

De camino a un 2025 *Waste Free*

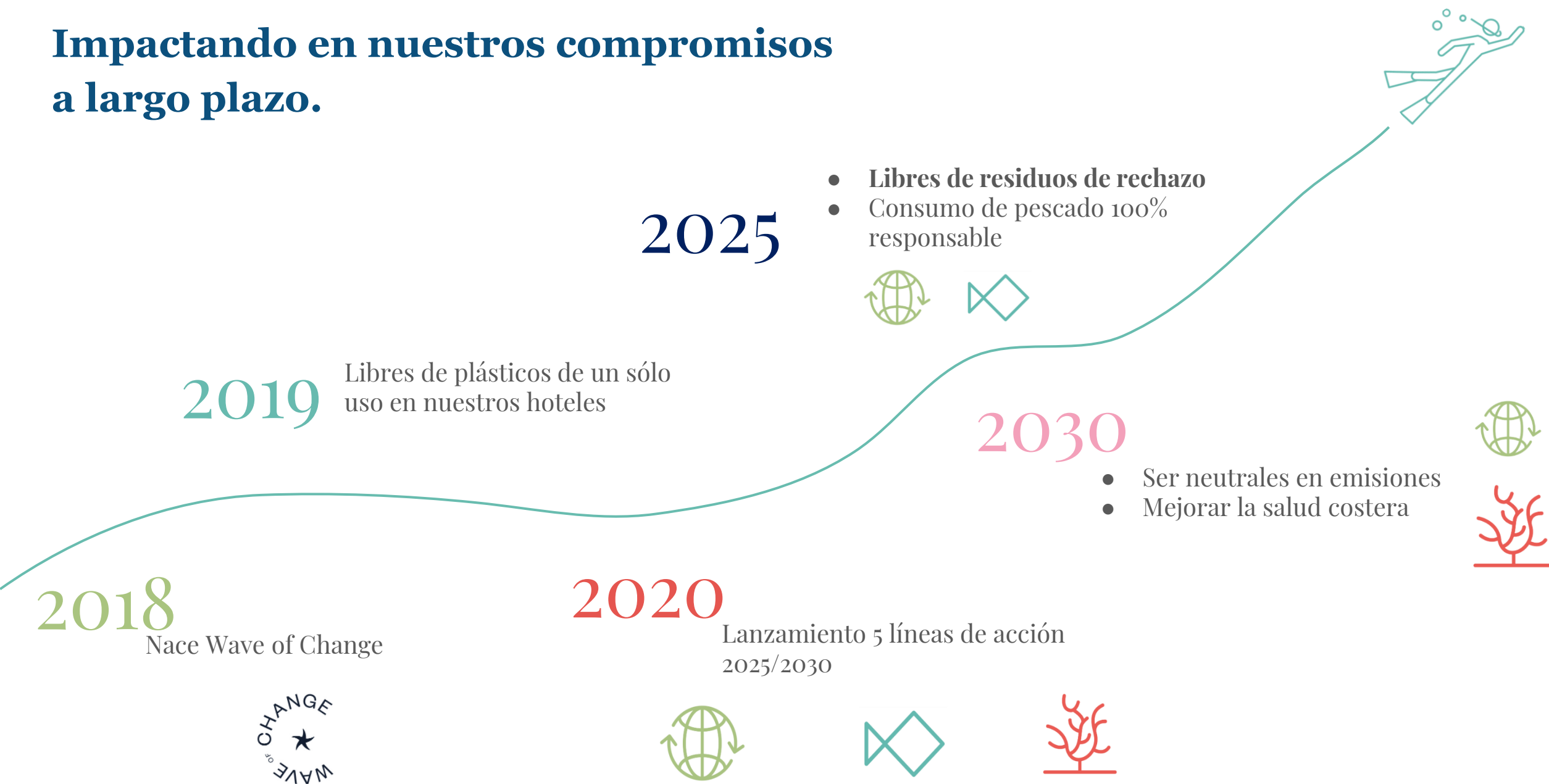


IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Contexto y antecedentes



Impactando en nuestros compromisos a largo plazo.





