

APRESENTAÇÃO DO “GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA UMA ECONOMIA CIRCULAR NO ALOJAMENTO TURÍSTICO”

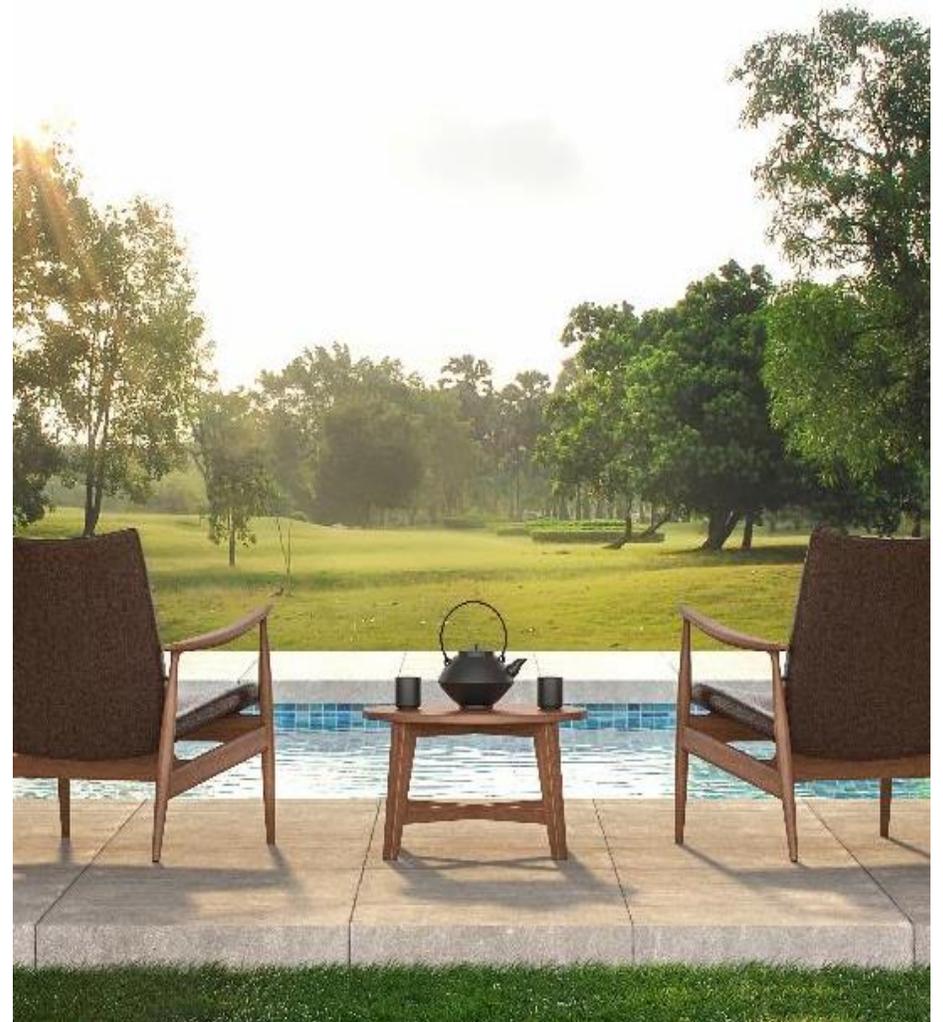
TURISMO SUSTENTÁVEL: UM MELHOR FUTURO PARA (COM) TODOS



TOMADA DE DECISÃO

TORNAR O SEU NEGÓCIO CIRCULAR

- O objetivo do Guia é desmistificar o conceito de Economia Circular e fomentar a adoção de boas práticas relevantes para tornar o seu negócio circular.
- Não há necessidade de escolher entre o benefício económico para a empresa, a sustentabilidade e transição para uma Economia Circular, porque todos são perfeitamente compatíveis.
- **Este Guia pretende demonstrar, por várias etapas, o que precisa de fazer para chegar a um modelo de negócio “circular” com mais benefício económico e ambiental.**



TOMADA DE DECISÃO

TORNAR O SEU NEGÓCIO CIRCULAR



- O Guia está dividido em 8 capítulos.
- Dentro de cada capítulo poderá consultar:
 - Uma listagem de boas práticas, de princípios orientadores e basilares de um negócio mais circular e mais sustentável e
 - Num segundo momento, um maior detalhe dessas boas práticas, onde poderá regressar sempre que necessite ou que queira saber mais.

Concentre-se nas áreas que são mais relevantes para si e que servem a sua realidade agora!

Concretize as alterações que acha que terão o maior impacto, consultando o manual sempre que precisar.

Elaborado com a colaboração da **SGS**

ESTRUTURAR UMA OFERTA COMPLETA E SUSTENTÁVEL

- A qualidade de um alojamento turístico não é suficiente para criar um destino turístico de excelência;
- Se o ambiente envolvente não estiver cuidado ou se não existir, por exemplo, ofertas de animação turísticas complementares, o cliente pode sentir-se defraudado na sua experiência, o que o levará a não repetir a mesma;
- As *reviews* na internet ajudam a escolher a primeira vez, mas se o destino não tiver outras ofertas a fidelização do cliente é menos provável.



