

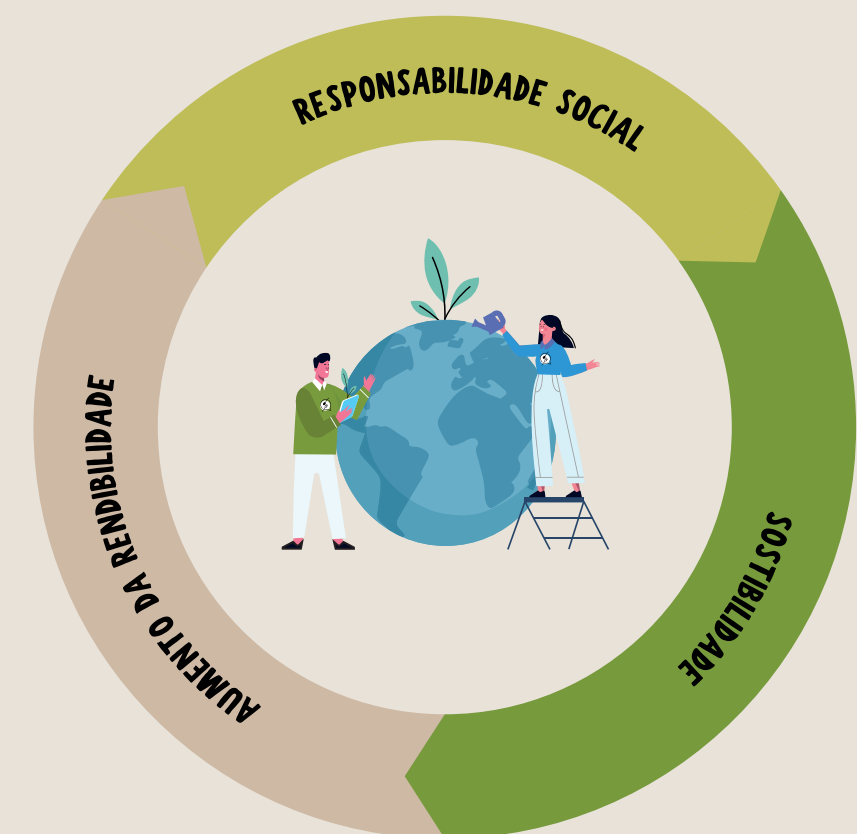
HOSTALARÍA COMPOSTELÁ SOSTIBLE

INTRODUCCIÓN

A **sostibilidade**, por definición, é a satisfacción das necesidades actuais sen comprometer a capacidade das xeracións futuras de cubrir as súas, garantindo o equilibrio entre crecemento económico, coidado do medio e benestar social.

O modelo sostible non implica diminuír a rendibilidade das nosas empresas, senón todo o contrario, as prácticas sostibles levan intrínsecas accións de aforro, como as melloras no sistema de aprovisionamento, a cociña de aproveitamento, a redución dos residuos xerados ou a eficiencia enerxética.

As hostaleiras e hostaleiros, pola nosa forte implantación no tecido social e económico do país, debemos exercer de **axentes de transformación social** e transmitirlle o noso firme compromiso co desenvolvemento sostible ao conxunto da poboación.



DIAGNOSE

Identificar conceptos nos que se pode obter un maior aforro:



1. POTENCIA CONTRATADA

É fundamental contratar unha potencia adaptada ás necesidades reais do establecemento.

Potencia contratada > ou < necesaria ⇒ gasto innecesario

2. TARIFA CONTRATADA

Estudar a idoneidade da tarifa contratada permitiranos optimizar os custos en electricidade. Debémonos centrar nos seguintes factores:

- Identificar as franxas horarias con maior consumo de enerxía activa (kWh) para determinar a tarifa eléctrica, cos seus correspondentes períodos de prezo de enerxía, que mellor se adapte ao teu establecemento.
- Realizar un estudo de mercado para determinar o custo €/kWh e seleccionar a compañía máis axeitada.
- Estudar a posibilidade de cambiar a tensión da subministración.

Alta tensión ou baixa tensión? Analizar vantaxes e inconvenientes

3. ASESORAMENTO

Contar cos servizos dunha **asesoría enerxética independente** pode resultar determinante á hora de realizar unha diagnose real do teu establecemento. Coñecer as necesidades, a potencia e a tarifa contratadas, así como o propio mercado da electricidade, permitiranche optimizar a eficiencia enerxética e, por conseguinte, reducir custos de maneira notable.

EFICIENCIA ENERXÉTICA

A enerxía representa un dos gastos máis importantes na estrutura de custos operativos da hostalaría.

Os establecementos de restauración adoitan ter como principal fonte de enerxía a electricidade, fronte ao gas natural ou outros combustibles e son os equipamentos, por norma xeral, os maiores consumidores de enerxía. Os hoteis e hostais, en cambio, centralizan en AQS (auga quente sanitaria), climatización e calefacción o groso do seu consumo enerxético.



