

# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

PARA LA HOSTELERÍA DE LA  
COMUNIDAD VALENCIANA



CONHOSTUR  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



COMUNITAT  
VALENCIANA

ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

Edita:



Equipo redactor:



**sabor a sostenibilidad**

Guía de buenas prácticas ambientales para la hostelería valenciana

# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

PARA LA HOSTELERÍA DE LA  
COMUNIDAD VALENCIANA



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# 1

## introducción

03

# 2

## Buenas prácticas ambientales

08

Gestión del agua	10
Gestión energética	18
Gestión de residuos	28
Gestión del ruido	36
Gestión del desperdicio alimentario	42
Compras	48

# 3

## sostenibilidad social

56

# 4

## Autoevaluación

62

# 5

## información de interés

64

Páginas web de referencia	64
---------------------------	----

# 1

## Introducción

*desde el sector de la hostelería, como desde todos los ámbitos económicos, sociales y culturales, debemos concienciarnos de la necesidad de intentar mitigar los efectos del cambio climático y preguntarnos qué podemos hacer como personas, como empresarios, como colectivo, para tomar la senda de las soluciones, de las acciones responsables con el planeta. con esa intención presentamos esta guía de buenas prácticas sostenibles para la hostelería valenciana “sabor a sostenibilidad”. Aprovechando al máximo las indicaciones de esta guía estaremos ayudando a frenar el cambio climático y trabajando por el bien de nuestros negocios, nuestros clientes, nuestros trabajadores, nuestro entorno geográfico y nuestro planeta.*



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

Se ha desarrollado un importante y ambicioso cuerpo normativo europeo, traspuesto a los estados miembros, que alcanza todos los aspectos ambientales y regula todos los sectores económicos, incluido el de la hostelería. El cumplimiento de estas normas exige la adaptación de los negocios de toda la hostelería a las exigencias planteadas a través de inversiones de distinto alcance. Y esta es una responsabilidad que se asume por todo el sector desde el compromiso con el medio ambiente, y con la calidad del servicio que debe ofrecerse a los clientes.

No obstante, en este proceso de adaptación se pueden proponer modelos de negocio que consideren mejoras que, más allá de cumplir con las obligaciones normativas, ayuden a gestionar los establecimientos del sector hostelero desde la perspectiva del alineamiento con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la eficiencia económica, social y ambiental, a fin de alcanzar algunas de las 169 metas asociadas.

Esta Guía de Buenas Prácticas se estructura desde ese convencimiento. Se han identificado 6 áreas de trabajo en las que se propone una serie de buenas prácticas con las que se puede contribuir a la consecución de los ODS

señalados por la Organización de las Naciones Unidas.

En CONHOSTUR pensamos que es una obligación trabajar por la consecución de las metas de los ODS desde nuestro sector, pero también estamos convencidos que los establecimientos de hostelería tienen un margen de mejora ambiental que no debemos obviar si queremos ser un referente. Y más aún, si entendemos que las buenas prácticas que proponemos tienen una clara vertiente económica.

Hablaremos de la gestión del agua sabiendo que es un recurso escaso y que debe ser utilizado de manera racional, pero también entendiendo que un gasto eficiente reduce los costes. Lo mismo ocurre cuando hablamos de ahorro energético, pues modelos eficientes son modelos de menor coste a medio plazo; o del desperdicio alimentario en cocinas y comedores como eje central de los costes de muchos de nuestros establecimientos hosteleros.

En resumen, queremos comprometernos con el medio ambiente a través de una gestión eficiente de nuestros establecimientos. Gana el medio ambiente, gana nuestra sociedad y ganan nuestros negocios.





**CONHOSTUR**  
CONFIEDACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# BUENAS prácticas ambientales



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

 **L'EXQUISIT**  
mediterrani

 **COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# 2

## Buenas Prácticas ambientales

*Esta guía de Buenas Prácticas se estructura en torno a las siguientes áreas de gestión ambiental:*

- Gestión del agua
- Gestión energética
- Gestión de residuos
- Gestión del ruido
- Gestión del desperdicio alimentario
- Gestión de compras



Las acciones que propone esta Guía no son recomendaciones más allá de las exigencias legales exigidas por la diferente normativa vigente aplicable y que deben considerarse una lista de actuaciones que todos los establecimientos del sector hostelero deben poner en marcha de manera paulatina sin que su implantación tenga que ser obligatoria de forma inminente. Este sector se caracteriza por la diversidad de establecimientos; desde pequeños bares, pasando por restaurantes de distintas capacidades, hasta establecimientos hoteleros. Y esto supone que cada uno de ellos responde a una realidad particular.

El objetivo es que estas actuaciones se tomen como referencia para adaptarse, dentro de las posibilidades y capacidades financieras de cada establecimiento de forma que les permita avanzar en la mejora ambiental, la eficiencia del

uso de los recursos y el control sobre determinados costes.

Muchas de las medidas propuestas son de fácil implementación y de bajo coste. Otras suponen inversiones de distinto alcance. Y algunas responden a cuestiones organizativas y de gestión de información. Todas, en su conjunto, persiguen generar negocios de mayor calidad, más competitivos y sostenibles.

Cada una de las acciones propuestas se alinea con alguna de las 169 metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Identificar a qué medidas se contribuye con las prácticas propuestas nos permitirá conocer nuestra aportación a la consecución de los ODS y, llegado el caso, nos permitirá visibilizar el esfuerzo realizado con nuestros clientes y proveedores. Ser sostenibles puede ser un elemento diferenciador para nuestro negocio.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# Gestión del agua

## una hostelería comprometida con los ODS

**6.4** De aquí a 2030, aumentar considerablemente el uso eficiente de los recursos hídricos en todos los sectores y asegurar la sostenibilidad de la extracción y el abastecimiento de agua dulce para hacer frente a la escasez de agua y reducir considerablemente el número de personas que sufren falta de agua.

**6.b** Apoyar y fortalecer la participación de las comunidades locales en la mejora de la gestión del agua y el saneamiento.

**9.4** De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, utilizando los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales, y logrando que todos los países tomen medidas de acuerdo con sus capacidades respectivas.

**6** AGUA LIMPIA  
Y SANEAMIENTO



**9** INDUSTRIA  
INNOVACIÓN E  
INFRAESTRUCTURA



# 01

Instala aireadores  
en los grifos de cocina y baños



# 02

Lava en lavavajillas  
y siempre a plena carga

# 02

Lava los alimentos  
en recipientes  
y no a grifo abierto



# 03

Instala inodoros eficientes de  
descarga interrumpible  
o doble

# 04

Revisa la red para atajar fugas y usa  
sensores y tecnología  
inteligente



CONHOSTUR  
CONFEDECACIÓN EMPRESARIAL DE HOTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



COMUNITAT  
VALENCIANA

ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

# ¿Por qué debemos gestionar el agua de manera eficiente?

Todos los establecimientos de hostelería consumen agua en el desarrollo de varios de sus servicios. En cocinas para lavar alimentos, para cocinar recetas, en barra para fregar, para generar hielo, en los servicios al usar lavabos e inodoros o, si hay gestión de habitaciones, en duchas, bañeras y otros puntos.

El volumen de agua utilizada, por tanto, puede ser significativo. Y esto impacta en términos ambientales, de calidad del servicio y también en los costes sopor-

tados por el establecimiento. Hay estimaciones de todo tipo que nos pueden dar una idea del volumen de agua consumida según el tipo de establecimiento del que hablamos.

No debemos olvidar la diversidad de establecimientos del sector y las diferencias en nuestra comunidad entre establecimientos de costa e interior, o las que se generan por la estacionalidad. Esto es, cada caso es un mundo.

## Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

### Buenas prácticas informativas

#### 01 Diagnóstico previo

Es recomendable conocer la situación de partida de cada establecimiento. Así, es recomendable:

- Identificar todos los puntos de consumo de agua.
- Identificar posibles fugas de agua en circuitos, equipamientos, inodoros u otros.

- Estudiar qué alternativas ofrece el mercado para un mejor consumo de agua en cada punto.
- Dimensionar los costes del consumo estudiando la factura de agua.

#### 02 Hacer un seguimiento minucioso de los consumos

Revisar los consumos mensuales o bimestrales y controlar su evolución junto con los costes que te genera.

# Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

## Buenas prácticas informativas

### 03 Formar al equipo de trabajo

Los trabajadores deben conocer las medidas que se implementan para una correcta gestión del agua. Deberán estar formados y entender el alcance de las mismas en cada caso.

### 04 Informar a clientes y usuarios

Una parte importante del uso y consumo del agua en los establecimientos de hostelería queda al mejor criterio de los clientes. Es importante informarles de los esfuerzos que se hacen para gestionar el agua de una manera adecuada, del compromiso de la empresa y de su equipo y de la necesidad de su implicación para alcanzar resultados.

## En cocina y barra

### 01 Instalar grifos con aireador

Instalar aireadores en los grifos de la cocina. Cada aireador puede suponer un ahorro de entre un 20 y un 30% en el consumo de agua.

### 02 Lavado en lavavajillas frente al lavado manual

Evitar en la medida de lo posible el fregado de vajilla a mano. El lavavajillas puede ayudar a reducir un 75% del agua consumida en este trabajo.

### 03 Usar el lavavajillas a plena carga

Los lavavajillas industriales disponen de una capacidad considerable. Un lavado a plena carga, con ciclos ECO, puede ahorrar hasta 2 litros por lavado.

### 04 Eliminar electrodomésticos con circuito abierto de agua

Sustituir electrodomésticos, como las máquinas de hielo, con refrigeración de circuito abierto de agua por aquellos con recirculación o refrigeración por aire.



## EN COCINA Y BARRA

### 05 Lavar alimentos en recipientes frente al lavado grifo abierto

El lavado de alimentos con el grifo abierto ocasiona grandes pérdidas de agua. Es recomendable hacer

esta tarea en un recipiente. De esta manera además de ahorrar agua se facilita la recuperación de residuos y restos de alimentos que deben depositarse en los contenedores adecuados.

## EN BAÑOS

### 01 Instalar inodoros eficientes

Los inodoros son un punto muy importante de consumo de agua. Por ello es recomendable disponer de sistemas de doble descarga y descarga interrumpible además de explicar su uso a los usuarios. Se puede alcanzar un ahorro de entre 4 a 6 litros por descarga.

### 02 Instalar grifos eficientes

Instalar aireadores en los grifos de los baños que deberán contar con temporizador o con sensor que regula la salida de agua.

## EN JARDINES

### 01 Instalar riego por goteo

En función de si el establecimiento dispone de jardín, área recreativa o zonas verdes una instalación de riego por goteo permite ahorrar más del 50% del agua utilizada frente a otros métodos como regaderas o mangueras.

### 02 Regar en franjas horarias adecuadas

Es recomendable regar por las noches o a muy primera hora de la mañana -dependiendo de la estación- para evitar la evaporación del agua de riego. Esta estrategia no solo ahorra agua, sino que también promueve el crecimiento saludable de la vegetación.

## En jardines

### 03 Elegir especies vegetales con pocas necesidades hídricas

No sólo es importante regar bien, sino saber qué especie se puede plantar dependiendo de la orientación, de la zona y de sus necesidades hídricas. En un escenario de cambio climático y descenso de precipitaciones será recomendable elegir bien qué queremos plantar. Como ejemplo, regar el césped genera un gasto de 6 litros/día/m<sup>2</sup>.

### 04 Recoger el agua de lluvia para su posterior uso en riego

Si se dispone de espacio esta medida proporciona agua para riego y limpieza de determinados espacios y disminuye la dependencia de fuentes de agua potable.

## En habitaciones

### 01 Instalar inodoros eficientes

Instalar inodoros de sistemas de doble descarga y descarga interrumpible además de explicar su uso a los usuarios.

### 02 Instalar grifos eficientes

Instalar aireadores en los grifos de los baños que deberán contar con temporizador o con sensor que regula la salida de agua.

### 03 Prioriza el plato de ducha frente a la bañera

En caso de reforma de las habitaciones, o de nuevas instalaciones, prioriza el plato de ducha frente a la bañera. El gasto de agua de una frente a la otra es muy variable, pero llenar una bañera estándar consume 250 litros, 5 veces más agua que una ducha de 5 minutos.



# buenas prácticas operativas generales

## 01 Revisar regularmente tus instalaciones y equipos

Habiendo identificado tus puntos de agua, revisa periódicamente su adecuado funcionamiento e identifica y repara posibles fugas. Esta práctica contribuye a mantener un ambiente limpio y seguro, evitando problemas de humedad o daños estructurales.

## 02 Emplear siempre tecnologías inteligentes

El mantenimiento de las instalaciones es crucial para ofrecer un servicio de calidad a nuestros clientes y asegurar la eficiencia de nuestros sistemas. Implantar sistemas inteligentes, como sensores que detecten fugas o niveles de consumo agua anormales, puede resultar muy útil. Estos monitorean en tiempo real el consumo de agua y alertan al perso-

nal sobre cualquier anomalía, permitiendo una respuesta rápida para solucionar problemas antes de que se conviertan en costosas reparaciones.

## 03 Elegir bien tus equipos electrodomésticos

Además de buscar la eficiencia energética, elegir tus equipos en función del agua que consumen para su función. Elegir cafeteras con recirculación de agua caliente o, como ya se ha comentado, máquinas de hielo con refrigeración por aire.

## 04 Reutilizar el agua

Es cierto que reutilizar el agua es complejo. Pero hay tareas que no requieren agua potable, como la limpieza de exteriores, riego de jardines o cisternas de inodoros.



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# Gestión energética

## una hostelería comprometida con los ods

**7.2** De aquí a 2030, aumentar considerablemente la proporción de energía renovable en el conjunto de fuentes energéticas, con el fin de reducir la dependencia del uso de fuentes agotables de recursos primarios.

**7.3** De aquí a 2030, duplicar la tasa mundial de mejora de la eficiencia energética, logrando así una reducción del uso de la energía mediante la actualización de equipos antiguos y aprovechamiento de las fuentes de energías menos agotables.

**9.4** De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, utilizando los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales, y logrando que todos los países tomen medidas de acuerdo con sus capacidades respectivas.

**7** ENERGÍA ASEQUIBLE  
Y NO CONTAMINANTE



**9** INDUSTRIA  
INNOVACIÓN E  
INFRAESTRUCTURA





01  
Revisa tus  
consumos  
y controla su  
evolución



02  
Aprovecha la  
luz natural  
en la medida de  
lo posible



03  
usa luces de  
bombillas  
LED



04  
instala Sensores  
de movimiento  
en áreas poco transitadas



05  
En climatización,  
emplea termostatos  
programables  
y de desconexión  
automática



06  
En la cocina,  
mejor placas  
de inducción  
que gas



07  
cocinar con  
tapa ahorra  
hasta un 25 % de energía



08  
Apuesta por  
energías renovables  
y coloca placas solares  
en tejados, aparcamientos  
o terrazas



CONHOSTUR  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

## ¿Por qué debemos gestionar la energía de manera eficiente?

La hostelería es un sector productivo que tiene un alto consumo energético. Cocinas con electrodomésticos de carácter industrial, iluminación de salas y habitaciones, o sistemas de climatización en verano e invierno consumen gran cantidad de energía durante largos períodos de tiempo.

Este consumo supone un importante impacto interno sobre los costes de gestión de los establecimientos del sector pero también un evidente impacto en el medio ambiente que puede venir matizado por el origen de la energía consumida.

Por ello, gestionar este ítem de manera eficiente en un negocio

hostelero es fundamental para reducir costes operativos, mejorar la sostenibilidad ambiental y cumplir con normativas de eficiencia energética. Todo ello permitirá a nuestra empresa elevarse competitivamente en un mercado que cada vez es más consciente del impacto que producimos y que valora la responsabilidad social y ambiental.

Dada la creciente necesidad energética a la que la tecnología nos está conduciendo, se intuye la intensidad con la que han de tomarse medidas y decisiones -buenas prácticas, al fin y al cabo- para reducir el consumo en el sector. Ser eficientes y sostenibles, una vez más, como seña de identidad.

# Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

## Buenas prácticas informativas

### 01 Diagnóstico previo

Es recomendable conocer la situación de partida de cada establecimiento. Así, conviene:

- Identificar todos los puntos de gasto energético.
- Identificar los posibles máximos picos de energía en circuitos, equipamientos, establecimientos u otros e identificar las actividades o los horarios en los que se producen.
- Estudiar qué alternativas ofrece el mercado para una mejor gestión del gasto energético.
- Dimensionar los costes del consumo estudiando la factura de la luz. Ya es común en algunos municipios como Valencia, disponer de lo que se conoce como Oficinas de la Energía donde se forma a los ciudadanos y establecimientos en materia de gestión energética.

### 02 Hacer un seguimiento minucioso de los consumos

Revisa tus consumos mensuales o bimensuales y controla su evolución junto con los costes que te genera. Estudia con detenimiento tu factura de la luz para conocer los conceptos por los que pagas, como potencia contratada -adaptada a tu caso- y consumo real.

### 03 Formar al equipo de trabajo

Los trabajadores deben conocer las medidas que se implementan para un adecuado gasto energético. Deberán estar formados y entender el alcance de estas decisiones en cada caso. Su formación puede ayudar a un mejor control del consumo y por lo tanto del coste económico.

### 04 Informar a clientes y usuarios

Una parte importante del uso y consumo de energía en los establecimientos de hostelería queda a cargo de los clientes; igual que el agua, por ejemplo. Es importante informarles de los esfuerzos que se hacen para la reducción máxima de los consumos de una manera adecuada, del compromiso de la empresa y de su equipo y de la necesidad de su implicación.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA IMPRESORAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

## Iluminación eficiente

### 01 Aprovechar luz natural

Aprovechar la luz natural en la medida de lo posible nos ayuda a reducir consumos. En caso de reformas o nuevos establecimientos intenta ampliar ventanales o disponer de claraboyas; esto reducirá la necesidad de iluminación artificial durante el día. En estos casos también debe tomarse en consideración el aumento del calor y tomar medidas para disminuir su incidencia.

### 02 Usar LED

Esta es una práctica conocida pero todavía no extendida en muchos casos. Sustituir todas las luces de bombillas incandescentes o halógenas por LED no solo incrementa la durabilidad de estas, sino que además logra reducir hasta un 80% el consumo de energía. Esta medida debemos entenderla siempre como una inversión, no como un gasto.

### 03 Instalar sensores de movimiento

Instalar sensores de movimiento en áreas de poco tránsito como pasillos o almacenes, y temporizadores en zonas comunes como baños o escaleras permite un ahorro significativo.

### 04 Limpiar sistemas de iluminación

Con el tiempo, las bombillas, luminarias y pantallas de los sistemas de iluminación acumulan polvo y suciedad, lo que reduce su capacidad de iluminar adecuadamente. Esta medida no reduce el consumo pero sí mejora la iluminación.

# sistemas de climatización eficientes y aislamiento térmico

## 01 implementar equipos con certificación energética

El etiquetado de electrodomésticos consta de una clasificación que va de la A a la G, donde la A clasifica a los productos de menor consumo y mayor eficiencia energética, y la G engloba a aquellos de mayor consumo y menor eficiencia energética. Elegir equipos tipo A en nuevas instalaciones o en sustitución de equipos mejora la gestión energética.

## 02 Emplear termostatos programables

Esta medida permite un control de la temperatura por tramos horarios, por ocupación de las estancias o áreas del establecimiento, ajustando la temperatura a tramos de confort y de mayor eficiencia.

## 03 instalar doble acristalamiento

Esta medida mejora el aislamiento térmico -también el acústico- reduciendo el consumo de energía para climatización. A la vez, aumenta la eficiencia energética y el confort de los clientes.

## 04 instalar sistemas de control solar

El uso de sistemas de control de la entrada de luz y sol mediante la instalación de persianas, toldos o vidrios especiales, mejorando la eficiencia energética. Estos sistemas ayudan a reducir el uso de climatización en verano y de calefacción en invierno, optimizando el confort térmico.

## 05 Programa de mantenimiento de los sistemas de climatización y aislamiento

Un mantenimiento regular previene averías y mejora el rendimiento, mientras que un buen aislamiento evita pérdidas de calor o frío, disminuyendo la necesidad de calefacción o aire acondicionado. Esto mejora el confort y reduce costes operativos.

## 06 instala sistemas de desconexión automática.

En las habitaciones o en determinadas zonas comunes puedes instalar sistemas de desconexión automática del sistema de climatización si se abren puertas o ventanas al exterior.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

 **L'EXQUISIT**  
mediterrani

 **COMUNITAT  
VALENCIANA**

 **ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# cocina

## 01 Implementar sistema de inducción

Los sistemas más modernos de cocinar, tales como las placas de inducción, permiten una mayor rapidez, seguridad y eficiencia energética en el desarrollo de sus actividades. La eficacia en la transferencia de calor en este tipo de cocinas puede ser hasta tres veces superior a las de gas, por lo que en algunos casos, este cambio puede ser un opción muy interesante.

## 02 cocinar a temperaturas ajustadas

Esta es una buena práctica en cocina que tiene mucho que ver con la formación de los equipos antes comentada. Se trata de optimizar el consumo de energía -luz o gas- a través del control de la intensidad de los fuegos. En esto, como en otros asuntos, la experiencia, es un grado.

## 03 cocinar con tapa

Cocinar con tapa ahorra energía. Evita que se pierda el calor del recipiente y reduce los tiempos de cocción. Puedes ahorrar hasta un 25% de la energía necesaria.

## 04 Maximizar la transferencia de calor

Usar recipientes como ollas y sartenes con fondos planos y materiales conductores. Esto permite cocinar más rápido y con menos energía, reduciendo el tiempo de cocción y el consumo energético.

## 05 Aprovechar la capacidad aislante de los hornos

Evitando la apertura del sistema, evitamos caídas de temperaturas que pueden llegar hasta los 25°C. Aprovechar el calor residual de los hornos para completar otras preparaciones.

## 06 Aíslar las cámaras de congelación

Un buen aislamiento asegura que las temperaturas internas se mantengan estables, protegiendo los alimentos almacenados y prolongando su vida útil. Fugas de frío del sistema generan situaciones de ineficiencia energética.

## 07 Limpiar los sistemas eléctricos

La limpieza de los sistemas ayuda a prevenir fallos, mejorar la seguridad y reducir el consumo energético, ya que los sistemas limpios operan con mayor eficacia, aparte de disminuir el riesgo de accidentes eléctricos.

# sabor a sostenibilidad

## Buenas prácticas operativas generales

### 01 Revisar regularmente tus instalaciones y equipos

Habiendo identificado las zonas de máximo gasto de energía, revisar periódicamente su adecuado funcionamiento e identificar y reparar posibles fugas es una tarea fundamental. Esta práctica contribuye a mantener la eficiencia y seguridad de los equipos.

### 02 Emplear siempre tecnologías inteligentes

La renovación en materia de prevención de riesgos es crucial para la seguridad del establecimiento por lo que aplicar el uso de tecnologías inteligentes, como sensores que avisen de fallos eléctricos o de niveles de consumo singularmente altos, es de mucha utilidad. Estos sistemas permiten monitorear, en tiempo real, los picos del consumo de energía y alertan

sobre cualquier anomalía al personal, lo que permite una rápida respuesta para solucionar problemas antes de que se conviertan en costosas reparaciones. Además estos sistemas permiten identificar las áreas y actividades que generan un mayor consumo y nos ayudan a tomar decisiones con base en datos reales de consumo.

### 03 Realizar auditorías energéticas

Disponer de auditorías energéticas regulares -anuales- permite identificar áreas de alto consumo, detectar ineficiencias y evaluar el rendimiento de los equipos. A partir de este punto podemos proponer e implementar mejoras específicas, optimizar el uso de energía y establecer objetivos claros de ahorro, lo que a su vez contribuye a la sostenibilidad y reducción de costes operativos en el establecimiento.



## Buenas prácticas operativas generales

### 04 Calcula la huella de carbono

Calcular la huella de carbono de tu establecimiento te permite conocer tus emisiones de gases de efectos invernadero (GEI). Conociendo tu consumo de combustibles y de energía, puedes conocer tus emisiones y, a partir de ahí, proponer alguna de las mejoras que se incluyen en la presente guía con base en datos concretos.

