GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE ECONOMÍA CIRCULAR IMPULSADAS POR DESTINOS Y EMPRESAS TURÍSTICAS

SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO

SEGITTUR
turismo e innovación

INTRODUCCIÓN

El acercamiento a los límites planetarios es una realidad que merece una reflexión como sociedad sobre nuestros sistemas y sobre la necesidad de definir un nuevo modelo de desarrollo. El sistema económico actual ejerce un importante impacto sobre el entorno, del que depende a pesar de la sobreexplotación que ejerce sobre sus recursos finitos o con capacidades limitadas de renovación. En este contexto, el paradigma económico basado en una constante producción y consumo de recursos debe ser revisado, analizado y modificado para transformar la idea de "extraer-producir-usar-tirar" en una nueva forma de funcionamiento que frene las graves consecuencias globales ya evidentes.

La transición de la economía lineal a la economía circular es uno de los grandes retos del presente siglo que afecta a todos los sectores, incluido el turismo. Orientar al sector turístico hacia un modelo que permita mantener los recursos útiles el mayor tiempo posible dentro del sistema económico, a la vez que abogue por la eliminación de los residuos, es un cambio general que requiere de la aplicación de numerosas acciones innovadoras.

En este sentido, la conservación de los recursos y productos alargando al máximo su vida útil, junto a la reconversión de residuos en nuevos productos minimizando o eliminando los residuos generados, son estrategias que contribuyen a la implementación de la circularidad; por lo tanto, a la generación de un mejor impacto social, económico y, especialmente, ambiental en los destinos.

Conscientes de la relevancia de la economía circular en el ámbito turístico y de la necesidad de facilitar avances en su aplicación, SEGITTUR ha desarrollado un conjunto de recursos prácticos para que tanto destinos como empresas turísticas de España cuenten con referencias en materia de economía circular.

Formando parte del grupo de documentos que facilitan la aplicación de la Economía Circular en el ámbito turístico, se presenta esta Guía de Buenas Prácticas que recoge iniciativas de éxito puestas en marcha por parte de entidades y destinos nacionales e internacionales. Se trata de un documento que pretende servir como referencia para los actores implicados en el impulso de la transición del modelo actual al modelo de Economía Circular en el turismo.

Esta guía ha sido elaborada gracias a la participación e implicación de distintos gestores de destinos, e instituciones y organismos públicos y privados. Gracias a la colaboración de estas entidades se ha podido llevar a cabo la correcta identificación de las buenas prácticas contenidas, su revisión y validación. Agradecemos a todas estas personas y entidades su implicación en el proceso, sin la que la publicación de esta Guía no hubiera sido posible.

METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

Esta Guía reúne iniciativas en Economía Circular y Turismo identificadas a partir de una profunda revisión de fuentes primarias y secundarias entre las que se incluyen entrevistas realizadas a expertos, cuestionarios trabajados con gestores de destinos de la Red de Destinos Turísticos Inteligentes, y publicaciones en materia de economía circular. A partir del total de ejemplos relevantes registrados, se realizó una selección teniendo en cuenta los criterios establecidos para categorizar una actuación como buena práctica.

Se entiende como buena práctica una experiencia exitosa, que ha sido validada y puesta en marcha, y que merece ser compartida con el fin de poder servir de referencia al mayor número posible de destinos.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

La selección de los ejemplos incluidos en esta guía se ha realizado con un fin didáctico, de forma que los casos añadidos puedan ser ejemplarizantes para los distintos agentes que conforman el ecosistema turístico. En este sentido, todos los casos incluidos son muestra de buenas prácticas, pero el número de ejemplos existentes es evidentemente mayor.
Teniendo en cuenta la selección realizada, estos ejemplos deben servir de modelos de actuación, por lo tanto, deben despertar interés para ser replicados y seguir generando acciones basadas en la circularidad turística.

Las premisas en la que se ha basado la selección de estas 30 buenas prácticas son las siguientes:

• Representar un ejemplo de efectividad demostrada en un destino o entidad pública o privada, con resultados que aporten un valor añadido por parte de la actividad turística.

• Consistir en un caso de transversalidad dentro del sector turístico que evidencie la afección de distintos subsectores implicados.

• Suponer un ejemplo de aplicabilidad, un caso susceptible de ser puesto en marcha en otros destinos y entidades turísticas. Deben ser actuaciones que despierten interés y hagan considerar la opción de replicarse o basarse en ellas para generar nuevas actividades similares. Esta condición implica la participación de entidades públicas, privadas y público-privadas de distintos territorios.

• Ser un ejemplo de innovación, una acción novedosa que destaque la singularidad de las actuaciones llevadas a cabo en el destino o entidad turística.

• Tener relación con alguna de las “9 Rs” en circularidad y estar aplicadas al turismo.

• Preferiblemente, ser un destino miembro de la Red de Destinos Turísticos Inteligentes o bien operar en uno de los destinos DTI.

La aplicación de los criterios establecidos ha permitido la selección de 30 buenas prácticas nacionales e internacionales cuya información se recoge en este documento.

Además del nombre y descripción de cada caso, la ficha comprende información relacionada con los siguientes elementos:

Nombre de la entidad: Nombre de la entidad que lidera la iniciativa

Tipo de entidad:

- Pública
- Privada
- Público-privada

Localización: Se incluye el municipio o provincia y la comunidad autónoma en el caso de las iniciativas nacionales; y la mención de internacional o el país concreto para el resto de iniciativas

Sector de actuación:

- Residuos
- Agua
- Alimentación-consumo
- Energía
- Movilidad
- Certificaciones
- Divulgación
- Construcción
- Etc.

Estrategia circular que representa:

- Producto como servicio
- Extensión de la vida útil
- Recuperación de recursos
- Suministros circulares
- Compras verdes
- Eficiencia energética
- Colaboración entre agentes
- Etc.

9 Rs:

R0 - RECHAZAR

Renunciar a ciertos productos (o partes de ellos) que no se consideren imprescindibles o redefinirlos para que no sea necesario seguir produciéndolos.

R1 - REPENSAR

Potenciar el cambio sobre los productos procurando la transferencia de servicios en lugar de la propiedad de productos. Esta R se basa en la idea de la sharing economy o economía colaborativa.

R2 - REDUCIR

Disminuir en lo posible el consumo de recursos asociados a la fabricación y al propio uso de un producto o servicio. Se trata de un aspecto relacionado con la eficiencia, que debe aplicarse desde el momento del diseño hasta el momento del consumo.

R3 - REUTILIZAR

Volver a utilizar un producto que todavía está en buenas condiciones y puede seguir cumpliendo su función original.

R4 - REPARAR

Arreglar un producto defectuoso para devolverle su uso original. Es un concepto muy parecido a restaurar, pero se diferencia de éste en que los productos a reparar se encuentran en un primer ciclo de vida, mientras que los productos a restaurar están más avanzados en el ciclo.

R5 - RESTAURAR

Poner al día un producto que haya rebasado su umbral de uso. A veces supone una alternativa a reciclar sus componentes.

R6 - REFABRICAR

Recoger un producto, desmontarlo y valorar su reacondicionamiento reemplazando los componentes necesarios y montándolo para dotarlo de nuevo de su función original.

R7 - REDIFINIR

Reconvertir por completo un producto descartado, o sus partes, para darle un nuevo y diferente uso.

R8 - RECICLAR

Recuperar material de residuos que pueda ser de nuevo utilizado en la fabricación de nuevos productos o servicios.

