



¿Se puede pedir más?

¡Residuo cero!

Queremos apoyar a los comercios de proximidad mediante una estrategia que los guíe hacia modelos más sostenibles. ¿Te sumas?

- El problema de los residuos incide en los tres ámbitos de la sostenibilidad: ambiental, económica y social ya que nuestro modelo de consumo genera impactos que van desde la extracción de las materias primas que utilizamos para satisfacer nuestras necesidades a los residuos de los productos que dejamos de utilizar.
- La economía circular (propuesta para mantener el valor de los productos puestos en el mercado) evita la generación de residuos.
- Los envases de usar y tirar generan impactos ambientales, a la salud de las personas y económicos y su reciclaje de está lejos de considerarse un ejemplo de economía circular,
- Los residuos Sandach son “subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano”.
- El marco legal está en proceso de revisión y ampliación, con consideraciones para la cadena de valor de los productos, así como con limitaciones al uso de plásticos de usar y tirar.

El quinto contenedor

- Se va a implementar un nuevo contenedor en nuestra ciudad ya que un 37% de los residuos que genera Burgos son de materia orgánica y se pueden reciclar, (se puede producir con ellos un compost de calidad para fertilizar las tierras de cultivo), pero para ello es imprescindible que se separe de otros residuos.
- Nos queda mejorar mucho si queremos llegar a los objetivos europeos de preparación para el reciclaje: 50% en 2020, 55% en 2025, 60% en 2030 y 65% en 2035.
- Reciclando ahorramos: el nuevo marco normativo va a encarecer el uso de vertederos y acabará repercutiendo en los ciudadanos y comercios.
- La recogida a los comercios del centro histórico será puerta a puerta para las fracciones, orgánica, papel y cartón y vidrio. En el resto de la ciudad será opcional entre la recogida puerta a puerta y los contenedores, que en el caso de orgánica tendrá control de acceso.

El desperdicio alimentario, una cuestión ética/moral, económica y legislativa

1/3 de la producción mundial de los alimentos se pierde o desperdicia en todo el mundo. Esto equivale a perder 2,5 billones de euros al año, a generar 3300 millones de toneladas de CO2 y supone el empleo de un 30% de la superficie agrícola del planeta.

¿Cómo evitar o minimizar el desperdicio alimentario en nuestros comercios?

- Revisar nuestra relación con otros actores de la cadena agroalimentaria (proveedores: agricultores, comerciales, empresas, mayoristas...).
- Cuestionar la gestión de nuestro comercio en el aspecto administrativo, trabajadores, manipulación de los alimentos e Instalaciones y técnicas de venta.
- Repensar nuestra relación con nuestros clientes como consumidores.

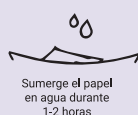


Participa adhiriendo tu comercio a la estrategia en

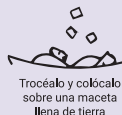
www.yosoycomerciosostenible.camaraburgos.com



#ComercioBurgoSostenible.



Sumerge el papel
en agua durante
1-2 horas



Trocéalo y colócalo
sobre una maceta
llena de tierra



Cúbrelo con tierra
y riégalo cada día,
sin dejar que se seque