Conceba, de forma consciente, a experiência que disponibiliza aos seus clientes.



- Procure criar valor recreativo e de lazer que é obtido diretamente sem qualquer intervenção humana pelo usufruto de paisagens, ambientes naturais e espécies animais;
- Na sua oferta alimentar, privilegie a valorização dos produtos associados à Dieta Mediterrânica;
- Promova uma oferta diversificada e integrada dos seus serviços que incluam atividades náuticas ligadas ao mergulho, vela, canoagem, observação de cetáceos e aves marinhas, pesca, passeios marítimo-turísticos e atividades de praia, que integrem a sustentabilidade na cultura náutica do mar;
- Promova e dinamize projetos de turismo de saúde e bem-estar.



ENERGIA

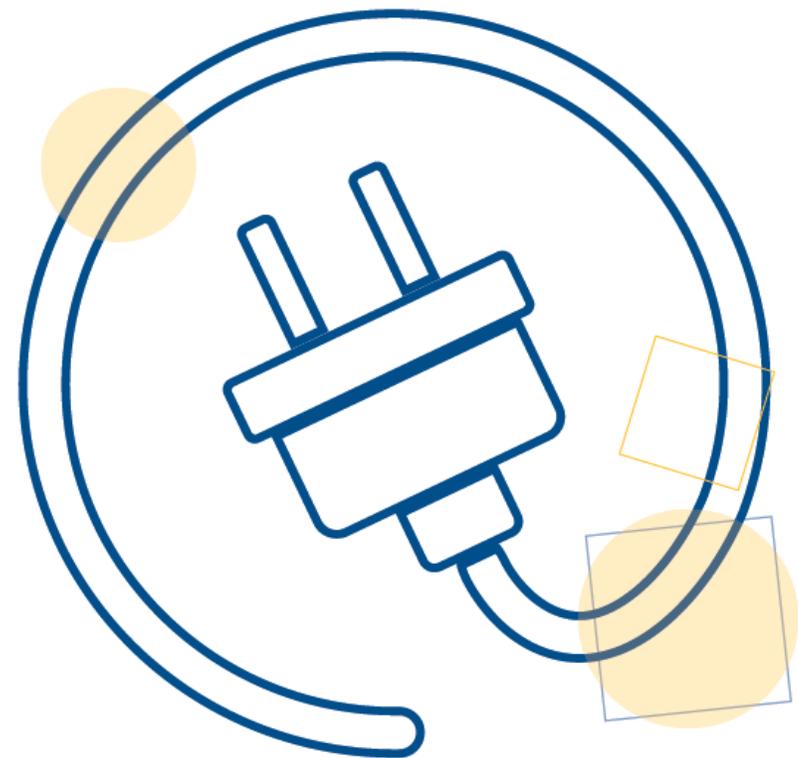
Nos mercados atuais e face à oferta disponível, é relativamente simples alterar o seu fornecedor de energia, para um que utilize fontes de energia renovável.

- É necessário monitorizar os seus consumos, através da leitura de contadores e da fatura, para identificar os serviços com maior consumo de energia num alojamento turístico:
 - Climatização dos quartos - corresponde a cerca de 50% do total.
 - Produção de água quente para fins sanitários (AQS) - representa o 2º maior consumo (15-25% do total).
 - Iluminação – representa normalmente entre 12% a 18% do total mas pode ir até 40% do consumo de energia elétrica.



ENERGIA

- Avalie a possibilidade de instalar um sistema solar térmico (para aquecimento de água) ou fotovoltaico (para produção de energia);
- Pondere a colocação de painéis solares, para produzir energia através do sol e reduzir a fatura de eletricidade e pegada carbónica;
- Instale dispositivos e tecnologias mais eficientes e automáticas nas áreas comuns de passagem (ex.: coloque sensores de presença/movimento para que as luzes se acendam e apaguem automaticamente nos halls, corredores, garagens, etc.);



ENERGIA

- Implemente uma rotina de “equipamentos desligados” para garantir que o equipamento só esteja ligado quando for estritamente necessário (não deixe os equipamentos em *stand by*, para evitar o consumo residual de energia);
- Promova a ventilação natural através de janelas, portas e claraboias, o que pode levar a poupanças de energia até 25%;
- **Na Recepção e salas comuns:**
 - Providencie informação aos clientes sobre a política ambiental do alojamento e o plano de ação de energia;



ENERGIA

- **Nas zonas de preparação de alimentos:**
 - Quando estiverem em utilização, certifique-se que os seus equipamentos de frio estão na temperatura ideal e recomendada pelo fabricante - entre 3°C e 5°C para o frigorífico e entre -18 °C e -15 °C para o congelador;
 - Se estiverem demasiado quentes, não manterão os seus alimentos frescos e isso levaria ao desperdício alimentar;
 - Se estiverem excessivamente frios, estão a consumir mais energia (apenas 1°C pode aumentar os custos de operação em 2 a 4%);