R9 - RECUPERAR

Aprovechar materiales a partir de la incineración para poder generar energía.

- Beneficios: Incluye las ventajas que aporta la buena práctica al destino. Se trata de utilidades que incluyen ejemplos como la creación de vínculos intersectoriales, la recuperación de materiales, el aprovechamiento de residuos orgánicos, la construcción sostenible, la divulgación de sistemas de circularidad, o la reducción de costes de mantenimiento, entre otros.

- Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): Al final de cada ficha se indican los ODS con los que se relaciona cada iniciativa y se facilita un enlace donde ampliar información sobre la misma.

BUENAS PRÁCTICAS

A continuación, se incluyen las fichas correspondientes a las buenas prácticas.

Sello de Circularidad Turística

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El Gobierno de Aragón ha impulsado la Declaración por la Economía Circular en Aragón, una iniciativa que debe impulsar la transición hacia un nuevo modelo económico que responda a los actuales retos ambientales, sociales, tecnológicos, económicos y territoriales. Las entidades que firman el documento se comprometen a cumplir los 16 principios de la Declaración.

Las entidades adheridas a la Declaración de Circularidad pueden optar al reconocimiento del Sello de Aragón Circular, un distintivo de reconocimiento público aplicable a empresas, entidades y administraciones que certifica el compromiso de éstas con la economía circular. Para ello, las entidades certificadas, incluyendo ejemplos del ámbito turístico, deben demostrar un desempeño de buenas prácticas y mejora contínua que garantice una correcta, innovadora y sostenible gestión de sus actividades.

Las empresas, pymes y autónomos a las que se les otorga el sello deben demostrar la implementación de medidas basadas en los principios de la economía circular, su impacto en la cadena de valor y su repercusión sostenible en el territorio. Del mismo modo, las administraciones públicas deben mostrar el impacto en la comunidad de las buenas prácticas diseñadas por la entidad. Estas actuaciones son ejemplos de innovación, singularidad y contribución en el contexto aragonés para el alcance de una economía sostenible y eficiente.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Gobierno de Aragón

TIPO DE ENTIDAD
Pública

LOCALIZACIÓN
Aragón

SECTOR DE ACTUACIÓN
Certificación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Colaboración entre agentes; Divulgación

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Mayor visibilidad de casos de éxito en economía circular

Divulgación del sistema de circularidad

Apoyo a entidades innovadoras motivadas por la la mejora continua y sostenible del territorio

ODS

https://aragoncircular.es/comunidad-aragon-circular-sello/

Recuperación de materiales en ferias y congresos

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El proyecto Donation Room surgió de la necesidad detectada por la organización del Mobile World Congress de Barcelona y la Fira de Barcelona de reducir los residuos generados durante la celebración del evento. Para ello, desde los departamentos de Promoción Económica y Derechos Sociales del Ayuntamiento de Barcelona, se trabaja en la implicación de las empresas privadas y otros agentes culturales, entidades asociativas y del tercer sector en este proyecto. El objetivo principal es reutilizar los materiales excedentes que puedan generar grandes eventos como el Mobile World Congress, Smart Cities, Construmat y otras ferias de gran envergadura.

Para llevar a cabo la iniciativa, en una primera fase se realiza un cálculo del material excedente de las grandes ferias de Barcelona al que darle un nuevo uso. Seguidamente, se realiza la contratación de la empresa de reinserción y se inicia la recogida de material. Una vez recogido el material, éste se distribuye a entidades sociales y culturales sin ánimo de lucro, que se encargan de darle un nuevo uso reutilizándolo con nuevos objetivos. Después de haber realizado los pasos que permiten la reutilización de los materiales, se realiza una evaluación general del programa, que implica cuantificar la inserción social que el proyecto consigue, así como las toneladas de material recogido por tipologías y el destino de los materiales. La comunicación durante y después del proyecto es trabajada con el objetivo de cuantificar y divulgar los resultados obtenidos.

Esta iniciativa ha supuesto una apuesta por la circularidad desde el recinto ferial de Barcelona formando parte de un programa interno de gestión de residuos. Asimismo, ha representado un ejemplo de cómo establecer dinámicas y generar estrategias que más tarde se han ido implementando por parte del sector público y privado.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Fira de Barcelona
Ayuntamiento de Barcelona

TIPO DE ENTIDAD
Pública

LOCALIZACIÓN
Barcelona (Cataluña)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación y reutilización de recursos; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Minimización de residuos generados por diferentes eventos, en instalaciones feriales

Contribución a la reducción de residuos, fomentando la prevención, reparación, reutilización y reciclaje en la actividad turística y otros sectores

Vínculo de actividades y agentes a través de la circularidad

Caso de éxito dentro del proyecto de “Residuos cero” de la Fira de Barcelona

ODS

www.formacioitreball.org/es/donation-room-la-otra-cara-del-mobile-world-congress

Proyectos piloto de turismo circular

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Las Consejerías con competencias en materia de medio ambiente, agua, energía, industria, economía, hacienda, comercio, consumo, educación, suelo y ordenación del territorio, elaboraron conjuntamente la "Estrategia de Economía Circular de Castilla-La Mancha 2030". Dentro de la estrategia se establecieron 4 sectores de especial interés entre los que se encuentra el turístico, incluido por su relevancia socioeconómica, así como por su potencial desarrollo y contribución a la implementación de la economía circular en el territorio.

La determinación del turismo como sector de interés conllevó la realización de 5 proyectos piloto sobre turismo circular que abarcan distintas comarcas turísticas de cada una de las provincias de la comunidad autónoma. Las áreas seleccionadas se escogieron como territorios donde el turismo se ha convertido en un motor importante para su desarrollo socioeconómico y donde existe potencial para la implantación de medidas de circularidad.

Los proyectos comparten 12 objetivos en común y se basan en guías y manuales publicados por SEGITTUR para la aplicación de la economía circular en el turismo en España. Siguiendo esta pauta, los trabajos parten de un análisis de diagnóstico del estado del sector turístico en relación a la economía circular y, a partir de ellos, se identifican y caracterizan elementos y agentes clave para la ejecución de actuaciones, la evaluación del potencial del territorio para implantar proyectos de turismo circular, el análisis de la problemática e impactos ligados al sector, y la tipificación de sus debilidades para el fomento de modelos e iniciativas basadas en economía circular.

Además, el diagnóstico permite poner en valor las herramientas de financiación y bonificación potencialmente aplicables en los territorios para llevar a cabo la materialización de propuestas en turismo circular, incluyendo posibles acreditaciones a gestores de destinos y empresas.

En base a las conclusiones del diagnóstico, se desarrollan los planes piloto de turismo circular en cada una de las comarcas analizadas, concretando, por bloques, acciones prácticas, viables e implantables a corto-medio plazo.

