



Ayuntamiento
de Málaga



Unión Europea
FEDER



novotec

INFORME SECTORIAL

SECTOR DISCOTECAS Y BARES DE COPAS (F)

Ed.1

Fecha: 6 de agosto de 2010

Aprobado por:

Javier Osuna de la Cerda

Gerente de Proyectos Medio Ambiente
Andalucía y Extremadura

AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA
Área de Medio Ambiente



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. DATOS GLOBALES.....	5
3. RESULTADOS SECTOR DISCOTECAS Y BARES DE COPAS	5
3.1. GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE	6
3.2. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES Y MATERIAS PRIMAS.....	8
3.3. RESIDUOS.....	15
3.4. RUIDOS Y EMISIONES A LA ATMÓSFERA.....	18
3.5. ALMACENAMIENTO	20
3.6. GENERAL.....	21



1. Introducción

Como mejora al Pliego de Prescripciones Técnicas, y tomando como base los resultados de los Diagnósticos individuales, NOVOTEC ha elaborado Informes Sectoriales, atendiendo a los sectores comerciales más representativos del Centro Histórico de Málaga.

De esta forma se reflejan las conclusiones obtenidas, tanto en las visitas de diagnóstico realizadas, como el resultado del tratamiento estadístico y el análisis posterior de la información recabada durante esta primera fase del proyecto.

A continuación se va a realizar un análisis estadístico de los resultados obtenidos respecto a los aspectos ambientales y normativa aplicable para uno de los sectores.

A modo de aclaración indicamos en la siguiente tabla los sectores considerados:

GRUPO	ACTIVIDADES
A	Hoteles y alojamientos
B	Taller mecánico Joyería (taller)/Relojería (taller) Taller de muebles
C	Centros médicos o centros médico estéticos Laboratorios análisis clínicos/farmacias Centros de estética/ Gimnasios Peluquerías
D	Tintorería Droguerías Laboratorios fotográficos Copisterías/Serigrafía Servicios integrales de limpieza
E	Restaurantes/ bares/ cafeterías Panadería/Pastelerías/Heladerías
F	Pubs /discotecas /bares de copas/ salones de juegos
G	Tiendas de informática Venta de electrodomésticos Tiendas de telefonía móvil
H	Supermercados Carnicerías/Fruterías/Pescaderías Floristerías
I	Textil, Zapatos, Regalos, Decoración Librería/Papelería Ortopedia Ferretería Estancos
J	Bancos/Cajas ahorros Inmobiliarias Agencias de viajes Locutorios Administración de loterías

2. Datos globales

De la campaña de diagnósticos realizada en los establecimientos del centro de Málaga se han obtenido los siguientes resultados para el sector tipo F, Discotecas y bares de copas.

DIAGNÓSTICOS AMBIENTALES	
Establecimientos censados	98
Establecimientos que han accedido a realizar los diagnósticos	7

De los establecimientos consultados han accedido a realizar el diagnóstico un 7,14%.

3. Resultados sector discotecas y bares de copas

El sector de discotecas y bares de copas destaca principalmente por la generación de emisiones a la atmósfera como pueden ser ruidos o gases procedentes de los extractores de humos, aunque abarca una mayor amplitud de aspectos ambientales, los cuales se enumeran a continuación:

- Consumo energía eléctrica
- Consumo de agua
- Generación de residuos
- Vertidos

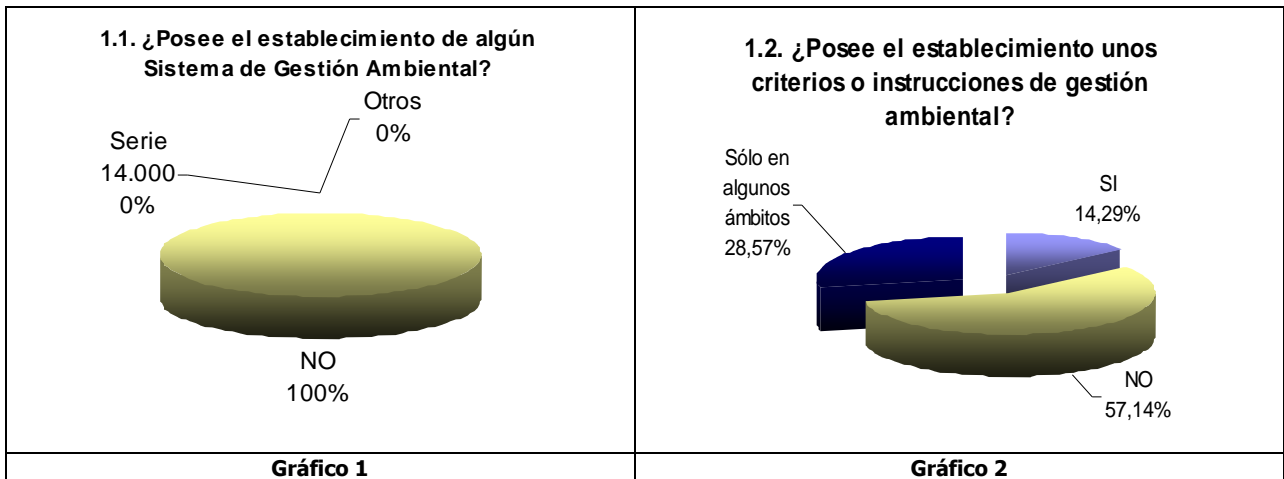
En base a los diagnósticos realizados en este sector se obtienen los siguientes resultados.

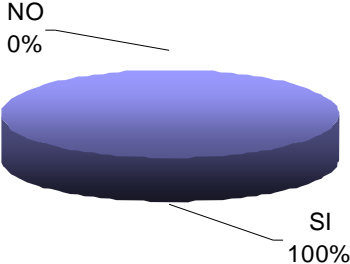
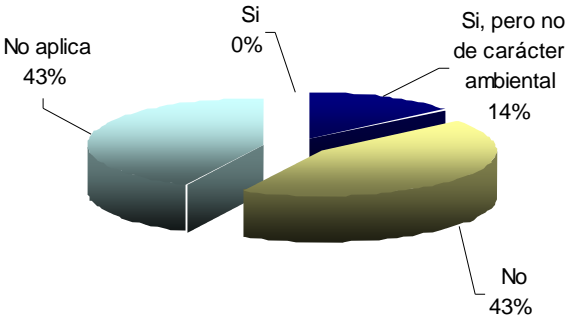
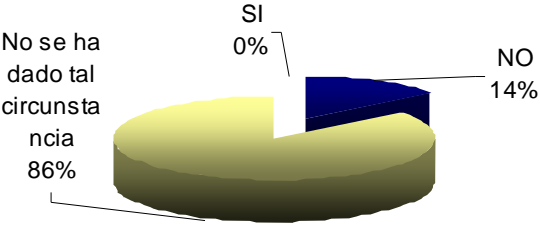
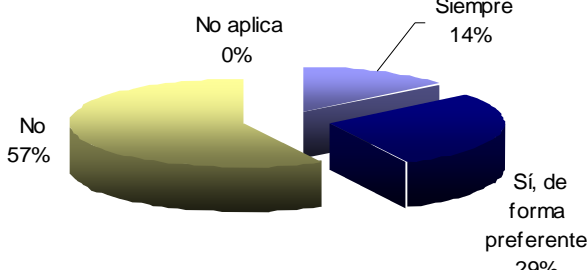


3.1. Gestión de calidad y medio ambiente

De los establecimientos diagnosticados no se ha encontrado ningún caso con un sistema de gestión ambiental u otro implantado.

