

# THE THEATRE GREEN BOOK

**3 : Operaciones Sostenibles**  
*(versión beta.1 para prueba)*



El Theatre Green Book es un recurso gratuito para todos en el sector teatral de Reino Unido. Ha sido desarrollado en colaboración con las organizaciones cuyos logotipos se encuentran en esta página.

El Theatre Green Book está basado en años de pensamiento, investigación y defensa de organizaciones pioneras, teatros, compañías de teatro e individuos. Encontrarás sus nombres en los agradecimientos, y sus ideas a lo largo del libro.

Nos gustaría agradecer a todos los que han apoyado el Green Book con su tiempo, su compromiso e ideas. Sus nombres están en los agradecimientos. Y un agradecimiento especial a los patrocinadores del Green Book, cuyos nombres encontrarás en el interior de la contraportada.

**BURO HAPPOLD**

## Prefacio

Los dos primeros volúmenes del Theatre Green Book aportan a los profesionales del teatro y a las compañías unos estándares comunes para el camino del sector hacia la práctica sostenibles. Producciones Sostenibles formula estándares comunes para producir espectáculos de forma sostenible. Edificios Sostenibles proporciona orientación para hacer que los teatros se ajusten a su propósito en el contexto de la emergencia climática.

Este tercer y último volumen, Operaciones Sostenibles, cubre todo lo demás que hacen los teatros, desde catering hasta ensayos, pasando por oficinas y los viajes.

El impacto del teatro en el planeta es amplio. Los edificios públicos usan energía. El público, el personal y los artistas tiene que viajar. Las numerosas operaciones que necesita el teatro, desde ensayos hasta el marketing, la venta de entradas, la recogida de residuos, organizar los camerinos y hacer café, todo se suma a la huella de carbono.

No se trata de decidir quién es el peor infractor y olvidarse del resto. Si el teatro ha de ser sostenible y ser visto por el público como sostenible, entonces tiene que revisar cada aspecto de lo que significa hacer teatro, y repensar en todos los sentidos en que actualmente daña al planeta.

Basándose en la propia experiencia de los profesionales del teatro y el conocimiento de los teatros que ya han iniciado este camino, Operaciones Sostenibles brinda soluciones a esos desafíos y ofrece un enfoque paso a paso para abordarlos.

**Paddy Dillon, Coordinador del Green Book**

# operaciones sostenibles

## DE UN VISTAZO

*“Tenemos una oportunidad única en una generación para construir un plan de recuperación resiliente que sea justo y aborde la crisis climática y ecológica con urgencia. No podemos dejar pasar esta oportunidad”*

*Julie's Bicycle, 2020*

## Construye un Equipo Verde

Alguien que guíe en:

Front of House (área abierta al público)

Back of House (área no abierta al público)

Gestión del edificio

Residuos

Viajes y Transporte

Contratos y compras

Si es una organización pequeña, una persona puede cubrir varias áreas.

A continuación, necesitarás:

- Administración Ejecutiva y Patrocinadores
- Redes entre los trabajadores para compartir ideas
- Un plan para comunicar los progresos

## Elige un objetivo

Hay 3 estándares:

- Básico
- Intermedio
- Avanzado

1) Valora dónde estás y elige uno al que aspirar

2) Asegúrate de que todos lo sepan

## Prioriza

1) Enfócate en lo que controlas

Las '**Emisiones de Alcance 1**' son causadas por combustibles fósiles que vosotros mismos quemáis. *Encontrarás ayuda en el Volumen 2 del Green Book: Edificios Sostenibles.*

Las '**Emisiones de Alcance 2**' provienen de la electricidad que compras de fuentes de combustibles fósiles. *A través de la gestión del edificio se pueden eliminar.*

Las '**Emisiones de Alcance 3**' cubren todo lo demás, desde los viajes del público hasta la limpieza y los bares. *Algunas las puedes controlar y otras no...*

- **Enfócate en lo que puedes controlar**
- **No te preocupes por lo que no puedes controlar.**

2) Identifica lo que tiene mayor impacto

3) Haz un plan de acción que equilibre el alto impacto con lo que sea más fácil de lograr

# Front of House (área abierta al público)

## Catering y Bares

1

Comida, bebida, servicio, envases y residuos, todos tienen un gran impacto.

## Marketing

2

Lleva a tu audiencia contigo, junto a tus seguidores, socios y visitantes.