As túas accións diminúen os impactos, ademais de traducirse nun grande aforro económico.

- Estudar os gastos mensuais e identificar as actividades que máis consomen.
- Usar os electrodomésticos de eficiencia enerxética superior A++ e os seus programas de aforro enerxético.
- Aproveitar a luz solar sempre que sexa posible.
- Utilizar lámpadas LED.
- Formar o persoal sobre boas prácticas de eficiencia enerxética.
- Instalar detectores de presenza para o acendido/apagado de luces nos lugares pouco concorridos (corredores, baños, almacén ou adega).
- Substituír os balastos electromagnéticos por **balastos electrónicos** na iluminación.
- Mellorar o illamento térmico do establecemento (fachadas, cubertas, portas e fiestras).



- Limitar a **temperatura do aire** entre 14° e 25°, de acordo co establecido no RD 486/1997, de 14 de abril, e no RD-Lei 14/2022, de 1 de agosto.
- Estudar a posibilidade de instalar un sistema de **recuperación de calor**.
- Instalar **billas temporizadas** ou de **peche automático** nos aseos. As billas temporizadas evitan consumos de auga non desexados, mentres que as billas de peche automático son de tipo electrónico e ofrecen as máximas prestacións dende o punto de vista da hixiene e o aforro de auga.
- Introducir **perlizadores** ou **aireadores** nas billas para reducir o caudal.
- Colocar **fluxómetros** en inodoros e/ou urinarios para economizar a auga empregada e optimizar a hixiene dos aseos.
- Analizar a viabilidade de implantar **enerxías renovables** (solar térmica ou fotovoltaica, caldeiras de biomasa, entre outros).

PRODUTO LOCAL E ECONOMÍA CIRCULAR

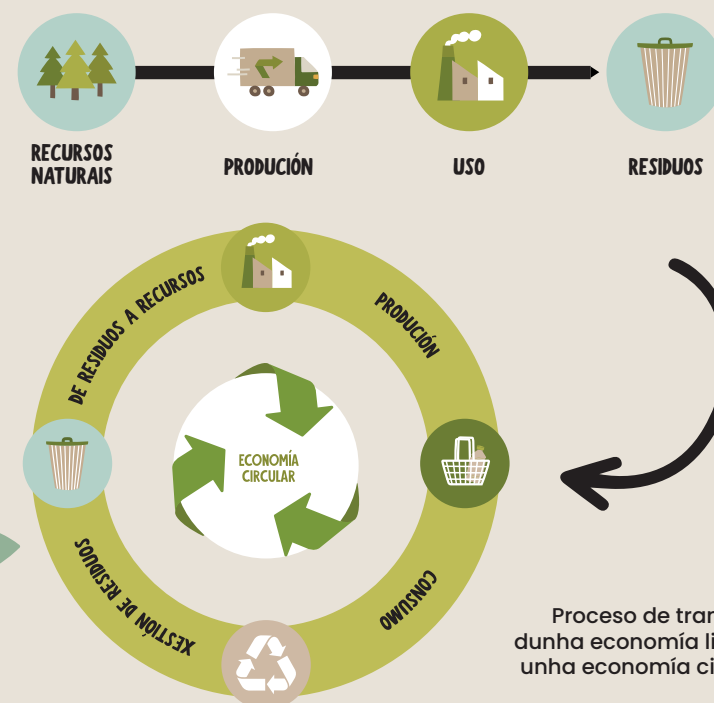
É urxente modificar as pautas cara a un consumo máis responsable que evite o desperdicio e a utilización de materias primas non renovables.

Frear o desperdicio de alimentos reduce as emisións e o gasto en aprovisionamentos.

Tal e como recolle o novo Plan de acción de EC da UE (2020) estímase que, no conxunto dos Estados membros, se perde ou se desperdicia ata o 20 % do total dos alimentos producidos.

A loita contra o desperdicio é unha cuestión ética, social, económica e ambiental que se incluíu como elemento prioritario tanto nos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible 2030 de Nacións Unidas como no paquete de economía circular da Unión Europea.

A transición dunha economía lineal a unha economía circular debemos realizala dende o conxunto da sociedade.



Prácticas para un consumo máis responsable e rendible



- 1 Incorporar os criterios de compra sostible: alimentos frescos, de tempada, locais ou de proximidade, ecolóxicos.
- 2 Adaptar os menús/cartas aos produtos de tempada e proximidade.
- 3 Promover a flexibilización dos menús, para permitir que o cliente poida elixir a gornición e o tamaño das racións.
- 4 Establecer unha cociña de aproveitamento para reducir o desperdicio alimentario.
- 5 Reducir o número de pratos para diminuír compra/desperdicio de produto.
- 6 Aplicar o sistema "primeiro en entrar, primeiro en saír".
- 7 Optimizar o tamaño dos envases.
- 8 Priorizar a calidade fronte á cantidade.
- 9 Evitar a utilización dos artigos refugables.
- 10 Empregar aplicacións como Encantado de Comerte ou Too Good To Go, que permiten vender a prezos económicos a comida non consumida ao final do día aos clientes, que recollerán o pedido no teu propio establecemento.
- 11 Considerar a realización dunha auditoría do desperdicio de alimentos.

