

¿Qué tipo de residuos se generan en los restaurantes?

Restaurantes y bares generan muchos **residuos orgánicos, plásticos, vidrios e incluso de origen químico**. Algunos de ellos son reciclables y podemos utilizar los servicios comunes para su reciclaje siempre que haga la clasificación oportuna:

- **Contenedor verde**. Cristal y vidrio.
- **Contenedor azul**. Envases y materiales de cartón y papel.
- **Contenedor amarillo**. Envases y materiales de plástico y de latón, tetrabricks y latas de conserva y/o bebida.
- **Contenedor gris/marrón**. El [contenedor marrón](#) está destinado para los residuos orgánicos
- Dentro de los residuos de los restaurantes encontramos una tipología con un tratamiento especial: los “**residuos grasos**”. Dentro estos residuos, que para ser reciclados **deben ser recogidos por una empresa profesional autorizada**, encontraríamos los aceites de freidoras y otro tipo de grasas animales y vegetales relacionadas con el tratamiento, cocinado o consumo de alimentos.

[reciclaje de aceite usado](#), es obligatorio porque son un material muy contaminante: se estima que un litro de aceite puede llegar a contaminar hasta mil litros de agua.

Cómo gestionar los residuos de los restaurantes

La gestión de los residuos de los restaurantes debe ser prioritaria, de la misma forma que lo son la limpieza de espacios de almacenaje o de uso con altas probabilidades de contaminación

La **gestión de residuos en restaurantes** es bastante más compleja que en el caso de los particulares. Y es que debido a la acumulación de desperdicios acumulados en las basuras se pueden crear una gran multitud de microorganismos y plagas que pueden originar un problema para la salud pública y para la propia empresa.

Por ello la ley 22/2012 de 28 de julio contempla las actuaciones que se deben llevar a cabo en la hostelería y que todo negocio debe cumplir para estar dentro de la legalidad.

¿Qué residuos generan los restaurantes?

En primer lugar cabe mencionar cuáles son los residuos que se generan en un restaurante:

- Orgánicos
- Plásticos
- Vidrios
- Químicos

Y deben separarse en cuatro grupos diferentes:

- Reciclables

- [Orgánicos](#)
- Grasos
- No reciclables
- Los residuos grasos, como aceites o grasas animales o vegetales, cuentan con un tratamiento especial, por lo que deben ser recogidos por empresas especializadas y autorizadas.
- [La Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados es la encargada de regular la gestión de residuos en restaurantes](#) debido a que los residuos generados en estos negocios se catalogan como “residuos comerciales” y deben gestionarse a través de un comercial autorizado, no pueden, simplemente, tirarse al contenedor.
- Esta ley, en su artículo 3, hace referencia a todo lo que es considerado residuo comercial: “Residuos generados por la actividad propia del comercio, al por mayor y al por menor, de los servicios de restauración y bares, de las oficinas y de los mercados, así como del resto del sector servicios”. Por lo tanto, realizando una correcta gestión de residuos estarás contribuyendo al cuidado del medio ambiente, además de evitar males mayores, como sanciones.