## Digital

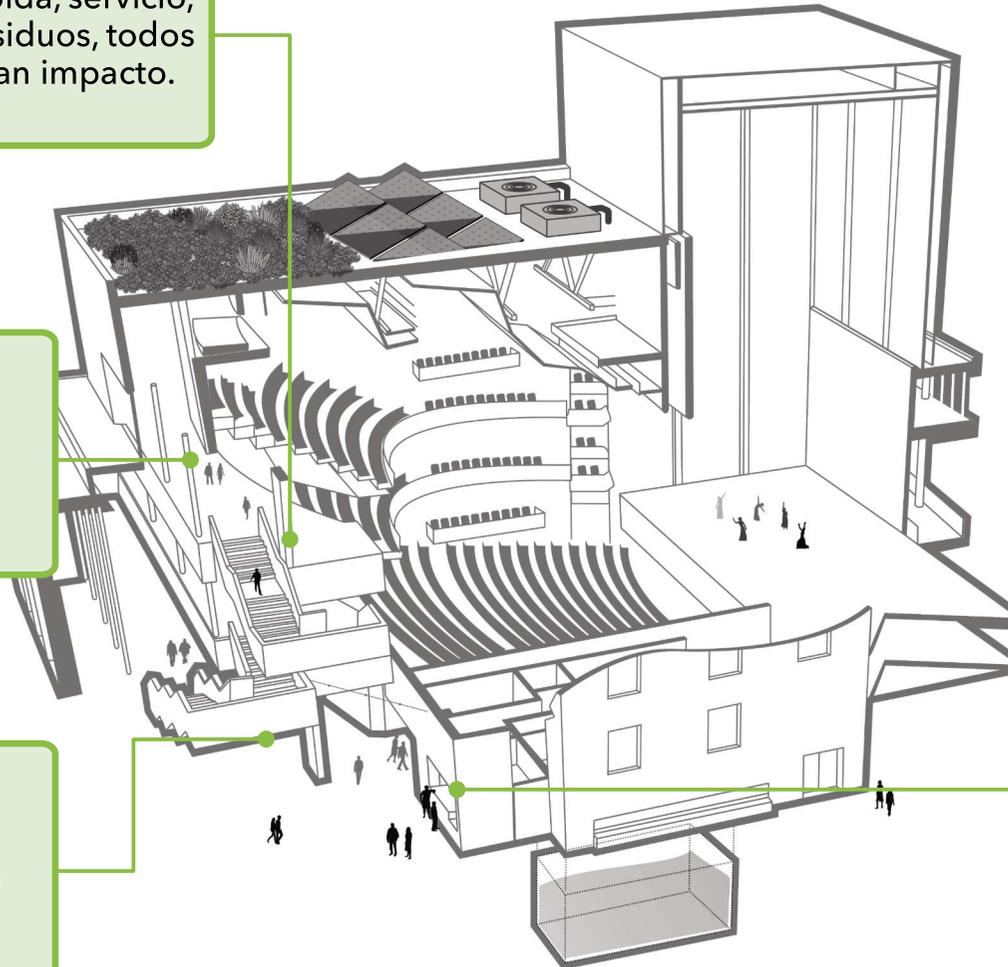
3

Sitios web, entradas electrónicas, etc., emiten carbono, pero puedes minimizar el impacto.

## Tienda y Merchandising

4

Adquiere de forma responsable. Colabora con marcas sostenibles. Reduce los embalajes y los envíos.



# Back of House (área no abierta al público)

## Personal

1

Desarrolla una cultura de sostenibilidad para el personal, los visitantes y los artistas.

## Oficinas

2

Objetivos de impresión, residuos, puntos de encuentro para el café, uso digital y de internet.

## Ensayos

3

Los viajes del elenco y calefactar grandes espacios son cuestiones de sostenibilidad.

