



Ayuntamiento
de Málaga



Unión Europea
FEDER



novotec

INFORME SECTORIAL

SECTOR COMERCIO DE ALIMENTOS (H)

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 COMERCIO DE ALIMENTOS	5
3.1. GESTIÓN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE	5
3.2. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES Y MATERIAS PRIMAS.....	7
3.3. RESIDUOS.....	14
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 H, Comercio de alimentos.

DIAGNÓSTICOS AMBIENTALES	
Establecimientos censados	98
Establecimientos que han accedido a realizar los diagnósticos	27

De los establecimientos consultados han accedido a realizar el diagnóstico un 27,55%.

3. Resultados sector comercio de alimentos

El sector comercio de alimentos destaca principalmente por la generación de residuos orgánicos y de embalajes como consecuencia de su actividad, aunque abarca una mayor amplitud de aspectos ambientales, los cuales se enumeran a continuación:

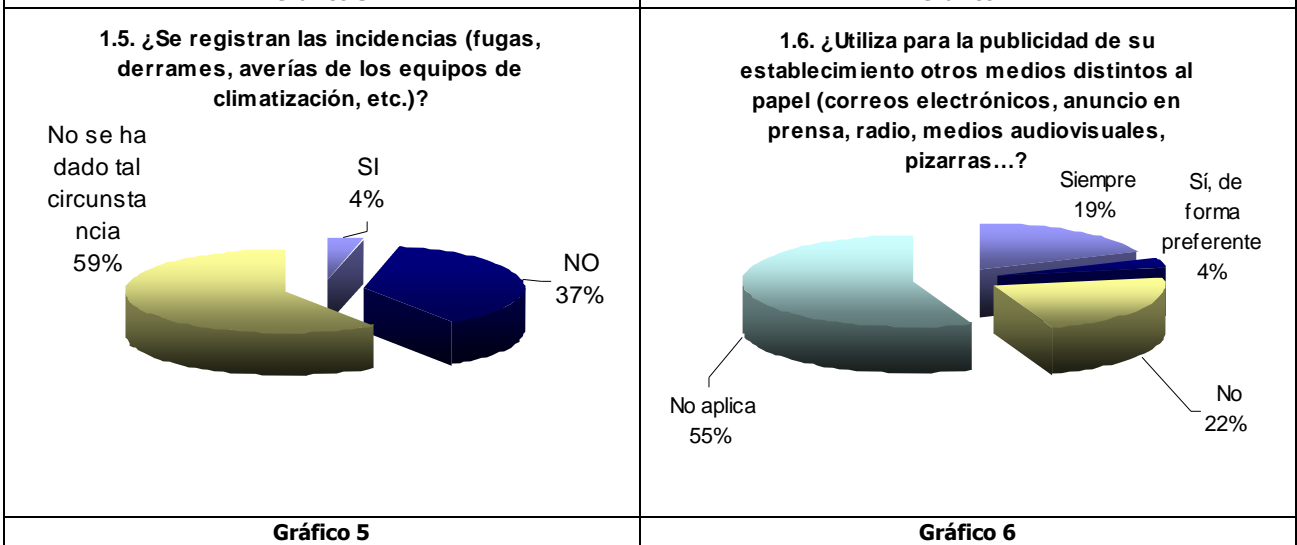
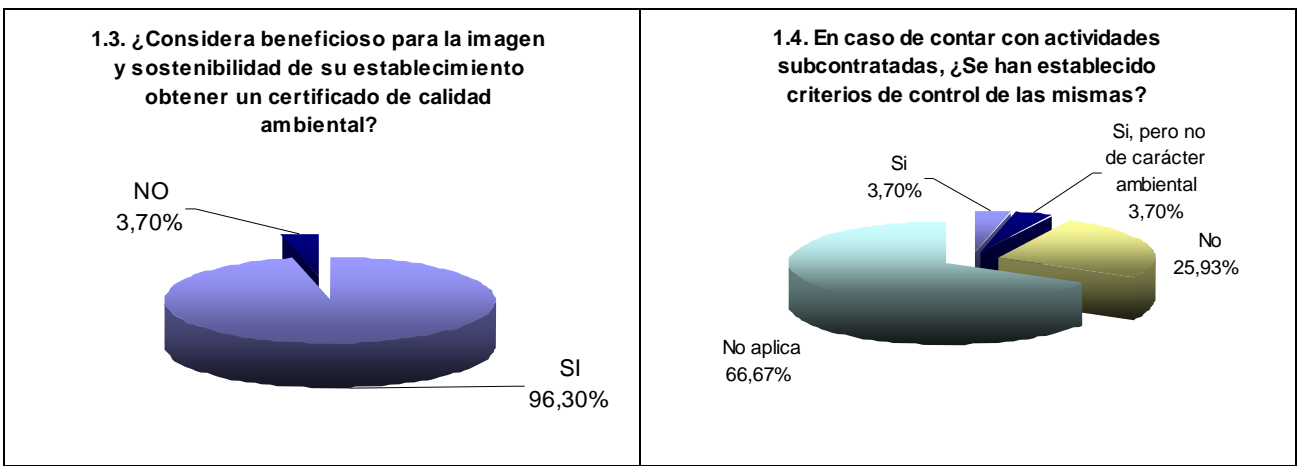
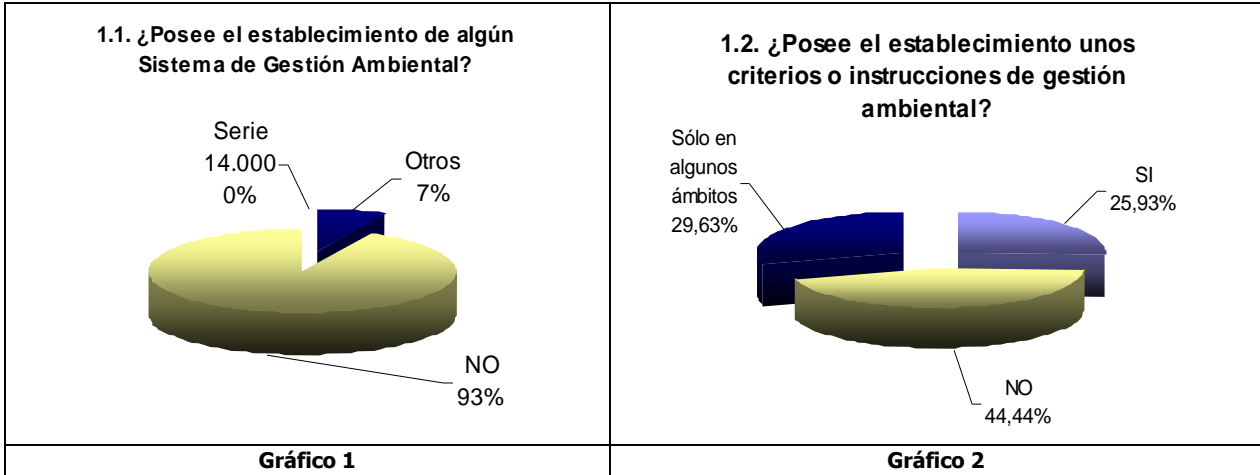
- Consumo energía eléctrica
- Consumo de materiales
- Generación de emisiones a la atmósfera

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 implantado, en todo caso existen establecimientos que poseen algunos criterios dentro de otros sistemas.