Libres de residuos a vertedero en 2025



Implementación Proyecto 3R



EQUIPO 3R



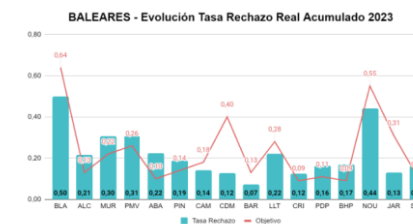
SISTEMA SEPARACIÓN



BÁSCULAS



INFORMES

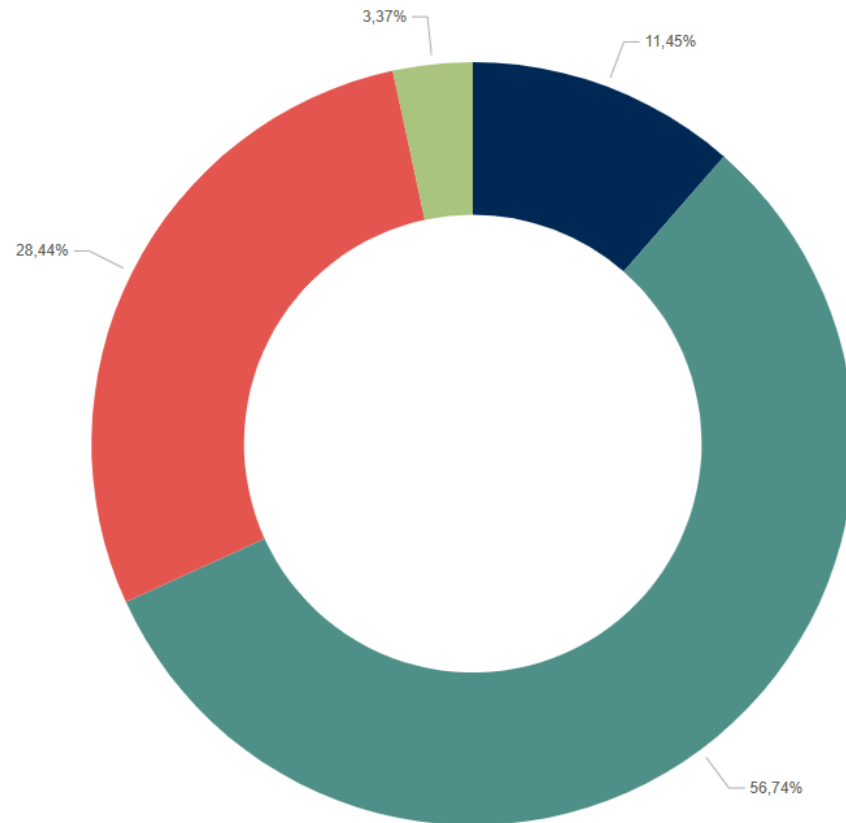




Residuo orgánico

Distribución residuos Iberostar Baleares 2023

● Rechazo ● Orgánico ● Reciclable ● Poda



Contexto legislativo

Desperdicio alimentario

- En 2023 se aprueba en España la **Ley de Pérdidas y Desperdicio alimentario**.
- Objetivo: cualquier agente de la cadena alimentaria debe aplicar **medidas para la prevención y reducción de su desperdicio alimentario** en sus procesos productivos.
- Jerarquía prioridades:
 - 1. Donación
 - 2. Transformación en otros productos
 - 3. Alimentación animal
 - 4. Reciclaje /Compostaje / Valorización energética



Reducción del desperdicio alimentario



Principales líneas de acción

	sep-22	sep-22	sep-22	sep-22
	8	9	10	11
Entradas				
1. Desayuno	0	0	0	0
2. Almuerzo	11	7	6	17
3. Cena	40	42	37	52
Residentes				
1. Desayuno	436	430	394	342
2. Almuerzo	201	198	161	117
3. Cena	408	397	357	315
Salidas				
1. Desayuno	69	55	86	93
2. Almuerzo	0	0	0	0
3. Cena	0	0	0	0
Total Servicios				
1. Desayuno	505	485	480	435
2. Almuerzo	212	205	167	134
3. Cena	448	439	394	357
Total Regímenes				
All Inclusive	197	190	154	127
Hab. y Desayuno	28	32	34	28
Media Pensión Almuerzo	9	9	7	7
Media Pensión Cena	245	243	234	240
Media Pensión Plus	0	0	0	0
Pensión Completa	6	6	6	6
Pensión Completa Premium	0	0	0	0
Solo Habitación	0	0	0	0



Control ocupaciones y comensales

Reajustar producciones



Reajustar exposiciones en buffets y formatos

Resultados Iberostar Santa Eulàlia (Fracción de orgánica)



Iberostar Santa Eulàlia



- En 2022 se implantó el equipo 3R y se pesa todo, conseguimos así una clara imagen y controlamos de una forma veraz los kilos de orgánico que se arrojan al contenedor.