## Talleres

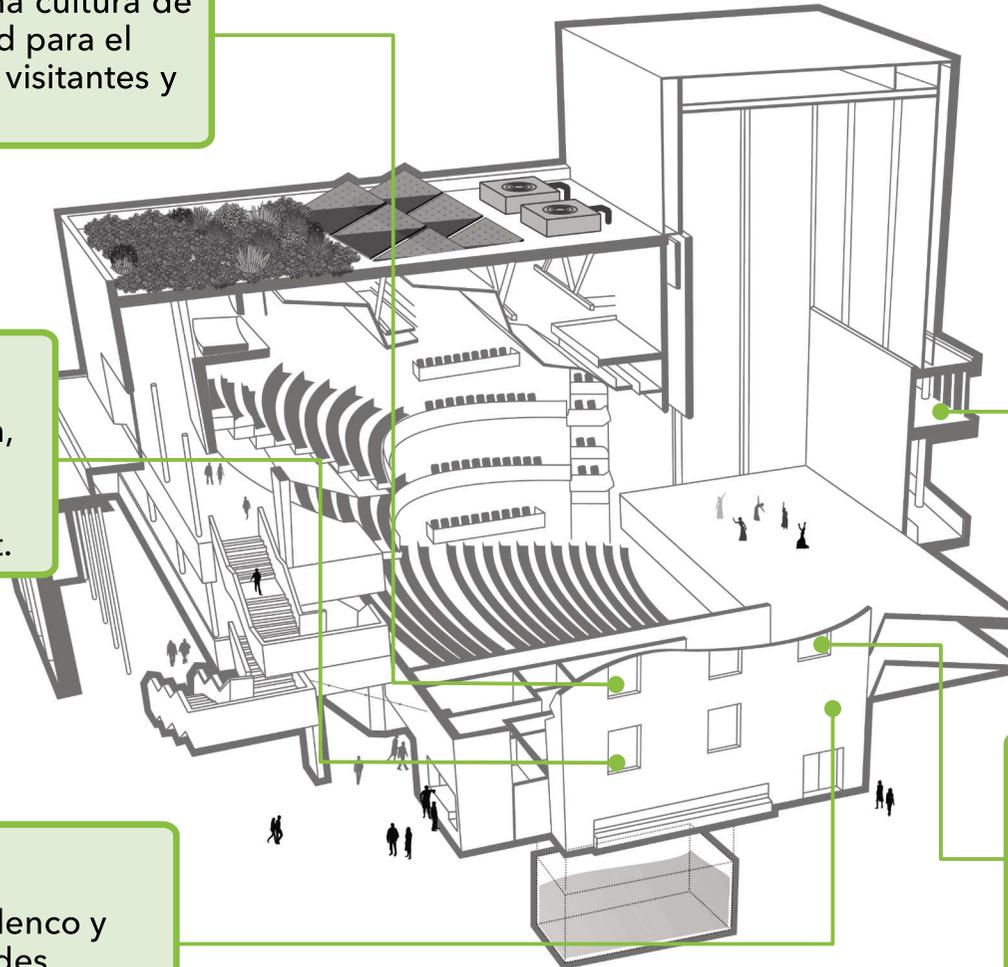
4

Minimiza la energía, evita productos químicos nocivos y reduce los desechos.

5

## Camerinos

La ocupación irregular puede desperdiciar energía y necesita un control cuidadoso.



# Gestión del Edificio

## Servicios de Edificación

1

Administra los sistemas para minimizar el uso de energía.

## Biodiversidad

2

Nos encontramos en una emergencia climática y de biodiversidad. Apoya la ecología local.

## Trabajos de Limpieza

3

Los productos de limpieza y los procedimientos pueden ser perjudiciales para el medio ambiente.

## Mantenimiento

4

El manejo cuidadoso de la instalación mejora la sostenibilidad, el rendimiento y los costes.