Estos estudios evidenciaron las posibilidades de aplicación de la economía circular al turismo dando a conocer sus beneficios y ampliando la conciencia de que su aplicación otorga un signo de distinción para los territorios. Con el fin de poder impulsar la implementación de la economía circular en el turismo y evidenciar sus posibilidades y beneficios, se lanzó una línea de ayudas desde la DG de Economía Circular que pretende incentivar y posibilitar el desarrollo de proyectos que creen en la necesidad del cambio de paradigma y la aplicación de la economía circular como motor y signo de diferenciación.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Consejería de Desarrollo Sostenible
Junta Castilla-La Mancha

TIPO DE ENTIDAD
Pública

LOCALIZACIÓN
Castilla-La Mancha

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Movilidad; Certificaciones; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Implicación de agentes del territorio

Creación de vínculos intersectoriales

Fomento del turismo circular

ODS

https://economia-circular.castillalamancha.es/proyectos-turismo-circular

Movilidad eléctrica en espacios naturales

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El proyecto MOVELETUR "Turismo sostenible y movilidad eléctrica en espacios naturales" nace con el objetivo de fomentar la movilidad sostenible en espacios naturales transfronterizos de Castilla y León y zona centro-norte de Portugal. Se trata de una solución que contribuye a la protección y valorización del patrimonio natural y cultural del territorio transfronterizo a través de la facilitación del movimiento sostenible.

La iniciativa ofrece al visitante la posibilidad de moverse dentro de espacios naturales protegidos a través del préstamo de bicicletas, cuatriciclos, triciclos y coches eléctricos, además de posibilitar la recarga de baterías de coches eléctricos a partir de los puntos de recarga instalados. La reserva de bicicletas y coches eléctricos se realiza de forma previa a la visita a través de un sistema de reservas online donde se recogen las condiciones y requisitos necesarios para utilizar el servicio. Además de la web, el usuario puede reservar a través de una App y el seguimiento de sus recorridos puede hacerse a través de un software de gestión desarrollado para este cometido.

A su vez, incluye el diseño de una red de itinerarios turísticos para vehículos eléctricos donde se han definido rutas recomendadas que han permitido vertebrar la conectividad entre los espacios implicados, incluyendo puntos de valor natural y cultural como elementos estratégicos de los mismos. Por otro lado, también se ha creado un producto turístico específico para propietarios de vehículos eléctricos, además de una experiencia turística de movilidad eléctrica en los espacios naturales.

Para su buen funcionamiento, ha sido fundamental la colaboración entre agentes turísticos de los distintos espacios naturales implicados, incluyendo no solamente entes gestores, sino también empresas de turismo, asociaciones de promoción turística y oficinas de turismo, entre otros. De este modo, el servicio de préstamo gratuito no solamente ha supuesto un impacto positivo a nivel ambiental para el territorio, al implicar la disminución de gases de efecto invernadero emitidos a la atmósfera, sino que también se ha convertido en un valor añadido para el visitante y para el destino al facilitar el trabajo en red.

NOMBRE DE LA ENTIDAD

Fundación Patrimonio Natural de Castilla y León, Ente Regional de la Energía de Castilla y León (EREN), Diputación de Ávila, Cámara Municipal de Braganza, Asociación de Desarrollo de Alto Tamega y Barroso (ADIRBA), Instituto Politécnico de Castelo Branco, Agencia de energía Oeste Sustentavel

TIPO DE ENTIDAD

Pública

LOCALIZACIÓN

Castilla y León y zona centro-norte de Portugal

SECTOR DE ACTUACIÓN

Energía; Movilidad

ESTRATEGIA CIRCULAR

Producto como servicio; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Impulso de la movilidad eléctrica a partir de la colaboración y coordinación entre entidades públicas

Desarrollo de una red de itinerarios turísticos en vehículos eléctricos

Desarrollo de producto turístico basado en movilidad eléctrica

Implantación de un modelo de movilidad eléctrica en espacios naturales fronterizos

ODS

https://patrimonionatural.org/proyectos/interreg-moveletur

Hoteles Zero Plastic

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Hoteles Zero Plastic es una iniciativa dirigida a alojamientos turísticos de la ciudad y desarrollada por el Departamento de Salud y Medio Ambiente del Ayuntamiento de San Sebastián, con la colaboración de Donostia San Sebastián Turismoa y del Gobierno Vasco. El objetivo principal de esta iniciativa es la prevención y mejora de la gestión de los residuos producidos en los alojamientos turísticos de la ciudad.

Los participantes debían cumplir tres requisitos: (1) clasificar todos los residuos (incluida la fracción orgánica, no obligatoria en el destino); (2) ofrecer agua libre de envases no reutilizables; (3) reducir o eliminar los residuos de otros envases, especialmente los relacionados con amenities.

Durante la primera fase del proyecto se realizaron diagnósticos y planes de acción diseñados con propuestas sencillas que fueran ejecutables a corto plazo. También se les facilitó una serie de materiales de apoyo:
- Un recopilatorio de buenas prácticas sobre consumo responsable, producción y gestión de residuos, entre otros.
- Una webinar para formación y sensibilización de trabajadores de los alojamientos.
- Un vídeo para la comunicación a la clientela de medidas adoptadas en el alojamiento para prevenir y mejorar la gestión de residuos.

En la segunda fase financiada por la Unión Europea, dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, financiado por la Unión Europea-Next Generation EU, se realizó un seguimiento de la ejecución de los planes y se propusieron nuevas acciones a llevar a cabo para seguir mejorando en medidas que contribuyeran a la aplicación de la circularidad en el destino. Las acciones se basaban en la guía de buenas prácticas y estaban relacionadas con cinco ámbitos: la gestión ambiental del establecimiento, el consumo responsable, la prevención de residuos, la recogida selectiva y la formación, información y comunicación. Entre los ejemplos diseñados, destacan casos como la reconversión textil transformando sábanas y toallas en nuevos trapos, la utilización de mantelería hecha a partir de botellas de plástico, o la donación de mobiliario al final de su vida útil.

Aproximadamente la mitad de los hoteles que cumplieron todos los requisitos para entrar en este programa municipal han seguido incorporando medidas para obtener la Etiqueta Ecológica (Ecolabel) europea para alojamientos turísticos. Además de esta etiqueta, algunos establecimientos han obtenido el distintivo municipal San Sebastián sin Desperdicio, un sello que implica la aplicación de medidas para reducir el desperdicio alimentario.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Ayuntamiento de San Sebastián

TIPO DE ENTIDAD
Pública

LOCALIZACIÓN
Donostia / San Sebastián
(País Vasco)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Certificaciones; Divulgación; Formación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Implicación de agentes del territorio
- Prevención de residuos
- Fomento del consumo de producto local
- Fomento del aprovechamiento de residuo orgánico para compostaje
- Aplicación de medidas de sostenibilidad útiles para el acceso a certificaciones europeas
- Recuperación de productos textiles

ODS

https://www.donostia.eus/ataria/es/web/ingurumena/residuos/actividades-economicas/hoteles-zero-plastic

Recetario sostenible basado en la pesca artesanal

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

En las aguas atlánticas próximas al municipio de Guía de Isora pueden encontrarse especies marinas de especial interés gastronómico que los pescadores locales llevan años explotando de forma sostenible a través de la pesca artesanal, una actividad que ayuda a la conservación del medio marino evitando que se utilicen otros sistemas de pesca especialmente dañinos para estos ecosistemas.

La pesca artesanal ofrece productos frescos de proximidad que, servidos en los restaurantes locales, conservan de forma excelente sus nutrientes y propiedades, por lo que se ofrece a los consumidores productos marinos de gran calidad. El consumo local de estos productos permite obtener otras ventajas como el ahorro energético, puesto que no se generan grandes desplazamientos ni procesos de conservación como la congelación, y garantizar precios más asequibles para todas las partes, al recortarse la cadena de intermediación. Además, este tipo de consumo contribuye al mantenimiento y la creación de empleo en el sector pesquero y de restauración, pues el fomento de la pesca y su consumo local promueve que los recursos económicos obtenidos se generen y permanezcan en el municipio, lo que potencia su crecimiento económico.

