

La AEHGB gestionó beneficios para sus socios en la recolección de aceites usados de cocina

martes, 11 de junio de 2019

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche (AEHGB) estableció un convenio con la empresa encargada del retiro de los Aceites Vegetales Usados (AVU), RBA AMBIENTAL, con el objetivo de facilitar el cumplimiento de la Ordenanza N° 2193-CM-11. Dicha normativa, que se encuentra en vigencia, trata la regulación, control y gestión de los Aceites Vegetales Usados (AVU) en la cual se establecen infracciones y sanciones para quienes no la cumplan.

En el convenio rubricado la empresa RBA AMBIENTAL, pone a disposición de los socios de la AEHGB, los contenedores del material sin cargo como beneficio exclusivo para esta entidad.

Los establecimientos hoteleros y gastronómicos deben cumplir con la normativa sobre el comúnmente llamado "aceite usado de cocina", ya que se establece la prohibición de verter o disponer directa o indirectamente a las redes y colectores cloacales, conductos pluviales, sumideros, cursos de agua o el suelo, ya sea mediante evacuación, depósito o cualquier otra forma, luego de su primera fritura, solos o mezclados con otros líquidos, como así también, sus componentes sólidos mezclados o separados. Dichos residuos deben ser recolectados y tratados fuera de los establecimientos generadores, por transportistas y operadores debidamente registrados, según lo determinado en la presente.

Para quienes incumplan, la Municipalidad dispuso en la ordenanza aprobada en el año 2011 diferentes multas como apercibimiento, infracción, clausura y baja de habilitación comercial.

La ordenanza permite al sector turístico ser más eficientes y responsables a la hora de disponer de un residuo tan contaminante para el medio ambiente, mejorar los procesos de seguridad y limpieza, asegurar la calidad de los alimentos e implementar programas de sustentabilidad.

Cabe recordar que el aceite de cocina usado, es todo aquel aceite proveniente, en forma continua o discontinua, de establecimientos de todo tipo que generan o elaboran productos comestibles y que, en su utilización, han sufrido un proceso térmico que ha cambiado las características propias del producto original. La correcta disposición del aceite evita la contaminación de aguas urbanas.