Asimismo, la mayoría de los establecimientos no poseen criterios o instrucciones de gestión ambiental, y en los que si existen, la tónica general es que no estén reflejados en documentos escritos.



<p>1.3. ¿Considera beneficioso para la imagen y sostenibilidad de su establecimiento obtener un certificado de calidad ambiental?</p>  <p>NO 0%</p> <p>SI 100%</p>	<p>1.4. En caso de contar con actividades subcontratadas, ¿Se han establecido criterios de control de las mismas?</p>  <p>No aplica 43%</p> <p>Si 0%</p> <p>Si, pero no de carácter ambiental 14%</p> <p>No 43%</p>
<p>Gráfico 3</p>	<p>Gráfico 4</p>
<p>1.5. ¿Se registran las incidencias (fugas, derrames, averías de los equipos de climatización, etc.)?</p>  <p>No se ha dado tal circunstancia 86%</p> <p>SI 0%</p> <p>NO 14%</p>	<p>1.6. ¿Utiliza para la publicidad de su establecimiento otros medios distintos al papel (correos electrónicos, anuncio en prensa, radio, medios audiovisuales, pizarras...)?</p>  <p>No aplica 0%</p> <p>Siempre 14%</p> <p>No 57%</p> <p>Sí, de forma preferente 29%</p>
<p>Gráfico 5</p>	<p>Gráfico 6</p>

La obtención de un *Certificado de Calidad Ambiental* supone la adopción de una serie de criterios ambientales en la forma de proceder que mejora el comportamiento ambiental y sostenibilidad del establecimiento.

En este sentido se evaluó la percepción ante este tipo de iniciativa de los responsables de los establecimientos diagnosticados, mediante la pregunta de si consideran beneficioso para la imagen y sostenibilidad del establecimiento la obtención de un certificado de calidad ambiental, obteniéndose que todos los establecimientos consideraron positiva la iniciativa.

Por otra parte los establecimientos que cuentan con actividades subcontratadas, no aplican criterios de control ambiental a las mismas. Sólo el 14 % aplica criterios de control, pero no de carácter ambiental.

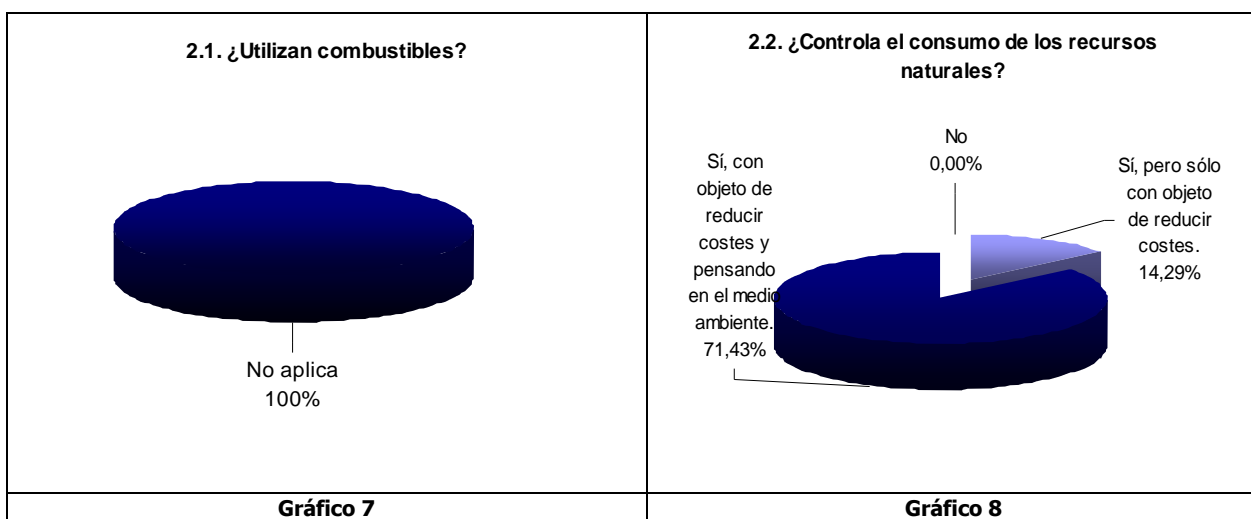


En este tipo de establecimientos no suele controlarse de forma alguna las incidencias que puedan afectar al medio ambiente. De esta manera, el 14% declaró no registrar incidencias de carácter ambiental, mientras que en un 86% de los casos nunca se ha dado una circunstancia de este tipo.

En cuanto a la forma de publicitarse la mayoría de los establecimientos, un 14% utiliza el papel, aunque un 57% siempre utiliza medios distintos al papel y un 29% utiliza preferentemente otros medios aunque también se publicita en papel.

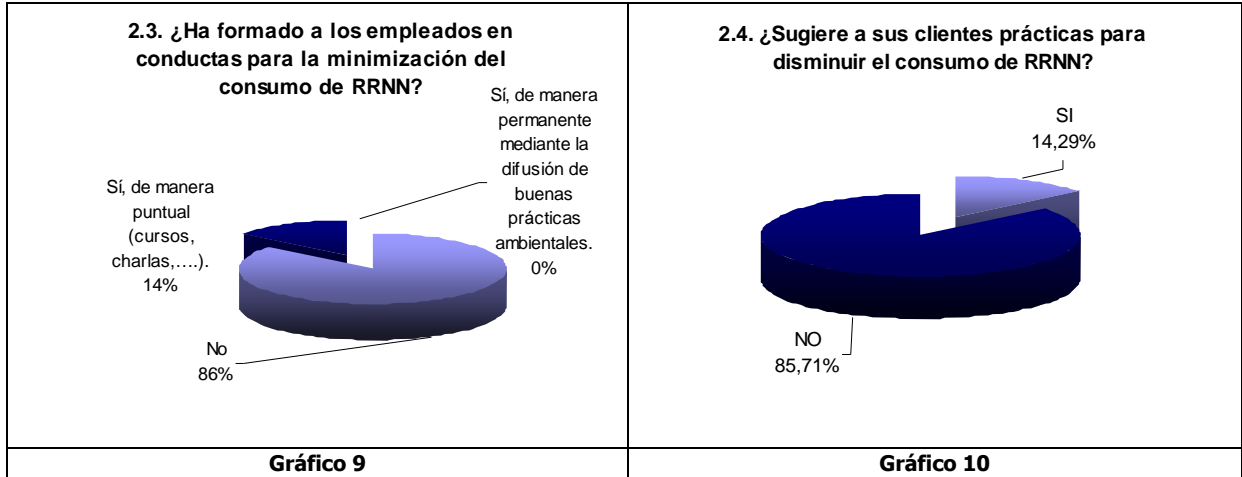
3.2. Consumo de recursos naturales y materias primas

En los diagnósticos realizados, entre otras cuestiones se ha valorado el grado de control sobre el consumo de recursos naturales que realizan los establecimientos, así como los recursos que utilizan. A continuación se exponen los resultados obtenidos.