No obstante varios establecimientos afirmaban poseer criterios o instrucciones de gestión ambiental aunque estos en algunos casos no se encuentren por escrito.



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 una amplia mayoría, en torno a un 96%, considera positiva la iniciativa.

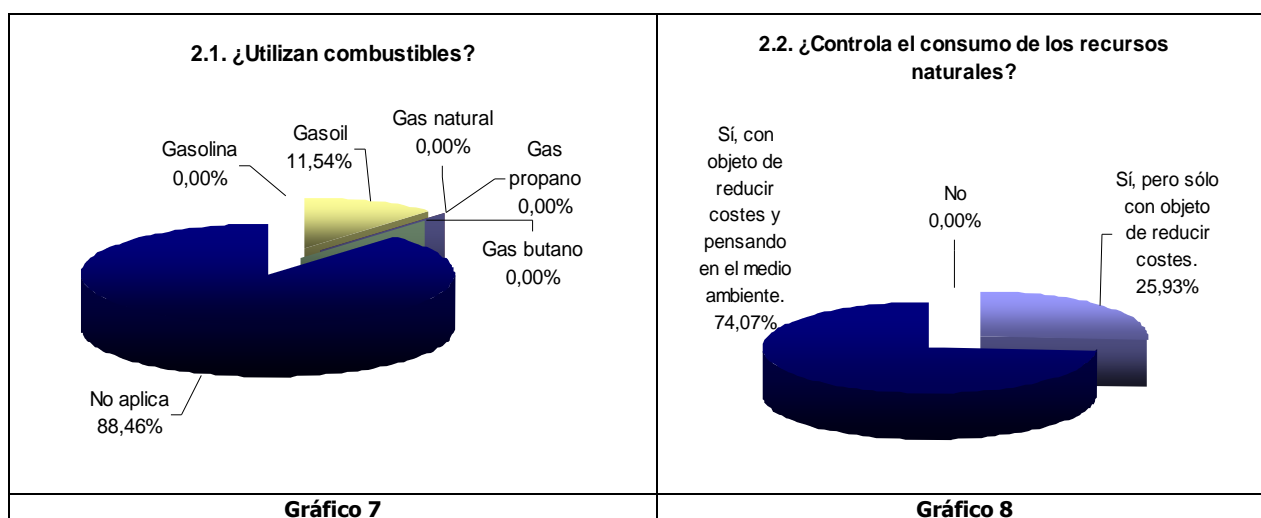
Por otra parte, aplican criterios de control ambiental a las actividades subcontratadas mismas sólo en un 3,70% de los casos. Igualmente otro 3,70% aplica criterios de control pero no de carácter ambiental. En un 28,93% de los casos no se han establecido criterios de control sobre las mismas.

Por lo general este tipo de establecimientos no controlan las incidencias que puedan tener algún efecto sobre el medio ambiente. En este sentido, un 4% dispone de registros de este tipo frente al 37% que no. En un 59% de los casos se declaró no haberse dado esta circunstancia.

En cuanto a la forma de publicitarse, un 19% nunca utiliza el papel, frente al 22% que siempre lo hace en papel. Por otro lado, la mayoría, un 55%, no lleva a cabo ningún tipo de publicidad.

3.2. Consumo de recursos naturales y materias primas

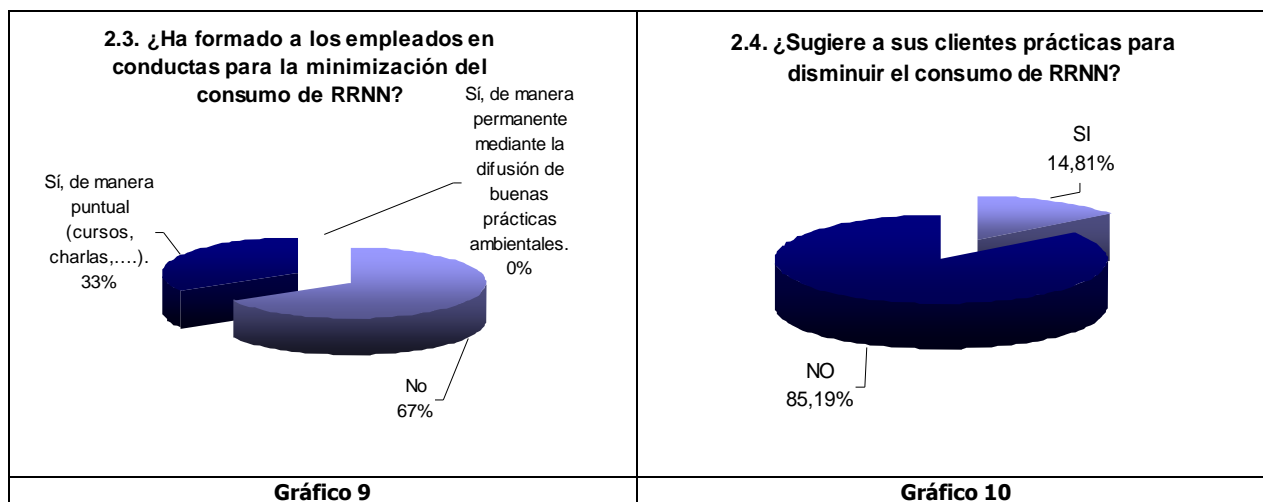
En los diagnósticos realizados, entre otras cuestiones se ha valorado el grado de control sobre el consumo de recursos naturales que realizan los establecimientos, así como los recursos que utilizan. A continuación se exponen los resultados obtenidos.



En lo que respecta al consumo de recursos naturales en todos los establecimientos de este sector se consume energía eléctrica y agua, utilizando en algunos casos

combustibles para los vehículos. A este respecto, el combustible empleado es el gasoil, usándose en el 11,54% de los casos.

