

→ 2.1 Produto orgánico ou de produción responsable:

A produción ecolóxica é un sistema de xestión e produción agroalimentaria co que obter alimentos de calidade limitando o seu impacto ambiental (mellores prácticas ambientais, alto nivel de biodiversidade, preservación dos recursos naturais e aplicación de normas de benestar animal). Ademais da existencia de certificacións de organismos privados, en España, o control da produción ecolóxica é competencia das comunidades autónomas, amparadas pola Comisión Reguladora de Agricultura Ecolóxica (CRAE), adscrita ó Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

11 Ofrécense na carta produtos certificados orgánicos ou de produción sostible certificada, nomeando na carta o selo específico “produto orgánico (CRAEGA)”.

→ 2.2 Protección da biodiversidade:

A fixación de períodos de veda responde a razóns de orde biolóxica para facilitar a reprodución das especies, de maneira que se conserve a especie e o ecosistema do que forman parte.

12 Non se inclúen na carta produtos en veda, e indícase claramente na mesma por exemplo cun texto coma “¿Botas de menos XXXX? É porque nos meses de XXX está en veda, para poder asegurar un consumo Sostible. Esperámoste a partir do mes de XXX para poder desfrutalo”.

→ 2.3 Produto autóctono galego:

A produción e consumo de variedades autóctonas axuda a conservación da propia especie e do seu ecosistema. Son especies resistentes no seu entorno natural e adaptadas tanto aos alimentos/nutrientes como ao clima, reducindo o emprego de praguicidas, fertilizantes químicos, fitosanitarios e pensos (prexudiciais en termos de cambio climático, pola emisión de gases de efecto invernadoiro coa súa fabricación e aplicación, e de biodiversidade ao alterar a outras especies e vertido a ríos e mares).

13 Ofrécense na carta produtos de especies autóctonas galegas e son identificadas, “porco celta”.

→ 03 CAMBIO CLIMÁTICO

Estímase que o turismo supón o 8%[1] das emisións globais de gases de efecto invernadoiro. Por outra banda, o sector é especialmente vulnerable ao impacto dos efectos do cambio climático, que provoca dende a relocalización de fluxos turísticos coa modificación do clima ata destrución de infraestruturas como nas zonas de litoral co incremento do nivel do mar. Diferentes medidas poden contribuír a reducir a pegada de carbono.

→ 3.1. Oferta de produto con menor pegada de carbono:

Aos produtos cultivados e consumidos localmente durante a súa tempada natural de cultivo atribúenselle unha pegada de carbono menor por que o transporte dende o lugar de produción ata o de consumo é curto e tamén o almacenamento e enerxía para conservación e a asociada a súa produción. A dieta de orixe vexetal tamén contribúe a reducir a pegada de carbono no sentido de que o incremento da demanda de carne e lácteos agrava a deforestación para o establecemento de granxas e cultivo de pensos, ademais, en concreto a produción de o gando de ruminantes emite metano que é un gas de efecto invernadoiro.

14 Ofrécense na carta produtos estacionais que non se ofrecen fora de tempada, e indentifícanse na carta coma “produto de tempada”.

15 Ofrécense alternativas para unha alimentación variada, fomentando o consumo de vexetais e indícanse as opcións veganas ou vexetarianas no menú.

➤ 3.2 Consumo responsable de recursos para reducir a pegada de carbono:

O consumo de enerxía está asociado a emisión de gases de efecto invernadoiro na medida na que electricidade é obtida a partir da queima de combustibles fósiles coa que se libera principalmente dióxido de carbono. Un consumo responsable da enerxía en termos de cantidade e orixe da mesma axuda a reducir a pegada.

16 A enerxía contratada é de orixe renovable.

17 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na climatización: limitacións de temperatura na climatización, equipos eficientes; illamento (dobre acristalamento, burletes, illamento de canalizacións); etc. (especificar).

18 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía nos procesos de cociña: equipos eficientes, equipos usados a carga máxima, aproveitamento de calor, lavavaixelas con auga quente directa, etc. (especificar).

19 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na iluminación: temporizadores, sensores, lámpadas led en todas as lámpadas, etc. (especificar).

➤ 3.3 medición de pegada de carbono:

O coñecemento do volume de emisións que xeran as actividades habituais realizadas nos establecementos, axuda a tomar conciencia e actuar para reducila.

20 Realízase o cálculo de pegada de carbono polo menos de alcance 1 e 2 (empregando por exemplo calculadoras simplificadas como a de HosteleríaPorElClima), e comunícase á clientela.

➔ 04 ECONOMÍA CIRCULAR

A Economía Circular é un modelo que crea un fluxo de recursos circular rexenerando, retendo e aumentando o seu valor, fronte ao modelo lineal baseado en producir, consumir e desbotar. O turismo, cun alto consumo de recursos e de xeración de residuos, atopa na aplicación de solucións circulares vías para reducir a súa pegada.

Incluimos neste reto, polo aspecto do consumo responsable de recurso, outro problema crítico como é estrés hídrico. En España as zonas de maior demanda turística coinciden coas de maiores problemas no ámbito hidrolóxico, polo que en moitos destinos existen problema de cantidade e calidade nas subministracións de auga. Non é unha excepción Galicia que nos últimos anos ven sufrindo problemas de abastecemento chegando nalgúns zonas a ter que tomar medidas de limitación do consumo.

