## Prentsa oharra Nota de prensa





EL AYUNTAMIENTO RECONOCE LA PARTICIPACIÓN DE LA HOSTELERÍA EN LA CAMPAÑA DE JARRAS DE AGUA EN SUS ESTABLECIMIENTOS

El Ayuntamiento de San Sebastián, a través de su concejalía de Medio Ambiente, ha celebrado un acto de agradecimiento a una decena de establecimientos que vienen promoviendo en los últimos años el consumo de agua del grifo en jarras de vidrio distribuidas por el propio consistorio.

"Es una de las campañas más longevas del Ayuntamiento -ha señalado la concejala Marisol Garmendia- ya que las jarras de vidrio empezaron a distribuirse en los establecimientos que las solicitaron allá por el año 2006. Desde entonces, han sido 162 los locales de hostelería participantes, especialmente aquellos que ofrecen servicio de comidas o cenas, y se han repartido 4.600 jarras, con lo que ello supone de suprimir botellas de plástico a la hora de consumir agua".

Hay que recordar que con la entrada en vigor hace un mes de la nueva ley de residuos es obligatorio que todos los establecimientos del sector de la hostelería y restauración ofrezcan siempre a sus clientes la posibilidad de consumir agua no envasada de forma gratuita.

## Prentsa oharra Nota de prensa



Por ello, el Ayuntamiento ha decido suministrar 1.000 jarras de agua a los establecimientos que lo soliciten o hasta agotar las existencias. Fuera de la campaña, serán los propietarios de los establecimientos quienes se hagan cargo del gasto de suministro y reposición de las jarras. Entre los que han sido reconocidos hoy, la Bodega Donostiarra, Casino Kursaal, Botanika, Avenida XXI, Café Okendo, o Luka.

San Sebastián fue en 2006 una de las primeras ciudades en poner esta iniciativa que, entonces, utilizó el lema "El agua en jarra, naturalmente!". Seguía los ejemplos de ciudades como Nueva York, Boston o París, preocupadas por la proliferación de los residuos plásticos. La campaña, que contó con la colaboración de la Asociación de Hostelería, ponía en valor la buena calidad del agua del grifo de San Sebastián. Ya en aquel primer año se sumaron a la iniciativa 70 establecimientos hosteleros.

En adelante, la campaña se orientará a promover el consumo de agua del grifo en otros espacios y acontecimientos, como los eventos deportivos o de otro tipo.

#### Donostia sin desperdicio

Otro campo de batalla que afronta la Ley de residuos es el de los biorresiduos, tanto desde su prevención como en la mejora de su gestión.

La Ley establece el objetivo para 2030 de reducir en un 50% los residuos alimentarios per cápita generados en la venta minorista y por las personas consumidoras, y en un 20% las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro.

El Ayuntamiento de San Sebastián lleva años trabajando en la prevención de los residuos alimentarios. En 2018 puso en marcha una iniciativa para provomer la implantación de medidas contra el desperdicio alimentario en los restaurantes, otorgando a los que lo hacían el distintivo "San Sebastián sin desperdicio". En una primera edición, consiguieron el distintivo 16 restaurantes de la ciudad y se elaboró una guía de buenas prácticas para reducir el desperdicio en los restaurantes.

Posteriormente, en 2019, se realizó una segunda campaña, a través de la cual se otorgó el distintivo "Donostia xahuketarik gabe/San Sebastián sin desperdicio" a otros 16 restaurantes y a 17 comercios de alimentación. En breve, se pondrá en marcha una nueva edición de esta campaña, ampliando su ámbito de actuación a hoteles, sociedades gastronómicas y comedores colectivos.

# Prentsa oharra Nota de prensa



### Contenedor marrón para el biorresiduo

Hasta ahora, en San Sebastián, la utilización del contenedor marrón para depositar los residuos orgánicos era de carácter voluntario de acuerdo con la ordenanza municipal de residuos. Esto ha cambiado para las actividades (no así para los particulares) tras la publicación de la Ley 7/2022, ya que la ley establece que el biorresiduo generado por las actividades debe obligatoriamente ser separado en origen a partir del 30 de junio de este año. Por tanto, los restaurantes, bares, comercios de alimentación, etc. que no cuenten todavía con la tarjeta para abrir el contenedor marrón deberán solicitarla antes de dicho plazo, o contratar una gestión privada del biorresiduo, en caso de que no gestionen sus residuos a través del servicio municipal de recogida.