

# Paradores apuesta por el turismo sostenible

## Paradores

Desde sus inicios Paradores ha adoptado el papel de motor económico destinado a la consecución de tres objetivos de interés público: recuperar y poner en valor el patrimonio histórico artístico del país; dinamizar turística y económicamente zonas con escaso desarrollo del sector servicios y servir internacionalmente de Marca España cómo ejemplo de turismo dinámico y de calidad.

Paradores de Turismo es una empresa avalada por 88 años de historia con más de 4.000 empleados. Una cadena única en el mundo, que apuesta por la recuperación del patrimonio con fines turísticos, por una hostelería basada en la calidad y el respeto al medio ambiente.

Paradores apuesta decididamente por los valores de su Política de Calidad y Medio ambiente, ofreciendo productos y servicios de calidad que satisfagan las necesidades de los clientes, protegiendo y respetando el entorno que rodea a sus establecimientos.

La Política de Calidad y Medio Ambiente de Paradores es acorde con la misión, visión y

valores de la cadena. Para ello se cuenta, con un Sistema de Gestión integral de todos los servicios, basado en las normas ISO 9001, UNE 182001 e ISO: 14001. Los 95 paradores cuentan con esta triple certificación, que permiten asegurar que todos los centros, procesos y actividades de la empresa son respetuosos con el medio ambiente. El Sistema de Gestión Ambiental de Paradores se fundamenta en el cumplimiento de la normativa vigente, la mejora continua en la reducción del impacto negativo en el medio ambiente y la implicación de los stakeholders (partes) de la empresa.

Ochenta y ocho años avalan a esta cadena que ha sabido adaptarse a las nuevas tendencias del mercado y se ha convertido en líder del turismo cultural y de naturaleza. Más del 30% de sus establecimientos permiten alojarse en Parques Nacionales y en las áreas naturales más atractivas del país. Son los denominados Paradores NATURIA, situados en edificios que se fusionan con su entorno, ubicados en enclaves singulares de montaña/naturaleza o en zonas costeras exclusivas. Esta circunstancia lleva implícita la necesidad de un esfuerzo continuado por ser más sostenibles concienciando a clientes y proveedores, para convertirse en



una empresa ejemplar en el mercado turístico.

Algunas de las buenas prácticas que lleva a cabo para fomentar un turismo sostenible son el Aula de Naturaleza del Parador de Cazorla, un espacio que desarrolla programas y actividades de sensibilización y educación ambiental para que los visitantes del Parque conozcan mejor su flora y su fauna. El Parador de Mazagón colabora con iniciativas del proyecto LIFE+Iberlince para la protección de este animal en peligro de extinción. Oropesa participa activamente con la Fundación Aquila contribuyendo a la conservación del cernícalo primilla, un ejemplar de halcón amenazado que anida en los agujeros de la fachada del parador, o el Parador de El Saler que contribuye a la protección de la tortuga boba participando en la custodia de un nido de este ejemplar situado en su playa.

En el ámbito de la Red, Paradores lleva a cabo

un plan de racionalización de consumos con medidas de ahorro para optimizar el consumo de agua y energía en todos sus establecimientos. Los resultados están a la vista: se ha obtenido un ahorro anual de 25 millones de KW/h y 110.000 m<sup>3</sup> de agua. También se está planteando la incorporación de energías renovables con placas solares y biomasa. Además 15 paradores ya cuentan con la instalación de puntos de recarga para vehículos eléctricos.

Como el 2017 es el Año Internacional del Turismo Sostenible, Paradores quiere unirse a esta celebración ofreciendo alimentos de sus propios huertos y productos locales a través de acciones concretas en los buffet de desayunos y cartas de restaurante (Km.0). La gastronomía en Paradores representa casi el 50% de su cuenta de resultados con más de dos millones

El Aula de Naturaleza del Parador de Cazorla, desarrolla programas y actividades de sensibilización y educación ambiental. Foto: Paradores.

de cubiertos vendidos durante el año pasado.

Paradores ha sido, y es, un referente de la gastronomía local española. La utilización de materias primas locales en recetas regionales y tradicionales con un excelente servicio ha sido el eje de su oferta. Su meta es recuperar la esencia de la cocina tradicional aprovechando el conocimiento y experiencia de sus cocineros, al tiempo que se introducen nuevos métodos de trabajo y procesos de cocina sin perder su esencia. En la actualidad cuenta con la colaboración del dos estrellas Michelin Mario Sandoval.

El Parador de El Saler contribuye a la protección de la tortuga boba participando en la custodia de un nido de este ejemplar situado en su playa. Foto: Paradores.

La compañía ha renovado su oferta catalogando sus restaurantes en: Especia “Sentidos Consentidos”, donde el cliente encuentra la cocina

regional moderna tratada e interpretada por el chef en un entorno de cuidada gastronomía y servicio; los restaurantes Marmita “Grandes Homenajes”, el cliente tendrá la oportunidad de degustar y compartir al más puro estilo tradicional las recetas y productos locales en un ambiente relajado; y por último los restaurantes Tamizia “Bocados Gastronómicos”, donde la oferta es sencilla e informal con los productos más emblemáticos de la zona.

Paradores mira al futuro. Continúa implantando acciones para lograr con éxito el Plan de Eficiencia Energética y mantiene su compromiso en materia de gestión ambiental y de calidad en sus 95 Paradores, adaptando su oferta a las nuevas tendencias del mercado para continuar siendo la seña de identidad de la hotelería española. ❁