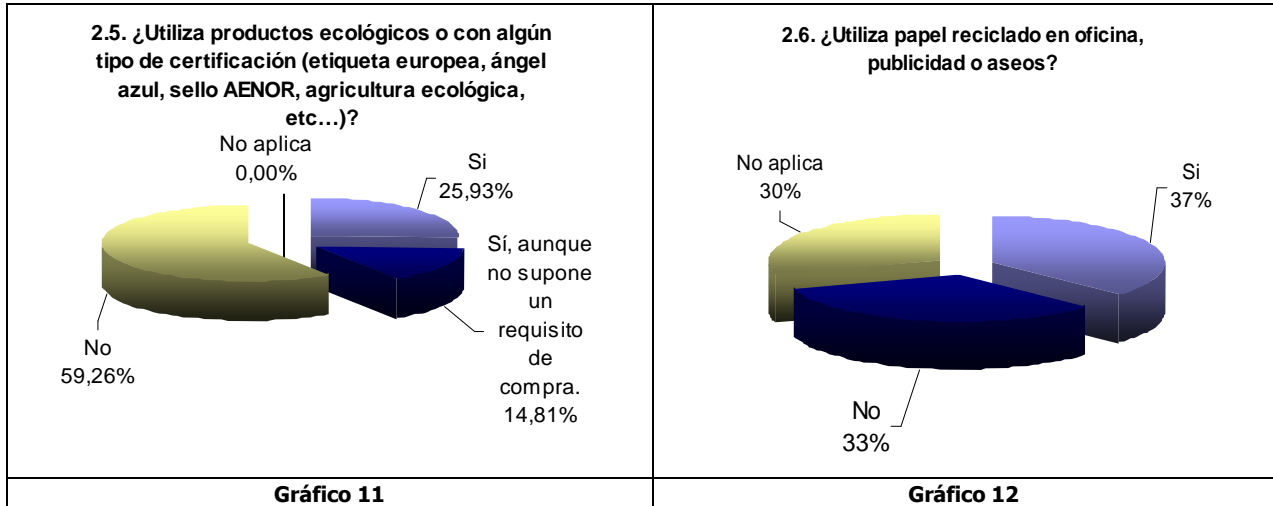
La gran mayoría de establecimientos afirman que realizan un control sobre el consumo de los recursos naturales, no sólo con el objeto de reducir costes económicos si no también pensando en el medio ambiente.



Por lo general estos establecimientos no suelen hacer hincapié a los empleados sobre conductas para minimizar el consumo de recursos naturales. Un 33% lo hace de forma puntual a través de cursos o charlas, frente al 67% que no lo hace.

En establecimientos donde se venden alimentos, la implicación de los clientes con conductas respetuosas con el medio ambiente se puede llevar a cabo a través de la recomendación de productos ecológicos o con algún tipo de certificación ambiental. En relación a esto se ha observado una baja participación.

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 59,26%, 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, un 37% de los mismos utiliza algún tipo de papel reciclado, generalmente es común el uso del mismo en el papel de oficina o para la limpieza.

2.7. ¿Utiliza bolsas reutilizables o bolsas biodegradables (bolsas a partir de fécula de patata, sin tintes tóxicos o contaminantes, etc...)?

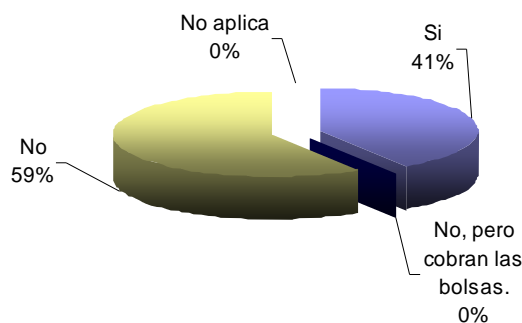


Gráfico 13

2.8. ¿Reutilizan algún material, por ejemplo envases, cajas, etc.?

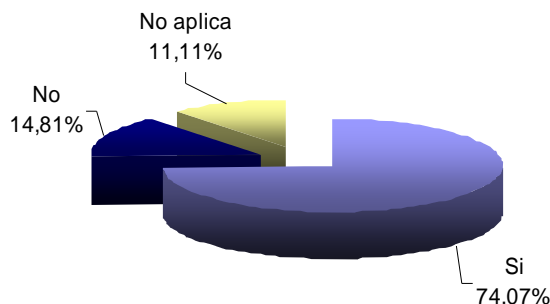


Gráfico 14

Atendiendo al uso de bolsas para sus clientes, un 41% de los mismos si utilizan bolsas biodegradables o en última instancia de papel, frente a un 59% que sigue utilizando bolsas plásticas comunes.

2.9. A la hora de elegir sus productos, ¿da prioridad a los proveedores de las zonas más cercanas?

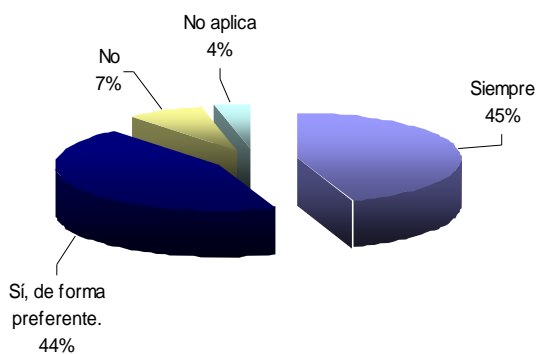


Gráfico 15

2.10. ¿Compra sus productos a granel? Esto disminuye la generación de residuos de envases.

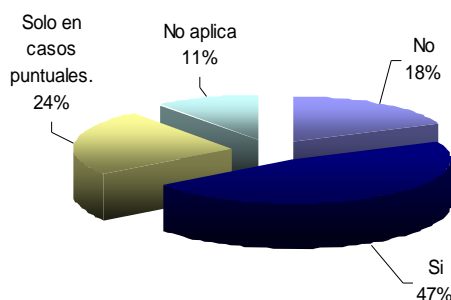
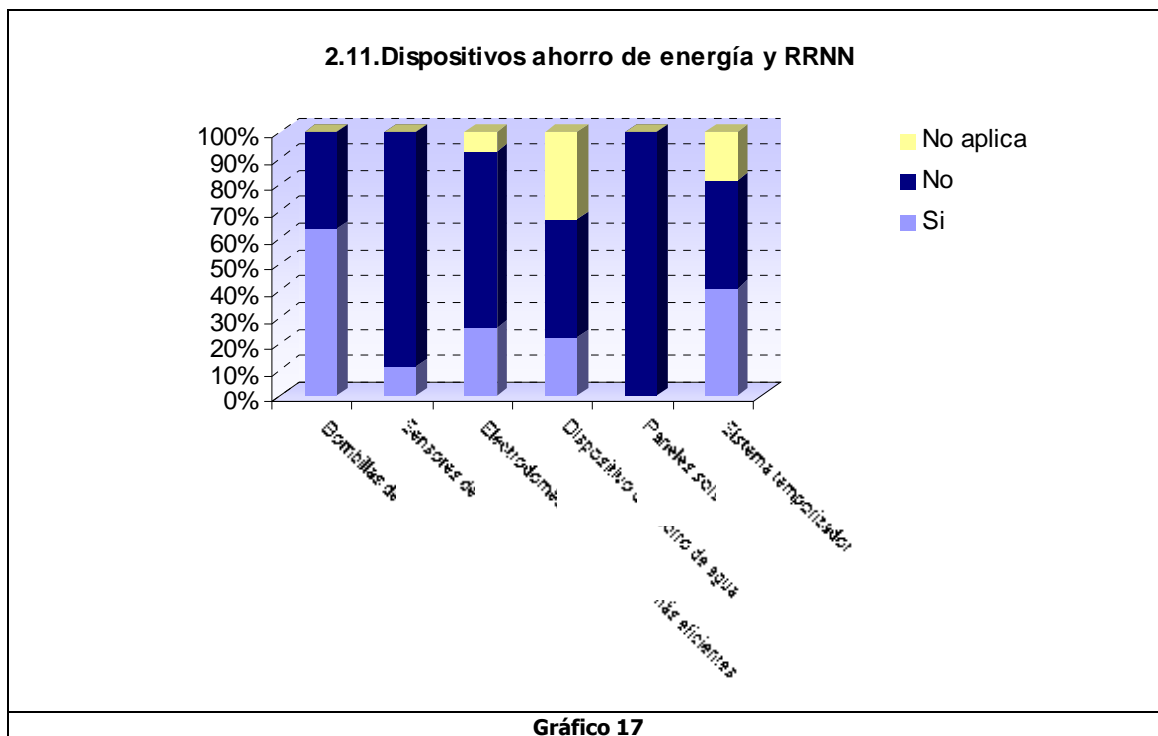