Las recetas tradicionales son capaces de dar un uso inteligente a la materia prima, aprovechando el pescado de descarte para elaborar algunos platos y reduciendo así el desperdicio de productos. Por otro lado, las conservas y guisos tradicionales, no sólo permiten el aprovechamiento del pescado, sino que tienen un gran arraigo entre la población local, pues forman parte de su historia y su gastronomía.

Las recetas representan ejemplos aplicables tanto en ámbito de la restauración, como en el doméstico, por lo que no sólo se ha trabajado la visualización del producto para el visitante, sino el refuerzo de la cultura gastronómica en el ámbito local. Por ello, la iniciativa contempla la elaboración de un recetario que ha contado con la participación de profesionales de la restauración del municipio, y ha permitido el fomento del producto local. Además, se han realizado talleres de cocina, showcookings y charlas divulgativas para restauradores, población local y visitantes. Por último, el recetario ha sido difundido entre establecimientos, oficinas de turismo y otros organismos de cara al público.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Ayuntamiento de Guía de Isora

TIPO DE ENTIDAD
Pública

LOCALIZACIÓN
Guía de Isora (Islas Canarias)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Alimentación-consumo;
Divulgación del patrimonio inmaterial

ESTRATEGIA CIRCULAR
Suministros circulares, compras verdes;
Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Puesta en valor del producto local y de calidad y el uso de métodos de captura respetuosos con el medio

Sinergias entre agricultura y turismo

Acercamiento del visitante a la circularidad turística

Aprovechamiento del patrimonio inmaterial para contribuir al bienestar social, económico y ambiental del destino

ODS

https://visitguiadeisora.es/wp-content/uploads/2023/01/RECETARIO-DE-LA-MAR-A-LA-MESA.pdf

Legislación con medidas urgentes de circularidad

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

La nueva ley de Turismo, aprobada el 31 de mayo de 2022, establece medidas que apuestan por la circularidad y la sostenibilidad, que pretenden establecer a las Islas Baleares como líderes en turismo sostenible y avanzar para conseguir un impacto regenerativo de la actividad turística en el territorio y en la sociedad de las islas.

Para dar cumplimiento a la normativa, la ley establece la obligación de adoptar medidas entre las que destaca la integración de la circularidad en alojamientos hoteleros, de turismo rural y en apartamentos turísticos, quienes deben elaborar planes de circularidad que incluyan una evaluación y una planificación circular.

La evaluación circular, que debe actualizarse anualmente, debe disponer de unos indicadores específicos obligatorios en 5 áreas prioritarias: agua, energía, alimentos, materiales y residuos; en este sentido, la evaluación circular hace la función de contabilidad verde en el sector turístico balear. No obstante, pueden incluir áreas adicionales a determinar por los mismos establecimientos, siempre orientadas a procurar que los productos, materiales y recursos puedan permanecer el máximo de tiempo posible en la economía.

Por otro lado, la planificación circular debe prever un conjunto de acciones específicas dirigidas a reducir el consumo de recursos y la generación de residuos en las mismas áreas prioritarias. Dicha planificación deberá tener una vigencia máxima de 5 años y deberá renovarse periódicamente.

La evaluación y la planificación conforman los planes de circularidad deberán reflejarse en unos documentos físicos o electrónicos que deberán quedar disponibles para inspección turística o a requerimiento de los representantes de las personas trabajadoras.

La ley también contempla la ejecución de un programa de formación e información en materia de circularidad, así como una Guía práctica de aplicación de los planes de circularidad por parte de la Consejería competente en materia de turismo. El programa está dirigido a la facilitación de la aplicación de estrategias y planes de circularidad en la comunidad autónoma y incluye, entre otras cuestiones, la publicación de una guía para la elaboración de los planes de circularidad y herramientas de cálculo de la huella de carbono.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Gobierno Balear

TIPO DE ENTIDAD
Público

LOCALIZACIÓN
Islas Baleares

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Desarrollo de legislación específica sobre circularidad y turismo

Normativa que afecta a la transformación del sector

Implantación asegurada de medidas para reducir el impacto de la actividad turística

Aplicación de una iniciativa pionera con objetivos de cambio en la estructura vertebral del sector turístico

ODS

https://www.caib.es/eboibfront/eli/es-ib/l/2022/06/15/3/dof/cat/html

Fomento transfronterizo del emprendimiento circular

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

CIRCULAR_LABS es un proyecto de cooperación transfronteriza cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Programa de Cooperación Interreg V-A España Portugal 2014-2020.

El objetivo general de CIRCULAR_LABS, es promover la economía circular en la empresa, el emprendimiento circular, la generación de nuevas ideas y la adaptación al cambio para acelerar la transición del modelo lineal al modelo circular contribuyendo a:
- Facilitar recursos operativos a nuevas empresas y emprendedores.
- Promover la formación en economía circular que asegure las competencias necesarias para integrar el modelo en sus negocios.
- Fomentar la creatividad y generación de nuevas ideas en todas las etapas de la cadena de valor, materializadas a través de la creación de productos y procesos.

En este contexto, se ha desarrollado una herramienta de autoevaluación aplicable a empresas y organizaciones que deseen realizar una primera aproximación a la economía circular, constituyendo un recurso útil también para las empresas del sector turístico.
También se ha creado una plataforma virtual (Market-place) para dar visibilidad a buenas prácticas empresariales de economía circular en diferentes sectores económicos, entre ellos el turístico. Así, en este espacio virtual podemos encontrar experiencias de restaurantes y alojamientos, entre otros.

Finalmente, se ha elaborado un curso MOOC sobre economía circular y se han desarrollado entornos de experimentación (living-labs) orientados a identificar las barreras y soluciones al desarrollo de la economía circular como por ejemplo para reutilización y reparación de equipos informáticos, venta a granel o con envases reutilizables, o reutilización y reciclaje de productos textiles, todos ellos de aplicación al sector turístico.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Consorcio formado por 11 entidades de España y Portugal (lidera la Fundación EOI F.S.P.)

TIPO DE ENTIDAD
Pública

LOCALIZACIÓN
Castilla y León, Galicia y Norte de Portugal

SECTOR DE ACTUACIÓN
Intercambio de iniciativas; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Mayor visibilidad de casos de éxito en economía circular

Divulgación del sistema de circularidad

Intercambio de conocimiento, herramientas e ideas de buenas prácticas entre entidades y con la sociedad en general

Contribución a la transición de empresas y entidades del modelo lineal al modelo circular

Habilitación de una plataforma online que permite el trabajo en red

Apoyo a entidades innovadoras motivadas por la mejora continua y sostenible del territorio

ODS

https://marketplace.circularlabstoolkit.eu/node/1

Compostaje colectivo en el sector hotelero

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

La iniciativa tinerfeña persigue la creación de comunidades colaborativas para la minimización del desperdicio alimentario y el reciclaje de la materia orgánica proveniente de la recogida selectiva en origen de los hoteles participantes. A partir del proyecto pretende generarse valor alrededor de un turismo más sostenible, tratándose, más que de un proyecto de gestión de residuos, de una simbiosis entre los dos sectores implicados: agroganadero y turístico.