Hay un protocolo para que puedas realizar la inscripción en el Registro de huella, compensación y proyectos de absorción de CO<sub>2</sub> dependiente del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y recibir un distintivo de tu compromiso que puede servir para hacerlo notar a tus clientes, como elemento diferencial.

### 05 Apuesta por las energías renovables

En la medida de tus posibilidades opta por las energías renovables. Instala placas solares en tus tejados, pérgolas, terrazas o aparcamientos o pásate a soluciones energéticas como la biomasa o la geotermia.

### 06 Elige un modelo de movilidad sostenible

Incentiva el uso de medios de transporte de bajo impacto entre tu equipo de trabajo como la bicicleta, los patines eléctricos o el transporte público. Si tienes que renovar tu parque móvil opta por modelos híbridos y eléctricos. Y si dispones de parking, instala puntos de recarga para tus clientes según el número de plazas y en función de lo que establezca la normativa aplicable.

### 07 Instala cubiertas verdes

Si dispones de espacio, utiliza la vegetación exterior para reducir la temperatura en verano o instala tejados verdes. Estas prácticas pueden ayudarte a que reduzcas la energía empleada en la climatización de tu local.



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# Gestión de residuos

## una hostelería comprometida con los ODS

**11.6** De aquí a 2030, reducir el impacto ambiental negativo per cápita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo.

**12.1** De aquí a 2030, implementar el "Programa de 10 Años de Consumo y Producción Sostenibles", que trata de fomentar patrones de consumo y producción responsables a nivel global, y promover la eficiencia en el uso de recursos y la reducción de residuos, garantizando que el desarrollo económico no comprometa la sostenibilidad ambiental.

**12.2** De aquí a 2030, sustentar la sostenibilidad mediante la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales. Este objetivo busca reducir el desperdicio y promover la economía circular, donde los recursos se reutilizan y reciclan para minimizar el impacto ambiental.

**12.5** De aquí a 2030, reducir significativamente la generación de desechos a través de la prevención, la reducción, el reciclaje y la reutilización. Este objetivo busca promover prácticas sostenibles en la producción y el consumo para minimizar el impacto ambiental de los residuos.

**12.6** De aquí a 2030, fomentar prácticas de sostenibilidad en las empresas y alentar a las organizaciones a adoptar informes sobre sostenibilidad que midan su impacto ambiental, por vía de políticas que promuevan la responsabilidad corporativa.

**11** CIUDADES Y  
COMUNIDADES  
SOSTENIBLES



**12** PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES



# 01

habilite **recipientes distintos** para residuos de envases, cartón y papel, vidrio, residuos orgánicos, aceites de cocina usados y fracción de restos. Y úsalos siempre sin manos



identifica **tipos y cantidades de residuos** que produces y los puntos donde se genera cada tipo

# 02

# 03

En los baños, instala **contenedores para residuos de higiene** o para fracción de resto



Evita el uso de papel en tus despachos y oficinas y trabaja en **formatos y soportes digitales**

# 04



CONHOSTUR  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

## ¿Por qué debemos gestionar los residuos de manera eficiente?

La generación de residuos es inherente a cualquier actividad económica. Generamos residuos en nuestros domicilios. Se generan residuos en los mercados y en las tiendas de frutas y hortalizas. Y se generan residuos en los establecimientos de hostelería. Como ya hemos comentado anteriormente para otras áreas de gestión, cada negocio es particular y generará unas cantidades y una tipología de residuos determinada y ambas circunstancias serán las que determinen cómo se deben gestionar internamente los residuos producidos.

Atendiendo a los servicios municipales de recogida, que es a quienes deben entregarse de manera habitual los residuos generados, podemos identificar los siguientes tipos, producidos en los establecimientos de hostelería:

- Residuos de envases ligeros.
- Residuos de envases de cartón y papel.
- Residuos de envases de vidrio.
- Biorresiduos.
- Aceites de cocina usados.
- Fracción resto<sup>1</sup>.

Además de estos tipos, de manera menos frecuente se pueden generar estos otros residuos:

- Residuos de higiene íntima.
- Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Residuos de pilas y baterías usadas.
- Residuos voluminosos.
- Restos de poda.

<sup>1</sup> ¿Qué es la fracción resto? Llamamos fracción resto a los residuos que no hemos separado por materiales o tipo de residuos. Lo que siempre hemos conocido como "basura".

# Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

## Buenas prácticas informativas

### 01 Diagnóstico previo

Como ocurre con otras áreas de gestión comentadas en esta Guía, es recomendable disponer de una foto fija de la situación a la que se enfrenta cada establecimiento. En concreto:

- Identificar las tipologías de residuos y los puntos en los que se genera cada tipo de residuo.
- Conocer el sistema de recogida que ofrecen los servicios municipales para cada uno de los tipos identificados.
- Conocer los horarios de entrega de los residuos a los servicios municipales de recogida.
- Conocer si nuestro municipio dispone de bonificaciones por reducción de los residuos generados, por entrega de estos en ecoparque fijo y móvil a través de la identificación de usuario.
- Estudiar qué alternativas ofrece el mercado para una mejor gestión de los residuos intracentro.
- Conocer los costes de la gestión de residuos imputados a través de la tasa municipal de recogida y de la tasa de tratamiento de nuestro Consorcio.

### 02 Formar al equipo de trabajo

Siendo la gestión de los residuos una cuestión que tiene que ver, de una manera muy evidente, con la sanidad y salubridad de productos y espacios, el equipo de trabajo deberá formarse para gestionar los residuos de manera segura dentro del establecimiento y para entregarlos como corresponde.

### 03 Informar a clientes y usuarios

Es importante ayudar a que los clientes sepan, llegado el caso, dónde deben depositar los residuos que generan, así como informarles de la política de gestión de residuos del establecimiento.



## En cocina y barra

### 01 Instalar contenedores de los seis tipos mayoritarios

Deberán instalarse tantos contenedores como tipos de residuos se generen en cocinas y barra. Preferiblemente con pedal para apertura automática y en cualquier caso evitar el contacto con las manos. Es

recomendable conocer si los SCRAPs disponen de programas o campañas de entrega gratuita de contenedores<sup>2</sup>. Es recomendable que la capacidad de los contenedores sea la suficiente como para que se haga el menor número de viajes al contenedor más cercano. Todo ello, de acuerdo con los espacios disponibles.

## En baños

### 01 Instalar contenedores para fracción resto

Los baños son puntos de generación de residuos que, en su mayoría, deberán depositarse con la fracción resto. Por tanto, es recomendable disponer de un contenedor o cubo para este tipo de residuos y, en el mejor de los casos, un cubo multifracción.

### 02 Instalar contenedores para residuos de higiene

Este tipo de recogida es ciertamente opcional y, su adecuada gestión pasa por un acuerdo con un gestor autorizado de residuos. No obstante, en función de su volumen, puede gestionarse junto a la fracción resto.

<sup>2</sup> SCRAP's: Son los Sistemas de Responsabilidad Ampliada del Productor que operan con autorización de la Generalitat Valenciana en la Comunitat Valenciana. En concreto: ECOEMBES y ECovidrio para los flujos mencionados.

## En jardines

### 01 Instalar papeleras multífraccion

Para aquellos establecimientos con jardín o zonas de exterior es recomendable disponer de papeleras multífraccion que puedan recoger los residuos de envases ligeros, los residuos de envases de cartón y papel y la fracción resto, de manera separada.

### 02 Instalar composteras

A partir de los residuos de poda del jardín, y con parte o la totalidad de los restos de los biorresiduos generados en cocinas y comedores, se puede hacer compost. De esta manera se reduce el volumen de residuos entregados a los servicios municipales y se obtiene una enmienda orgánica para las zonas verdes. Es interesante participar de estas iniciativas a través del Ayuntamiento o del Consorcio de Residuos, pues pueden facilitar las composteras y/o bonificar en la tasa de residuos.