ENERGIA

- **Nos elevadores:**

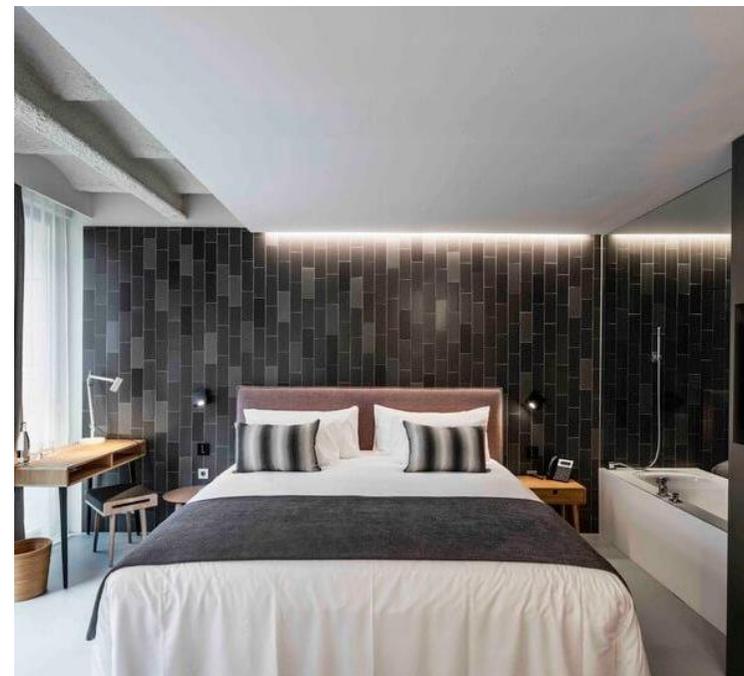
- Configure o elevador para que ele esteja parado sempre no piso onde exista maior fluxo;

- **Nos quartos:**

- Em quartos desocupados a eletricidade e a iluminação devem estar desligados e as janelas e cortinas fechadas;

- **Nas instalações de lazer:**

- Opte por utilizar uma cobertura nas piscinas, de modo a reduzir a evaporação no verão e a perda de calor no inverno;



ENERGIA

- Ao comprar um novo equipamento, **certifique-se que faz a sua pesquisa da forma certa e toma a melhor decisão.**

Pode ser tentador escolher a opção mais barata. Mas isso geralmente é uma falsa economia: o custo de operação do equipamento durante a sua vida útil pode ser várias vezes maior do que o próprio preço inicial de compra.

- A iluminação LED é, atualmente, a tecnologia mais eficiente e apresenta elevados níveis de durabilidade. Para além destas vantagens, a iluminação LED demonstra também ter um menor contributo para o aquecimento dos espaços.





Uma das causas do elevado consumo energético dos edifícios é a perda de energia pela reduzida eficiência de soluções de isolamento térmico, o que leva a uma utilização exorbitante de equipamentos de climatização.

Assim, em caso de reabilitação, ou construção de um novo alojamento, deve consultar o **Guia de Boas Práticas sobre construção sustentável em Empreendimentos Turísticos**.

Deve também consultar o **Guia para a neutralidade carbónica em empreendimentos turísticos**.

The poster has a blue background. At the top left are logos for 'toho', 'NOVA Turismo & Hospitality Platform', and 'TURISMO DE PORTUGAL'. Below these is a yellow banner with the text 'WEBINAR 25 FEVEREIRO | 15H00 PARTICIPE!'. The main title 'CONSTRUÇÃO SUSTENTÁVEL EM EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS' is in white. Below it, the subtitle 'TURISMO SUSTENTÁVEL: UM MELHOR FUTURO PARA [COM] TODOS' is in white. At the bottom left are logos for 'AHRESP', 'CNIG', 'FEDERAÇÃO PORTUGUESA DE GOLFE', and 'TRAVEL WITHOUT PLASTIC'. At the bottom right is the text 'FINANCIADO FUNDO AMBIENTAL'. On the right side of the poster is a photograph of a white building with a red roof and a wooden fence, surrounded by trees.

The poster has a blue background. At the top left are logos for 'toho', 'NOVA Turismo & Hospitality Platform', and 'TURISMO DE PORTUGAL'. Below these is a yellow banner with the text 'WEBINAR 11 MARÇO | 15H00 PARTICIPE!'. The main title 'NEUTRALIDADE CARBÓNICA EM EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS' is in white. Below it, the subtitle 'TURISMO SUSTENTÁVEL: UM MELHOR FUTURO PARA [COM] TODOS' is in white. At the bottom left are logos for 'AHRESP', 'CNIG', 'FEDERAÇÃO PORTUGUESA DE GOLFE', and 'TRAVEL WITHOUT PLASTIC'. At the bottom right is the text 'FINANCIADO FUNDO AMBIENTAL'. On the right side of the poster is a photograph of a wooden deck with a table and chairs, overlooking a lake and mountains under a bright sky.