Iberostar Santa Eulàlia



Adecuación de una zona de triaje para el equipo 3R y se ha instalado báscula para realizar los pesajes





En **2022 se empieza con el pesaje real** de los residuos mediante báscula. Se realizan pesajes con lectura de código QR de cada contenedor mediante PDA , que es asociado a una determinada fracción.
Esta información es volcada a una plataforma , supervisada por parte de los responsables de 3R

03/10/2023

Búsqueda Rápida Campos Ordenar por Agrupar por Email Exportar | Búsqueda Avanzada Búsqueda dinámica + Nuevo Resumen

Fecha: Entre 01/09/2023 00:00:00 y 30/09/2023 23:59:59 Residuo: Que contenga ORGANICO + Agregar filtro Guardar filtro

Tipo Pesada => GENERAL										
	Id Pesadas	Fecha	Tag	Bruto	Neto	Tara	Ubicacion	Residuo	Hotel	Tipo Pesada
...	210.168	01/09/2023 16:16:37	11181	250,5	204,0	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL
...	210.329	01/09/2023 22:34:09	11191	272,0	225,5	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL
...	210.601	02/09/2023 15:19:18	11181	264,5	218,0	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL
...	210.796	02/09/2023 23:06:36	11191	276,0	229,5	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL
...	211.019	03/09/2023 14:32:08	11191	218,5	172,0	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL
...	211.219	03/09/2023 21:28:30	11181	273,0	226,5	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL
...	211.298	03/09/2023 23:03:07	11193	141,5	95,0	46,5	GENERICA	ORGANICO	HOTEL STA. EULALIA	GENERAL

Iberostar Santa Eulàlia



Resultados 2022 vs 2023 (Fracción de orgánico)

TIPO DE FRACCIÓN	Kg totales temporada 2022	Kg totales temporada 2023 (Hasta septiembre)	TASA (Kg/estancia) 2022	TASA (Kg/estancia) 2023 hasta septiembre
Orgánico	67363,6	53177,5	1,01	0,9