## En habitaciones

### 01 Instalar papeleras multífraccion

En las habitaciones no se genera un gran volumen de residuos, pero los que se generan son, mayoritariamente, residuos de envases ligeros, residuos de envases de cartón y

papel y fracción resto. Instalar papeleras multífraccion en las habitaciones ayuda a una gestión integral de residuos con separación por fracciones.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

## Buenas prácticas operativas generales

### 01 Gestiona adecuadamente otros residuos

Entérate del servicio de recogida municipal de residuos voluminosos, como muebles viejos o colchones y concierta una recogida especial. Entérate de qué ecoparque tienes asignado para entregarlos directamente junto a los aparatos eléctricos y electrónicos de los que quieras deshacerte como cafeteras, lavadoras, lavavajillas, etc. Entregados de este modo, y gracias a la identificación de usuario, podrás obtener bonificaciones en tu tasa.

### 02 Apúntate al cero Papel

Evita el uso de papel en tus despachos y oficinas. Trabaja en formatos y soportes digitales. Procura reducir la información en formato físico y en caso de ofrecer prensa a tus clientes, recuerda depositarla en el contenedor azul una vez utilizada.



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

 **L'EXQUISIT**  
mediterrani

 **COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# Gestión del ruido

una hostelería comprometida con los ods

**9.4** De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, utilizando los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales, y logrando que todos los países tomen medidas de acuerdo con sus capacidades respectivas.

**11.6** De aquí a 2030, reducir el impacto ambiental negativo per cápita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo.

**12.6** De aquí a 2030, fomentar prácticas de sostenibilidad en las empresas y alentar a las organizaciones a adoptar informes sobre sostenibilidad que midan su impacto ambiental, por vía de políticas que promuevan la responsabilidad corporativa.

**9** INDUSTRIA  
INNOVACIÓN E  
INFRAESTRUCTURA



**11** CIUDADES Y  
COMUNIDADES  
SOSTENIBLES



**12** PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES



# 01

Asegura el **aislamiento**  
de paredes, puertas y techos



# 02

En caso de eventos con afluencia masiva planifica  
**zonas de ruido y zonas de transición**  
a otras de silencio

# 02

**operaciones de carga y descarga**  
para reducir molestias



# 04

si es posible, aísla las terrazas  
con **vidrio retráctil o móvil**

# 04

realiza las **auditorías acústicas** y renuévalas  
cada cinco años



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

**L'EXQUISIT**  
mediterrani

**COMUNITAT**  
VALENCIANA

**ACTITUD**  
**MEDITERRÁNEA**

## ¿Por qué debemos gestionar los ruidos de manera eficiente?

La gestión eficiente del ruido es crucial para garantizar la salud y el bienestar de las personas. La exposición prolongada a niveles elevados de contaminación acústica puede generar efectos adversos en la salud de trabajadores y clientes y provocar problemas de convivencia con vecinos. Afecta al rendimiento y la productividad de los equipos y disminuye la eficiencia de los entornos laborales.

Desde una perspectiva económica, las propiedades ubicadas en áreas con altos niveles de ruido suelen experimentar una disminución en su valor, incluidos los propios locales o edificios del sector hostelería. Y sabemos que la sociedad es muy sensible al ruido asociado a las

actividades de hostelería a pesar de los esfuerzos y de las inversiones que los establecimientos han realizado en los últimos años. Por todo ello es importante que, más allá de dar cumplimiento a la normativa que regula esta cuestión, se trabaje por revertir la percepción ciudadana.

Pero no solo es importante el ruido que puede generarse puertas afuera de nuestro establecimiento, o en las áreas de trabajo destinadas a cocina u otras actividades; también es importante generar ambientes en los que nuestros clientes puedan disfrutar del ocio en entornos amables.

# Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

## Buenas prácticas informativas

### 01 Diagnóstico previo

La contaminación acústica puede surgir de múltiples fuentes y representar un significativo impacto para los trabajadores, para la experiencia de los clientes y para el entorno comunitario. Como en casos anteriores, es muy ilustrativo identificar focos generadores de ruido dentro y fuera de los establecimientos. Es recomendable que estos conozcan el nivel de generación de ruido de cada uno de ellos. Por esta razón, realizar mediciones en diferentes momentos del día y en diversas áreas del establecimiento nos dará una idea clara de nuestro comportamiento.

También es recomendable conocer, a través de entrevistas anónimas a nuestros clientes, cuál es su percepción del ruido y de la calidad del entorno para una comunicación de calidad entre ellos y con los trabajadores. De esta manera sabremos las condiciones de nuestras áreas comunes, comedores, zonas de barra y alrededores, e incluso de las terrazas.

En todo caso, los titulares de las actividades y establecimientos públicos están obligados a adoptar

las medidas necesarias de insonorización de sus fuentes sonoras y de aislamiento acústico para cumplir, en cada caso, las prescripciones establecidas en la normativa acústica vigente.

### 02 Formar al equipo de trabajo

Como en todos los casos, es importante concienciar al personal sobre las fuentes de contaminación acústica y sus efectos negativos en la salud y el bienestar de los huéspedes y empleados. Capacitar al equipo en prácticas para reducir el ruido, así como en el manejo adecuado de equipos y la planificación de horarios de actividades ruidosas, puede marcar una gran diferencia.

### 03 Informar a clientes y usuarios

Esta práctica implica proporcionar información clara y accesible sobre el compromiso del establecimiento en la reducción de la contaminación acústica, así como sobre las estrategias implementadas para mitigar el ruido y avisar sobre cualquier gestión o evento que se vaya a realizar y pueda causar molestias a los usuarios.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

 **L'EXQUISIT**  
Mediterrani

 **COMUNITAT  
VALENCIANA**

 **ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

## Infraestructura general

### 01 Instalar cerramientos con alta capacidad de aislamiento

Es importante que en el momento de la planificación de un nuevo establecimiento o en los momentos de reformas se instalen cerramientos que aíslen adecuadamente la salida o la entrada de ruidos. Estamos hablando de aislamientos que contribuirán también a una mejor gestión climática de los locales como ventanas, ventanales, puertas o sistemas de puertas dobles.

### 02 Mejorar aislamiento de paredes y techos

Encapsular el ruido de nuestros locales pasa por utilizar revestimientos de paredes y techos recurriendo, por ejemplo, a lana de roca hidrofugada, fibra de vidrio o textil, membranas acústicas, falsos techos o cámaras de aire. Todo ello desde la apertura del establecimiento o en posteriores reformas.

### 03 Instalar puertas acústicas en áreas de trabajo

La implementación de divisores que aíslen del ruido las cocinas y áreas de trabajo con más molestias sonoras permite generar entornos

amables y de mayor comodidad tanto para los clientes como para los empleados.

### 04 Colocar amortiguadores de vibración

La instalación de sistemas como soportes insonorizados en equipos de calderas, refrigeradores y generadores facilita la reducción de la transmisión de ruido estructural en muchos casos de hasta 15 decibelios.

### 05 Revisar equipos eléctricos

El tiempo y mal uso generan la necesidad de revisar sistemas como los extractores, generadores, sistemas de refrigeración y aire acondicionado, entre otros, con el fin de asegurarse de que gocen de un buen estado y no generen más ruido del necesario.

### 06 Planificar espacios y eventos

En caso de eventos especiales, con gran afluencia de gente, es importante intentar planificar zonas de ruido y zonas de transición a otras de silencio. Para ello, algunas de las medidas anteriormente indicadas y una adecuada información al equipo de trabajo y clientes nos ayudarán a reducir molestias.

## Exteriores

### 01 Limitar las operaciones de carga y descarga

Se deben programar las operaciones de carga y descarga en horarios que no causen molestias a clientes y vecindario, preferiblemente durante el día y evitar realizar estas tareas durante las primeras horas de la mañana o la noche, cuando los huéspedes descansan. Esto se realizará con sistemas hidráulicos silenciosos, carretillas eléctricas o equipos móviles con rodamientos de goma. Conocer los horarios que marcan las ordenanzas municipales nos ayudará a planificar estas tareas de manera adecuada.

### 02 Aislamiento de terrazas

Las terrazas exteriores son un apéndice de nuestra actividad pero también un espacio sobre el que se puede actuar en materia de ruido. Las estructuras y cerramientos de vidrio retráctiles o móviles permiten un alto aislamiento frente a otro tipo de pérgolas de materiales plásticos y la utilización de materiales fonoabsorbentes en los elementos del mobiliario como sombrillas o toldos. Unos u otros dependerán de muchas variables, incluida nuestra capacidad financiera y siempre consultar la regulación municipal de la ordenanza de terrazas aplicable en cada momento.