ÁGUA

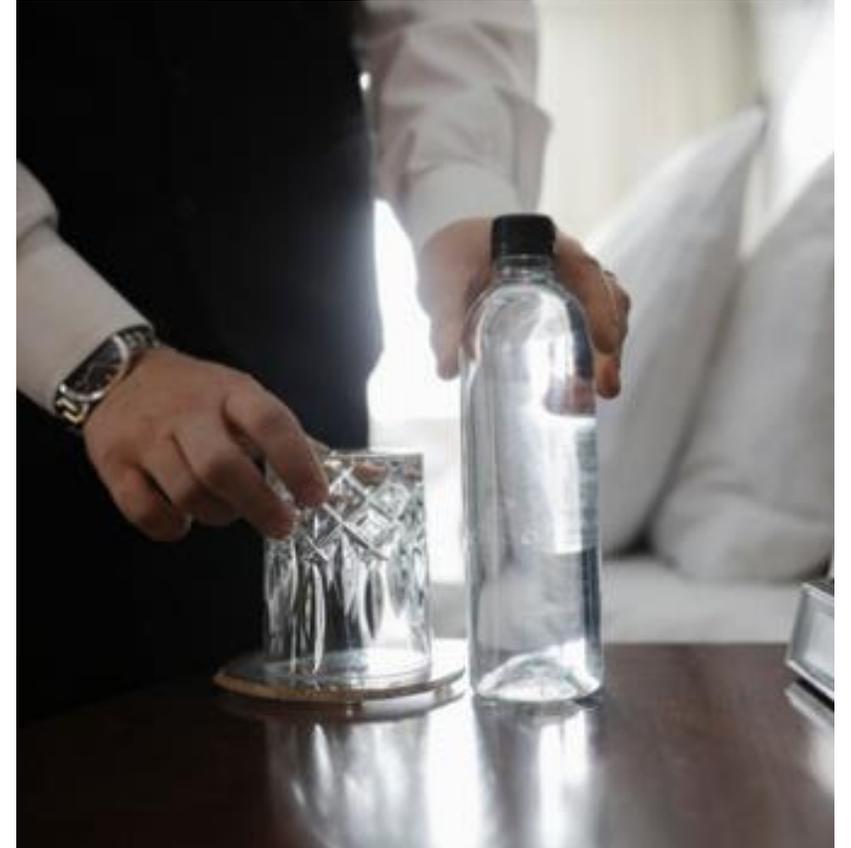
Ainda que disponível nas nossas torneiras, a água potável é um recurso cada vez mais precioso no nosso planeta.

Esta área deve ser alvo de análise e intervenções no sentido de minimizar o seu consumo.

- **As áreas de preparação e confeção dos alimentos, as operações de limpeza, as piscinas e a lavandaria são responsáveis por um consumo significativo de água.**

Assim, quanto mais eficiente for a utilização de água no seu alojamento, melhor para os seus custos e para o ambiente.

- Realize verificações regulares do seu sistema de abastecimento de água para identificar e reparar antecipadamente eventuais problemas.

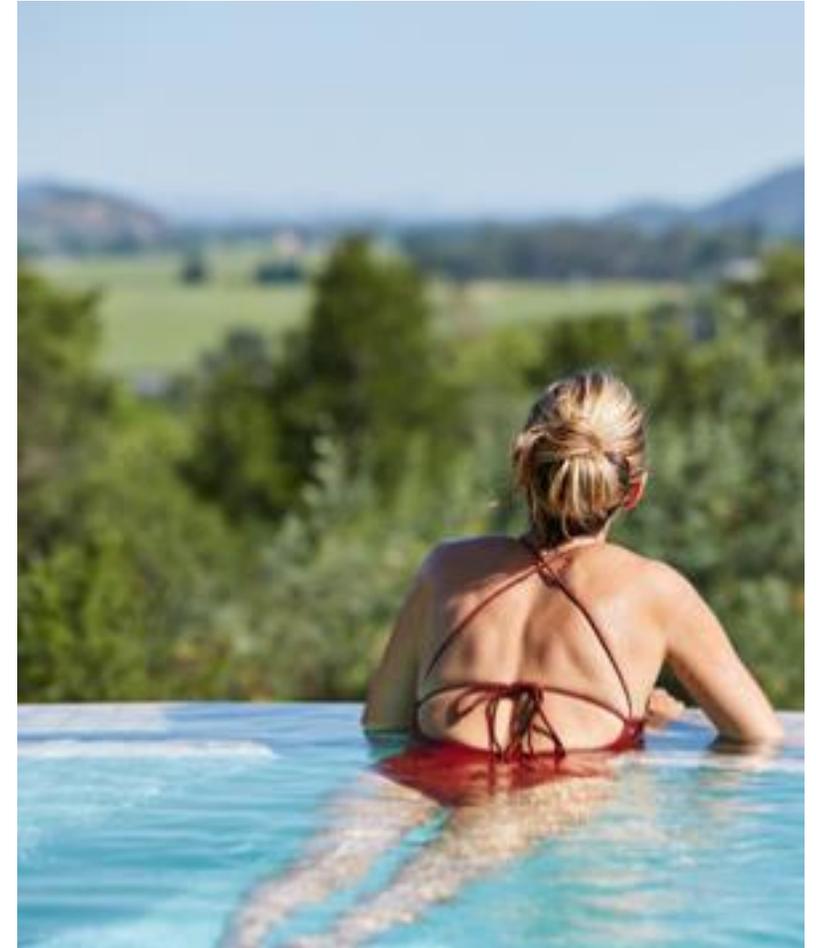


ÁGUA

- Instale sensores ou pedais nas torneiras. Para além de ser uma opção mais higiénica, permite poupanças significativas;
- Avalie a adequação da utilização dos autoclismos.