Mejoras equipamiento para el equipo 3R y el hotel



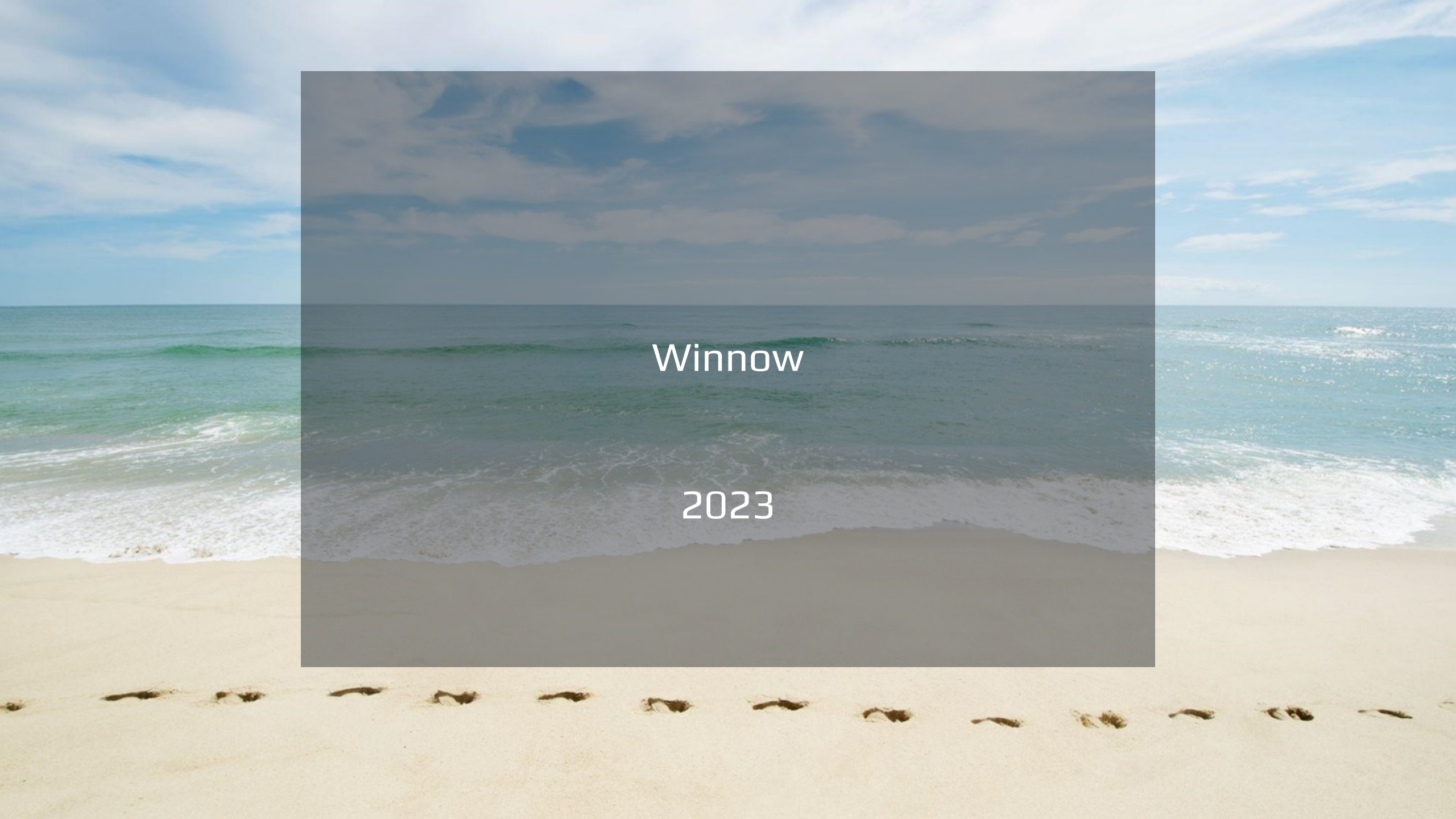
Carro de triaje zonas hoteles



Contenedores con etiquetas identificativas en cada fracción



Hidrolimpiadora para limpieza de contenedores



Winnow

2023

¿Qué es?

*Es una herramienta destinada a ayudar a los chefs a conseguir una mayor visibilidad en sus cocinas y a tomar mejores decisiones con el fin de **reducir** tanto los **residuos de alimentos** como los **costes***

¿Cómo funciona?

El sistema Winnow Visión toma fotos de los alimentos desperdiciados a medida que se desechan y, utilizando las imágenes, el sistema se entrena para reconocer lo que se ha tirado a la basura.

¿Qué beneficios hay?

Reducción de Residuos orgánicos, ahorro en costes y mejora en la planificación del menú evitando así sobreproducciones .

Inversion Hotel:

INVERSIÓN INICIAL: 1650€ por el shipping y tasas transporte

COSTE MENSUAL MES APERTURA: 1.107€ + IVA

COSTE MENSUAL MES CERRADO: 570€ +IVA

COSTE TOTAL INVERSIÓN AÑO 2023: 12.249€ + IVA



Las cocinas están dotadas con 3 equipos compuestos por una báscula y una tracker con cámara de Inteligencia Artificial integrada.