En lo que respecta al consumo de recursos naturales en todos los establecimientos de este sector se consume energía eléctrica y agua. Respecto a los combustibles, en ningún caso se utiliza.

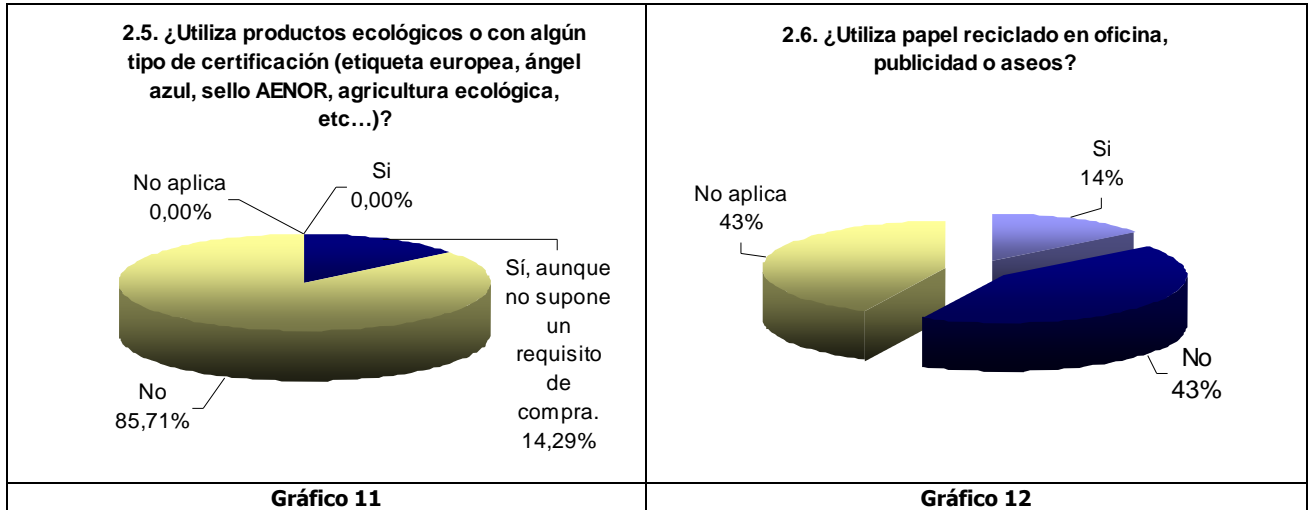
La gran mayoría de establecimientos afirman que realizan un control sobre el consumo de los recursos naturales, no sólo con el objeto de reducir costes económicos si no también pensando en el medio ambiente.



Por lo general estos establecimientos no suelen hacer hincapié a los empleados sobre conductas para minimizar el consumo de recursos naturales, sólo el 14% lo hace de forma puntual a través de charlas, cursos, etc.

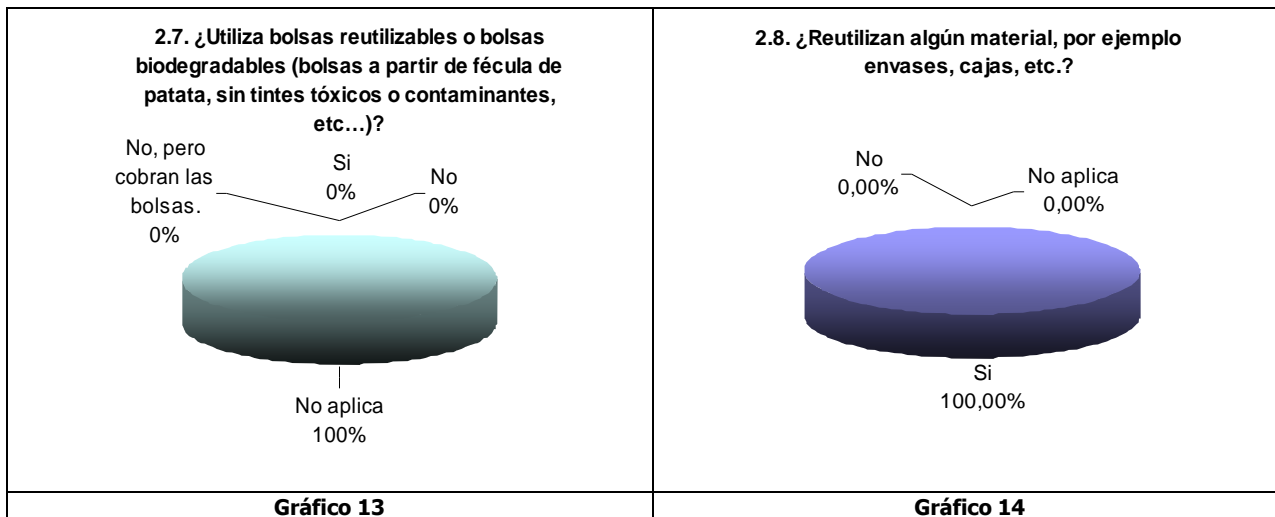
En discotecas y bares de copas la implicación de los clientes con conductas respetuosas con el medio ambiente no incide de manera significativa en la minimización del consumo de los recursos naturales además de que puede resultar algo complicado, aun así es posible mejorar en este aspecto mediante la instalación carteles informativos en aseos que inviten al ahorro de agua y energía. Sólo uno de los establecimientos manifestó llevar a cabo esta práctica.

Por otro lado también se ha evaluado el tipo y grado de aplicación de buenas prácticas ambientales en relación con el control y ahorro en el consumo de los recursos naturales y materias primas.



