



## Ausolan desarrolla un proyecto de recogida orgánica en comedores escolares de Gijón

05-03-2018

La Empresa Municipal de Servicios de Medioambiente Urbano de Gijón (Emulsa Medioambiente) y Ausolán, concesionaria de los servicios de comedores escolares en Gijón, han desarrollado en el mes de febrero un proyecto piloto para la recogida selectiva de residuos orgánicos procedentes de los comedores de 38 centros educativos en los que diariamente se sirven 4.000 menús.

Durante dos semanas, las personas encargadas de los comedores han realizado la separación de la materia orgánica, principalmente restos de comida y frutas, para depositarla en un contenedor específico y cerrado para el uso ciudadano, ubicado en las inmediaciones del colegio y junto a los contenedores de reciclaje y residuos no reciclables.

Emulsa ha realizado durante ese tiempo una recogida diferenciada en cada colegio, para pesar los residuos orgánicos y comprobar si las estimaciones de generación en esos 38 comedores de centros públicos y concertados, con una previsión de 4.000 menús diarios y unos 8.000 kg/semanales de biorresiduos, son reales.

Tras analizarlos datos, la empresa pública decidirá la continuidad del servicio de recogida que podría ampliarse a otros grandes productores de residuos orgánicos dentro del proyecto que desarrolla desde 2015 en colaboración con Cogersa (Consortio para la Gestión de los Residuos de Asturias).

La materia orgánica de los residuos es tratada por Cogersa en las plantas del vertedero de Serín (Gijón), para reciclarla en forma de compost o biogás, dentro de un proyecto cofinanciado y de alcance regional para la reducción de residuos y el aumento del reciclaje.

### Experiencias previas de recogida de biorresiduos

Emulsa y Ausolán ya realizaron en 2014, en el marco de la *Semana europea de prevención de residuos*, una campaña en varios comedores escolares de Gijón denominada 'Reducción de residuos alimentarios en comedores escolares. La comida no es basura'. La acción alcanzó directamente a 3.500 alumnos que diariamente utilizaban los 37 comedores escolares de Gijón en los que se

colocaron carteles de concienciación y se repartió un folleto al alumnado con datos y medidas sobre el despilfarro de alimentos.

Además, fueron seleccionados siete de esos comedores, con 950 usuarios, para realizar un pesado diario de los residuos generados, realizar un análisis de los datos y tratar de consensuar medidas para la reducción de los residuos alimentarios.

El resultado fue que esos 950 alumnos, durante cinco días, generaron 304,9 kg de residuos alimentarios, por lo que se podría concluir que cada usuario de los comedores escolares genera una media semanal de 1,12 kg de residuos de comida que terminan en la basura.

El 45% de los residuos que los ciudadanos depositamos en los contenedores de fracción no reciclable son orgánicos. La UE obliga a reciclar en 2020 el 50% de los residuos generados, y en 2017 en Gijón a penas se llegaba al 25%. Sacar del contenedor de resto la materia orgánica y separarla disminuiría los residuos destinados a vertedero y aumentaría la tasa de reciclaje.

Fuente: Emulsa