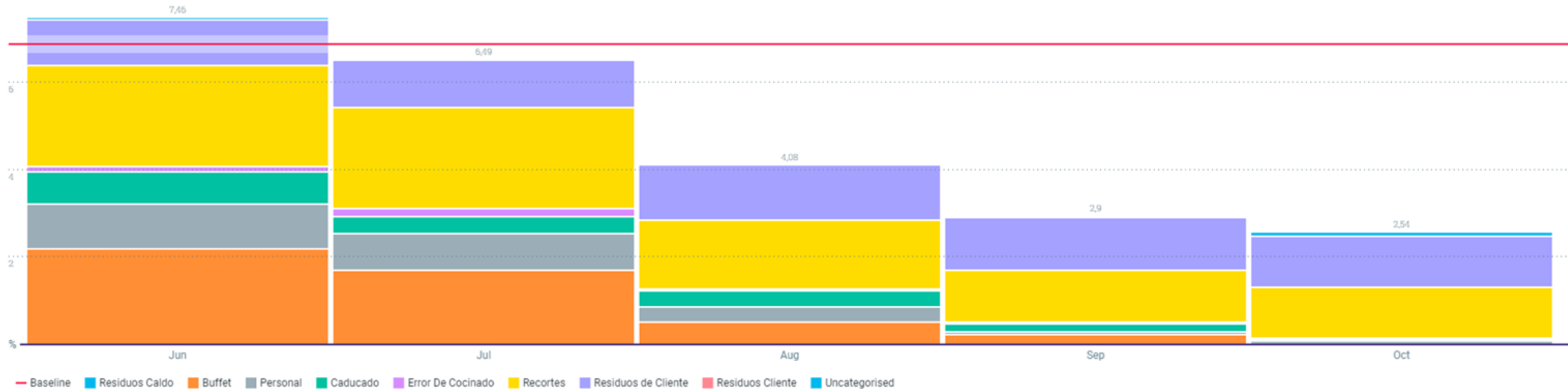
➤ **Distribución en cocina de los equipos:**

- *Legumiére*
- *Cocina caliente*
- *Zona de desbarace*



Este centro empezó en Junio de 2023 con un % de Residuo orgánico de **6.85%**.
Actualmente está en un **1.7%**, reduciendo más del **75%** de su desperdicio

