



Hostelería #PorElClima: ahorro unido al cuidado del planeta

Ana Mastral

Hostelería #PorElClima. Acción Climática. ECODES.

La crisis energética que vivimos actualmente ha puesto de manifiesto la necesidad de realizar una transición hacia fuentes naturales y limpias. Dicha crisis ha afectado directamente a la hostelería nacional, todavía recuperándose de la provocada por la pandemia de la Covid-19, que mantuvo cerrado a prácticamente a todo el sector durante el año 2020 y parte del 2021.

El alza en los precios de la electricidad, unida a la subida de combustibles fósiles, ha alertado a una gran cantidad

de pequeñas empresas y autónomos del sector turístico, que buscan la manera de rebajar sus facturas sin perder la calidad ni el confort que ofrecen al cliente.

Pero deberíamos reconducir esa necesidad, nacida de condiciones políticas y económicas coyunturales, y encauzarla hacia elecciones eficientes que no resulten perjudiciales para el medio ambiente. Uno de los mensajes que lanzamos desde Hostelería #PorElClima, el proyecto para la descarbonización del sector hostelero en España,

es que las decisiones que se toman sobre el propio negocio no afectan únicamente a la empresa hostelera, sino que nos afectan a todos, al territorio, a la biodiversidad y al medioambiente en el que convivimos. Por eso, uno de nuestros objetivos prioritarios es ayudar al sector a descarbonizar su actividad empresarial de forma que resulte beneficioso para el negocio y para el planeta.

¿Cómo ahorrar energía y reducir emisiones?

Cuando se hace referencia al gasto eléctrico, la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero está directamente unida al ahorro en el consumo. Hostelería #PorElClima, fruto de la alianza entre dos expertos en el sector: Coca-Cola, con el apoyo institucional de Hostelería de España, y la entidad ambiental ECODES, trabaja desde 2017 para identificar las claves de la descarbonización hostelera y poder así facilitar la adopción de medidas tangibles y concretas para los 270 000 establecimientos del país. Medidas de ahorro de agua, eficiencia energética, movilidad sostenible, consumo responsable, huella de carbono y una correcta gestión de los residuos.

Partiendo de esta base, el proyecto ofrece 59 medidas concretas, acciones contra el cambio climático que cualquier bar, restaurante o cafetería puede ir marcando en la lista que se ofrece en la web de la iniciativa según las vaya implementando para crear así su perfil climático dentro de la web hosteleriaporelclima.es.

Las 16 acciones climáticas centradas en eficiencia energética para establecimientos hosteleros permiten ahorrar en el consumo eléctrico y reducir emisiones. Las acciones seleccionadas se dividen dependiendo de si se basan en cambios de hábitos o en la incorporación de tecnologías que permitan alcanzar dicho ahorro y tienen una valoración diferente en función de la dificultad de su implantación y del impacto en el clima.



Las 16 medidas de eficiencia energética:

- Ahorrar energía tapando las ollas al cocinar. Cocinar con un recipiente con tapa ahorra hasta un 25 % de energía. Si, además, se escoge el tamaño adecuado de sartén o de olla, se puede llegar a reducir el consumo un 90 %.
- Prestar atención al stand by de los aparatos electrónicos. El 10,7 % de todo el consumo energético de los electrodomésticos y aparatos electrónicos corresponde a gasto que se produce en modo stand by, cuando en los aparatos aún se puede ver la luz roja. Si se apagan completamente los aparatos cuando se dejan de utilizar se pueden alcanzar importantes reducciones de energía y reducir las emisiones de CO2.
- Apagar todas las luces al finalizar la jornada y dejar activado el modo de ahorro de energía. ¿Cuántas veces se dejan luces encendidas que no iluminan a nadie? Si evitamos que esto ocurra, se ahorra en la factura y se disminuye la huella de CO2.
- Contratar energía eléctrica 100 % renovable. Es posible contratar electricidad que haya sido generada en centrales de producción con fuentes de energía renovable. La Comisión Nacional de los Mercados y de la Competencia (CNMC) otorga el certificado de origen renovable a estas centrales. Aunque esta medida no genera ahorros económicos directos, la enorme repercusión que tiene sobre las emisiones de CO2 de la actividad del establecimiento lo convierte en una de las medidas más transformadoras.
- Establecer la temperatura de la nevera en 5 °C y la del congelador a -18 °C. Cada grado de menos representa un 5 % más de consumo.
- Mantener el termostato a 19 °C en invierno. La temperatura del aire en los recintos habitables calefactados se estima en 19 °C, teniendo en cuenta las medidas de ahorro energético recogidas por el Real Decreto-Ley 14/2022, de 1 de agosto, de medidas de ahorro, eficiencia energética y de reducción de la dependencia energética del gas natural.
- Optar por la clase energética más alta al cambiar los electrodomésticos. Los equipos con etiquetado energético de la clase más alta son los más eficientes y pueden generar importantes ahorros en la factura eléctrica y menores emisiones de CO2. El menor consumo de energía a largo de la vida útil del electrodoméstico compensará el coste inicial, en algunos casos, superior.