## Agua

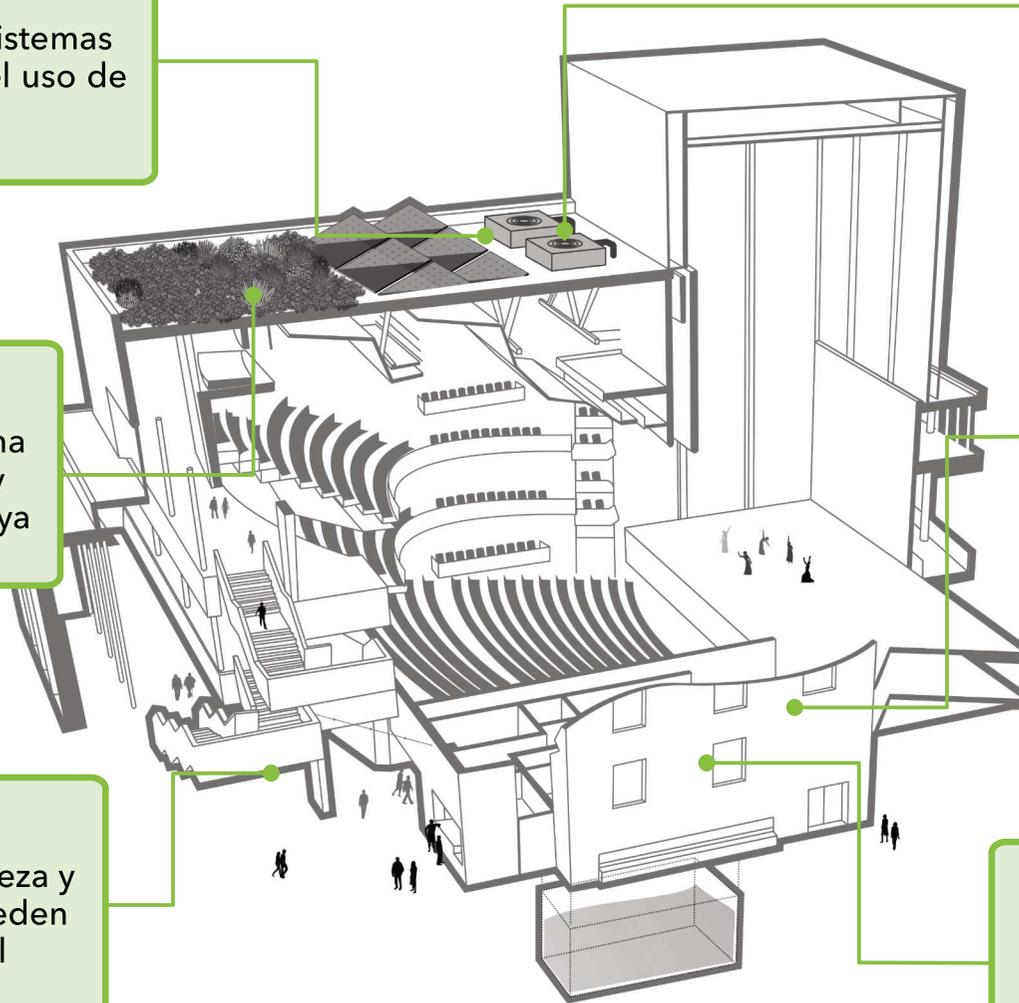
5

Minimiza el uso de agua. El bombeo y el tratamiento también consumen energía.

## BMS

6

Un sistema de gestión de edificios ayuda a ejecutar los sistemas de forma sostenible.

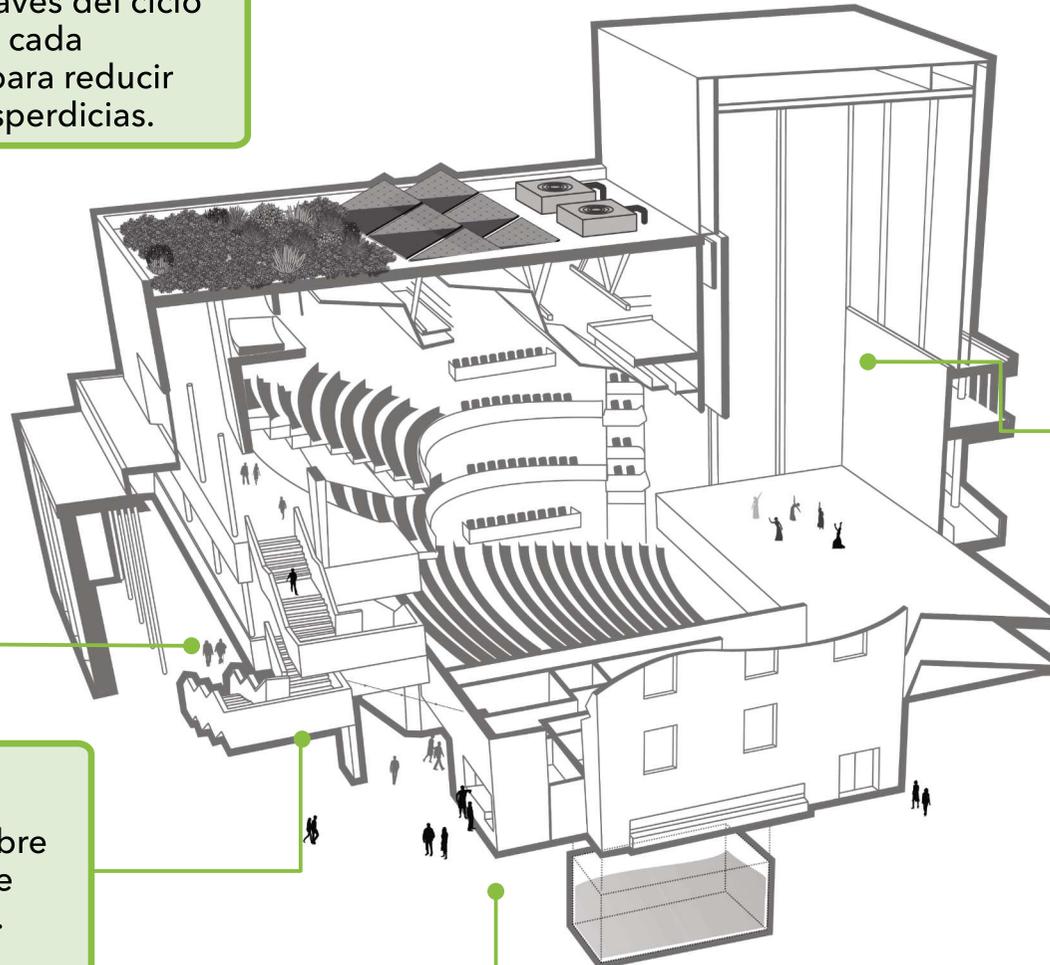


# Residuos

## Reduce

1

Piensa a través del ciclo de vida de cada producto para reducir cuánto desperdicias.



## Los Datos son Clave

4

Monitorea la generación de residuos y el reciclaje. Usa datos para establecer objetivos.