Gráfico 16

Por lo general en este sector se suele priorizar a proveedores de zonas cercanas a la hora de elegir los productos, sólo en un 7% de los casos esto 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 más de un 60% de los establecimientos en los que se ha realizado un cuestionario de diagnóstico ha sustituido las bombillas convencionales por luminarias de bajo consumo.

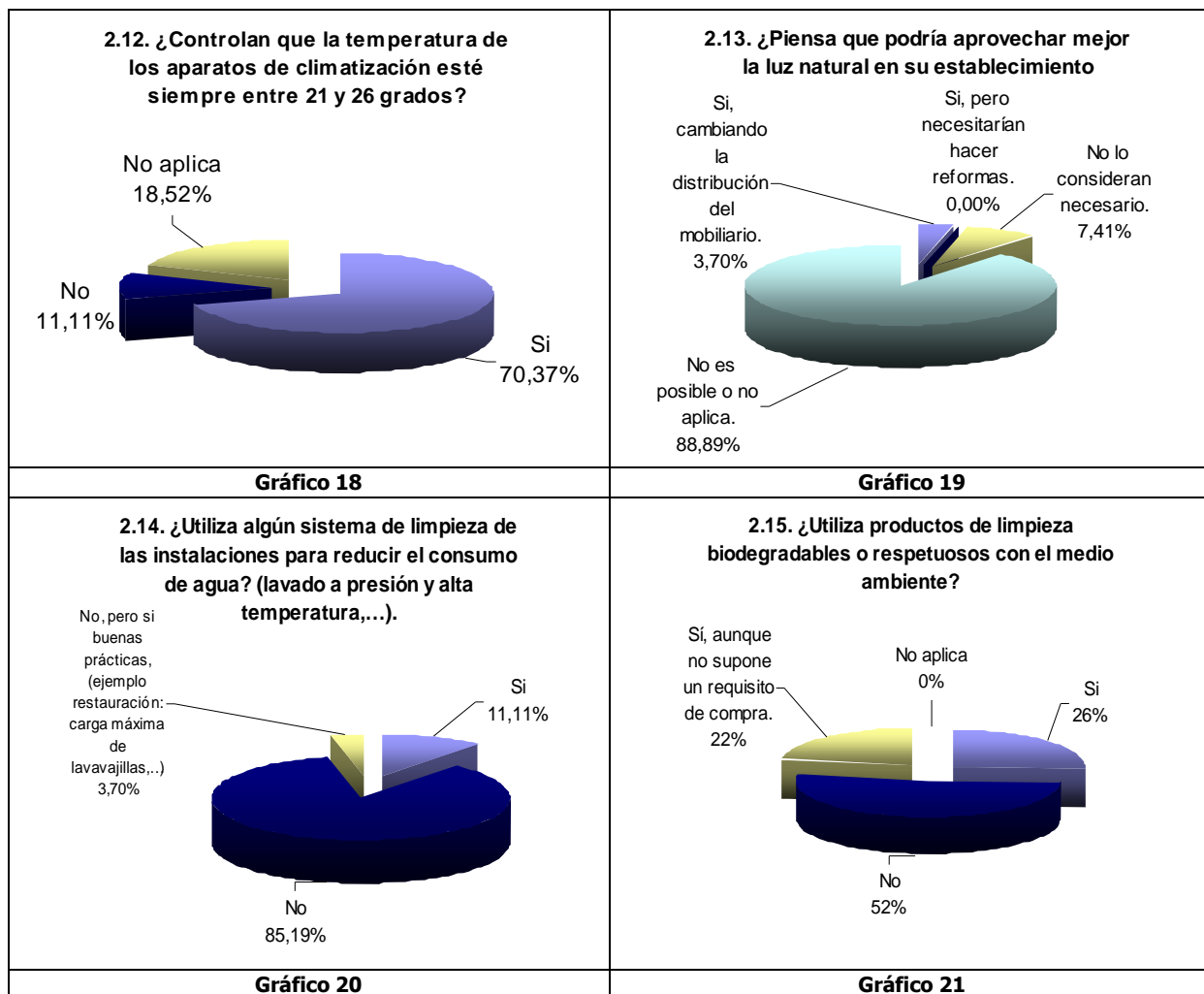
En un 90% de los establecimientos no se dispone de sensores de encendido por movimiento, siendo estos una medida de ahorro energético efectiva para aquellas zonas que no se utilizan tan a menudo como el almacén o los pasillos interiores.

Más de un 65% de los establecimientos diagnosticados no ha tenido en cuenta el consumo energético, o no existía esta opción, a la hora de adquirir electrodomésticos o equipos más eficientes energéticamente. En este punto los establecimientos de este sector podrían ver resultados importantes de ahorro energético.

Atendiendo a los dispositivos de ahorro de agua en grifos sólo un 20% de los establecimientos dispone de alguno, siendo los más comunes difusores y grifos de pedal, contacto, etc.

No se han identificado establecimientos que dispongan de paneles solares para la obtención de energía.

Respecto al uso de temporizadores para el apagado automático, aparecen establecimientos que no disponen de ellos en un 40% de los casos.