- Realizar mantenimientos periódicos de los sistemas que consumen energía. El mantenimiento de los sistemas que consumen energía garantiza el correcto funcionamiento de las luminarias, los aparatos eléctricos, los sistemas de aislamiento, los sistemas de climatización, etc., evitando el consumo energético por fugas o por mala operatividad. En las neveras, unos radiadores sucios o unas juntas en mal estado pueden aumentar su consumo hasta un 30 %.
- Regular la climatización del establecimiento entre 25 °C y 27 °C. La temperatura del aire en los recintos habitables acondicionados se estima entorno a los 27 °C, teniendo en cuenta las medidas de ahorro energético recogidas por el Real Decreto-Ley 14/2022, de 1 de agosto de medidas de ahorro, eficiencia energética y de reducción de la dependencia energética del gas natural. Este umbral de temperatura puede ajustarse, en su caso, para cumplir con lo previsto en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, reduciendo la temperatura a 25 °C.
- Utilizar los electrodomésticos a plena carga (lavavajillas, lavadora, etc.). Durante el lavado manual de 140 piezas de vajilla se consume una media de 106 litros de agua y 2,3 kWh. Con el lavavajillas a carga completa solo 20 litros de agua y 1,2 kWh.
- Contar con sistemas de detección de presencia. Se pueden reducir el consumo eléctrico y las emisiones de CO2 asociadas hasta en un 50 % respecto a las instalaciones que carecen de estos sistemas.
- Emplear un sistema de generación de energía renovable. El potencial de las energías renovables en España es amplísimo y muy superior a la demanda energética nacional y a los recursos energéticos de origen fósil existentes. Además, las energías renovables producen energía con cero emisiones de CO2 y no se agotan cuando se consumen, ya que se renuevan de forma natural.
- Implementar un protocolo de iluminación automático para aprovechar las horas de sol. La media de horas de luz diurna en verano en España es de entre 13 y 15. Con un protocolo de apagado automático de la iluminación cuando finaliza el horario laboral se puede evitar el consumo de energía y las emisiones

El principal uso de combustible fósil es en cocinas, vehículos y calefactores que pueden sustituirse por tecnologías eléctricas



La temperatura de la nevera de 5 °C y la del congelador a -18 °C. Cada grado menos representa un 5% más de consumo

de CO2. La reducción de emisiones que se consigue con esta medida equivale a las que se emiten en un viaje en coche de 96 km.

- Instalar interruptores para zonificar la iluminación del establecimiento. Si se colocan cada 15 m2 interruptores para iluminar de manera zonificada e puede reducir el consumo eléctrico y las emisiones de CO2 porque se ajustan las necesidades de luz al espacio utilizado. La reducción conseguida equivale las emitidas en un viaje en coche de 160 km.
- Tener sensores de iluminación que detectan la luz natural. En el mercado se pueden encontrar sensores de luz que detectan automáticamente su intensidad y desconectan los sistemas de iluminación si hay suficiente luz natural, lo que permite un ahorro de energía de hasta un 70 %.
- Utilizar bombillas LED. Las bombillas LED permiten ahorrar hasta un 90 % de la energía eléctrica consumida en comparación con las bombillas incandescentes, con la misma calidad de luz. La mayor inversión inicial se compensa por la vida útil más amplia que la de las convencionales.

El origen de la energía importa

La muestra recogida por Hostelería #PorElClima sobre implementación de dichas acciones en más de 3 000 establecimientos adheridos al proyecto da como resultado el éxito de medidas como la sustitución de la luminaria por LED (en un 94 %), seguido por la instalación de sistemas de detección de presencia (en un 71 %), ambas medidas de instalación de tecnologías que permiten el ahorro energético y ayudan a la descarbonización del sector. Sin embargo, están menos extendidas las acciones que tienen que ver con tecnologías que requieren una mayor inversión, como por ejemplo la instalación de sensores que detectan la luz natural (un 6 %). Con respecto a las que implican cambios de hábitos, encontramos una implantación de un 50 % en la gradación de la nevera y el

Los equipos con etiquetado energético de la clase más alta son los más eficientes y generan ahorros en la factura eléctrica y menores emisiones de CO2



Un calefactor de infrarrojos reduce en un 72 % las emisiones de CO2 frente al de gas

congelador, aunque en este caso viene marcado por la legislación. Sigue siendo excesivamente bajo el 16 % de establecimientos que tienen contratada una fuente eléctrica 100 % renovable con garantías de origen. A pesar de que esta no es una medida de ahorro en sí misma, es fundamental que el sector entienda que el origen de la energía eléctrica también importa.

¿Combustibles fósiles: energía sucia y cara?

Pero, ¿cuánto depende la hostelería española de los combustibles fósiles? Los datos de los que disponemos en Hostelería #PorElClima, resultado de los cálculos de huellas de carbono realizadas desde 2019, indican que no es una dependencia muy alta. El principal uso de combustible fósil es en cocinas, vehículos y calefactores (en general de exterior). Cualquiera de los tres usos puede ser sustituido por tecnologías eléctricas que serán más limpias si el origen de la electricidad viene de fuentes 100% renovables.