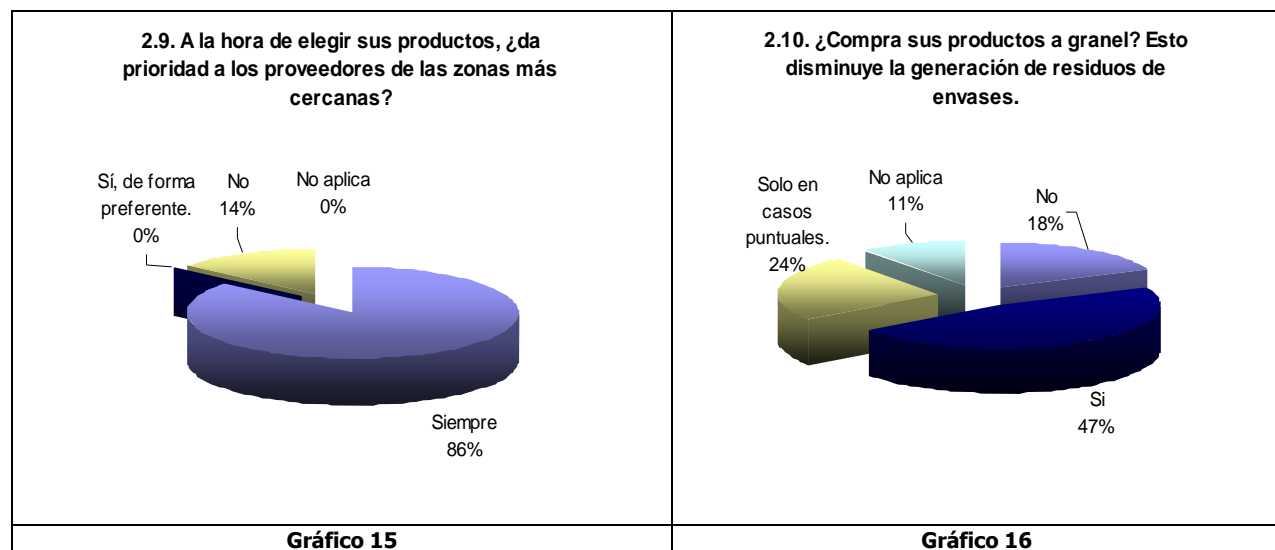
En la mayoría de los casos, en un 85%, los establecimientos diagnosticados no adquieren ningún tipo de producto ecológico o con algún tipo de certificación relacionada con el medio ambiente.

Por otra parte en lo que respecta al papel sólo uno de los locales utiliza algún tipo de papel reciclado.



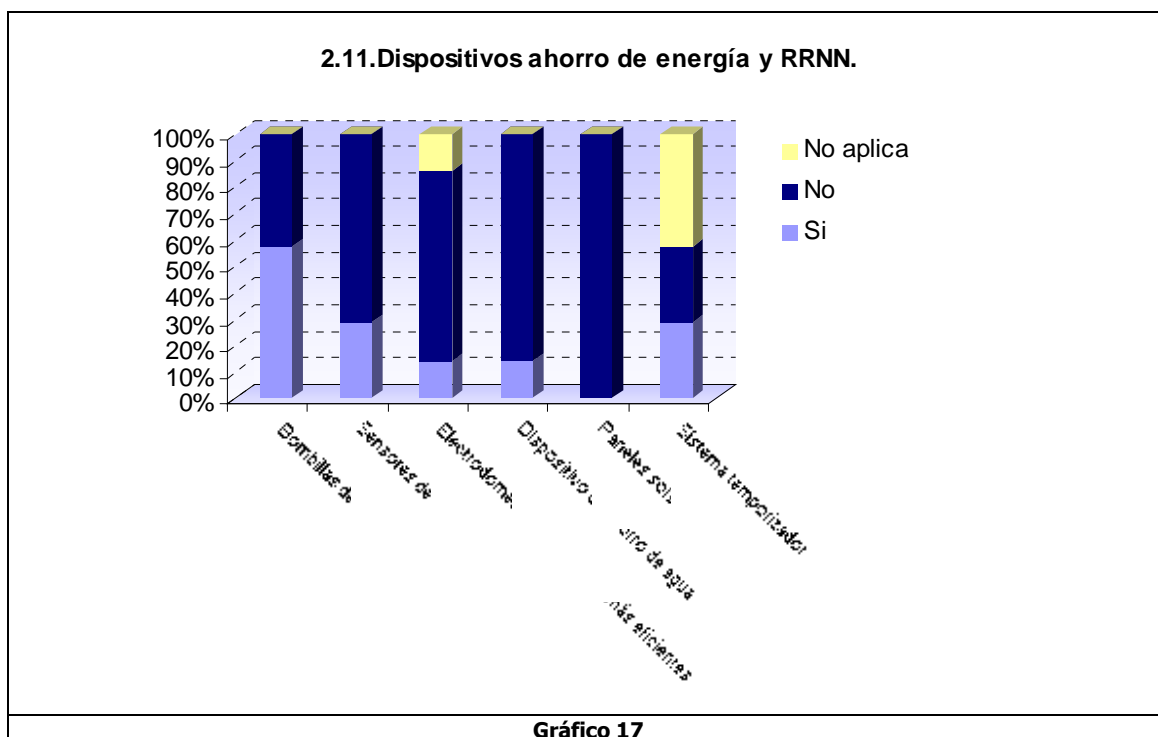
Como era de esperar, ningún establecimiento de este sector hace uso de bolsas de plástico. Por otro lado, podría ser interesante incorporar bolsas biodegradables para depositar los residuos.

Respecto a la reutilización de materiales, en todos ellos se reutiliza algún tipo de material, principalmente cartelería y cajas.



Por lo general en este sector se suele priorizar a proveedores de zonas cercanas a la hora de elegir los productos, aunque en uno de los casos no es así, dando prioridad a aquellos que ofrecen precios más económicos.

Entre las prácticas habituales de varios establecimientos se encuentra el tratar de planificar las compras, de forma que en la medida de lo posible se adquieren los productos a granel o en la cantidad máxima posible, reduciendo así la cantidad de residuos de envases y embalaje.



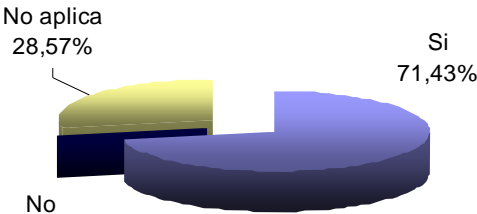
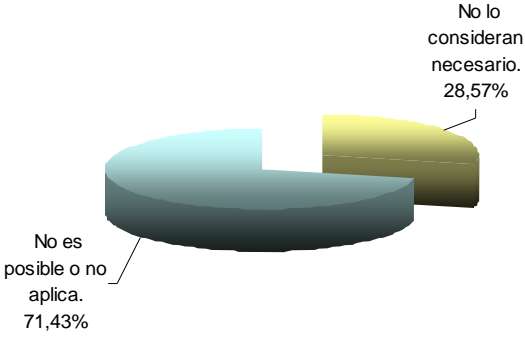
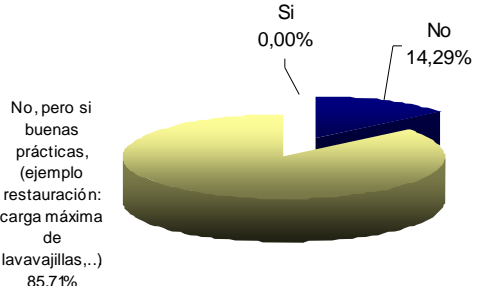
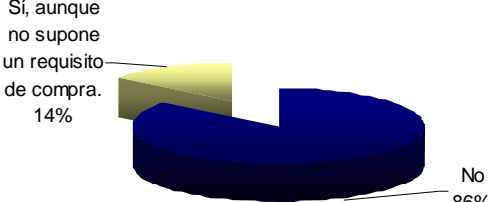
En cuanto a los dispositivos de reducción del consumo energético y ahorro de los recursos naturales podemos indicar que cuatro de los siete establecimientos en los que se ha realizado un cuestionario de diagnóstico se han sustituido las bombillas convencionales por luminarias de bajo consumo. Si bien, esta medida sólo afecta a algunas dependencias de los locales.

