
El papel clave de la hostelería dentro de la economía circular

**Lunes 27 de
noviembre de 2017**

Sala Océano. Veles e Vents. 2ª Planta
Marina Real Juan Carlos I Muelle de la
Aduana s/n

Las ciudades conectan naturalmente

CONAMA LOCAL VALENCIA 2017

27, 28, 29 DE NOVIEMBRE 2017



Conama Local Valencia 2017

27, 28 y 29 de noviembre



El papel clave de la hostelería dentro de la economía circular

Lunes 27 de noviembre de 2017

11:00h a 14:00h

Sala Océano. Veles e Vents. 2ª Planta
Marina Real Juan Carlos I Muelle de la Aduana s/n

La hostelería se ha convertido en España en un sector importante en nuestra economía que alcanza el 7,6% del Producto Interior Bruto y emplea de manera directa a más de 1,5 millones de personas, siendo el país con mayores bares del mundo, uno por cada 175 habitantes.

En por tanto un sector económico, que en su conjunto, implica la utilización de una gran cantidad de materias primas, especialmente productos agroalimentarios, además de agua y energía, ya que utiliza numerosas instalaciones, electrodomésticos, sistemas de climatización, iluminación, etc. Asimismo, por sus manos pasan numerosos flujos de residuos, especialmente envases, aceites vegetales, restos de materia orgánica, etc.

Esto, sumado a su presencia en todo el territorio, muy imbricado en las ciudades, le confiere un papel importante como actor intermedio dentro de distintos flujos productivos, tanto en la gestión eficiente de los recursos, en su capacidad para primar aquellos productos más sostenibles y en la adecuada gestión de los residuos, que poseen un valor para ya sea para su reutilización y/o reciclaje.

La economía circular se ha convertido en una de las políticas prioritarias dentro de las agendas de las administraciones públicas, muy impulsado por la Unión Europea, donde no sólo se está abordando el cierre de los flujos productivos al final de la cadena para recircularlos, sino que se atiende a toda la cadena de valor, desde la selección y uso de las materias primas hasta la evidencia de los procesos y la minimización en la generación de residuos.

La Hostelería se presenta, en este sentido en un actor clave, tanto por su influencia dentro del sector agroalimentario, de peso específico en nuestro país, como por su importante papel dentro de las ciudades y su colaboración con las entidades locales que está siendo en muchos casos, imprescindible para mejorar la gestión de los servicios municipales, no exento de dificultades.

Además, hay otro elemento fundamental que hace más clave su papel y es, la imagen que la hostelería española genera en el mundo y su conexión capilar con la ciudadanía, su credibilidad y el importante papel ejemplarizante que puede infundir en la sociedad. Es por ello que es importante no sólo que cada vez se adopten prácticas más sostenibles, como ya se está haciendo, sino también realice un esfuerzo en comunicarlas con el objetivo de acelerar los mensajes de la sostenibilidad en la ciudadanía

Conama Local Valencia 2017 ha querido poner el foco en este importante actor, para por un lado fomentar su compromiso con el desarrollo sostenible, como se está observando en muchas empresas del sector, como para otro, concitar la colaboración de los distintos agentes para ayudar a su labor.

Organiza:

FUNDACIÓN
CONAMA

C ESCUELA DE
HOSTELERÍA
FUNDACIÓN **Cruzcampo**

Conama Local Valencia 2017

27, 28 y 29 de noviembre



Programa:

El papel clave de la hostelería dentro de la economía circular

Lunes 27 de noviembre de 2017

Sala Océano. Veles e Vents. 2ª Planta
Marina Real Juan Carlos I Muelle de la Aduana s/n

11:00 – 11:15 Presentación. Hostelería y Economía Circular

- Jesús Barrio Rubio. Gerente. Escuela de Hostelería. Fundación Cruzcampo
- Eduardo Perero Van Hove. Responsable del Área de Economía Circular y Agua. Fundación Conama

11:15 – 12:15 Hostelería Eficiente

- **Instalaciones sostenibles de hostelería.** Jordi Montañés Biñana. Estudio de Arquitectura Sostenible Montanyes Arquitectes SLP
- **Eficiencia energética.** Aitana Sáez de Guinoa. Coordinadora del proyecto CIRC-PACK. Fundación CIRCE
- **Aprovisionamiento Sostenible en hostelería.** Amanda del Río Murillo. Directora de Proyectos. Fundación Global Nature
- **Prevención en el desperdicio alimentario.** Ana Etchenique Calvo. Vicepresidente. Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU)

