

Cada año en Cantabria se envían al vertedero **120.000 toneladas de materia orgánica reciclable**. A los restaurantes y bares se les atribuye una producción de **11 kilos por cada persona y año**.

Gracias a su profesionalidad, la hostelería es, de toda la cadena de la alimentación, el sector donde menos residuos orgánicos se generan, muy por detrás de la producción, el procesado, la distribución y, por supuesto, los hogares.

Mediante la **recogida separada de residuos orgánicos** recuperaremos estos residuos para transformarlos en **compost de calidad**, minimizando el impacto ambiental, el gasto y la pérdida de recursos.

Con esta medida podrás **reducir la huella ecológica de tu establecimiento** y contribuir en el progreso de Cantabria hacia la sostenibilidad y la economía circular.



COSTE DE GESTIÓN

Esto le cuesta a tu ayuntamiento cada tonelada de residuo

EN VERTEDERO

100€

(+impuestos)

EN COMPOSTAJE

85€

(libre de impuestos)

Si lográsemos separar todos nuestros residuos orgánicos se ahorrarían cada año unos 1,8 millones de euros de todos los cántabros.

EN EL RECICLAJE

El marrón está de moda



YA PUEDES UTILIZAR EL
CONTENEDOR MARRÓN
PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS DOMÉSTICOS
Infórmate de todo en organica.cantabriacircular.com

GUÍA DE LOS RESIDUOS ORGÁNICOS
EN LA **HOSTELERÍA**



EN EL RECICLAJE

El marrón está de moda

TODOS LOS TIPS

SEPARA TUS RESIDUOS

Reorganiza los contenedores. Utiliza bolsas compostables. Aparta los impropios.

EN LA MATERIA PRIMA

Lleva un control de existencias adecuado que tenga en cuenta las fechas de caducidad.

EN LA ELABORACIÓN

Prioriza los alimentos que se estropearán pronto. No te excedas en el tamaño de las raciones.

EN EL RESTAURANTE

Facilita y promueve que tus clientes se lleven las sobras. Un contenedor compostable es buena publicidad ...y se puede cobrar.

¡RECUERDA!
El mejor residuo es aquel que no se produce

¿Qué depositar en el contenedor marrón?

En el contenedor marrón deben depositarse los restos de materia orgánica que son biodegradables:

- **Restos de comida**, cocinados o sin cocinar.
- **Desperdicios** de fruta y verdura, residuos de carne y pescado, **cáscaras** de huevo, marisco y frutos secos.
- **Posos** de café e infusiones.
- Papel de cocina y servilletas usadas, platos desechables, vasos y cubiertos de material **compostable**.
- Bolsas de **papel alimentario**.

¿Qué depositar en el contenedor de resto?

El contenedor de resto seguirá siendo útil para depositar todos los residuos que no tienen cabida en otros contenedores:

- Material **textil sanitario**: productos de higiene usados como toallitas húmedas, mascarillas, pañales, tampones y compresas, pequeños residuos de curas domésticas (tiritas, esparadrapos, vendas, algodón, gasas...), hilo dental, bastoncillos, etc.
- **Otros productos de aseo e higiene**: maquinillas de afeitarse, cepillos de dientes, preservativos, limas, esponjas, etc.
- **Residuos de mascotas**: Excrementos, sustrato para jaulas, arena para gatos.
- **Polvo** de barrer, bolsas de aspiradora llenas.
- Platos y tazas de loza, cristales, vajillas o cubiertos y **otros objetos de menaje** que sean de vidrio, plástico o metal.
- **Objetos de plástico, metal o madera que no sean envases**, como juguetes y utensilios rotos.



- **Pequeños objetos de madera** como mondadientes, palillos de helado y de comida china, etc.
- Cerillas, colillas, cenizas, carbón.
- Serrín, pequeños **restos de jardinería** y ramos de flores.



¿DUDAS?

Escanea el QR y consulta nuestro clasificador de residuos.



Así es el sistema de contenerización de residuos domésticos en Cantabria

Recuerda: si los residuos orgánicos se mezclan con otros materiales no biodegradables no se pueden reciclar. Deposita cada cosa en su contenedor.



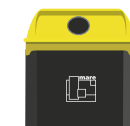
MARRÓN

Residuos orgánicos



VERDE

Fracción resto



AMARILLO

Envases de plástico y metal



AZUL

Papel y cartón



NARANJA

Aceite usado



ROJO

Textil



IGLÚ VERDE

Vidrio