XESTIÓN DE RESIDUOS

A separación de residuos é, ademais de obrigatoria, totalmente primordial para impulsar unha economía circular. Debemos separar os seguintes residuos:



CONTEDOR MARRÓN: RESIDUO ORGÁNICO
Restos de froita e verdura; refugallos de carne e peixe; cascas de ovo, marisco e froitos secos; outros restos de comida; pousos de café e infusións; papel de cociña e panos de mesa usados en alimentación; pequenos restos de xardinaxe doméstica.

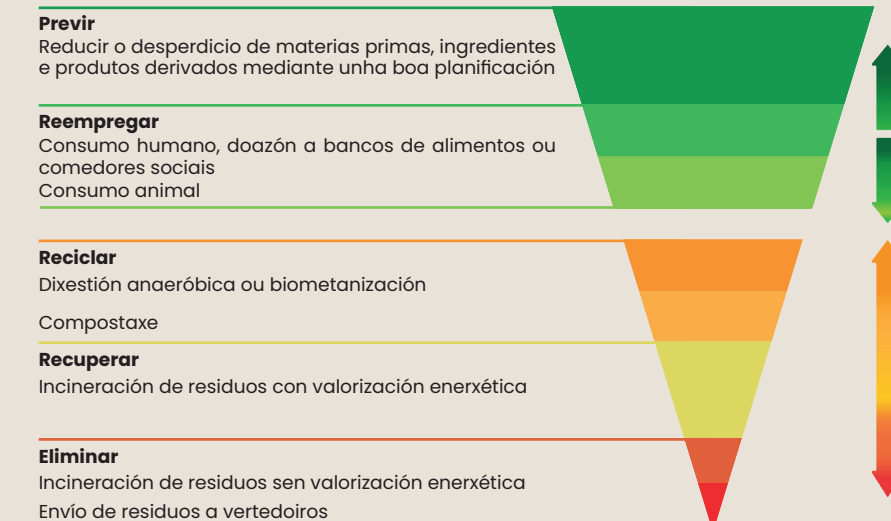
CONTEDOR AMARELO: ENVASES DE PLÁSTICO, METAL, BRIKS E OUTROS
Plásticos: bolsas, envoltorios e botellas; envases de produtos lácteos, vasos e pratos desbotables; tapas e tapóns de plástico, redes de froitas e verduras; botes de produtos de aseo, cosmética e limpeza...
Metal: latas de bebidas e conservas, pratos e bandexas e papel de aluminio de alimentación, aerosois baleiros, produtos de limpeza domésticos...
Briks de leite, zumes, caldos, envases e embalaxes de cortiza ou poliespán, caixas de madeira de pequeno tamaño...

CONTEDOR AZUL: PAPEL E CARTÓN
Follas de papel, sobres e cadernos sen elementos metálicos; revistas e xornais; tubos e canudos de cartón; propaganda da caixa do correo; caixas de ovos; caixas e envases de cartón...

CONTEDOR RESTO NON RECICLABLE
Cabichas, pelo, bolsas de aspiradoras, excrementos de animais domésticos, cerámica e porcelana, cristal, cueiros, compresas, cepillos de dentes, máquinas de afeitar, lámpadas...

CONTEDOR VERDE: VIDRO
Botellas de vidro, tarros de conservas, marmeladas ou salsas; frascos de cosmética e perfumaría...

A xerarquía de residuos alimentarios establece unha orde de prioridade do que constitúe a mellor opción. É fundamental seguir as súas pautas:



DIXITALIZACIÓN...

...É converter procesos analóxicos en dixitais, a través de ferramentas baseadas na tecnoloxía, o que permite multitude de vantaxes:

- Aumentar a produtividade da empresa e automatizar procesos que se realizaban de maneira manual.
- Optimizar procesos internos de estrutura e xestión, o que evitará perdas ou extravíos de documentos materiais ou facilitará as relacións con clientes, provedores e traballadores.
- Mellorar a experiencia do consumidor, xa que se proxectará unha imaxe actual ou moderna da empresa/establecemento.

Pequenas accións para dixitalizar o teu negocio

- 📱 Obter o máximo rendemento ao software TPV (terminal punto de venda).
- 👍 Xestionar correctamente as RR. SS.
- 🌐 Contar con páxina web actualizada.
- 📅 Integrar na web e/ou RR. SS. sistemas de xestión de reservas.
- 💻 Dixitalizar procesos de xestión (recepción e envíos de facturas, albarás, nóminas, contratos...).
- 📄 Carta QR que dirixa á web.