En el piloto inicial se sumaron 6 establecimientos de Adeje de 4 y 5 estrellas y un año más tarde se ha doblado la cifra con otros seis hoteles del mismo municipio. En la iniciativa también participa el Ayuntamiento de Adeje, a través de la empresa concesionaria del servicio Adejelimpio y Serviagroc, titular de la finca agroecológica ubicada en el municipio vecino de Guía de Isora, donde se lleva a cabo el tratamiento de la materia orgánica.

El ciclo empieza con una formación de los equipos y una contenerización acorde a las necesidades, que permite una adecuada recogida selectiva en origen, donde se separan los biorresiduos de cocina y poda de los hoteles para su posterior valorización. Como parte de la formación, se organizan visitas guiadas a las instalaciones de la finca agroecológica donde se realiza el compostaje. A partir de la materia orgánica separada, se realiza un proceso de compostaje aerobio, que sirve para nutrir los suelos de las fincas de productores agrarios locales. Dado el bajo contenido de impropios en la materia recogida, se elabora un compost de alta calidad (categoría A).

El ciclo se cierra con el acuerdo con cooperativas agrícolas y el posterior abastecimiento de frutas y hortalizas orgánicas de estas fincas a los hoteles implicados o también con la utilización del propio compost elaborado para abonar sus jardines.

El proyecto tiene abiertas varias líneas de análisis y de prototipado que incluyen herramientas para la medición y el seguimiento del proceso, así como la oportunidad de llevar a cabo bonificaciones y el desarrollo de un proyecto de fiscalidad verde.

Todo el proceso ha estado acompañado de equipos de investigación de la Cátedra de Turismo Ashotel-CajaCanarias-ULL y de personal especializado en economía circular y gestión de residuos de Ashotel. Se trata de un ejemplo de proyecto del que se benefician todos los agentes implicados: el turista, el alojamiento y el agricultor, además de todos los demás actores relacionados con esta estrategia. La comunidad no sólo contribuye como ejemplo de sistema circular, sino que genera efectos en la calidad de vida de las personas implicadas al ofrecer una gastronomía sostenible y de kilómetro cero.

NOMBRE DE LA ENTIDAD

ASHOTEL (Asociación hotelera y extrahotelera de la provincia de Tenerife) y Asaga-Asaja Canarias (Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias)

TIPO DE ENTIDAD

Público-privada

LOCALIZACIÓN

Adeje y Guía de Isora, Tenerife (Islas Canarias)

SECTOR DE ACTUACIÓN

Residuos; Alimentación-consumo

ESTRATEGIA CIRCULAR

Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Colaboración público-privada

Sinergias entre agricultura y turismo

Regeneración de suelos

Abastecimiento de producto local y sostenible

ODS

https://ashotel.es/noticia/90-000-kilos-de-restos-organicos-y-de-poda-hoteleros-se-transforman-en-14-000-kilos-de-compost-para-fincas-ecologicas-de-tenerife/

Iluminación circular en el aeropuerto

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El aeropuerto de Schiphol, en Ámsterdam, tiene como objetivo convertirse en el aeropuerto más sostenible del mundo. Uno de los cambios necesarios más importantes para alcanzar este objetivo es reducir el consumo energético. Para ello, ha implantado un sistema de iluminación circular en su Lounge 2, cuyo principio se basa en comprar el servicio de iluminación, pero no la luminaria; es decir, Schiphol paga por la luz que utiliza, mientras Philips sigue siendo el propietario de todos los accesorios e instalaciones.

La solución instalada incluye el diseño, disposición, funcionamiento y mantenimiento, por lo que el rendimiento y durabilidad del sistema son responsabilidad de Philips y no del aeropuerto. Una vez el periodo del contrato haya finalizado, el aeropuerto puede elegir entre extender el contrato mejorando la iluminación o bien optar por una iluminación nueva. La luminaria utilizada, diseñada para ser fácilmente reparada y reemplazada, puede ser devuelta al proveedor para ser reutilizada o reciclada.

Este sistema que permite el aprovechamiento del material una vez ha finalizado su función, cuenta con otra ventaja importante gracias al material utilizado de luminaria LED, que implica la reducción hasta del 50% del consumo de electricidad. Además, los accesorios de iluminación diseñados cuentan con una durabilidad de un 75% más tiempo que otros accesorios convencionales y pueden reemplazarse individualmente, ventaja que reduce costes de mantenimiento y hace que no sea necesario reciclar todo el utillaje, por lo que la reducción del consumo de materias primas es mayor.

Se trata de un ejemplo de servicio de iluminación enfocado a la reducción del consumo energético, el aprovechamiento del material y la reducción del impacto ambiental.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Aeropuerto de Schiphol y Phillips

TIPO DE ENTIDAD
Público-privada

LOCALIZACIÓN
Ámsterdam, Países Bajos

SECTOR DE ACTUACIÓN
Energía

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Pago de la iluminación como servicio
- Reducción del consumo energético en grandes infraestructuras
- Reducción en costes de mantenimiento
- Reutilización y reciclaje de material de iluminación de grandes espacios
- Colaboración público-privada

ODS

https://www.lighting.philips.com/main/cases/cases/airports/schiphol-airport

Convocatoria para proyectos circulares en el ámbito rural

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El proyecto DEMOS de la Fundación COTEC para la innovación tiene como objetivo implantar la economía circular en tres entornos rurales distintos y explorar los beneficios sociales, económicos y ambientales que se generen a partir de las iniciativas aplicadas en los mismos. En este contexto la economía circular debe servir para demostrar el valor real de proyectos basados en sus principios y, a partir del desarrollo implantado en los municipios estudiados, determinar el impacto social y económico de los proyectos en estas áreas rurales.

El proyecto cuenta con distintas fases, siendo la primera la apertura de una convocatoria para identificar las tres localizaciones de municipios con población inferior a 5.000 habitantes, que cuenten con proyectos en fase de ideación y que estén listos para ser implementados.

Las áreas rurales escogidas servirán de escenarios demostradores, donde se implementarán iniciativas enfocadas a la generación de cambios sistémicos durante dos años. Los proyectos pueden ser variados e incluir ejemplos como el reaprovechamiento de residuos agrícolas o forestales, el fomento del uso compartido de maquinaria agrícola, iniciativas para incentivar el reacondicionamiento o reparación de enseres, la movilidad entre núcleos de población o iniciativas que permitan mejorar la eficiencia energética de estas áreas, entre otras.

Para ello, la fundación ofrece ayudas de 300.000 euros a comunidades que tengan proyectos ideados y pendientes de ejecución y que además cuenten con un liderazgo definido que asegure la coordinación local del proyecto y las conexiones entre el entorno empresarial, asociativo e institucional.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Fundación COTEC

TIPO DE ENTIDAD
Público-privada

LOCALIZACIÓN
España

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Movilidad; Certificaciones; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Establecimiento de sinergias entre sectores económicos

Consenso y coordinación entre agentes territoriales

Desarrollo de iniciativas variadas que incluyan eficiencia energética, movilidad, reacondicionamiento, etc.

Transformación sostenible del entorno rural a partir del impulso de la circularidad

Divulgación del sistema de circularidad

ODS

https://cotec.es/proyecto/demos/f39a5fb7-9498-9dea-8a2b-80eb3c848523

Ruta de movilidad sostenible entre viñedos

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

La Carretera del Vi es la primera propuesta enoturística de España en forma de Wine Road. Se trata de un recorrido lineal que cuenta con un gran valor histórico, cultural y paisajístico. El objetivo de la ruta es contribuir al crecimiento del turismo a la vez que se preserva el territorio y se promociona el valor histórico del mismo.

