

El grup Cala Jóncols de Roses, primer amb Residu Zero de les comarques gironines

L'empresa ha impulsat un sistema de gestió per aconseguir tancar "el cercle" i apostar per la sostenibilitat

El grup Cala Jóncols de Roses, que compta amb un hotel, un restaurant, una vinya i dos centres de submarinisme, ha impulsat un sistema innovador de gestió de residus amb tecnologia puntera amb l'objectiu de "tancar el cercle" i convertir-se en el primer establiment d'aquestes característiques amb Residu Zero de les comarques gironines i un dels primers de Catalunya. Fa anys que aquest establiment, situat en ple Parc Natural del Cap de Creus, va començar a implantar mesures per minimitzar la generació de residus. Amb el nou sistema, però, garanteix la valorització de pràcticament tots els residus que s'hi generen, a banda de contribuir a impulsar la sostenibilitat a través de l'anomenada economia circular.

Per avançar en aquesta línia, el grup té previst instal·lar plaques solars per produir electricitat per al seu propi consum i habilitar punts de recàrrega de vehicles elèctrics.

A més, projecta construir un celler per elaborar vi propi de manera ecològica i un molí per elaborar l'oli de les seves pròpies oliveres. Les dues construccions, que està previst que estiguin en funcionament l'any que ve, estaran "plenament integrades" a l'entorn i seran les primeres d'aquestes característiques la municipi.

L'empresa també ha instal·lat una compostadora d'última tecnologia que permet tractar 'in situ' els residus que es generen al restaurant, tant d'origen animal com vegetal, i transformar-los en adob per a la vinya, l'hort i el jardí. Es tracta d'un procés natural amb un consum elèctric molt baix –inferior al d'un microones-. La processadora, fabricada per una companyia sueca, té capacitat per absorbir fins a 26 tones de residus orgànics l'any, i evita les males olors gràcies al seu sistema de pressió inversa.

Pel que fa als envasos de plàstic, paper i cartró es compacten i el vidre s'esmicola per reduir el volum, facilitar el seu reciclatge i minimitzar el transport i reduir la petjada de CO2.

D'altra banda, el grup va posar en funcionament fa uns anys mesures per reduir el consum d'aigua i reaprofitar-la al màxim. En aquest sentit, l'aigua que s'hi consumeix prové d'un pou i es purifica per osmosi. A més, s'ha eliminat el plàstic dels envasos d'aigua i s'ha substituït per ampelles de vidre reutilitzables. També utilitza cantimplores individuals per l'aigua que ofereix per emportar als seus clients.

Calculen que amb aquest sistema, cada temporada es produeix un estalvi de més de 2.000 envasos de plàstic. Amb aquestes mesures, a més, es redueixen a zero les emissions de Co2 derivades del transport d'aigua i dels envasos.

En relació a la neteja d'espais, també han eliminat tots els productes químics i s'utilitza aigua hidrolitzada. Es tracta d'un sistema eficaç per a l'eliminació de bacteries i virus i també esterilitza superfícies del coronavirus [<https://www.diaridegirona.cat/tags/coronavirus.html>]. Per fer la bugada, es renta amb ozó, que permet un estalvi del 30% d'aigua i del 50% de detergent.

A més, la companyia compta des de fa anys amb una depuradora pròpia per filtrar i desinfectar les aigües residuals i així reaprofitar-les per al reg de l'hort i el jardí. La instal·lació permet recuperar uns 40 metres cúbics diaris.

Des de fa deu anys, el rec del jardí es fa amb l'aprofitament de l'aigua de l'hotel, un cop tractades les aigües residuals. S'ha substituït la gespa per una planta entapissant, la lippia, que redueix en un 90% el consum d'aigua; es va preparar el terreny de manera que no calgués aplicar-hi adobs artificials i s'han fer servir plantes autòctones, com l'agapanthus i caura, que s'integren perfectament a la cala.

També han introduït un ramat de xais que contribueix de manera natural i sostenible a netejar el sotabosc.

Els responsables del grup afirmen que "reduir els residus al sector hoteler s'ha convertit en quelcom imprescindible si es vol ser una empresa responsable". "Hem motivat i involucrat als nostres equips en aquest procés cap al residu zero i també volem conscienciar als nostres clients", afegixen.

Per fer-ho, instal·laran en diferents punts de l'establiment cartells on s'explicarà el procés de gestió de residus que fan. També es crearà una figura que s'encarregarà de vetllar pel bon funcionament del sistema.

El grup Cala Jóncols és una empresa familiar. L'hotel, que disposa de 30 habitacions, va obrir les seves portes l'any 1955, al costat d'un antic refugi de pescadors que encara es conserva a la zona; està gestionat per la família Gómez-Fernández.

La companyia compta des del 2015 amb una vinya (la més petita de Catalunya amb una superfície de menys d'una hectàrea), que va néixer per recuperar el lledoner roig, una varietat autòctona de l'Empordà i la Catalunya del Nord. El projecte el completen dos centres de submarinisme situats: un a Cala Jóncols, i l'altre al port pesquer de Roses.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/portada/2021/02/01/grup-cala-joncols-roses-residu/1086525.html?utm_source=rss