Quando possível, ajuste o volume de descarga do autoclismo para o mínimo; nos casos de autoclismos de dupla descarga, ou autoclismos com interrupção de descarga, opte por utilizar uma descarga de menor volume para usos que não necessitem da descarga total.

- **Nas Piscinas e SPA's**, opte por recircular a água, evitando consumos excessivos da rede pública, e por realizar a limpeza das piscinas através de robôs.



ÁGUA

■ Nos espaços verdes e jardins:

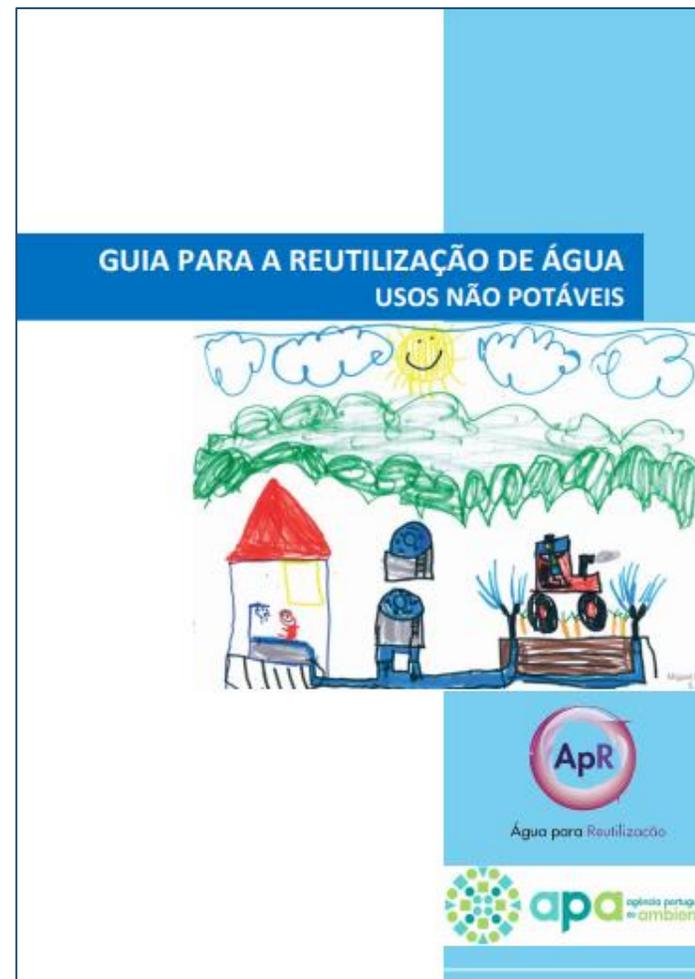
- Recolha e utilize "água verde";
- Escolha espécies de plantas adaptadas ao clima da região. Plantas com reduzidos consumos hídricos e elevada resistência a oscilações climáticas leva a que não seja necessárias regas frequentes;
- Programe a altura de rega para o início da manhã ou ao fim da tarde, de modo a minimizar as perdas por evaporação;
- Instale dispositivos que permitam a interrupção da rega quando ocorre precipitação.





A APA (Agência Portuguesa do Ambiente) publicou, em Out/19, o Guia para a Reutilização de água – Usos não potáveis.

Este Guia tem como objetivo a utilização de águas residuais tratadas para determinados usos, minimizando os riscos associados e tornando-se uma fonte alternativa em termos de disponibilidade de água.



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

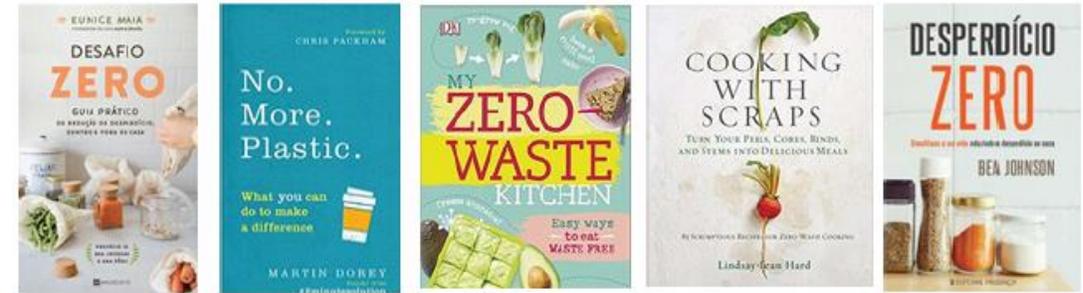
- Crie menus sazonais, adaptados às estações do ano e ao tipo de colheitas disponíveis que privilegiem opções de aquisição locais;
- Reduza a dependência de carne e laticínios nos seus pratos;
- Utilize uma grande variedade de ingredientes de origem vegetal;
- Cultive os seus próprios alimentos (ex.: legumes, frutas, ervas aromáticas) com recurso a hortas verticais/horizontais ou canteiros aromáticos;
- Compre ingredientes que de outra forma seriam resíduos;
- Promova as doses individuais de refeição, em detrimento dos *buffets*;
- Garanta a implementação de um bom sistema de gestão de *stocks*.



ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

- Tente utilizar os mesmos ingredientes várias vezes ao longo da carta/menu.
- Reutilize os ingredientes que sobram da confeção de outras refeições, aproveitando para recriar o seu menu;
- Monitorize regularmente o desperdício alimentar originado dentro e fora da cozinha, por forma a definir e implementar medidas de redução;
- Antes de se transformarem em desperdício, encaminhe os alimentos que tenham sobrado, e que não tenham sido servidos ou expostos, a instituições de solidariedade social (como por exemplo a *Refood* e a *Zero Desperdício*) ou mais económico (como por exemplo a *Fair Meals* e a *Too Good To Go*).





Fair Meals: plataforma que disponibiliza informação sobre refeições excedentes de restaurantes que podem depois ser recolhidas no local. Os descontos podem ir até aos 90%. E, no final, 10% da receita da Fair Meals reverte a favor de instituições de solidariedade social.

Alimente quem o alimenta: plataforma lançada pelo Ministério da Agricultura a partir da qual qualquer produtor pode anunciar os seus produtos para encomenda/entrega.



EMBALAGENS

As embalagens são todos os produtos, feitos de materiais de qualquer natureza, utilizados para conter, proteger, movimentar, manusear, entregar e apresentar mercadorias, tanto matérias-primas, como produtos transformados, desde o produtor ao utilizador ou consumidor.

Os materiais constituintes mais comuns são os plásticos, papel e cartão, metais e vidro.

- A embalagem é um grande aliado dos alojamentos turísticos e das atividades conexas, como a restauração, uma vez que, permite a disponibilização de produtos em unidose, mantém os alimentos frescos e ajuda a reduzir o desperdício alimentar.



EMBALAGENS

- Não deve ser esquecido que o **primeiro passo é eliminar**. Por vezes há situações que perpetuamos e não nos questionamos sobre as alternativas existentes. Um bom exemplo, é o copo para lavar os dentes descartável e embrulhado em plástico. Porque não substituir por um copo reutilizável lavado?
- Depois de reduzir qualquer embalagem de transporte evitável, a **próxima etapa é substituir**, sempre que possível, a embalagem de uso único **por embalagens reutilizáveis**.
- As bebidas refrigerantes, os sumos, as cervejas, os vinhos de mesa e as águas minerais naturais, de nascentes ou outras águas embaladas, destinadas a consumo imediato no próprio local, são acondicionadas em embalagens primárias reutilizáveis, sempre que exista essa oferta no mercado (a partir de 1jan23).



EMBALAGENS

- Compre a granel, mude para recargas e trabalhe com os seus fornecedores para reduzir o consumo de embalagens para transporte;
- De forma transversal, todas as embalagens de plástico utilizadas na sua atividade devem ser reutilizáveis, recicláveis, biodegradáveis (que se decompõem e retornam à natureza um ano após a sua deposição) ou compostáveis (que se degradam totalmente e devolvem nutrientes essenciais à Terra);
- No que respeita aos *amenities*, já existem no mercado várias soluções de dispensadores coletivos invioláveis e seguros (normalmente para gel de banho e champô) e, quando tal não é possível, com embalagens de cartão ou em matéria vegetal, normalmente cana-de-açúcar.



EMBALAGENS

- É improvável, pelo menos a curto prazo, que seja capaz de eliminar ou reutilizar todas as embalagens.



A próxima etapa é garantir que qualquer embalagem descartável que entre no seu alojamento tenha como destino final a reciclagem.

- Dispor de contentores de reciclagem separados, e identificados.





O **Turismo de Portugal** em parceria com a **Travel Without Plastic** desenvolveu três ferramentas para os alojamentos turísticos e os seus respetivos restaurantes: um Guia para a redução do plástico de uso único nos hotéis; uma *Check-list* de autoavaliação e um Guia para comunicar a sustentabilidade junto dos clientes.



TRAVEL WITHOUT PLASTIC TURISMO DE PORTUGAL

WEBINAR
8 MARÇO | 15H00
PARTICIPE!

COMEÇAR OU ACELERAR A REDUÇÃO DE USO ÚNICO NO ALOJAMENTO TURÍSTICO
(presentations in English)

TURISMO SUSTENTÁVEL:
UM MELHOR FUTURO PARA [COM] TODOS

toho CNIG Associação de Restaurantes de Portugal AHRESP FINANCIADO FUNDO AMBIENTAL

TRAVEL WITHOUT PLASTIC TURISMO DE PORTUGAL

WEBINAR
9 MARÇO | 15H00
PARTICIPE!