Dos de los siete establecimientos no disponen de sensores de encendido por movimiento, siendo estos una medida de ahorro energético efectiva para aquellas zonas que no se utilizan tan a menudo, almacén, pasillos interiores y zonas que son utilizadas por los usuarios como los aseos.

Sólo en un caso se ha tenido en cuenta el consumo energético a la hora de adquirir electrodomésticos o equipos más eficientes energéticamente.

La mayoría de establecimientos de este sector no dispone de dispositivos de ahorro de agua en grifos.

En cuanto a los edificios que poseen paneles solares para la obtención de energía no se ha identificado ninguno.

<p>2.12. ¿Controlan que la temperatura de los aparatos de climatización esté siempre entre 21 y 26 grados?</p>  <table border="1"> <tr><th>Respuesta</th><th>Porcentaje</th></tr> <tr><td>Si</td><td>71,43%</td></tr> <tr><td>No aplica</td><td>28,57%</td></tr> <tr><td>No</td><td>0,00%</td></tr> </table>	Respuesta	Porcentaje	Si	71,43%	No aplica	28,57%	No	0,00%	<p>2.13. ¿Piensa que podría aprovechar mejor la luz natural en su establecimiento</p>  <table border="1"> <tr><th>Respuesta</th><th>Porcentaje</th></tr> <tr><td>No es posible o no aplica.</td><td>71,43%</td></tr> <tr><td>No lo consideran necesario.</td><td>28,57%</td></tr> </table>	Respuesta	Porcentaje	No es posible o no aplica.	71,43%	No lo consideran necesario.	28,57%
Respuesta	Porcentaje														
Si	71,43%														
No aplica	28,57%														
No	0,00%														
Respuesta	Porcentaje														
No es posible o no aplica.	71,43%														
No lo consideran necesario.	28,57%														
Gráfico 18	Gráfico 19														
<p>2.14. ¿Utiliza algún sistema de limpieza de las instalaciones para reducir el consumo de agua? (lavado a presión y alta temperatura,...).</p>  <table border="1"> <tr><th>Respuesta</th><th>Porcentaje</th></tr> <tr><td>No, pero si buenas prácticas, (ejemplo restauración: carga máxima de lavavajillas,...)</td><td>85,71%</td></tr> <tr><td>No</td><td>14,29%</td></tr> <tr><td>Si</td><td>0,00%</td></tr> </table>	Respuesta	Porcentaje	No, pero si buenas prácticas, (ejemplo restauración: carga máxima de lavavajillas,...)	85,71%	No	14,29%	Si	0,00%	<p>2.15. ¿Utiliza productos de limpieza biodegradables o respetuosos con el medio ambiente?</p>  <table border="1"> <tr><th>Respuesta</th><th>Porcentaje</th></tr> <tr><td>No</td><td>86%</td></tr> <tr><td>Sí, aunque no supone un requisito de compra.</td><td>14%</td></tr> </table>	Respuesta	Porcentaje	No	86%	Sí, aunque no supone un requisito de compra.	14%
Respuesta	Porcentaje														
No, pero si buenas prácticas, (ejemplo restauración: carga máxima de lavavajillas,...)	85,71%														
No	14,29%														
Si	0,00%														
Respuesta	Porcentaje														
No	86%														
Sí, aunque no supone un requisito de compra.	14%														
Gráfico 20	Gráfico 21														

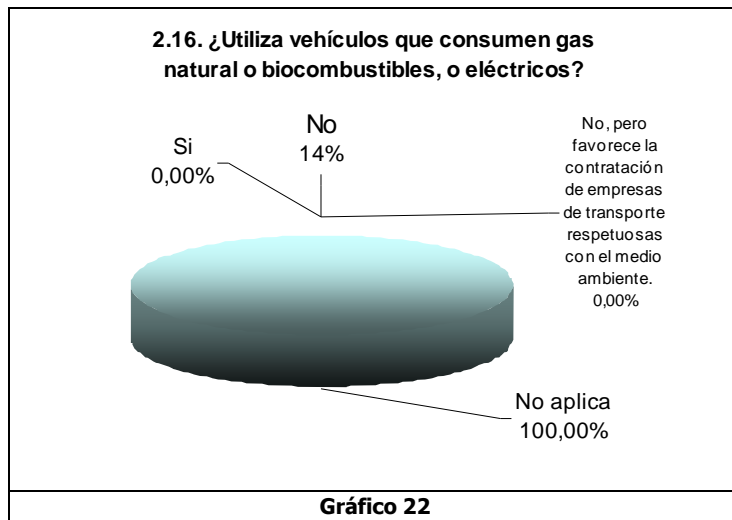
Sobre el uso de los equipos de climatización, las recomendaciones del Ministerio de Industria van en la línea de mantener la temperatura ambiente entre 21 y 26 °C. Aunque se podría pensar que la consecución de este objetivo sería complicada en este sector debido a la temperatura que se alcanza por la confluencia de clientes, se ha obtenido por parte de los establecimientos una respuesta bastante favorable con cinco de los siete establecimientos que respetan ese rango de temperaturas. Cierto es que la principal motivación de esta tendencia es disminuir los costes asociados al consumo energético, los cuales se ven incrementados de forma importante por este tipo de instalaciones.

En relación al aprovechamiento de la luz natural en los locales, en la mayoría de los mismos cumplir esta circunstancia no es posible o no aplica debido a su horario de apertura. En otros no se considera necesario.



