La EMTRE y la Federación Hostelería Valencia renuevan su colaboración en Gastrónoma para seguir impulsando la gestión sostenible de residuos en el sector HORECA

EMTRE
Emtreduca
Medio ambiente



28-10-26

València, 28 de octubre de 2026

Por segundo año consecutivo, la EMTRE participa mediante con un equipo de educadores ambientales, en el estand de la Federación Hostelería Valencia para sensibilizar al sector HORECA sobre la necesidad de reducir el desperdicio alimentario y mejorar la separación en origen de los residuos

La entidad y la Federación Hostelería Valencia siguen sumando sinergias con el objetivo de avanzar hacia una economía más circular 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**, retoma su cooperación con el sector HORECA participando por segundo año consecutivo en la feria Gastrónoma.** La EMTRE y la Federación Hostelería Valencia consolidan su alianza: educadores ambientales de la entidad participan en esta cita clave del sector para seguir informando y concienciando al sector de la importancia de reducir el desperdicio alimentario y de separar en origen los residuos, especialmente orgánicos.

"*Uno de nuestros retos como responsables de la gestión de residuos es fomentar la separación en origen de los residuos orgánicos, restos de alimentos, que deben ser depositados en el contendor marrón*," ha señalado el presidente de la EMTRE, **Emilio J. Belencoso**. "*Como grandes generadores de residuos orgánicos, la implicación de la hostelería valenciana es crucial para mejorar los índices de separación: nuestra alianza con la Federación está siendo muy positiva para seguir sensibilizando a estos actores claves".*

El presidente de la Federación Hostelería Valencia, **Manuel Espinar**, explica que "*nuestro compromiso con la sostenibilidad es firme, y la colaboración con EMTRE y la realización de este tipo de talleres refuerzan la concienciación y sensibilización del sector, especialmente en una feria como Gastrónoma que es el punto de encuentro de los profesionales del sector.".*

Concienciación y sensibilización ambiental

Durante esta mañana, educadores ambientales del servicio **EMTREduca** han informado y sensibilizado a los profesionales del sector que han visitado en el estand de la Federación Hostelería Valencia. A través de diferentes dinámicas, los visitantes han podido conocer de forma práctica la importancia de separar correctamente la materia orgánica y reducir el desperdicio alimentario. Los educadores de EMTREduca también han difundido la **Guía de Buenas Prácticas Ambientales para la Hostelería de la Comunitat Valenciana**, publicada el año pasado por la Federación, que incluye recomendaciones relacionadas con la prevención y correcta gestión de los residuos generados en la actividad hostelera.

Esta no será la única colaboración de la EMTRE con el sector HORECA. Ambas entidades estudian vías de colaboración para impulsar acciones formativas y vías de colaboración que permitan seguir trabajando en aumentar la correcta gestión de los residuos y la economía circular en el sector.

El programa de educación ambiental de la EMTRE, EMTREduca, cuenta con la financiación de la Generalitat Valenciana a través de la Vicepresidencia tercera y Conselleria de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación. Las asociaciones, centros escolares o particulares interesados en participar en las acciones gratuitas de educación ambiental pueden consultar más información en la web de la entidad: https://emtre.es/es/educacioambiental/programa

Ver PDF

Desactivado