## Buenas prácticas operativas generales

### 01 Contratar auditorías acústicas

Desde el 2005 es obligatorio que los titulares de actividades y establecimientos públicos deban realizar una auditoría acústica para el autocontrol de las emisiones acústicas al menos cada cinco años.

Es una estrategia clave para evaluar y gestionar el nivel de ruido en un establecimiento, garantizando un ambiente más confortable tanto para los huéspedes como para el personal. Estas auditorías permiten identificar las principales

fuentes de contaminación acústica, analizar su impacto y establecer medidas correctivas efectivas.

### 02 Conocer las ordenanzas municipales

Una buena práctica, en general, es conocer las ordenanzas municipales sobre ruido y contaminación acústica que se aplican en cada uno de nuestros municipios. En ellas hay información sensible que afectará a nuestra actividad como nivel de ruido permitido, horarios de comienzo y fin de actividades o zonificaciones con restricciones específicas.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

**L'EXQUISIT**  
mediterrani

**COMUNITAT**  
VALENCIANA

**ACTITUD**  
**MEDITERRÁNEA**

# Gestión del desperdicio alimentario

## una hostelería comprometida con los ods

**12.3** De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

**12** PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES





01 identifica durante un plazo **cuánto se desperdicia** en fresco, cocinado no servido y servido no consumido



02 Elige producto de proximidad, más fresco y más tiempo disponible para consumir



03 asegura la cadena de frío con **temperatura idónea** para cada alimento



04 Reutiliza los sobrantes y los preparados para cocinar que sean posibles



05 ofrece **medio menú** e informa de las guarniciones y su cantidad



06 facilita que el cliente se lleve los alimentos y bebidas no consumidos



CONHOSTUR  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

## ¿Por qué debemos reducir el desperdicio alimentario?

El desperdicio de alimentos es un tema capital pues los alimentos adquiridos que acaban en pérdidas en fresco, alimentos cocinados y no servidos o servidos y no consumidos impactan de manera muy importante en la economía de los establecimientos, sin olvidar otros componentes sociales o ambientales.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el sector hostelero genera una media de 11 Kg/habitante/año en términos de desperdicio alimentario. Otras fuentes, como Eurostat, elevan esa cantidad hasta los 15 Kg/habitante/año. Esto supone que, para el caso de España, la hostelería es responsable del 5% de todo el desperdicio -incluyendo el sector primario, la industria transformadora, la distribución y los hogares-.

Sean cualesquiera de los datos, las pérdidas de alimentos son pérdidas económicas además de un grave impacto ambiental si tenemos en cuenta la tierra de cultivo desaprovechada, el agua utilizada o por las emisiones a la atmósfera de gases de efecto invernadero que ocasiona el cultivo vegetal, el mantenimiento animal, el transporte o la manufactura. La ONU estima que entre un 8% y 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero están relacionadas con los alimentos que no se consumen.

No hay datos claros para la hostelería, pero el desperdicio alimentario supone para los domicilios cerca del 10% del presupuesto destinado a alimentación. Este dato, en bruto y con todas las cautelas, puede darnos un orden de magnitud de los costes para nuestro establecimiento.

# Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

## Buenas prácticas informativas

### 01 Diagnóstico previo

Es recomendable saber cuánto se desperdicia en un establecimiento para valorar que medidas han de ponerse en marcha:

- Identificar todos los puntos de gestión de alimentos -como mínimo almacén, neveras, cocina y sala-.
- Cuantificar durante un tiempo que consideremos prudente cuánto se desperdicia -como mínimo fresco, alimentos cocinados y no servidos o servidos y no consumidos.
- Identificar qué platos o tipología de alimentos se desperdicia más.

### 02 Formar al equipo de trabajo

Los trabajadores que manipulan los alimentos -recepción, almacenamiento-, cocinan o informan a los clientes en sala deben conocer las medidas que se implementan para evitar el desperdicio de los alimentos.

### 03 Informar a clientes y usuarios

Una parte importante del desperdicio se genera en la sala como alimentos servidos y no consumidos. Resulta muy importante transmitir a los clientes que en el comedor son corresponsables de evitar el desperdicio alimentario. Esta información puede ser verbal o venir incluida en la carta.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

## En cocina y barra

### 01 Elegir productos de cercanía

Siempre que sea posible, elegir productos de cercanía. Esto significa priorizar lo local, lo comarcal, lo provincial y así sucesivamente. Cuanto más cerca, producto más fresco y mayor tiempo disponible para consumir.

### 02 control de productos almacenados frescos

Utilizar primero lo que ha llegado antes. Calendarizar el uso de producto para que no se pierda nada en almacén por dejarlo mucho tiempo antes de consumirlo. Regla PEPS -Primero en Entrar, Primero en Salir-.

### 03 Vigilar las fechas de referencia

Vigilar las fechas de consumo preferente y fechas de caducidad. No son lo mismo. De nuevo aplica la regla PEPS.

### 04 Asegurar la cadena de frío

Al recibir los alimentos congelados, almacenarlos inmediatamente en el congelador. Los refrigerados, a la nevera. Y tener en cuenta que cada alimento debe estar a una temperatura determinada para una conservación eficaz.

### 05 Programar las compras

Es más operativo realizar compras pequeñas ajustadas a necesidades a corto plazo que compras en grandes cantidades para períodos largos. Una oferta deja de serlo si lo comprado se echa a perder o se estropea antes de utilizarlo. Conocer el horario, en qué días de la semana o en qué épocas del año hay más o menos clientela y oferta o demanda por productos, marca la diferencia.

### 06 Ajustar las cantidades en la elaboración

La experiencia de quienes cocinan, así como su formación, permitirá ajustar poco a poco lo preparado a lo servido.

### 07 Reutilizar

Es posible que los alimentos preparados para cocinarlos o las propias recetas sobrantes te permitan otras elaboraciones para posteriores servicios.

### 08 Establecer jerarquías de prioridades

Para el caso de que se produzca excedente alimentario, aplicar la jerarquía de prioridades en las pérdidas y desperdicio alimentario, en especial, fomentar la donación de dichos excedentes.

## En sala

### 01 ofrecer medio menú

Hay medios menús disponibles en los que puede elegirse un plato único. Pero también hay iniciativas en las que se ofrece medio menú, entendido como la cantidad presentada en el primer y segundo plato.

### 02 informar sobre las cantidades y las guarniciones

A veces es difícil imaginar qué cantidad de alimento llega en un plato. Informar sobre este particular aspecto y sobre las guarniciones que acompañan a la pieza principal y la posibilidad de que no se sirvan son bien recibidas por la clientela.

### 03 invitar a que se lleven los alimentos sobrantes

Facilitar al consumidor que pueda llevarse los alimentos que no haya consumido (salvo servicio de bufé libre o similares), sin coste adicional alguno, e informar al consumidor de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú. Para ello se emplearán envases aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables, y admitirán que la clientela aporte su propio recipiente con los requisitos exigidos en la normativa de aplicación. Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso deberán tenerse en cuenta las disposiciones legales sobre la necesidad de reducir su consumo y la obligación de su cobro.



**CONHOSTUR**  
CONFIEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# Gestión de las compras

## una hostelería comprometida con los ods

**8.3** De aquí a 2030, promover políticas orientadas al desarrollo que apoyen la creación de empleo decente, la formalización y el crecimiento de las microempresas, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), impulsando la innovación y emprendimiento como motores del crecimiento económico inclusivo.

**8.4** De aquí a 2030, mejorar la eficiencia global en el consumo de recursos y en la producción, promoviendo patrones sostenibles y reduciendo la degradación ambiental, con el fin de desvincular el crecimiento económico del impacto ambiental, en línea con el enfoque de los países desarrollados.

**12.3** De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

**12.6** De aquí a 2030, fomentar prácticas de sostenibilidad en las empresas y alentar a las organizaciones a adoptar informes sobre sostenibilidad que midan su impacto ambiental, por vía de políticas que promuevan la responsabilidad corporativa.