COMO REDUZIR OS PLÁSTICOS DE USO ÚNICO NO ALOJAMENTO TURÍSTICO E MANTER O STAFF E CLIENTES SEGUROS
(presentations in English)

TURISMO SUSTENTÁVEL:
UM MELHOR FUTURO PARA [COM] TODOS

toho CNIG Associação de Restaurantes de Portugal AHRESP FINANCIADO FUNDO AMBIENTAL

CONSUMÍVEIS

- Utensílios de trabalho, produtos de limpeza, algumas fardas e, recentemente, EPI's e outros consumíveis **são fontes de desperdício significativo para uma empresa.**
- Faça uma lista de todos os itens consumíveis que utiliza (velas, menus, decorações, etc.);
- Certifique-se de que qualquer roupa comprada, incluindo a dos seus colaboradores, foi fabricada com tecidos reciclados ou tecidos feitos de fibras sustentáveis ou conteúdo reciclado;
- **Valorize produtos de limpeza com o rótulo ecológico da União Europeia EcoLabel** - certificação ecológica atribuída a todos os produtos e serviços que garantem um impacto ambiental reduzido durante o seu ciclo de vida.



CONSUMÍVEIS

- Prefira produtos regionais e/ou nacionais. Para além de ajudar a economia nacional, reduz a pegada ambiental associada ao transporte;
- Adira a faturas eletrónicas em detrimento das faturas em papel;
- Opte por proceder ao reenchimento dos seus tinteiros quando estes ficam vazios, em alternativa à compra de tinteiros novos;
- Evite imprimir o seu menu. Em alternativa disponibilize-o através de uma aplicação móvel;
- Substitua os toalhetes de papel descartáveis das instalações sanitárias por panos reutilizáveis ou secadores eficiente.





Rótulo Ecológico Europeu – permite aos consumidores identificarem facilmente os produtos ecológicos oficialmente aprovados.

À exceção dos alimentos, bebidas e medicamentos, existem já vários produtos e serviços com este rótulo, incluindo têxteis, tintas, detergentes, equipamentos, etc.



Portugal Sou Eu – visa a dinamização e valorização da oferta nacional com assinalável incorporação nacional.



GESTÃO DE RESÍDUOS

É necessário ter em conta que o combate à produção de resíduos passa, inevitavelmente, pelo incentivo da **Política dos 5 R's**, que é uma evolução da anterior política dos 3 R's.

- Esteja atento aos seus fornecedores, pois muitos deles possuem sistemas de fornecimento e recolha fechados para os seus fluxos específicos de resíduos;
- Sobraram refeições? Comprou ingredientes a mais? Não desperdice os seus excedentes.

Em vez disso, redistribua ou crie ofertas personalizadas para os seus clientes.



GESTÃO DE RESÍDUOS

- **Resíduos orgânicos**

São aqueles que resultam da preparação e confeção de alimentos, como restos de produtos frescos não embalados e resíduos biodegradáveis de jardins e parques. Estes resíduos quando devidamente encaminhados, **podem e devem, ser aproveitados para a produção de um composto agrícola**, podendo contribuir igualmente para a valorização energética, através da produção de biogás.

- **Óleos alimentares usados (OAU)**

Podem ser reciclados para a **produção de biodiesel**, (combustível mais sustentável e alternativo aos combustíveis de origem fóssil) ou para a **produção de sabão e velas**.