12:15 – 13:15 Hostelería recicladora

- **Reciclado de envases de vidrio.** Roberto Fuentes Catalán. Gerente de Zona de la Comunidad Valenciana, Islas Baleares, Murcia y Albacete. Ecovidrio
- **Reciclado de envases plásticos, latas, briks, papel y cartón.** Sonia Poveda Cáceres. Especialista de Gestión Local y Autonómica en la Comunidad Valenciana. Ecoembes
- **Reciclado de aceites vegetales.** Carlos López Cominero. Administrador-Secretario. Asociación Nacional de Gestores de Residuos de Aceites y Grasas Comestibles. GEREGRAS
- **Reciclado de materia orgánica.** Francisco Planells Vilanova. Jefe de Servicio de Gestión de Residuos Urbanos y Limpieza. Ayuntamiento de València

13:15 – 14:00 Buenas prácticas y herramientas para una hostelería sostenible

- **Hostelería #PorElClima.** Fernando Álvarez Alonso. Jefe de Comunicación. Coca-Cola European Partners Iberia en la Comunidad Valenciana.
- **La sostenibilidad en Paradores.** Francisco Contreras Alvarado. Director Regional Este y Director del Parador y Campo de Golf El Saler. Paradores de Turismo de España SME SA
- **La experiencia de Deluz y Compañía.** Lucía Zamora Gorbeña. Deluz y Compañía
- **Ecogastronomía: más allá de la producción ecológica.** María Diago Corrales. Secretaría de Cambio Climático. PSPV-PSOE

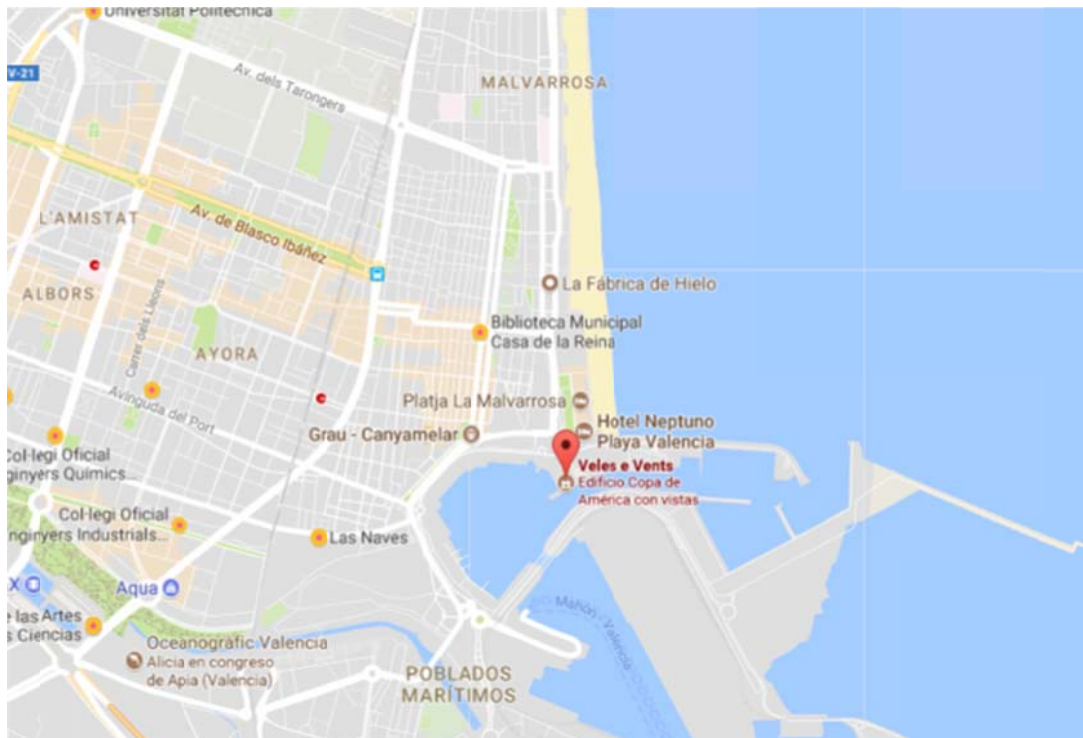
Conama Local Valencia 2017

27, 28 y 29 de noviembre



Lugar:

Sala Océano. Veles e Vents. 2º Planta
Marina Real Juan Carlos I Muelle de la Aduana s/n



Inscripción:

La asistencia al acto es **gratuita** si bien se requiere **inscripción previa** a través del siguiente enlace:

<https://goo.gl/LuJeio>

Más información de Conama Local en www.conamalocal.org