**8** TRABAJO DECENTE  
Y CRECIMIENTO  
ECONÓMICO



**12** PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES



# 01

Revisa mensual o bimensualmente las compras, los ahorros y en qué meses se logran



# 02

compra **Productos locales & de temporada**

para reducir transporte y almacenamiento

# 02

Evita envases de un solo uso y recurre a menaje reutilizable



# 03

Elige **Productos de limpieza ecológicos**, libres de sulfatos, fosfatos y EDTA

# 04

y siempre, informa al personal y al cliente



CONHOSTUR  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani

COMUNITAT  
VALENCIANA

ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

## ¿Por qué debemos ser eficientes con las compras?

Ser eficiente con las compras en el sector de la hostelería es importante para promover la sostenibilidad, ya que este sector tiene un alto consumo de recursos como los alimentos, el agua o la energía, o de equipamientos como electrodomésticos o mobiliario. Al optimizar las compras se minimizan los costes operativos, los futuros residuos y se reduce el impacto ambiental, lo que contribuye a un modelo de negocio más eficiente y responsable.

Comprar lo local, no sólo alimentos, productos de cercanía es una apuesta segura para el medio ambiente y para contribuir a potenciar un entorno socioeconómico fuerte que garantice retornos a nuestro negocio. Alrededor del 25% de los productos alimentarios adquiridos por el sector de la hostelería son de origen local lo que nos presenta un escenario de compromiso sectorial pero también con margen de mejora.

# Buenas prácticas que deberíamos tener en cuenta

## Buenas prácticas informativas

### 01 Diagnóstico previo

Una tarea importante en la hostelería es la logística en materia de compras, y en qué medida estas se pueden reducir al mínimo, sin perder ni calidad de servicio ni eficiencia económica. Conocer cómo compramos es importante y será importante determinar alguna de las siguientes cuestiones:

- Identificar compras recurrentes como determinados alimentos y bebidas, productos de limpieza e higiene, textil, artículos de tocador, mantenimiento, equipamiento tecnológico o utensilios de comedor y dimensionar costes.
- Estudiar el mercado analizando los proveedores junto con los precios y calidad de los productos, teniendo en cuenta la compra de cercanía y la economía local.
- Revisar contratos de compra de energía incorporando criterios ambientales.

- Identificar las áreas donde se pueden reducir costes con el fin de aprovechar las oportunidades de ahorro.
- Revisar las políticas internas para asegurar que tanto las compras como los objetivos estratégicos de la organización incluyan criterios de sostenibilidad.

### 02 Hacer un seguimiento minucioso de las compras

Revisar mensual o bimensualmente las compras y controlar su evolución junto con los ahorros que se consiguen y en qué meses y épocas en concreto se dan.

### 03 Formar al equipo de trabajo

Los trabajadores que manipulan todo tipo de objetos que requieran eventualmente de una sustitución han de ser concienciados y precisarán de una formación para su manejar de manera correcta.



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

## EN COCINA

### 01 Programar las compras

Es muy recomendable programar las compras teniendo en cuenta aquellos productos almacenados de compras anteriores. Llevar esta información por escrito ayudará a un mejor seguimiento.

### 02 Comprar productos locales y de temporada

La compra de productos de cercanía es una decisión ambientalmente positiva pues reduce como mínimo el impacto derivado de transportes y almacenamientos intermedios. Si esta política se circunscribe no solo al sector de la alimentación se estará contribuyendo a generar una comunidad socioeconómica fuerte.

### 03 Comprar productos ecológicos

Otro aspecto interesante y a tener en cuenta es el de contar con productos con certificaciones de sostenibilidad, ecológicos, de comercio justo o de pesca sostenible. Siendo cierto que pueden ser más caros, en algunos casos estas compras son más respetuosas con el medio ambiente.

### 04 Evita las compras con envases de un solo uso

En tus compra evita envases de un solo uso y elige productos retornables o a granel.

### 05 El menaje mejor reutilizable

Si utilizas manteles, cubiertos o vasos que no sean de loza o cristal, en alguna ocasión, elige aquellos que sean reutilizables. Todo lo que sea de un solo uso, es generar residuos y comprar de nuevo.

## otras prácticas

### 01 Establecer procedimientos de calidad

Para dotar de un mayor grado de prestigio y compromiso al establecimiento resulta de particular interés establecer procedimientos de calidad en la gestión como la ISO 9001 o sistemas de gestión ambiental como la ISO 14001.

### 02 Analizar a los proveedores

Evaluar periódicamente el desempeño de los proveedores en términos de calidad, precios, puntualidad pero también compromiso ambiental nos posicionará dentro de la senda de la sostenibilidad.

### 03 Elige productos de limpieza ecológicos

En la hostelería la limpieza y la desinfección de espacios, utensilios y mobiliario es fundamental. Para esta tarea elige productos ecológicos que sean libres en sulfatos, fosfatos o EDTA -ácido etilendiaminotetraacético-.



# sostenibilidad social



La igualdad de género es irrenunciable:  
**Plantillas equilibradas**  
y en todos los sectores



La formación continua  
de empleados  
es una inversión que  
da rendimiento



Establecimientos  
adaptados a personas  
con **movilidad  
reducida** en  
accesos, baños y barras



Aposta por  
**el kilómetro**  
o para comprar,  
reformar o contratar.  
Fortalece tu entorno  
y te fortalece a ti



contrata  
a personas con  
**capacidades  
distintas**  
o en riesgo de  
exclusión social



**salarios  
justos** para un  
negocio sostenible  
socialmente



Las  
**encuestas de  
satisfacción**,  
y no solo los comentarios  
en redes, ayudan a mejorar



da a conocer  
tus acciones y  
**compromisos  
sociales**  
y ambientales  
para diferenciarte  
y que te valoren



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani

 **COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# 3

# sostenibilidad social

*En el capítulo anterior hemos hablado de Buenas Prácticas Ambientales, que es el objeto de esta guía. Sin embargo, como la sostenibilidad ambiental está íntimamente relacionada con la sostenibilidad económica y con la sostenibilidad social, pensamos que es importante reflexionar también sobre este particular.*



Todas las buenas prácticas comentadas, siendo de carácter ambiental, tiene una consecuencia directa en el ámbito económico de nuestros establecimientos. Esto es; todas ellas contribuyen a una reducción de costes a corto, medio o largo plazo. Implementar las anteriores medidas como consecuencia del compromiso ambiental del sector tiene unas claras consecuencias económicas y financieras para nuestros negocios. En la hostelería estamos comprometidos con el medio ambiente y eso nos beneficia a todos.

Pero como sector de referencia en la Comunitat Valenciana no podemos olvidar nuestro compromiso social. Un compromiso que se alinea, de manera general, con varios Objetivos para el Desarrollo Sostenible.

*para la contribución a la consecución de estos ods desde el sector hostelería queremos proponer las siguientes buenas prácticas:*



**1** FIN DE LA POBREZA



**3** SALUD Y BIENESTAR



**5** IGUALDAD DE GÉNERO



**8** TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



**10** REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



**11** CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

**L'EXQUISIT**  
mediterrani

**COMUNITAT**  
VALENCIANA

**ACTITUD**  
MEDITERRÁNEA

# en el establecimiento

## 01 La igualdad de género es irrenunciable

Que hombres y mujeres pueden desempeñar todas las tareas propias de un establecimiento de hostelería es algo que el propio sector ha comprobado. Por tanto, debemos procurar mantener plantillas equilibradas entre ambos géneros, en todos los sectores de trabajo.

## 02 capacidades distintas y riesgo de exclusión social en plantilla

Contratar a personas con capacidades distintas o con riesgo de exclusión social es un compromiso que nos posiciona en la lucha por la igualdad de oportunidades y que nos refuerza como referente social en nuestro entorno.

## 03 Formación continua

Ya lo hemos visto en el capítulo de Buenas Práctica Ambientales. La formación de los empleados es una inversión cuyo rendimiento se nota a corto plazo. Es cuestión de profesionalizar al equipo. Alinea a los trabajadores con nuestros valores, les da herramientas para desempeñar su trabajo con mayor eficacia y nos permite alcanzar objetivos compartidos.

## 04 salarios justos

Una política salarial justa es uno de los pilares fundamentales de un modelo de negocio sostenible socialmente. A un mismo trabajo, una remuneración idéntica que no discrimine entre sexos o capacidades. Y siempre de acuerdo con los convenios colectivos adecuados.