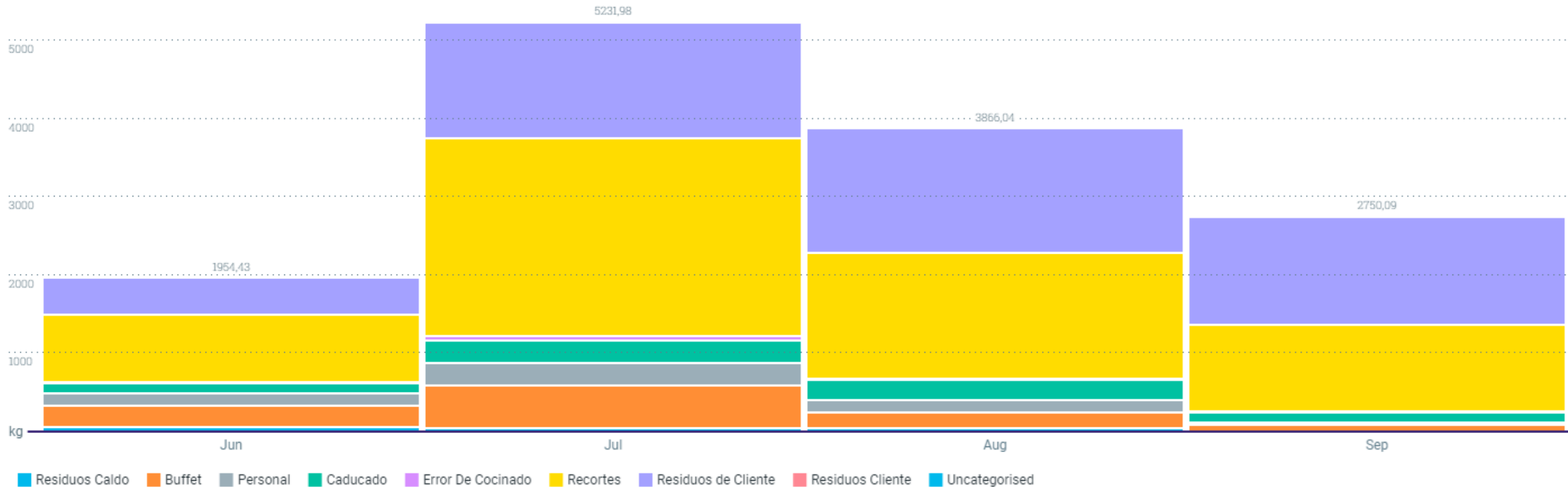
Waste as percentage of sales trend



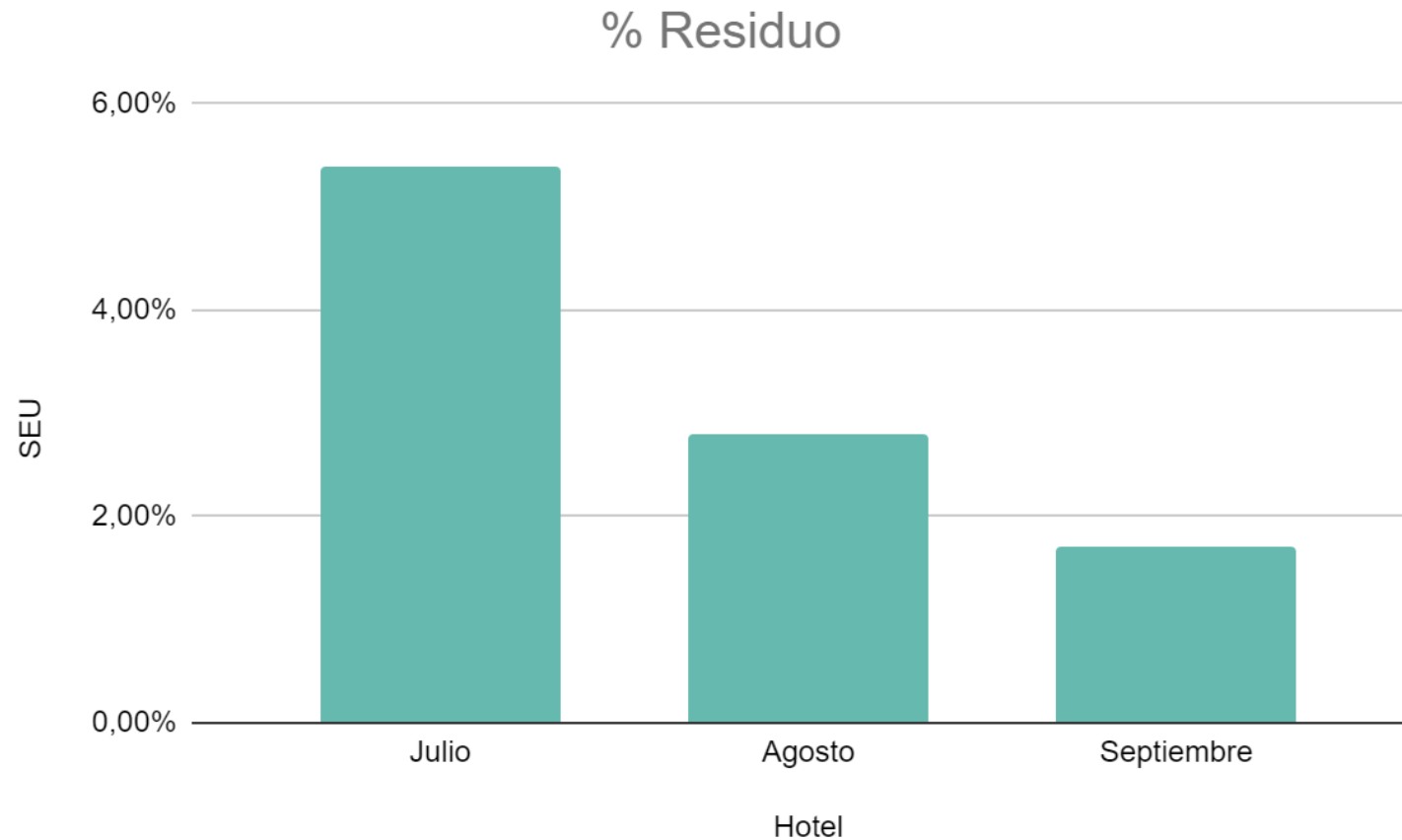
Waste as percentage of sales for 1 kitchen from 01 Jun 2023 - 02 Oct 2023. Breakdown by Stage. Lower is better.

- Reducción en KG desde su implementación (JuL - Sep)

Waste weight trend



- Reducción en % de Ventas desde su implementación (JuL - Sep)





Gracias