

La EMTRE y la Federación Hostelería Valencia refuerzan su colaboración para impulsar la gestión sostenible de residuos en el sector HORECA

EMTRE
Orgánica
Residuos



28-10-25

La entidad participa, mediante un equipo de educadores ambientales, en el stand de la Federación Hostelería Valencia con el objetivo de concienciar al sector HORECA sobre la necesidad de reducir el desperdicio alimentario y mejorar la separación en origen de los residuos.

La EMTRE y la Federación estudian nuevas vías de colaboración para fomentar la correcta gestión de residuos en el sector HORECA

La Entidad Metropolitana para el Tratamiento de Residuos (EMTRE), la responsable del **tratamiento de los residuos del contenedor gris, marrón y la red de ecoparques del área metropolitana de València, participa por primera vez en la feria Gastrónoma**. En el stand de la Federación Hostelería Valencia, educadores ambientales de la EMTRE están informando y concienciando a los profesionales del sector HORECA sobre la necesidad de reducir el desperdicio alimentario y de separar en origen los residuos orgánicos.

“Mejorar los índices de separación de la materia orgánica y reducir el desperdicio alimentario es uno de nuestros retos principales,” ha señalado el presidente de la EMTRE, **Emilio J. Belencoso**, en la visita institucional de hoy a la feria. “Con esta colaboración, buscamos establecer nuevas alianzas con el sector HORECA, que como grandes generadores son un actor clave para cumplir con los objetivos de separación en origen que marca la normativa”.

Para el presidente de la Federación Hostelería Valencia, **Manuel Espinar**, “este tipo de iniciativas son interesantes y aportan valor para seguir impulsando la sostenibilidad en el sector de la hostelería”.

Educación ambiental para la economía circular

Durante la feria Gastrónoma, educadores ambientales del servicio EMTREduca han estado presentes de 12 h a 14 h en el stand de la Federación Hostelería Valencia. En el mostrador de afiliados del sector HORECA, los educadores de la EMTRE han concienciado sobre la necesidad de separar correctamente los residuos y reducir el desperdicio mediante la dinámica “Del gris al marrón sin perder el valor”. También han estado explicando el apartado de gestión de residuos de la “Guía de Buenas Prácticas Ambientales para la Hostelería de la Comunitat Valenciana” que ha publicado recientemente la Federación. **El programa de educación ambiental EMTREduca cuenta con la financiación de la Conselleria de Medio Ambiente, Infraestructura y Territorio de la Generalitat Valenciana.**

Ahora, la EMTRE estudia nuevas vías de colaboración con el sector HORECA, como explica **Belencoso**: “estamos estudiando profundizar esta colaboración con programas específicos formativos para el sector hostelero, trabajando temas relacionados con la gestión de residuos para capacitar a los profesionales y hacer realidad la economía circular en el área metropolitana de València”.

Sobre la EMTRE

La **EMTRE** es la entidad responsable del tratamiento de la fracción orgánica (contenedor marrón), la fracción resto (contenedor gris) y la red metropolitana de ecoparques. Está formada por 45 municipios del Área Metropolitana de València y da servicio a más de 1,6 millones de personas.

[Ver PDF](#)

Desactivado