➤ 4.1 Desperdicio alimentario:

O desperdicio de alimentos ten consecuencias económicas, sociais e ambientais: malgástase o traballo dos agricultores e gandeiros, dilapídanse os recursos consumidos no proceso de produción, os naturais como a auga, e tamén a enerxía empregada no cultivo, colleita, transporte e empaquetado. No caso de que os alimentos chegasen ao vertedoiro, coa descomposición producen metano. A FAO cuantifica que o desperdicio de alimentos xera aproximadamente o 8% de todas as emisións de efecto invernadoiro ocasionadas polo home [3].

21 Ofrécese aos clientes a opción de levar as sobras para casa e recóllese explícitamente no menú acompañado de contido sensibilización sobre consumo responsable, por exemplo "Lembra que podes pedir para levar os alimentos non consumidos. Sen embargo, animámosche a consultar co noso equipo sobre o tamaño das racións e así consumir de xeito responsable".

22 Úsanse froitas e verduras feas (con vultos, asimétricos, con cambios de cor, etc.) ou partes menos aproveitadas, indicando na carta o seu emprego, por exemplo, "cun fondo de cabezas de lagosta (#residuo0)."

23 O establecemento revaloriza residuos orgánicos, por exemplo doándoos para alimentación animal.

24 Pregúntase á clientela se quere pan, azucre ou edulcorantes, para evitar residuos.

25 Inclúense receitas de aproveitamento que empreguen excedentes de cociña para reducir o desperdicio alimentario.

26 No deseño do menú inclúense elementos específicos que facilitan a redución do desperdicio alimentario: pratos xenéricos que se adaptan ás materias primas dispoñibles (por exemplo salteado de verduras, sen especificar ingredientes); guarnicións separadas; diferentes tamaños de racións (medio menú no menú do día; media ración, etc.) (especificar).

➤ 4.2 Eliminación de envases dun só uso:

Un impacto obvio dos envases dun só uso é o consumo de recursos, como enerxía, auga, árbores ou combustibles fósiles, na produción e transporte de produtos que serán utilizados unha vez, durante uns minutos.

Ademais, en moitos casos, o fin de vida é problemático. Se non se desbota no contedor correcto, o envase rematará nun vertedoiro ou incinerado. Segundo o material, a reciclaxe pode ser moi complexa. Moitos que semellan ser de papel contan cun laminado plástico que os fai impermeables e que é moi difícil de separar, dificultando a reciclaxe. Os plásticos degrádanse moi lentamente, e poden xerar microplásticos, partículas de pequeno tamaño que rematan contaminando as augas e as cadeas alimentarias. Os compostables, en teoría máis sostibles, só terán menor impacto en función da orixe dos materiais e da súa correcta separación e tratamento final. A solución pasa por empregar envases de materiais realmente máis amables co medio ambiente, formatos de maior tamaño, reutilizables, reenchables ou comprar a granel.

27 Realízouse algunha medida en colaboración con provedores para reducir o uso de envases, por exemplo, que os propios provedores retiren os envases ou empregar solucións reutilizables.

28 Acéptanse envases reutilizables da clientela para a comida para levar, utilízanse envases reutilizables para a comida para levar baixo un sistema de depósito e/ou envases de materiais reciclables, reciclados, ou compostables.

➤ 4.3 Consumo responsable de recursos:

Para lograr un menor impacto do sector e preciso facer un uso responsable dos recursos tanto por parte dos establecementos como dos visitantes, que habitualmente fan un consumo maior que cando fican no fogar. A labor de sensibilización é clave.

29 Cóntase con cartelería para concienciar á clientela sobre o uso responsable dos recursos: reducir o consumo de auga, non desbotar residuos no inodoro, etc.

30 Utilízanse medios dixitais para diminuír a impresión en papel (por exemplo, carta en QR).

31 Utilízanse produtos de limpeza inocuos, coma deterxentes biodegradables, sen fosfatos nin cloro, non corrosivos ou certificados con Ecolabel.

32 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo da auga: sensores, grifos automáticos, cisterna de pulsador de dobre descarga/ sistema de descarga parcial, billa de pedal, redutores de caudal, etc. (especificar).

➤ 4.4 Disposición de residuos:

Coa disposición dos residuos no contedor correcto facilítase a recuperación de materiais cos que producir novos produtos, e polo tanto redúcese o consumo de recursos naturais. Tamén evítase a contaminación e emisión de gases de efecto invernadoiro ao non acabar os residuos como vasoira dispersa ou nun vertedoiro.

33 No establecemento, recóllese sempre de forma separada polo menos vidro, papel e cartón, pilas e baterías, aceite usado e plástico.

34 Analízase de forma periódica a cantidade e composición dos residuos xerados (análise visual, medición con balanza, novas tecnoloxías, etc.), e desenvólvense medidas de redución en base aos datos recadados.

35 Dispóñense no punto limpo correspondente na súa fin de vida os electrodomésticos, aparatos electrónicos, lámpadas, tintas e tóneres.

Todos podemos contribuir a un turismo máis consciente e responsable



[1] Stefan Gössling, "New performance indicators for water management in tourism", *Tourism Management*, vol. 46 (February 2015), pp. 233-244.

[2] Datos MITECO

[3] Gobierno de Aragón e ECODES, "Guía de Buenas Prácticas frente al Desperdicio Alimentario" (2018)

[4] SEGITTUR, Guía para la aplicación de la Economía Circular en el sector turístico de España

[5] FAO, "Agricultura mundial: hacia los años 2015/2030"