Algunos consejos para la sustitución de elementos de combustible fósil por energías limpias:



Un 16 % de establecimientos tiene contratada una fuente eléctrica 100 % renovable con garantías de origen

- Reducir el CO2 en la terraza con un calefactor eléctrico. Las terrazas juegan un papel clave en los establecimientos hosteleros y las estufas de gas han proliferado en nuestras calles. Si se elige un calefactor de infrarrojos se consigue reducir en un 72 % las emisiones de CO2.
- Conducir de forma eficiente para ahorrar carburante. Una conducción eficiente puede ayudar a reducir la huella de carbono de tu establecimiento.
- Recomendar el transporte público para llegar al establecimiento. El coche privado representa el 16 % del total de las emisiones de CO2 generadas en España. Esta cifra se puede reducir significativamente con el uso de transporte público, mucho más eficiente que el vehículo privado.
- Disponer de aparcamiento de bicicletas para los clientes. La mitad de los viajes en coche en la ciudad son inferiores a 3 kilómetros, lo que supone un tiempo de unos 10 minutos en bicicleta. Además de incentivar el uso de los servicios de bicicleta compartida que ya operan en muchas ciudades españolas, se pueden implementar otras medidas, como crear aparcamientos para bicis o un espacio donde guardar sillines y cascos. Quizás también se pueden hacer promociones para potenciar que

clientes acudan al propio establecimiento en bicicleta: cuidar el medio ambiente puede ser una diferenciación en positivo!

- Emplear criterios sostenibles en los repartos a domicilio. Las entregas a domicilio representan una prestación de gran valor para los clientes. Tener en cuenta todas las fases del servicio desde el producto de reparto, el empaquetado, el transporte, el uso y la eliminación de los residuos es imprescindible para ofrecer un servicio más sostenible.
- Tener a disposición de los clientes puntos de recarga de vehículos eléctricos. El transporte es el principal sector emisor de gases de efecto invernadero en España. Es el momento de apostar por la movilidad eléctrica, mucho menos contaminante, que poco a poco va ganando espacio. Para ello es necesario apoyarla colocando puntos de recarga para su funcionamiento.
- Tener coche de empresa eléctrico o híbrido. Ante la variedad de vehículos y características se debe tener en cuenta que las emisiones de CO2 se producen por la quema de combustibles fósiles y a mayor potencia y mayor peso, mayor consumo de combustible y mayores emisiones.

Ahorro unido al cuidado del planeta

La hostelería está viviendo una transición cultural hacia modelos más sostenibles, más respetuosos con el entorno y con el planeta. Ayudar a tomar decisiones que tengan en cuenta también los temas ambientales y climáticos es uno de los objetivos fundamentales que tenemos. Los plazos son claros, el Acuerdo de París los marcó en 2015: el aumento de la temperatura a final de siglo no debe superar 1,5 °C, y el sector hostelero, aunque no es uno de los grandes emisores en España, puede sumar y realizar una gran labor gracias a su capilaridad social y económica. Si cada uno de los establecimientos hosteleros pone en marcha estas medidas, no hay ninguna duda: la hostelería ahorrará en la factura y ayudará a mitigar los gases de efecto invernadero del país.

Sobre Hostelería #PorElClima

Hostelería #PorElClima nació en 2017 tras el llamamiento mundial del Acuerdo de París para adoptar medidas que contribuyeran a frenar la emergencia climática. Constituye una plataforma virtual que aúna a la comunidad de establecimientos de hostelería que han decidido comprometerse con la sociedad, con nuestro entorno y con un futuro mejor.

Forma parte de la Comunidad #PorElClima y está desarrollada por Ecodes, con la colaboración estratégica y el

impulso de Coca-Cola y el apoyo institucional de Hostelería de España. Hostelería #PorElClima facilita, con un enfoque positivo centrado en las soluciones, que las empresas de hostelería se sumen a la lucha contra el cambio climático y hagan la transición hacia una economía baja en carbono contribuyendo a implementar con ambición

La hostelería vive una transición cultural hacia modelos más sostenibles y respetuosos con el medioambiente

los objetivos del Acuerdo de París.

Todo ello, exponiendo y dando visibilidad a las acciones que, desde la hostelería, ya se realizan en favor del clima y ofreciendo herramientas, información y pautas de actuación para, con la implicación de todos, frenar el cambio climático.

Desde que se puso en marcha en 2017, un total de 3 700 establecimientos se han adherido a la iniciativa, identificando más de 58 000 acciones por el clima. Además, para dar relevancia y visibilidad a las 'buenas prácticas' del sector, la web de Hostelería #PorElClima ha publicado más de 190 historias y ocho casos de éxito. Más información en hosteleriaporelclima.es



José Ángel Rupérez, presidente de ECODES, Carmen Gómez-Acebo, directora de Sostenibilidad en Iberia de Coca-Cola Europacific Partners, José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España y los chefs Ricard Camarena y Begoña Rodrigo, en una presentación de la iniciativa