



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

ShC se adelanta a los objetivos del 2030 con la puesta en marcha del proyecto 'ShC en verde'

ShC se adelanta a los objetivos del 2030 con la puesta en marcha del proyecto 'ShC en verde'

Jueves, 06 de junio 2019

ShC (Servicios Hosteleros a Colectividades) ha puesto en marcha el proyecto 'ShC en verde' con la finalidad de adelantarse a los objetivos 2030, respecto a la desaparición de los plásticos de un solo uso. Se ha eliminado el menaje de plástico utilizado en eventos y este próximo año se buscará una alternativa a las barquetas de transporte de comida.

ShC (Servicios Hosteleros a Colectividades) ha puesto en marcha el proyecto 'ShC en verde' con la finalidad de adelantarse a los objetivos 2030, respecto a la desaparición de los plásticos de un solo uso. Se ha eliminado el menaje de plástico utilizado en eventos y este próximo año se buscará una alternativa a las barquetas de transporte de comida.

Alimentar a los más pequeños es una tarea implicada directamente con su futuro, por tanto, la sostenibilidad debe ser un compromiso para todas las empresas que trabajan con ellos. De nada sirve que nuestros hijos crezcan fuertes y sanos gracias a la ingesta de alimentos saludables, si la calidad del entorno que les rodea va deteriorándose cada vez más. Es por esta razón por la que la dirección de ShC (Servicios Hosteleros a Colectividades) ha asumido con determinación el diseño e implantación del proyecto 'ShC en Verde', con el que tratan de adelantar al año 2020 la desaparición de más del 80% de los plásticos de un solo uso. Para ello han realizado un diagnóstico de las fuentes de consumo de este material para identificar las de mayor impacto y, a continuación, plantear planes de reducción, eliminación o sustitución.

Los primeros pasos de este plan se dieron en el año 2018, cuando el menaje de plástico utilizado en eventos puntuales fue sustituido de forma íntegra por alternativas biodegradables o compostables. En el curso 2019-2020 pretenden hacer lo mismo con el menaje de los campamentos de verano y con las bolsas camiseta de las excursiones, para pasar, en una segunda etapa, ya entrado el año 2020, en la que la firma tratará de buscar una alternativa a las barquetas de transporte de comida. Si se completa con éxito, el 80% de los plásticos habrán desaparecido para dejar paso a opciones de mayor respeto con el medio ambiente.

Esta iniciativa refuerza el compromiso de ShC con el medio ambiente, que comenzó en el año 2013 cuando decidieron desarrollar y desplegar un sistema de gestión basado en la norma ISO 14001. Desde entonces, diferentes proyectos se han centrado en este ámbito. El proyecto 'Residuos 0', desarrollado en los colegios de 'El Boalo', 'Cerceda' y 'Mataelpino', con el propósito de eliminar todos los residuos generados en el comedor, fue uno de los pioneros. En este curso 2018-2019, uno de los objetivos del sistema de gestión ha sido el de reducir el consumo de papel a la mitad, meta que, de momento, se está cumpliendo.

Contacta con **ShC** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [ShC 'alimenta' la curiosidad de los niños con talleres y campamentos de arqueología](#)
- [ShC inaugura curso ofreciendo desayunos y meriendas ecológicas a sus alumnos](#)
- [ShC trabaja para favorecer la incorporación laboral de mujeres en riesgo de exclusión social](#)
- [ShC innova en la gestión de residuos participando en el proyecto 'avicompostero'](#)