Con este objetivo, se articuló una asociación sin ánimo de lucro a partir de 13 bodegas del Penedès y siete municipios situados entre las comarcas del Garraf y el Penedés, quienes unieron esfuerzos para recuperar un antiguo trazado comercial. Este trazado histórico fue diseñado en época romana para transportar el vino elaborado en esta zona al resto de su territorio, conectando espacios de interior con el litoral mediterráneo.

El concepto de la ruta se basa en la movilidad como eje principal de la misma puesto que no solamente facilita el recorrido, sino que enfoca la visita desde la sostenibilidad. Es un recorrido que se plantea en vehículo a motor y, una vez se llega a las bodegas, se pueden hacer recorridos a pie o en bicicleta.

El compromiso con el entorno se traduce en un servicio de movilidad conocido como MEC Carsharing. Se trata de una iniciativa implantada que permite alquilar un coche para realizar el recorrido de la Carretera del Vi, tanto por días, como por horas. Los coches facilitados a través del servicio de carsharing son coches eléctricos que pueden ser cargados en los puestos habilitados en la mayoría de las bodegas de la ruta. Para poder utilizarlos, es necesario descargarse la aplicación en el móvil y, a partir de ésta, realizar la reserva del vehículo, que puede ser recogido en cualquiera de los puntos de estacionamiento incluidos en la ruta.

El recorrido propuesto, de unos 35 kilómetros, une las distintas poblaciones de forma lineal, pero incluyendo ramificaciones que permiten al visitante alcanzar bodegas, además de otros lugares de especial interés turístico, como castillos medievales o casas modernistas. Los principales recursos de interés son acompañados de una completa oferta gastronómica y de alojamiento, y, para incentivar la repetición de visitas, se ha diseñado un pasaporte que proporciona ventajas y premios a los visitantes.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Asociación La Carretera del Vi

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Actividades

LOCALIZACIÓN
Provincia de Barcelona (Cataluña)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Energía; Movilidad

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Innovación en la creación de producto turístico

Establecimiento de relaciones entre entidades del sector vitivinícola

Fomento del cuidado del medio ambiente a través de actividades

Innovación en la movilidad del entorno rural y enoturístico

ODS

https://www.lacarreteradelvi.com/es/

Construcción sostenible LEED en alojamiento

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

La historia de Hostal Grau comienza en un edificio de finales del siglo XIX. El gran cambio lo dio en 2012, al renovarse para convertirse en alojamiento sostenible a partir de los parámetros de la certificación de construcción sostenible LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), un estándar internacional de prestigio basado en un sistema de puntuación que mide la salud de los edificios y su relación con el medio ambiente.

Las transformaciones aplicadas incluyen nuevos materiales para el aislamiento de paredes que aseguran una mejora en la eficiencia energética del edificio. Entre los materiales trabajados destaca el uso de placas de cartón yeso KNAUF para realizar particiones interiores y trasdosados del perímetro del edificio. La insonorización de las paredes se ha hecho a partir de lana de roca natural y las ventanas cuentan con rotura de puente térmico para garantizar la continuidad del aislamiento.

También se realizaron cambios en las cañerías, siendo las nuevas libres de PVC, o el aislamiento de campos electromagnéticos en las habitaciones. Otras medidas relativas a la mejora de la eficiencia aplicada al uso del agua han sido incluidas a partir de la instalación de grifos de ahorro automático y la existencia de un jardín vertical Babylon que permite la regeneración de aguas grises provenientes de duchas y lavabos.

La mejora de la calidad interior del aire incluye sistemas de purificación que, junto con el uso de pinturas ecológicas y la eliminación de barnices sintéticos y productos químicos en suelos de madera natural, han procurado la mejora de las estancias del edificio. Además, otros aspectos como el uso de maderas de origen sostenible, o el uso de camas realizadas con productos naturales orgánicos, son aspectos que otorgan protagonismo a recursos innovadores dentro del diseño del interior del establecimiento.

La sensibilización por los recursos aplicados y utilizados incluye mobiliario restaurado en colaboración con una cooperativa social que trabaja con personas con discapacidad y crea elementos a partir de materiales reciclables y muebles en desuso. Las papeleras para facilitar el reciclaje están presentes en todas las plantas y también se han realizado a partir de maderas recicladas. Otros elementos como los jabones y sus envases también contribuyen como ejemplos de las Rs presentes en el hostal, así como las compras realizadas con el mínimo empaquetado posible, realizándose a granel o en envases de gran formato.

La colaboración con otras instituciones se realiza a través de proyectos como la venta de bisutería realizada por personas con diversidad funcional, las charlas para dar oportunidades a personas con vulnerabilidad social y laboral, o proyectos en los que se colabora con personas sin techo.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Hostal Grau

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Barcelona (Cataluña)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Energía; Movilidad; Construcción

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Construcción sostenible

Ahorro energético y uso eficiente del agua

Reducción de emisiones de GEI

Creación de vínculos intersectoriales

Fomento del compromiso social

Creación de ambientes más saludables y seguros para sus ocupantes

ODS

https://www.hostalgrau.com/somos-sostenibles/interiorismo-consciente

Sostenibilidad y eficiencia en el sector hotelero

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El Crowne Plaza Copenhagen Towers ha sido reconocido como uno de los hoteles más sostenibles del mundo. Su diseño fue enfocado a la creación de un hotel sostenible y todos los avances que ha incorporado se basan en la tecnología energética de última generación y la reducción del impacto medioambiental.

En él se instaló el primer sistema de refrigeración y calefacción de Dinamarca basado en agua subterránea, a 100 metros por debajo de la superficie. Durante los meses de verano, el agua fría del suelo es bombeada a las bodegas del hotel, donde se envía a través de un intercambiador de calor y se devuelve a un depósito en el que se acumula y se almacena el calor durante los meses estivales. El agua fría se hace circular por el edificio para refrescar las estancias.

Durante los meses de invierno, el agua del depósito que ha acumulado calor durante el verano, se bombea a través del intercambiador de calor y se devuelve a los pozos. Desde el intercambiador se envía a través de dos bombas de calor hasta llegar a los 55ºC. A estas temperaturas el agua se utiliza para calentar las habitaciones y demás espacios del hotel llegando a representar un ahorro del consumo energético de hasta el 90%.

La generación de energía limpia es uno de los referentes más importantes de este hotel, que cuenta con placas solares integradas en sus fachadas orientadas al sur y ha realizado proyectos de concienciación implicando a sus huéspedes, como la generación de energía en base al uso de bicicletas. Otras iniciativas incluyen la instalación de ventilación VAV (Volumen de Aire Variable) en las habitaciones, lo cual posibilita controlar los volúmenes de aire electrónicamente en cada habitación en función de las necesidades meteorológicas y la ocupación.

Los residuos alimenticios que genera el hotel se molen in situ y se succionan hasta un depósito de 1000 litros que se encuentra en el sótano del espacio. El tanque se vacía y su contenido se transporta a una planta de biogás, y los restos de este proceso se utilizan para fertilizar la tierra. El sistema de abastecimiento de materias primas se ciñe preferiblemente a un radio inferior a 300 km, con entregas que procuran minimizarse promoviendo así prácticas sostenibles con sus socios comerciales. Por otro lado, la movilidad se trabaja también a partir de la reducción del número de vehículos, la eliminación de vehículos tradicionales y la utilización de eléctricos. Además, no cuentan con aparcamiento privado para empleados, lo que contribuye al fomento del uso de transporte público.