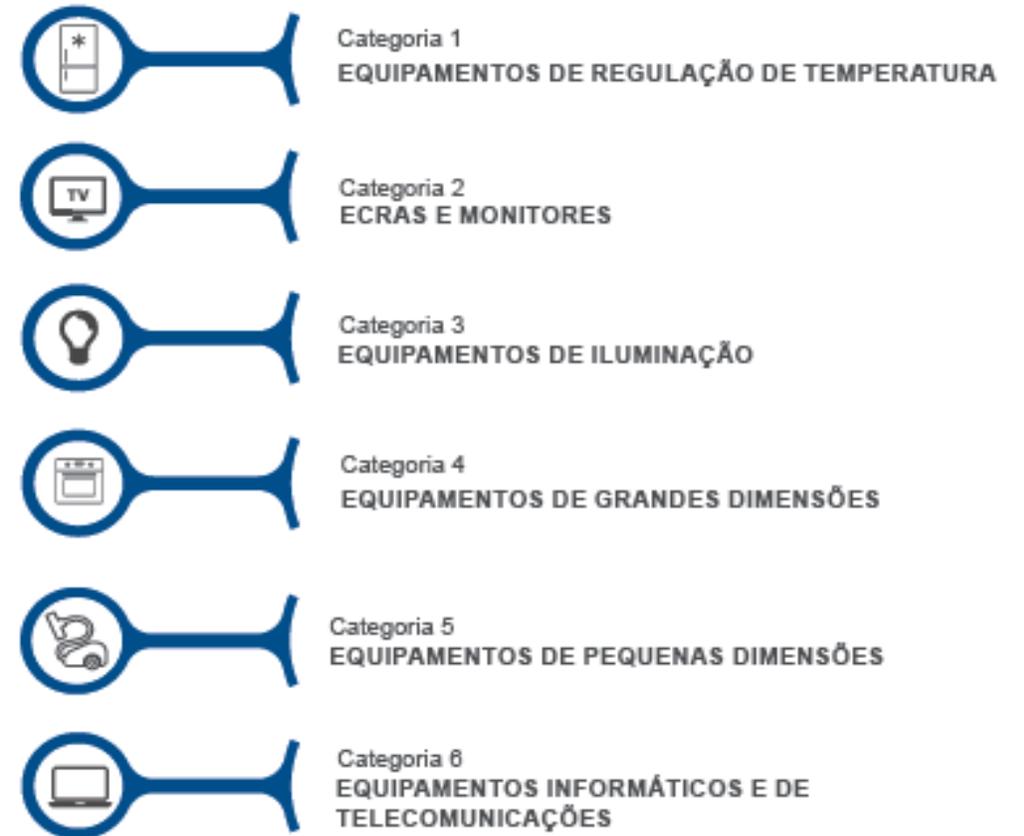
GESTÃO DE RESÍDUOS

■ Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE)

São todos os resíduos, incluindo os seus componentes, subconjuntos e consumíveis, que fazem parte integrante dos equipamentos elétricos e eletrónicos.

Quando rejeitados, dividem-se em 6 categorias.

Se devidamente encaminhados, estes resíduos **podem se recuperados para a incorporação de determinados materiais em novos equipamentos**, reduzindo a necessidade de consumir mais recursos.



GESTÃO DE RESÍDUOS

▪ Rolhas de Cortiça

Apesar de este resíduo não poder ser reciclado na produção de novas rolhas para vinhos, este podem ser aproveitado para outras aplicações nomeadamente na **produção de bases de copos, de pavimentos, de materiais de isolamento, de componentes para a indústria automóvel**, entre outros.

Campanha de recolha de rolhas de cortiça (*Green Cork*), promovida pela Quercus.



▪ Consumíveis informáticos: tinteiros e toners

Os tinteiros **devem ser recicláveis**, permitindo poupar recursos essenciais para o fabrico de novos tinteiros e evitar a sua deposição em aterro.

Contactar um fornecedor destes produtos para solicitar a recolha dos tinteiros.





A **WasteApp** é uma aplicação, para PC ou telemóvel, desenvolvida pela Quercus para informar o cidadão dos destinos de vários resíduos que não podem ser colocados nos ecopontos.

A WasteApp indica-lhe o local mais próximo onde os colocar para reutilização e reciclagem.



O que quer deitar fora?

🔍 Experimente Lâmpadas

[Subscriva a Newsletter](#)



GESTÃO DE INFRAESTRUTURAS

- A forma como faz a gestão do espaço físico em que trabalha é uma parte vital do conceito de Economia Circular.
- Os móveis que compra; os tapetes e a tinta que escolhe para a decoração do seu espaço; o equipamento de cozinha em que investiu, são pontos de decisão que precisam de ser pensados com cuidado.
- Compre, sempre que possível, equipamentos usados e recondicionados;
- Renove, recondicione e reutilize móveis, utensílios e acessórios.



GESTÃO DE INFRAESTRUTURAS

- Ao comprar um equipamento, certifique-se que escolhe um duradouro e projetado para ser facilmente reparado.

Embora o custo inicial possa ser mais elevado, conseguirá prolongar a vida útil do equipamento e substituí-lo com menos frequência.

- O conceito mais atual é substituir uma transação de compra, pelo aluguer do equipamento, pagando uma mensalidade, com possibilidade de atualização.
- Aproveite as embalagens provenientes de fornecedores para utilidades diversas, como por exemplo suportes de velas ou bancos/cadeiras.





O **HOSPES** é o programa corporativo de Responsabilidade Social e Sustentabilidade Ambiental da Associação da Hotelaria de Portugal.

Tem como objetivo a doação de bens e equipamentos a instituições de solidariedade que, por sua vez, poupam em novas aquisições e duplicam a vida útil do bens e equipamentos.

PROGRAMA HOSPES SHARING IS CARING



TRANSPORTE E FORNECEDORES

Os transportes são um dos maiores consumidores de combustíveis fósseis, pelo que ainda existe um longo caminho a percorrer antes de poderem entrar a bordo no conceito de Economia Circular.

- Crie pacotes de lazer sem carros, oferecendo descontos aos clientes que chegam de transportes públicos;
- Encoraje, caso seja possível, os seus colaboradores a deslocarem-se através de meios elétricos (bicicletas e/ou trotinetes) dentro do alojamento e nas curtas deslocação para fora do mesmo;
- Opte por fornecedores com frota elétrica de distribuição;
- Compre produtos frescos e bebidas em caixas ou recipientes reutilizáveis e retornáveis.





A **Associação Utilizadores de Veículos Elétricos (UVE)**, é um organismo sem fins lucrativos com a missão de promover a mobilidade elétrica partilhada.

Divulga empresas de partilha de veículos (carros, motos, bicicletas), de preferência, 100% elétricos.





Obrigado!

Para mais informações:

Susana Leitão

Coordenadora do Departamento da Qualidade e Ambiente

AHRESP

susana.leitao@ahresp.com