Con respecto al 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. Se ha obtenido por parte de los establecimientos una respuesta bastante favorable obteniéndose un 70% de establecimientos que respetan ese rango de temperaturas. Ciertamente es que la principal motivación de esta tendencia es disminuir costes asociados al consumo energético, los cuales se ven incrementados de forma importante por este tipo de instalaciones.

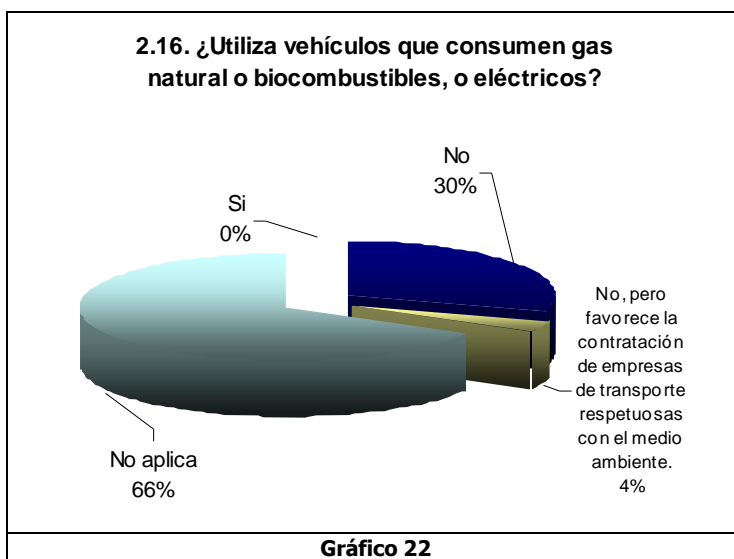
En relación al aprovechamiento de la luz natural en los locales, el 89% de los participantes en la campaña de diagnóstico ha considerado que no es posible o no aplica mejorarlo. Un alto porcentaje de este 89% considera que el actual aprovechamiento es adecuado. En otros casos las características del local no permiten un mejor aprovechamiento de la luz natural. Un 7% no lo considera necesario aunque



fuera posible, lo que denota una falta de concienciación. El 4% aproximadamente reconoce que necesitaría para mejorar este aspecto realizar reformas en el establecimiento.

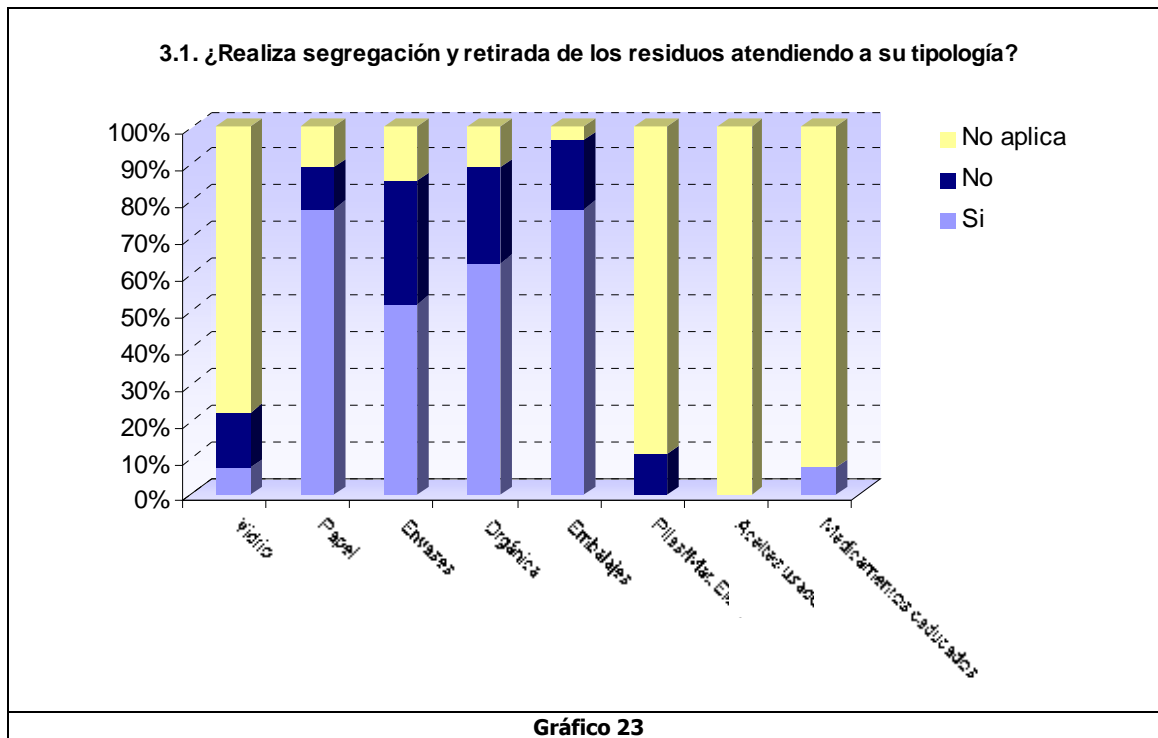
Atendiendo a la utilización de sistemas de limpieza automatizados para reducir el consumo de agua, como por ejemplo equipos a presión, un 11% dispone de equipos de este tipo. Por otro lado, sólo un 3,57% de los establecimientos lleva a cabo buenas prácticas en las tareas de limpieza.