Además de estos sistemas, el hotel trabaja con materiales biodegradables y todos los productos son escogidos según su marco energético y reciclabilidad. Por último, para la contratación de personal se tiene en cuenta la inserción laboral de la comunidad local, de raíces y creencias diversas, así como de grupos socioeconómicamente desfavorecidos.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Crowne Plaza Copenhagen Towers

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Copenhagen, Dinamarca

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo
Energía

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Climatización por agua subterránea
- Fomento del producto local
- Ahorro energético y uso eficiente del agua
- Acercamiento del visitante a la circularidad turística
- Construcción sostenible
- Reducción del desperdicio alimentario

ODS

https://sustainability-leaders.com/crowne-plaza-copenhagen-towers-sustainable-hotel-example-denmark/

Cambios estratégicos en espacios y materiales del sector hotelero

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El grupo hotelero Peñarroya ha desarrollado una apuesta por la economía circular basada en la adaptación de los espacios a partir de elementos naturales y el aprovechamiento de materiales. Las adaptaciones desarrolladas se traducen en diversas acciones que permiten trabajar la reducción del consumo energético, el uso eficiente del agua, la reducción de residuos y de emisiones de GEI a la atmósfera, así como la recuperación de materiales para darles una nueva vida.

En relación a los espacios, el diseño de los hoteles del Grupo Peñarroya incluye la adecuada selección de elementos escogidos para ser integrados en el entorno y para que sean funcionales dentro del alojamiento. Se incluyen amplios atrios ventilados y muros acristalados de gran amplitud, que favorecen la iluminación natural, igual que en los pasillos de habitaciones, donde también se procura la entrada de luz natural.

Los sistemas de climatización se han desarrollado teniendo en cuenta elementos naturales que permiten mejorar su eficiencia. Por un lado, se han incluido espacios de lagos interiores que se basan en la presencia de agua como climatizador natural. Además, para mejorar la eficiencia en el uso del agua se han incorporado sistemas de recolección en cubiertas y se realizan reciclados de aguas grises. Por otro lado, los sistemas de climatización se trabajan de forma sectorizada, por unidades de alojamiento en cuyas cubiertas se incluyen materiales naturales.

A través de la iniciativa "el cambio que deja huella", se han desarrollado diversas líneas de actuación entre las que destaca la eliminación de productos de plástico de un solo uso para ser reemplazados por recipientes biodegradables o compostables. La eliminación de otros elementos como el papel se ha trabajado a través de la implantación de Apps o sistemas que optimizan la gestión de procesos de trabajo como la facturación, las compras, la gestión de incidencias, tareas en áreas de mantenimiento y pisos, entre otras.

Como medidas para la descarbonización, se incluyen patinetes eléctricos para clientes a través de una App o la instalación de cargadores de vehículos eléctricos.También se ha realizado la instalación de depósitos centralizados en distintas salas hídricas para el almacenamiento directo mediante camiones cisterna de sustancias usadas en la desinfección de piscinas. Esta iniciativa ha permitido evitar el 100% de los envases de contenedores de cloro, considerados residuos sólidos peligrosos (RSP).

La reutilización de materiales se enmarca en el proyecto "Hilo doble", una iniciativa basada en la cesión de lonas publicitarias para la elaboración de productos textiles elaborados por personas en riesgo de exclusión social. Los productos elaborados se venden como ediciones limitadas en hoteles de la compañía.

Las distintas medidas adoptadas por el grupo hotelero para la reducción del impacto ambiental han valido para la concesión de los sellos de sostenibilidad "Travelife Gold" y "Ecostars", así como la certificación del sistema de gestión ambiental según la Norma ISO 14001: 2015.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Grupo Peñarroya

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Costa del Sol, Málaga (Andalucía)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Alimentación-consumo; Energía; Construcción; Certificaciones

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes; Etc.

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Construcción sostenible

Incorporación de elementos naturales que contribuyen a la climatización de los espacios

Reducción de plásticos

Ahorro energético y uso eficiente del agua

Recuperación de productos textiles

Recuperación de productos textiles

Digitalización de procesos para reducir consumo de materiales

Alianzas estratégicas con el tercer sector

ODS

http://penarroya.com/rsc/memoria-de-sostenibilidad/

Mejora de la gestión de residuos en vuelos

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Miles de vuelos diarios ofrecen servicios de catering a sus pasajeros. Como consecuencia, en las cabinas de los aviones se generan residuos cuya caracterización ha sido estudiada a través del proyecto Life+ Zero Cabin Waste. Se trata de una iniciativa desarrollada por Iberia junto con Ecoembes, Gate Gourmet (GG), Ferrovial y ESCI-UPF cuyo objetivo principal fue mejorar la gestión de los residuos derivados del servicio de catering de los aviones.

Durante el proyecto se estudiaron los flujos de residuos de Categoría 1 (generados en vuelos no comunitarios -fuera de la Unión Europea-) y de Categoría 3 (generados en vuelos comunitarios -de la Unión Europea-), producidos en la cabina de los aviones y recogidos de manera conjunta, dificultando así su posterior reciclaje.

La investigación puso especial atención en residuos de Categoría 1, puesto que la normativa española sólo contempla su destino a vertedero o incineración; por lo tanto, se trata de un ejemplo que precisa alternativas urgentes para mejorar el impacto que genera.

A partir de este estudio, se elaboró una metodología que establecía las bases de una gestión sostenible, y que incluyó medidas para mejorar la separación de residuos y minimizar su generación. Entre los ejemplos destacados se incluye el diseño de un protocolo y unos espacios de separación, y la formación a la tripulación para realizar la recogida y clasificación de residuos.

Los resultados obtenidos mostraron cómo consiguieron reciclar importantes cantidades de residuos y de este modo reducir el impacto ambiental derivado de las actividades estudiadas. Gracias a los resultados de este proyecto, no solamente se dio un paso más en el compromiso con el medio ambiente por parte de los implicados, sino que se diseñó una metodología extrapolable a otras aerolíneas y aeropuertos.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Iberia, Ecoembes, Gate Gourmet, Ferrovial y ESCI-UPF

TIPO DE ENTIDAD
Privada. Transporte de pasajeros

LOCALIZACIÓN
España

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Alimentación-consumo; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Cooperación en investigación aplicada a la sostenibilidad turística

Reducción de la generación de residuos en cabina

Reducción del desperdicio alimentario

Aumento del material reciclado

Reducción de emisiones de GEI

ODS

https://www.cabinwaste.eu/es/inicio/

Futuro “Net Positive” en el sector hotelero

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

En el marco del Proyecto 8/80 de la cadena hotelera ARTIEM, se han desarrollado varias acciones que permiten la reducción de emisiones de CO2 en un 80% en el plazo de 8 años desde 2018. Se trata de un trabajo encaminado a ser Net Positive en el futuro de la cadena, es decir, no solo reducir impactos negativos, sino generar impactos positivos a partir de acciones regenerativas.

Entre todas las acciones desarrolladas por la cadena, destacan proyectos circulares como Krivaku. Se trata de una acción “Rebuild” basada en la recuperación de piezas electrónicas y mecánicas de elementos que han finalizado su vida útil y son utilizados para reparar o recuperar otros elementos. En este caso, el objetivo final de la creación ha sido el de facilitar el transporte del menaje generado durante los servicios entre los restaurantes y el tren de lavado de la cocina (situados en dos plantas diferentes), mejorando así las condiciones laborales de los trabajadores. Su diseño ha sido liderado desde los servicios de calidad y medioambiente de uno de los hoteles, y su implantación ha comportado la reducción del número de accidentes en el transporte del menaje en el hotel.