## Reusa

2

Elige reutilizables sobre desechables. Trata de hacer que todo dure.

## Recicla

3

Hazlo lo más fácil posible para que los visitantes reciclen. Intenta reducir la contaminación.

# Viajes y Transporte

1

## Opciones Sostenibles

Haz que sea fácil caminar, ir en bicicleta, coger el transporte público o los coches compartidos.

3

## Información

Usa las ventas, la página web y las admisiones para asegurarte de que todo el mundo conoce las opciones sostenibles.

2

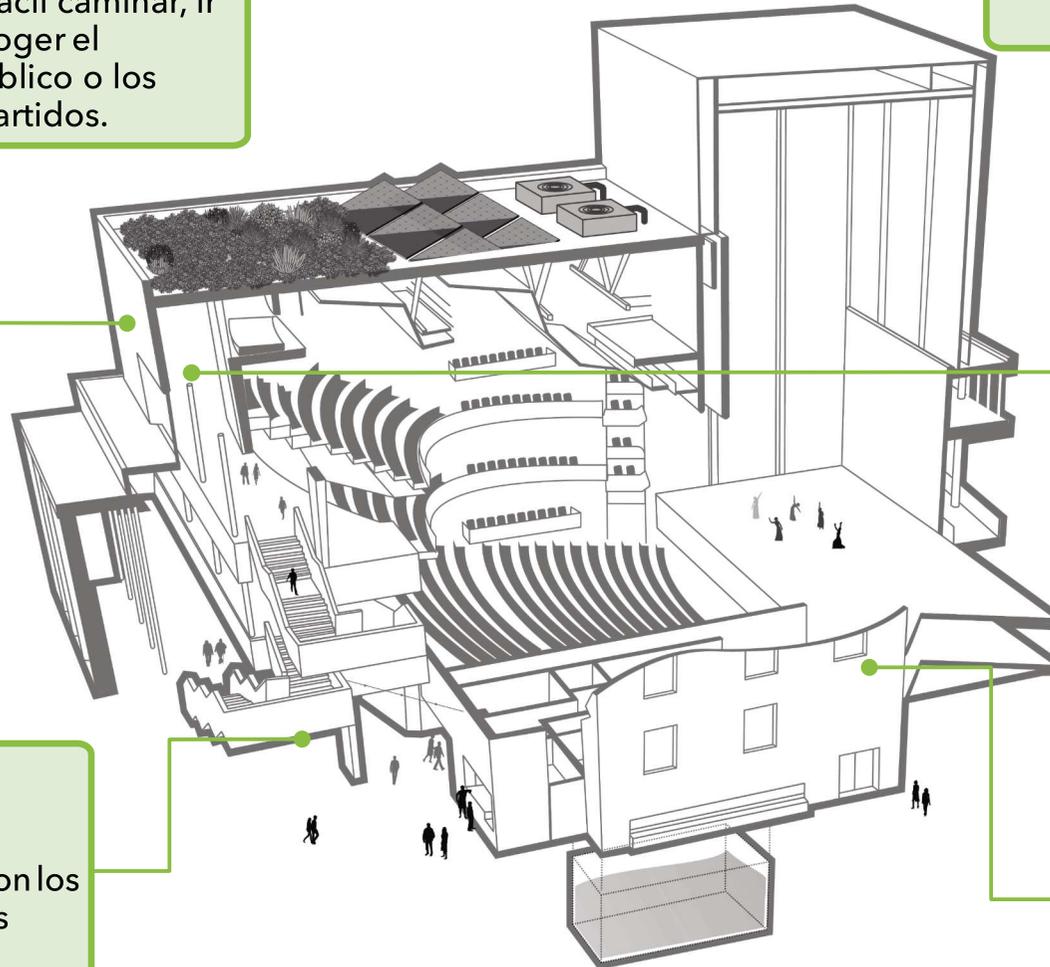
## Audiencias

Incentiva los viajes sostenibles. Ayuda con los horarios y los coches compartidos.

4

## Personal y Visitantes

Reduce los viajes mediante el trabajo flexible e incentiva las opciones sostenibles.