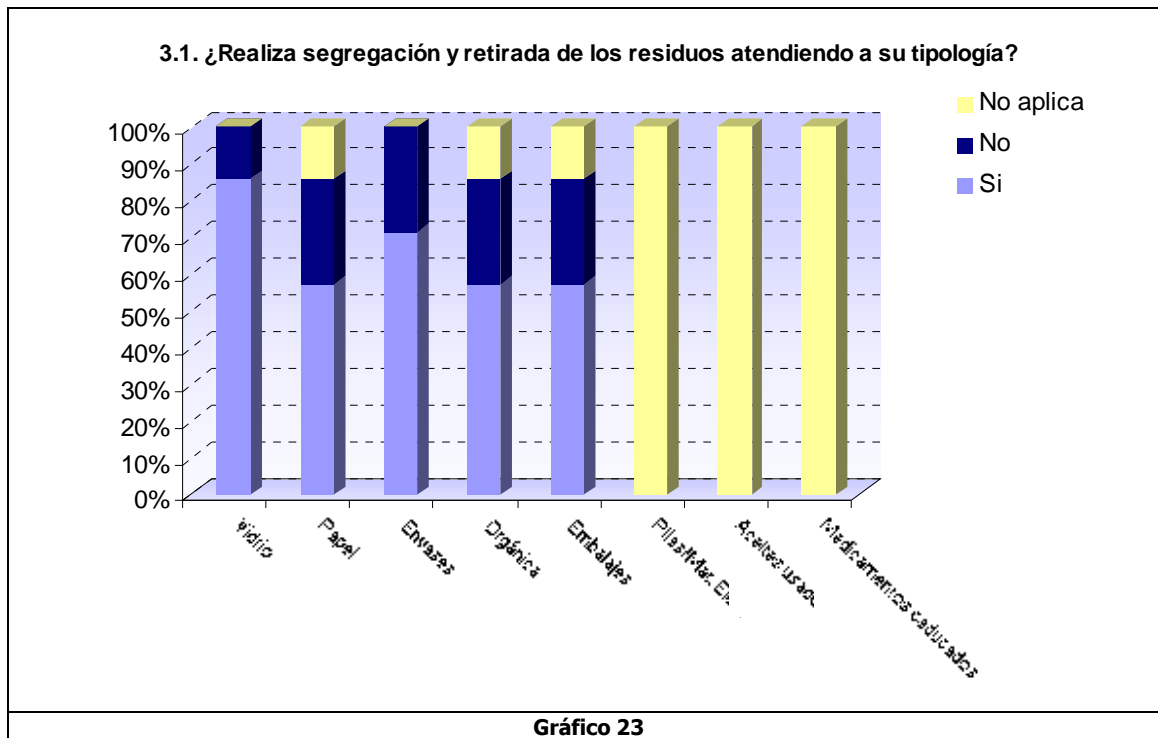
Con respecto a la utilización de sistemas de limpieza automatizados para reducir el consumo de agua, como por ejemplo equipos a presión, ningún establecimiento dispone de equipos de este tipo. Por otro lado, el 86% lleva a cabo buenas prácticas en las tareas de limpieza como la utilización de los lavavasos a máxima carga.

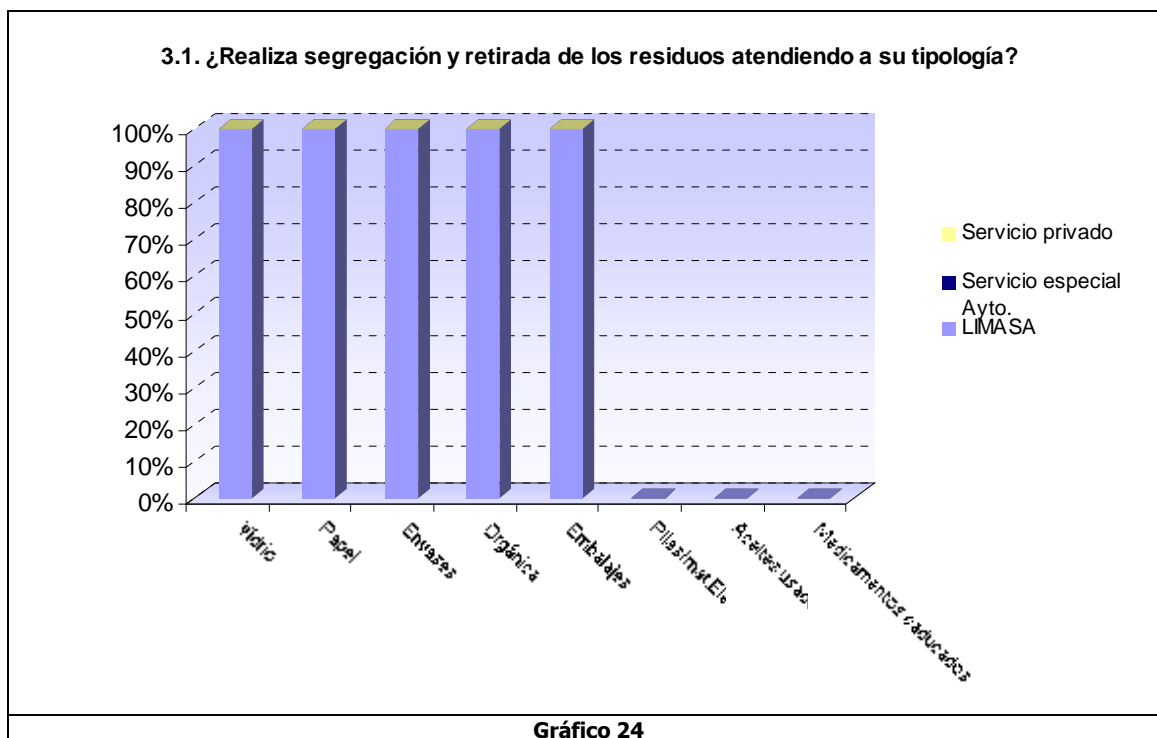
Atendiendo a la utilización de productos de limpieza biodegradables o respetuosos con el medio ambiente ninguno de los establecimientos ha contestado afirmativamente. Sólo en uno de los casos se manifestó disponer de algún tipo de forma casual.



Con respecto a la pregunta 2.16 se ha detectado que esta no aplica pues el 100% de los establecimientos diagnosticados no dispone de vehículos propios para la actividad.