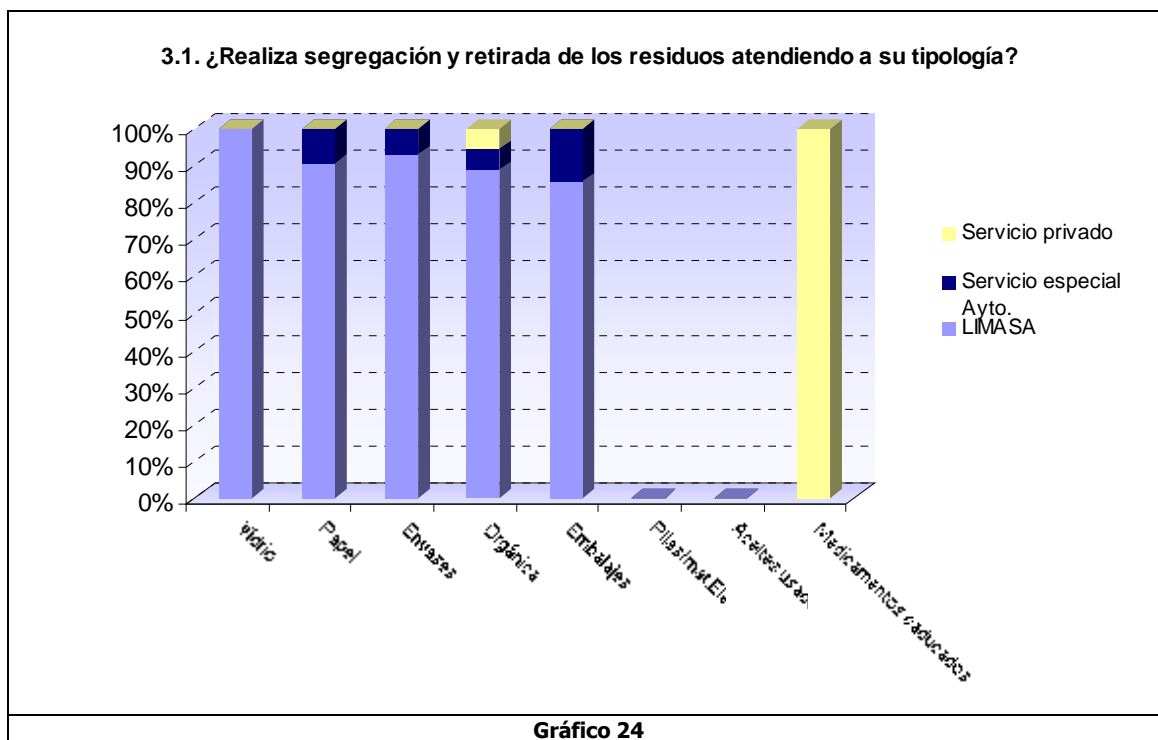
Acercas de la utilización de productos de limpieza biodegradables o respetuosos con el medio ambiente el 26% de los establecimientos han contestado afirmativamente. Este porcentaje podría disminuir considerablemente en caso de poder comprobar en todos los casos los productos utilizados en el establecimiento pues se ha detectado un alto grado de desconocimiento acerca de qué productos son realmente biodegradables o respetuosos con el medio ambiente.



Con respecto a la pregunta 2.16 se ha detectado mayoritariamente que esta no aplica pues un 66% de los establecimientos diagnosticados no dispone de vehículos propios para la actividad, aunque este sector en concreto es uno de los que más vehículos utiliza. Sólo uno de los que sí utilizan vehículos tiene en cuenta el respeto al medio ambiente a la hora de subcontratar empresas de transporte.

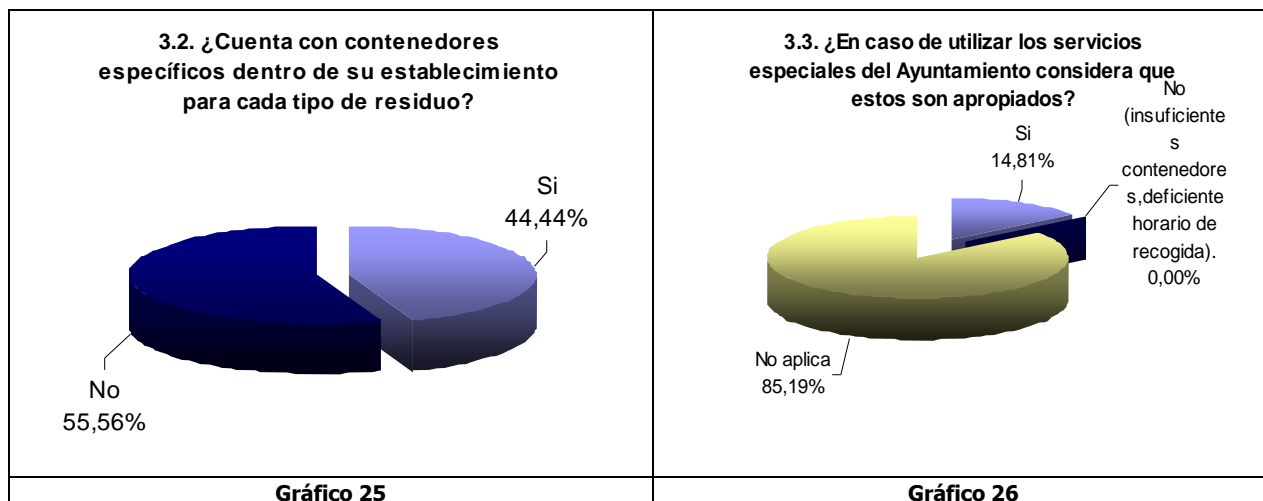
3.3. Residuos





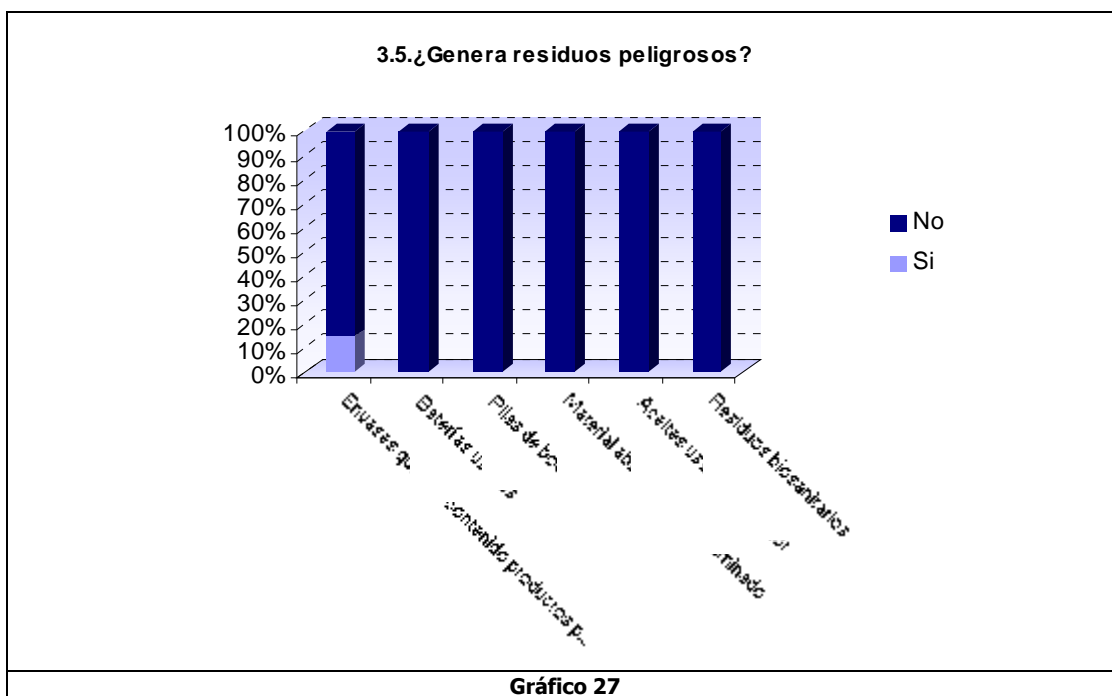
Con respecto a la segregación de residuos asimilables a urbanos se detecta un alto porcentaje de separación entre los establecimientos diagnosticados, destacando por encima de todos la del papel y los embalajes. Un hecho destacable es que existe un número elevado de establecimientos que no separa los residuos orgánicos, por otro lado muy abundantes en este sector. Por otro lado, más de un 30% de los locales no segrega los envases.