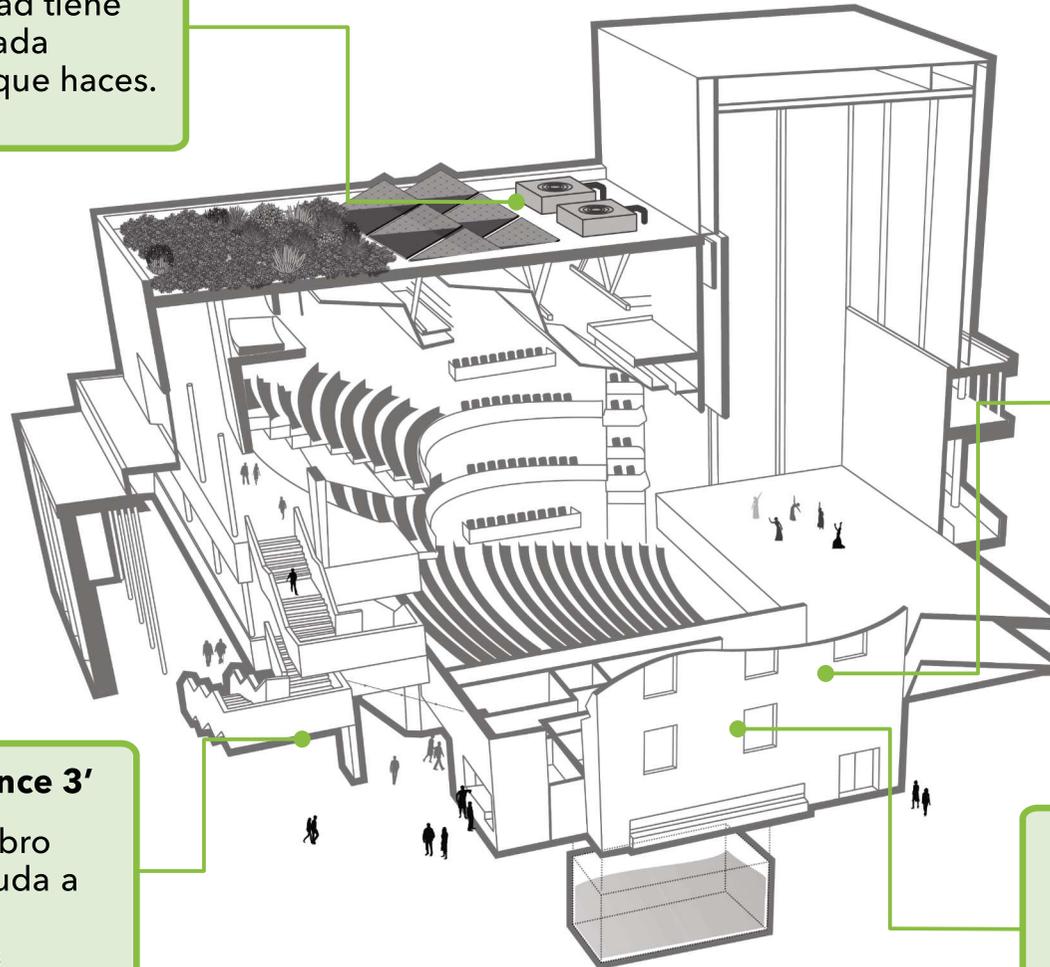


# Contratos y Compras

## Buen Desempeño

1

La sostenibilidad tiene que recorrer cada aspecto de lo que haces.



## Compras

3

Establece estándares de sostenibilidad para los bienes de terceros y los servicios que compras.

## Emisiones de 'Alcance 3'

2

Este volumen del Libro Verde del Teatro ayuda a abordar los efectos indirectos, como las entregas.

## Contratos

4

Todos tus contratos pueden contener cláusulas de sostenibilidad.

**operaciones sostenibles**

# **LA GUÍA**

*“Nuestra industria debe adoptar la sostenibilidad para asegurar su futuro.” SiPA*

# 3 pasos hacia la sostenibilidad

Elige con qué estándar del Green Book trabajar.

