



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Catalunya ofrece una línea de ayudas para prevenir, separar y gestionar los residuos

Catalunya ofrece una línea de ayudas para prevenir, separar y gestionar los residuos

Miércoles, 03 de mayo 2017

Contar con una política de gestión de residuos es una obligación, a pesar de lo cual muchas empresas y colectividades en general, no lo están haciendo por diferentes circunstancias. La *Agència de Residus* de la Generalitat de Catalunya ha publicado una línea de subvenciones dirigidas a los grandes generadores de residuos, muy interesantes para todo el sector de restauración colectiva.

Como ya sabéis, las empresas de restauración colectiva, al igual que los ciudadanos, están obligadas a separar y gestionar correctamente los residuos que generan. No obstante, en nuestro sector todavía tenemos que mucho trabajo por delante. Muchos centros no cuentan con las instalaciones apropiadas, falta formación para el personal subrogado o incluso dentro de las propias empresas todavía no se da importancia a un aspecto tan relevante.

Prevenir y separar residuos reduce los costes operativos y el impacto ambiental de la gestión. Al mismo tiempo mejora la imagen de la empresa y permite adelantarse a una normativa cada vez más exigente. En sentido contrario, el coste de la gestión de la fracción de resto (residuos mezclados) asciende cada año y por tanto las malas praxis en gestión de residuos se traducen en un coste añadido para las empresas gestoras y la administración pública.

Es por esto que la *Agència de Residus de Catalunya* (Generalitat de Catalunya) acaba de publicar una línea de ayudas dirigidas a los grandes generadores de residuos muy interesantes para todo el sector de restauración colectiva.

Estas subvenciones contemplan ayudas económicas para realizar estudios, formaciones, financiar materiales y campañas de comunicación que faciliten la prevención, separación y tratamiento de residuos. Incluye todas las acciones para reducir el despilfarro alimentario.

Os dejamos enlace con toda la información y os animamos a desarrollar proyectos en esta línea adaptados a vuestras necesidades: [Subvenciones](#).

Noticias Relacionadas

- [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#)
- [Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)
- [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos](#)
- [Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares](#)
- [Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura](#)

Isabel Coderch es fundadora de [Te lo sirvo verde](#), consultora en hostelería sostenible y Multiplicadora B (B Corp). Isabel Coderch Especialista en restauración social y colectiva, escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser 'más verdes'. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))