## 05 Establecimientos accesibles

La accesibilidad para personas con movilidad reducida es uno de los trabajos pendientes en nuestra sociedad. Es importante adecuarse a nuestros clientes y a sus necesidades. Por ello, debemos disponer de accesos al local para personas en sillas de ruedas o con movilidad reducida, baños adaptados e incluso zonas de barra de específicas.

## 06 capacidades distintas en clientes

Las capacidades distintas en nuestros clientes nos deben hacer reflexionar sobre los modelos de comunicación que utilizamos. De la misma manera que disponemos de cartas en distintos idiomas, podemos ofrecer cartas en braille o en soportes electrónicos en los que escuchar nuestra oferta culinaria.

## en el establecimiento

### 07 Encuesta de satisfacción

La satisfacción de los clientes no debe medirse exclusivamente por los comentarios que dejan en plataformas o páginas web. Esa información,

sin valor estadístico, en todo caso puede servir como referencia -mejor o peor- para futuros clientes. Propón a tus clientes que rellenen una encuesta de satisfacción generada por ti que te ayude a mejorar.

## en tu entorno más próximo

### 01 Apuesta por el km cero

Ya lo hemos visto antes. Apuesta por la proximidad de todos tus proveedores. No sólo los que te suministran productos con los que cocinar. Elige profesionales de tu municipio para tus reformas, compra suministros y menaje de empresas cercanas. Fortalecer tu entorno social y económico te fortalece a ti.

### 02 Selección de proveedores sociales

Escoge proveedores sociales. Busca empresas con personas de capacidades distintas o en riesgo de exclusión social, conoce sus objetivos y sus metas y trabaja con ellos.

### 03 Asóciate

Un sector cohesionado es un sector fuerte. Participa de las asociaciones

de tu municipio, trabaja por tu establecimiento y tu municipio, incorpórate a asociaciones de hostelería de tu municipio o de tu provincia.

### 04 Participación social y ONGs

Devuelve a tu entorno social, a tu municipio, algo de lo que ellos te han dado. Participa de proyectos solidarios, ayuda a las ONGs más próximas que sean de tu agrado.

### 05 Visibiliza tu valores. Comunica

Tu esfuerzo ambiental, económico y social debe tener un retorno. Pero para ello debes ser capaz de visibilizarlo de una forma adecuada. Elige bien lo que quieras comunicar, escoge los medios que vas a utilizar y difunde tu mensaje. Sólo así te diferenciarás y te conocerán.



**CONHOSTUR**  
CONFERENCIA EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

**L'EXQUISIT**  
mediterrani

**COMUNITAT**  
VALENCIANA

**ACTITUD**  
MEDITERRÁNEA

# Autoevaluación



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# 4

## AUTEOVALUACIÓN

*La autoevaluación es un ejercicio de control y seguimiento de nuestra actividad. En el capítulo anterior hemos hablado del diagnóstico previo como una buena práctica central que nos ayuda a conocer en qué punto estamos de cada una de las áreas de gestión mencionadas. Sin olvidar que, en muchos casos, es necesario recurrir a los servicios profesionales para determinados diagnósticos, podemos estructurar determinada información para que nos ayude a gestionar nuestro negocio de una forma más eficiente económica y más sostenible desde un prisma ambiental.*

En el caso de que no sepamos por dónde empezar o que no tengamos claro cómo estructurar la información que necesitamos gestionar para mejorar nuestro compromiso ambiental, proponemos las siguientes tablas de apoyo para iniciar un ejercicio de autoevaluación.

## Autoevaluación gestión del agua

	consumo de agua (€)					
	Factura 1	Factura 2	Factura 3	Factura 4	...	Total anual
Mensual						
Bimensual						
Trimestral						

	facturación establecimiento (€)					
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	...	Total anual
Mensual						
Bimensual						
Trimestral						

	coste consumo de Agua sobre facturación (%) (€)					
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	...	Total anual
Mensual						
Bimensual						
Trimestral						

Puntos de consumo de agua del establecimiento						
Punto 1						
Punto 2						
Punto 3						
Punto 4						
Punto 5						

Medida de mejora						
Punto 1						
Punto 2						
Punto 3						
Punto 4						
Punto 5						



## Autoevaluación Gestión energética

	Consumo de energía -electricidad, gas, otros combustibles... (€)					
	Factura 1	Factura 2	Factura 3	Factura 4	...	Total anual
Mensual						
Bimensual						
Trimestral						

	Facturación establecimiento (€)					
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	...	Total anual
Mensual						
Bimensual						
Trimestral						

	Coste consumo energético sobre facturación (%) (€)					
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	...	Total anual
Mensual						
Bimensual						
Trimestral						

	Puntos de consumo energético del establecimiento					
Punto 1						
Punto 2						
Punto 3						
Punto 4						
Punto 5						

	Medida de mejora					
Punto 1						
Punto 2						
Punto 3						
Punto 4						
Punto 5						

Además se deberán identificar las fuentes de energía en nuestra factura y si provienen de fuentes renovables y en qué porcentaje.

## Autoevaluación gestión de residuos

	Tipo de residuo generado y presencia de contenedor						
	Almacén	cocina	Barra	salón	Baños	Jardín	Habitaciones
Residuos de envases ligeros							
Residuos de envases de P/C							
Residuos de envases de vidrio							
Bioresiduos							
Aceites de cocina usados							
Fracción resto							
Residuos de higiene íntima							
RAEE							
Residuos de pilas y baterías usadas							
Residuos voluminosos							
Restos de poda							

	Medida de mejora
Residuos de envases ligeros	
Residuos de envases de P/C	
Residuos de envases de vidrio	
Bioresiduos	
Aceites de cocina usados	
Fracción resto	
Residuos de higiene íntima	
RAEE	
Residuos de pilas y baterías usadas	
Residuos voluminosos	
Restos de poda	



## Autoevaluación gestión del ruido

### Puntos de generación de ruido del establecimiento

Punto 1	
Punto 2	
Punto 3	
Punto 4	
Punto 5	

### Nivel de ruido generado (decibelios)

Punto 1	
Punto 2	
Punto 3	
Punto 4	
Punto 5	

### Medida de mejora

Punto 1	
Punto 2	
Punto 3	
Punto 4	
Punto 5	

## Autoevaluación Gestión del desperdicio alimentario

	desperdicio (kg) semana de control 1					
	Almacén	Nevera	Cocina	Barra	Sala	Total
Fresco						
congelado						
cocinado no servido						
servido no consumido						
otros 1						
otros 2						

	Tipo de desperdicio almacén
Producto 1	
Producto 2	
Producto 3	
Producto 4	
Producto 5	

	Tipo de desperdicio en cocina
Receta 1	
Receta 2	
Receta 3	
Receta 4	
Receta 5	

	Tipo de desperdicio en sala
Plato 1	
Plato 2	
Plato 3	
Plato 4	
Plato 5	



# información de interés



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**

# 5

## información de interés

### **Páginas web de referencia**

*Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (EUHT StPOL)*

*Fluidra*

*Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)*

*Conselleria de Medi Ambient, Aigua, Infraestructures i Territori*

*Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*

*Estudio, Water and energy savings from greywater reuse: a modelling scheme using disaggregated consumption data*

*Socoin Ingeniería y Construcción Industrial, S.L.U.*

*Instituto para la Diversificación y Ahorro de Energía (IDAE)*

*Energy Star, 2021-2022 Residential Induction Cooking Tops*

*Asociación Española de Codificación Comercial AECOC*

*Journal of Cleaner Production*

*Sistema Integrado de Gestión de Aceites Usados (SIGAUS)*

*Asociación Europea de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (Hotrec)*

*Ministerio del Interior (DGT)*

*Estudio de Edenred y Hostelería de España*

*EAE Business School: estudio sobre la “Gestión de residuos y economía circular” realizado en 2018*

*Agencia Internacional de la Energía*

*Instituto Nacional de Estadística*



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

**L'EXQUISIT**  
mediterrani

**COMUNITAT**  
VALENCIANA

**ACTITUD**  
**MEDITERRÁNEA**







**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



**L'EXQUISIT**  
mediiterrani



**COMUNITAT  
VALENCIANA**

**ACTITUD  
MEDITERRÁNEA**