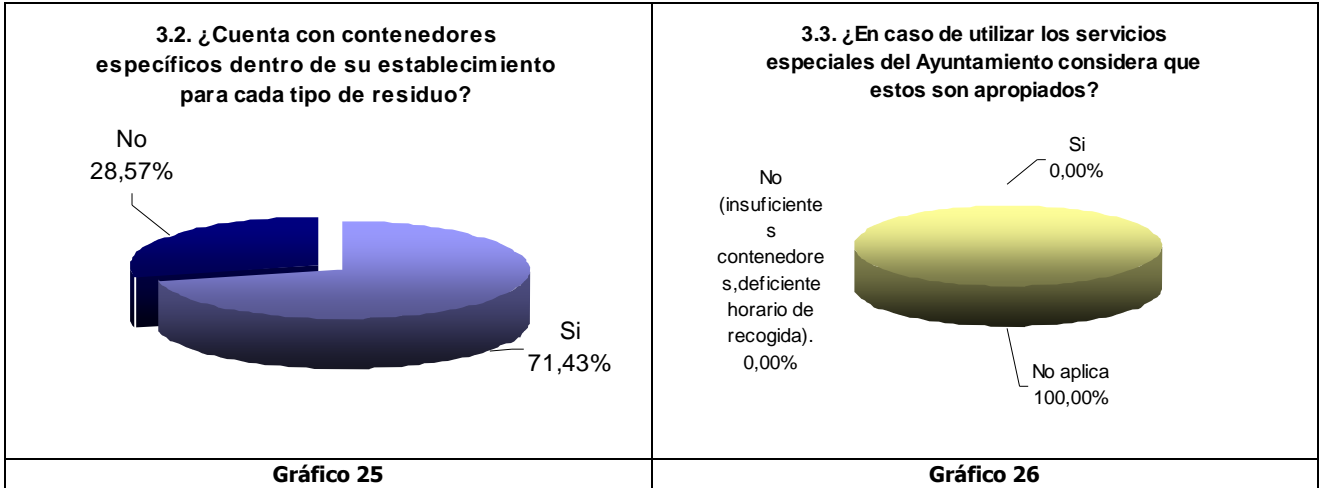
3.3. Residuos



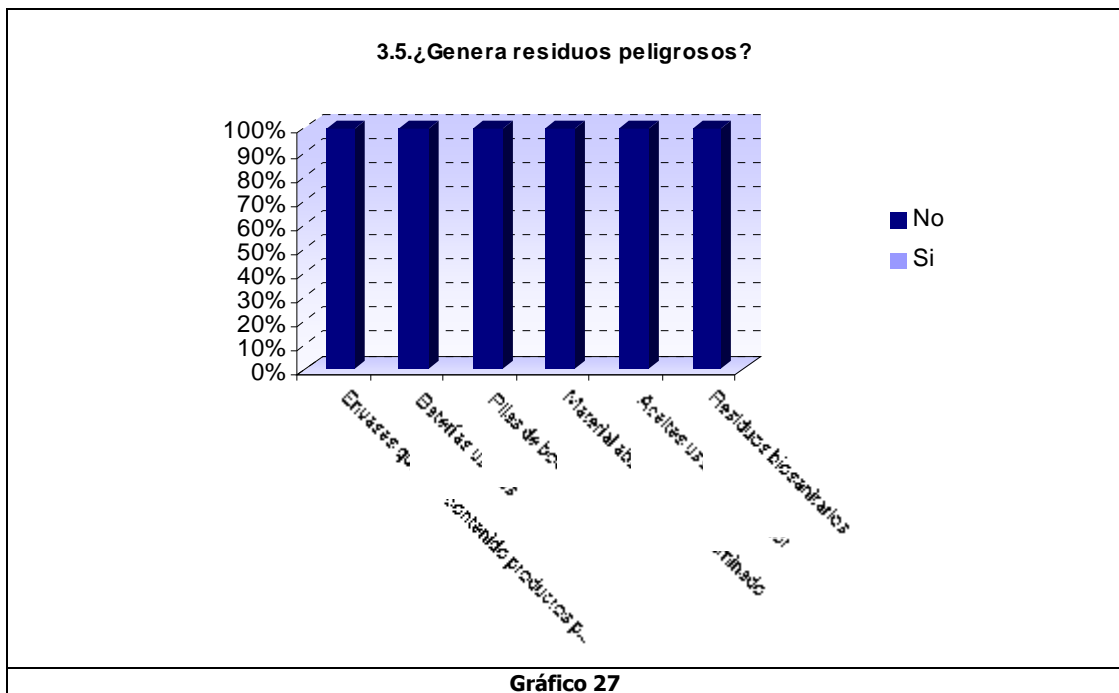


Con respecto a la segregación de residuos asimilables a urbanos se detecta un porcentaje del 70% de segregación entre los establecimientos diagnosticados, destacando por encima de todos los residuos la segregación de vidrio. En este caso la mayoría del vidrio utilizado en este sector corresponde a botellas retornables por lo que su adecuada gestión implica un ahorro económico.

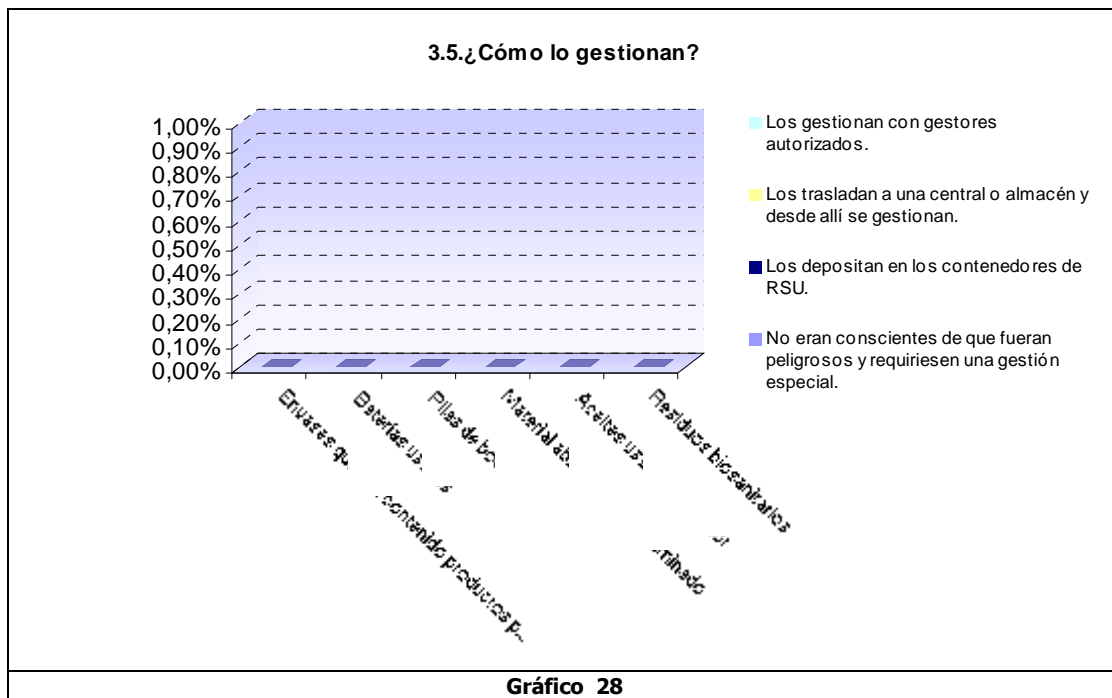
La segregación de residuos orgánicos y de envases, pese a los resultados obtenidos debería tender al 100%. Para este tipo de residuos los establecimientos utilizan los contenedores de LIMASA. Se han recogido diversas reclamaciones por parte de los establecimientos acerca de los contenedores, la más importante es que los contenedores soterrados no están habilitados para los volúmenes de residuos que se generan, no permitiendo el diseño de los mismos en muchos casos la introducción de bolsas de 100 l que son las utilizadas habitualmente.



Cinco de los siete establecimientos indican que cuentan con contenedores específicos para cada tipo de residuo. Facilitar la instalación de este tipo de contenedores para aquellos que no los tienen podría ser una de las metas del Centro Asesor Ambiental. En ningún caso se declaró hacer uso de los servicios especiales del Ayuntamiento.