Para este tipo de residuos los establecimientos utilizan mayoritariamente los contenedores de LIMASA. Se han recogido algunas reclamaciones referentes a la dificultad de segregar los envases debido a la lejanía de los contenedores.

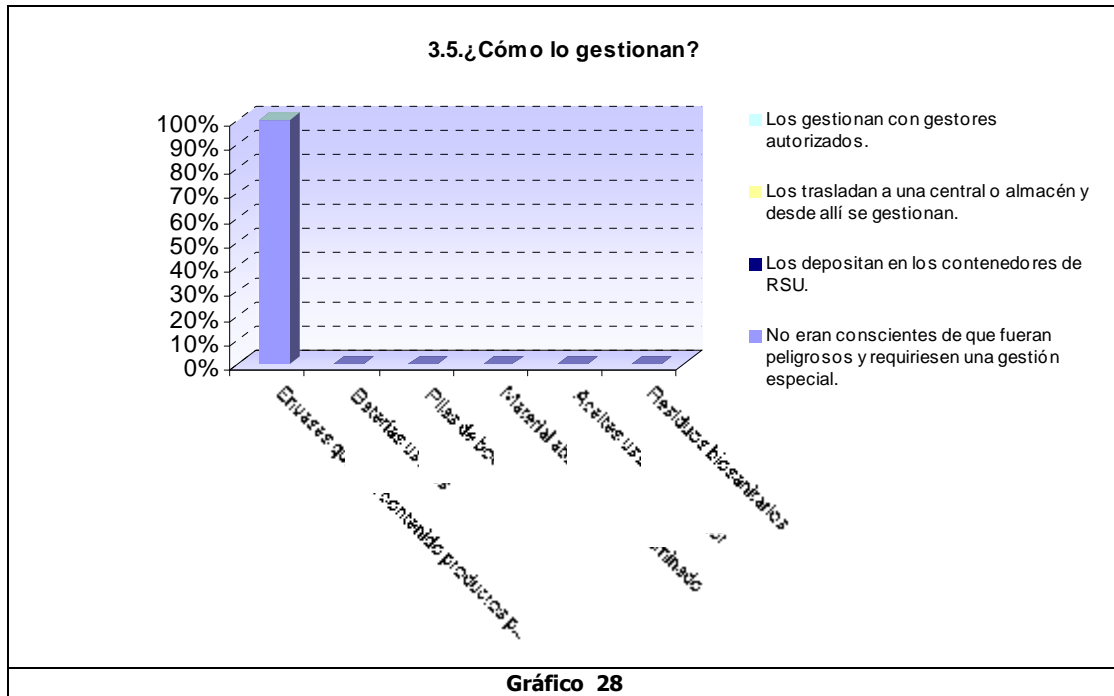


El 44% aproximadamente de los establecimientos indica que cuenta con contenedores específicos para cada tipo de residuo. Un 55% no cuenta con estos contenedores. Facilitar la instalación de este tipo de contenedores podría ser una de las metas del Centro Asesor Ambiental.

Todos los establecimientos que hacen uso de los servicios especiales de limpieza del Ayuntamiento están satisfechos, principalmente los que los utilizan los servicios de recogida en puerta.



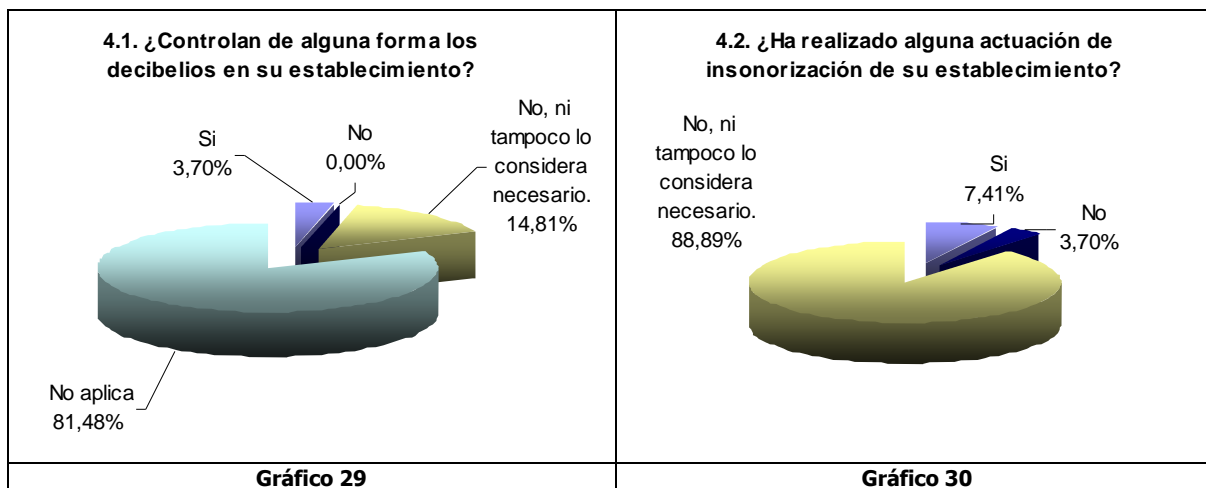
Los resultados de la evaluación acerca de los residuos peligrosos generados muestran que sólo se dan son los envases que han contenido sustancias peligrosas, estando presentes en un 15% de los establecimientos. En el resto de establecimientos, no se generan residuos peligrosos.



A la hora de la gestión, ninguno de los productores de envases que han contenido sustancias peligrosas era consciente de que estos residuos necesitaran una gestión especial.