|  |                               | 1 Básico   |
|--|-------------------------------|--|
| Organización                                   | Dirección                     | <b>B.1</b> Un 'Equipo Verde' para guiar el progreso en cada categoría. Altos cargos y patrocinadores de sostenibilidad en la Junta.  |
|  | Personal                      | <b>B.2</b> Una red de sostenibilidad entre el personal.  |
|  | Comunicación                  | <b>B.3</b> Una estrategia de comunicación para compartir los progresos en sostenibilidad.  |
| Front of House<br>(área abierta al público)    | Marketing y Venta de entradas | <b>B.4</b> Implementar las herramientas de la guía de "Marketing y Venta de entradas".   |
|  | Catering                      | <b>B.5</b> 40% de los productos del menú a base de plantas. Carnes con certificado de alto bienestar del estándar 'Red Tractor' (*1). Todo el pescado dispone de puntuación 3-4 de la clasificación MCS (*2).<br><b>B.6</b> Calificación de 1 estrella, o equivalente, del Food Made Good (*3), dependiente de la Sustainable Restaurant Association (SRA) (*4). |
| Back of House<br>(áreas no abiertas a público) | Talleres                      | <b>B.7</b> Revisa la guía del kit de herramientas "Talleres".  |
|  | Personal y Oficinas           | <b>B.8</b> Revisa el "Plan de acción de oficinas" (consulta el kit de herramientas).   |
|  | Vestuarios                    | <b>B.9</b> Revisa el "Plan de acción de camerinos y ensayos" (ver kit de herramientas).  |
| Edificio                                       | Controles del edificio        | <b>B.10</b> Toda la calefacción y la refrigeración deben ser controladas mediante temporizadores, o garantizar procedimientos operativos para evitar desperdiciar energía.   |
|  | Mediciones                    | <b>B.11</b> Comprometerse a registros de medición de electricidad y gas al menos mensualmente. Identificar oportunidades de medidas energéticas parciales. Encargar anualmente un certificado de eficiencia.   |
| Residuos                                       | Residuos                      | <b>B.12</b> Reducción progresiva del 5% en la generación total de residuos cada año.   |
|  |                               | <b>B.13</b> Aumenta progresivamente la proporción de artículos reutilizables sobre los desechables en un 5% cada año.  |
|  |                               | <b>B.14</b> Diferencia 2 tipos de residuos: cartón/papel y envases (contenedores azul y amarillo). Lleva a cabo una auditoría de residuos y determina los 5 materiales clave y los niveles de contaminación de referencia.   |
|  |                               | <b>B.15</b> Menos del 10% de los desechos se envían al vertedero.  |
| Viajes   | Personal y Oficinas           | <b>B.16</b> Haz un registro de los viajes de trabajo (no el transporte del personal). Fomenta opciones de transporte sostenible para los desplazamientos del personal al trabajo.  |
|  | Espectáculos                  | <b>B.17</b> Explora opciones de bajas emisiones para el transporte terrestre. Reduce el transporte aéreo de equipamiento progresivamente a partir de un año de referencia.   |
|  | Audiencia                     | <b>B.18</b> Fomenta las opciones de transporte sostenible y monitorea las elecciones de la audiencia en materia de transporte.   |
| Contratos y Compras                            | Contratos                     | <b>B.19</b> Articula claramente los objetivos corporativos de sostenibilidad en todos los contratos.   |
|  | Compras                       | <b>B.20</b> Adopta la licitación electrónica para minimizar el desperdicio de papel a través de copias impresas.   |

|  |  | 2 Intermedio  |
|--|--|---|
|  |  | <b>I.1</b> Igual que el estándar Básico.  |
|  |  | <b>I.2</b> El 25% del personal ha recibido formación en nociones básicas sobre el clima.  |
|  |  | <b>I.3</b> Información periódica sobre sostenibilidad en las comunicaciones con el público, el personal y los visitantes.   |
|  |  | <b>I.4</b> Igual que el estándar Básico.  |
|  |  | <b>I.5</b> 60% de los productos del menú a base de plantas. Carnes con certificado de alto bienestar del estándar 'Red Tractor' (*1). Todo el pescado dispone de puntuación 2-3 de la clasificación MCS (*2). |
|  |  | <b>I.6</b> Calificación de 2 estrellas, o equivalente, del Food Made Good (*3), dependiente de la Sustainable Restaurant Association (SRA) (*4).  |
|  |  | <b>I.7</b> Implementa la guía del kit de herramientas "Talleres".   |
|  |  | <b>I.8</b> Implementa el "Plan de acción de oficinas" (consulta el kit de herramientas).  |
|  |  | <b>I.9</b> Implementa el "Plan de acción de camerinos y ensayos" (ver kit de herramientas).   |
|  |  | <b>I.10</b> Toda la calefacción y la refrigeración se controla mediante temporizadores.   |
|  |  | <b>I.11</b> Igual que el estándar Básico + implementar las oportunidades de medidas energéticas parciales.  |
|  |  | <b>I.12</b> Reducción progresiva del 5% en la generación total de residuos cada año y reducción del 5% de restos de comida cada año.  |
|  |  | <b>I.13</b> Aumenta progresivamente la proporción de artículos reutilizables sobre los desechables en un 10% cada año.  |
|  |  | <b>I.14</b> Diferencia 3 tipos de residuos: cartón/papel, metales y plásticos. Reduce progresivamente los niveles de contaminación un 10% cada año.   |
|  |  | <b>I.15</b> Menos del 5% de los desechos se envían al vertedero.  |
|  |  | <b>I.16</b> Igual que el estándar Básico + reducir los viajes de trabajo en un 30% cada año. Elabora un Plan de Viaje Sostenible para el personal.  |
|  |  | <b>I.17</b> Elabora un Plan de Viaje Sostenible para las producciones. Registra las millas aéreas recorridas por los artistas. Reduce las millas aéreas en un 10% cada año.                                   |
|  |  | <b>I.18</b> Igual que el estándar Básico.   |
|  |  | <b>I.19</b> Establece objetivos de rendimiento a los proveedores para contribuir al logro de los objetivos de sostenibilidad.   |
|  |  | <b>I.20</b> Los criterios de sostenibilidad se incluyen como elementos puntuados en todas las licitaciones.   |