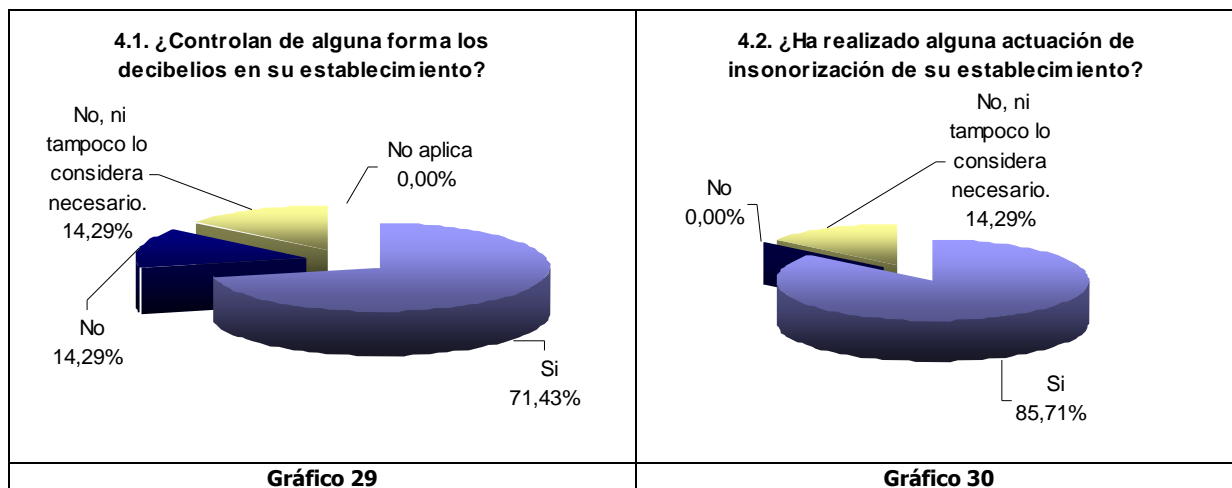
Ninguno de los locales diagnosticados reconoce generar residuos peligrosos, aunque por otro lado existe un alto grado de desconocimiento sobre qué productos necesitan de una gestión especial.



El hecho de no conocer qué residuos pueden resultar dañinos para el medio ambiente da lugar a que en caso de que exista alguno no se tomen las medidas adecuadas y se le dé el tratamiento de un residuo asimilable a urbano.

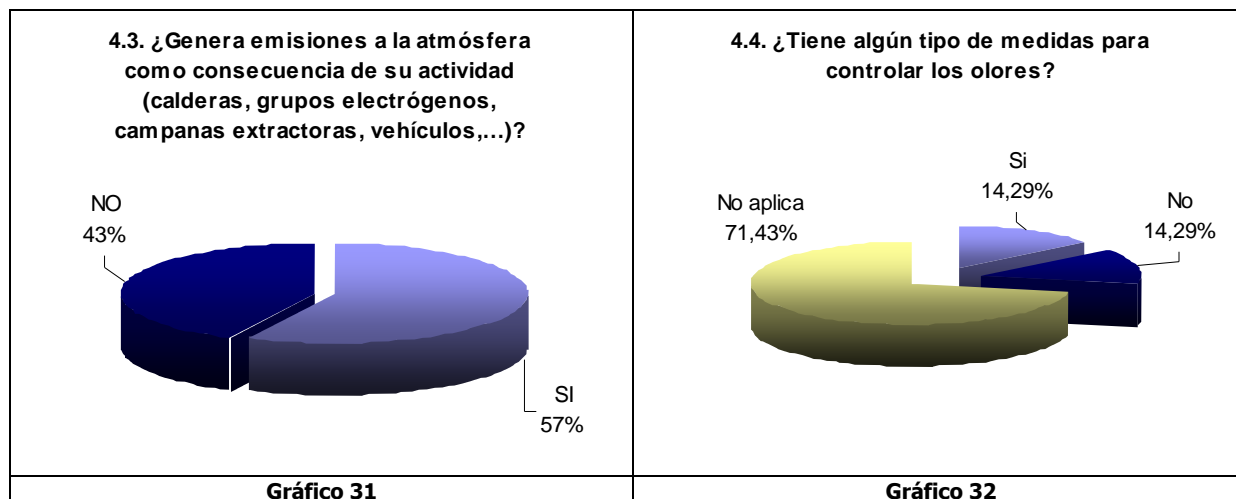
3.4. Ruidos y emisiones a la atmósfera

Otro de los grupos de aspectos ambientales valorado ha sido la generación de ruidos y otras emisiones tales como gases procedentes de campanas extractoras y las medidas que se aplican para su control. Este es el aspecto más importante de este sector.



Respecto al control propio que se hace del ruido aproximadamente un 71% establece alguna medida. En el resto, o no se hace o no se considera necesario.

En lo referente a las actuaciones de insonorización efectuadas, un 86% las ha realizado frente al 14% que sí.



En un 57% de los establecimientos de este sector se producen emisiones a la atmósfera como consecuencia de su propia actividad frente a un 43% que no dispone de fuentes generadoras.

En lo relativo a las medidas interpuestas para el control de los olores, cinco establecimientos declararon que no era necesario. Por otro lado, de los otros dos restantes, uno disponía de este tipo de medidas y otro no.

3.5. Almacenamiento

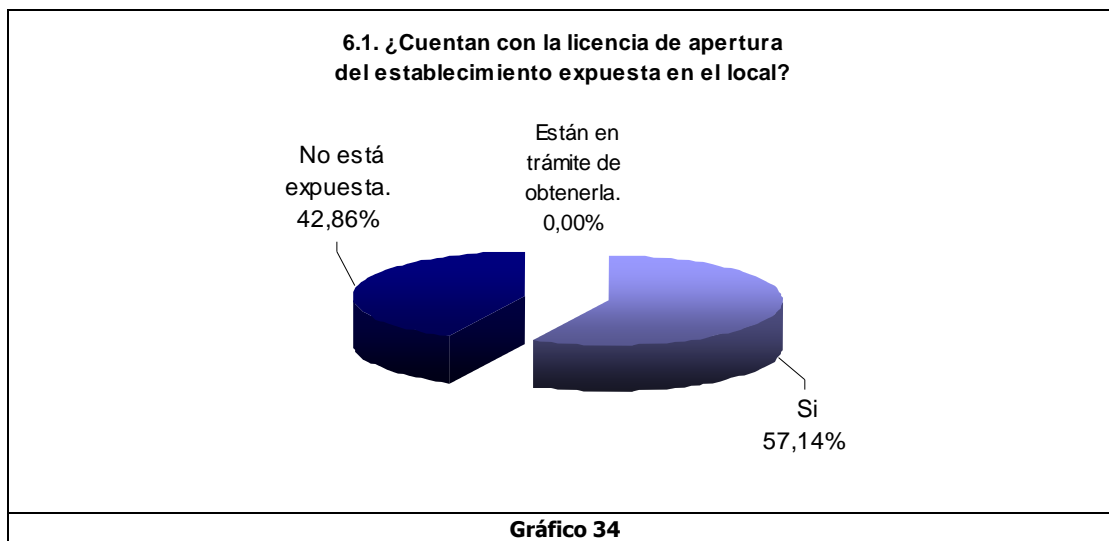
Se ha diagnosticado también la existencia de almacenamientos de sustancias peligrosas y las condiciones en que se encuentran los mismos.

A este respecto, un 100% de los establecimientos diagnosticados indica no disponer de productos peligrosos. No se ha considerado como almacenamiento de productos peligrosos la utilización y con ello almacenamiento de productos de limpieza en pequeñas cantidades, es decir una o dos garrafas o botellas de producto.





3.6. General



En último lugar, se ha obtenido que cuatro de los siete locales diagnosticados dispone de la licencia de apertura expuesta al público. Por el contrario, tres de ellos está en disposición de la misma pero no la tienen expuesta.