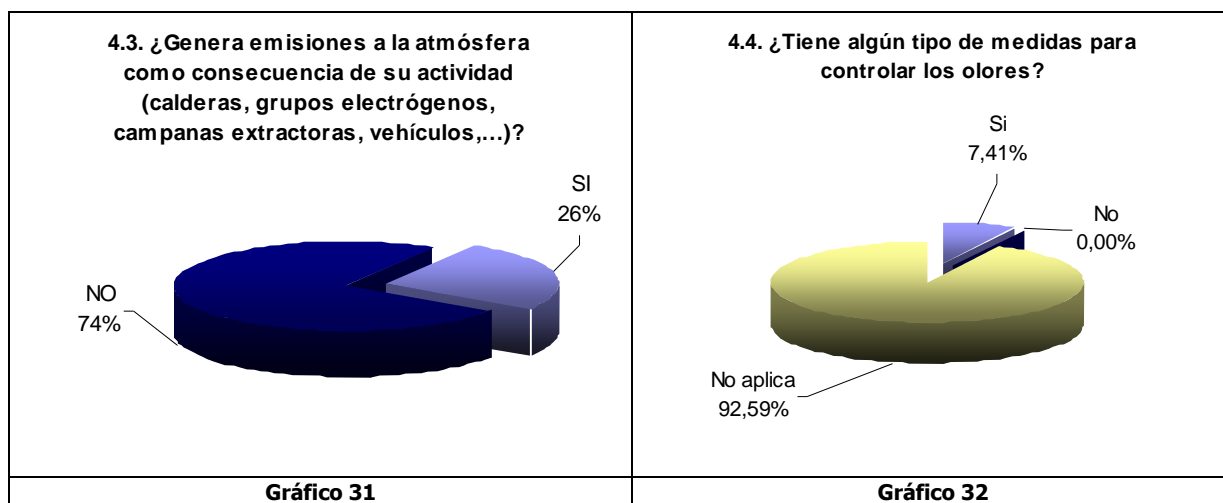
3.4. Ruidos y emisiones a la atmósfera

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.



Respecto al control propio que se hace del ruido un 15% no establece ningún tipo de medida y tampoco lo considera necesario. En el 85% restante al 81% no le aplica el control de ruidos mientras que en el 4% se han establecido medidas para su control.

En lo referente a las actuaciones de insonorización efectuadas, un 93% no las ha realizado y tampoco lo considera necesario frente al 7% que sí.



En un 26% de los establecimientos de este sector se producen emisiones a la atmósfera como consecuencia de su propia actividad frente a un 74% que no dispone de fuentes generadoras. En este sector es importante hacer hincapié en el control de las emisiones de gases refrigerantes desde los equipos de refrigeración.

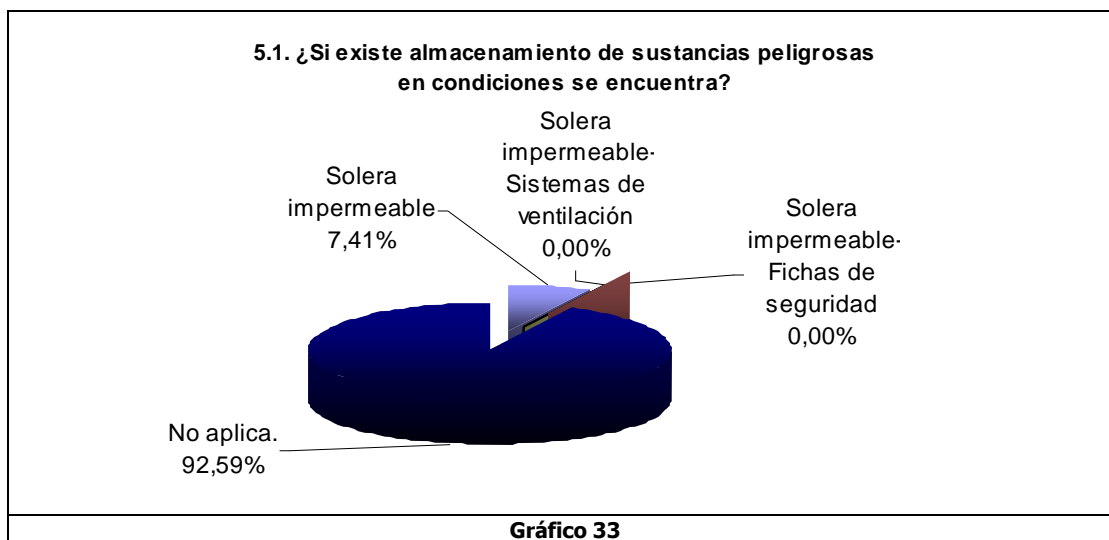


En lo relativo al control de los olores en este sector, no se han identificado establecimientos que deban disponer de medidas en este sentido y no las hayan llevado a cabo.

3.5. Almacenamiento

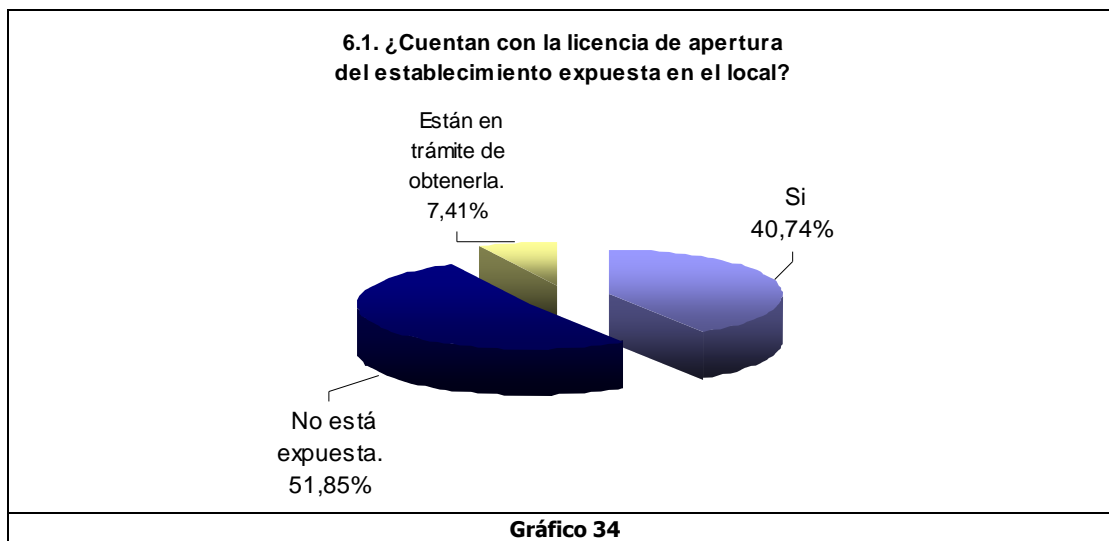
Se ha diagnosticado también la existencia de almacenamientos de sustancias peligrosas y las condiciones en que se encuentran los mismos.

A este respecto, un 93% 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. En aquellos casos que disponen de cantidades algo superiores de producto, un 7% las ubica sobre solera impermeable. En estos casos destaca la falta de fichas de seguridad de los productos orientadas a la prevención de riesgos laborales así como a la minimización de impactos ambientales en caso de incidentes o situaciones de emergencia en las que se vean involucrados estos productos.





3.6. General



En último lugar, se ha obtenido que un 41% de los comercios de venta de alimentos dispone de la licencia de apertura expuesta al público. Por el contrario, un 52% está en disposición de la misma pero no la tiene expuesta. Un 7% manifiesta estar en trámites de obtenerla.



Ayuntamiento
de Málaga



Unión Europea
FEDER