|  |  | 3 Avanzado  |
|--|--|---|
|  |  | <b>A.1</b> Igual que el estándar Básico.  |
|  |  | <b>A.2</b> El 75% del personal ha recibido formación en nociones básicas sobre el clima.  |
|  |  | <b>A.3</b> Igual que el estándar Intermedio.  |
|  |  | <b>A.4</b> Igual que el estándar Básico.  |
|  |  | <b>A.5</b> 80% de los productos del menú a base de plantas. Carnes con certificado de alto bienestar del estándar 'Red Tractor' (*1). Todo el pescado dispone de puntuación 1-2 de la clasificación MCS (*2). |
|  |  | <b>A.6</b> Calificación de 3 estrellas, o equivalente, del Food Made Good (*3), dependiente de la Sustainable Restaurant Association (SRA) (*4).  |
|  |  | <b>A.7</b> Igual que el estándar Intermedio.  |
|  |  | <b>A.8</b> Igual que el estándar Intermedio.  |
|  |  | <b>A.9</b> Igual que el estándar Intermedio.  |
|  |  | <b>A.10</b> Igual que el estándar Intermedio.   |
|  |  | <b>A.11</b> Igual que el estándar Intermedio + comprometerse al menos a una revisión anual de los resultados de las medidas energéticas parciales para determinar las oportunidades de ahorro de energía.     |
|  |  | <b>A.12</b> Reducción progresiva del 10% en la generación total de residuos cada año y reducción del 10% de restos de comida cada año. Elimina el plástico de un solo uso.                                    |
|  |  | <b>A.13</b> Aumenta progresivamente la proporción de artículos reutilizables sobre los desechables en un 20% cada año.  |
|  |  | <b>A.14</b> Separa los residuos en los 5 materiales clave identificados en la auditoría. Reduce progresivamente los niveles de contaminación un 20% cada año.   |
|  |  | <b>A.15</b> Ningún residuo acaba en el vertedero.   |
|  |  | <b>A.16</b> Igual que el estándar Básico + reducir los viajes de trabajo en un 40% cada año. Elabora un Plan de Viaje Sostenible para el personal.  |
|  |  | <b>A.17</b> Igual que el estándar Intermedio. Reduce las millas aéreas en un 20% cada año.  |
|  |  | <b>A.18</b> Igual que el estándar Básico.   |
|  |  | <b>A.19</b> Considera acuerdos comerciales que brinden acceso a financiación de terceros para cumplir con los objetivos de sostenibilidad.  |
|  |  | <b>A.20</b> Los proveedores demuestran el cumplimiento de los requisitos de sostenibilidad de la organización.  |

(\*1): programa de certificación de productos alimenticios, alimentos para animales y fertilizantes, otorgados por la empresa británica Assured Food Standards. (\*2): la Marine Conservation Society (MCS) es la organización benéfica británica dedicada a la protección de sus mares, costas y vida salvaje marina. (\*3): programa británico de servicio de comida sostenible. (\*4): organización sin ánimo de lucro, con sede en Reino Unido, que ayuda a las empresas de servicios alimenticios a orientarse hacia la sostenibilidad.

# operaciones sostenibles

# TOOLKIT

*"Sabemos que no será fácil y que no podemos hacerlo solos. Pero también sabemos que con las herramientas adecuadas y orientación, nuestro compromiso por un sector teatral verdaderamente sostenible puede hacerse realidad." European Theatre Convention*

*Puedes encontrar una caja de herramientas con recursos para trabajar de forma sostenible en la página web del Theatre Green Book:*

*<https://theatregreenbook.com/sustainableoperations-toolkit/>*

GLYNDEBOURNE

National  
Theatre



**AECOM** Imagine it.  
Delivered.

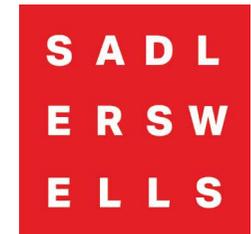
**GT** GARDINER  
& THEOBALD

Paddy Dillon  
Architect



ALLFORD  
HALL  
MONAGHAN  
MORRIS

HaworthTompkins



Bristow



**BURO HAPPOLD**



THEATRE  
PLANN

Pioneering design for over 30 years

ROYAL  
OPERA  
HOUSE



**CHARCOALBLUE**  
THEATRICAL INNOVATION ESTD 2004

**LAING O'ROURKE**



*Gracias a todos los que habéis hecho posible el Theatre Green Book mediante el apoyo financiero, así como a los numerosos teatros, compañías y profesionales del teatro que han apoyado el Theatre Green Book aportando su experiencia y su tiempo.*

The Wolfson  
Foundation