Otras acciones enmarcadas dentro de las áreas de oportunidad definidas incluyen:
- Establecimiento de medidas para reducir el consumo energético de los hoteles, como los programas para la regulación de temperatura en las habitaciones, o los equipos de climatización con sistemas de recuperación de calor, entre otros.
- Acciones para optimizar el consumo de agua y su aprovechamiento para la limpieza y el riego. Destaca el sistema de osmosis inversa instalado que genera agua necesaria para el proceso de lavado del menaje del hotel. La osmosis genera un rechazo de agua que es canalizado a un depósito de acumulación de piscinas externas y del Spa, procurando que el 100% del agua necesaria para el mantenimiento de las piscinas proceda del sistema. Finalmente, el agua procedente de la limpieza de filtros de piscina también es aprovechada para el riego.
- "Charity Bag", un punto de recogida de objetos como sombrillas, hinchables, cremas solares, equipos de buceo, etc., comprados por clientes durante sus vacaciones, que no se llevan a casa y por tanto pueden ser reutilizados por otras personas.
- Campañas de recogida de textiles estropeados/obsoletos para su reintroducción o reconversión con nuevos usos, mediante el proyecto Moda-Re de Cáritas, a partir del cual se reintrodujo en el mercado un 25% del textil recogido y se destinó el resto a procesos de destrucción y reaprovechamiento industrial.
- Campañas para dar una segunda vida a materiales de hoteles a partir de mercadillos solidarios donde se pone a la venta material en buen estado pero cuya vida útil en el hotel ha finalizado. La recaudación de fondos del material vendido se dona a ONGs locales.
- Reemplazo de botellas de plástico por botellas reutilizables de cristal o envases en latas reciclables cuyos beneficios se destinan a la preservación de los océanos, como sucede con el proyecto Ocean52.
- Reducción del desperdicio alimentario a partir del aprovechamiento de residuos como compost y la donación de alimentos no perecederos a organizaciones de ayuda humanitaria.
- Otras iniciativas basadas en el trabajo en red con el tercer sector a partir del trabajo con fundaciones y asociaciones como Down Madrid o 0 Plastic, entre otras.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
ARTIEM Hoteles

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
España

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Movilidad

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Reducción del desperdicio alimentario
- Consumo de producto local
- Ahorro energético y uso eficiente del agua
- Recuperación de productos textiles
- Reparación y re-manufacturación de objetos
- Alianzas estratégicas con el tercer sector

ODS

https://www.artiemhotels.com/blog/artiem-sostenibilidad

Reutilización de corcho en hoteles

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Conscientes de las oportunidades existentes a partir del aprovechamiento del corcho utilizado en la hotelería, y teniendo en cuenta la cantidad de residuos que generan cada año (unos dos millones de tapones de corcho), la cadena hotelera NH, junto con la empresa de revestimientos y producción de corcho Amorim, han puesto en marcha la iniciativa Cork2Cork, un proyecto basado en la reutilización del corcho dentro del mismo entorno hotelero.

El corcho recogido se reutiliza para la elaboración de revestimientos y aislamientos térmicos y acústicos de hoteles de la misma cadena. Como resultado, los tapones de botellas descorchadas permiten reducir el consumo energético para climatizar las estancias de forma artificial.

El corcho recogido, que se calcula que pueda aprovecharse para la producción de unas dos plantas de hoteles, se recoge a partir de contenedores visibles en restaurante, lo que facilita dar visibilidad al proyecto y promover la implicación de los clientes a colaborar con la iniciativa.

Los efectos positivos de esta iniciativa circular no afectan solamente a la eficiencia energética de la cadena, sino que generan un impacto ambiental global, puesto que los alcornocales han demostrado jugar un papel importante en la retención de CO_2 hacia la atmósfera. Además, son responsables del mantenimiento de miles de puestos de trabajo en la región mediterránea.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
NH Hoteles

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
España e Italia

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Construcción; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Recogida residuos generados por una cadena hotelera
- Aprovechamiento de residuos para la construcción hotelera
- Aprovechamiento y reducción del consumo de materiales
- Reducción de emisiones de GEI
- Reducción de necesidades de climatización artificial
- Preservación y mantenimiento de la biodiversidad peninsular

ODS

https://www.nh-hoteles.es/corporate/sostenibilidad/compania-sostenible-up-for-planet-people/up-for-planet/procesos-estandares-operativos

Oleoturismo sostenible

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Hace más de dos décadas la finca navarra de Los Llanos recuperó su tradición agrícola dedicada al aceite de oliva, cuyo proceso de elaboración se enmarca en un sistema circular enfocado al aprovechamiento de materiales y productos derivados de la producción oleícola.

La difusión de este sistema se trabaja a través de las visitas guiadas que ofrece la finca dentro de su actividad oleoturística. En ellas, el visitante realiza un recorrido que le permite conocer todos los espacios y procesos de la producción de aceite virgen extra, empezando por el acercamiento al paisaje que conforma la plantación de las 200 hectáreas de cultivo ecológico de olivar. En este primer espacio el visitante se familiariza con la recuperación de los restos de poda que, en función de cuándo se realice la visita, pueden incluso verse en el centro de las filas, donde se depositan para ser picados y luego depositados como materia orgánica para nutrir los suelos de la plantación.

La almazara es otro de los espacios visitables. Este edificio funcional e integrado en el paisaje, es el escenario donde se obtienen productos reutilizados como el hueso de la aceituna, que se extrae después de elaborar el aceite. Este material se utiliza como combustible en la caldera de biomasa, generando energía suficiente para conservar el aceite en el espacio de la bodega y acondicionar climáticamente la almazara y la sala de catas. En este mismo espacio se obtienen las aguas de lavado de la aceituna, que se utilizan en el riego de los campos.

Las visitas guiadas sirven para dar a conocer todos estos procesos derivados de la producción de aceite y, dado que están enfocadas al conocimiento de este producto final, incluyen la realización de una cata con tostadas de pan elaboradas en una panadería local artesanal y acompañadas de otros productos de la finca como las almendras. En esta etapa de la visita se utilizan materiales reciclables.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Aceite Artajo

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Actividades

LOCALIZACIÓN
Fontellas (Navarra)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Divulgación del sistema de circularidad
- Acercamiento del visitante a la circularidad turística
- Fomento del producto local y de calidad
- Sinergias entre agricultura y turismo
- Regeneración de suelos
- Ahorro energético y uso eficiente del agua

ODS

https://www.fundacionnaturgy.org/wp-content/uploads/2019/04/4.-andrea-artajo.pdf

Salvando excedente alimentario

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El desperdicio alimentario es uno de los problemas más comunes de los establecimientos hosteleros. Este tipo de deshechos cuenta con dos repercusiones importantes: por un lado, supone un impacto para el medioambiente por el desaprovechamiento de recursos naturales y porque contribuye a las emisiones de gases de efecto invernadero y, por otra parte, comporta un coste reducible para establecimientos donde se preparan alimentos listos para el consumo.

En el caso de España, existen varios ejemplos de hoteles y restaurantes que están trabajando para fomentar un modelo turístico que contribuya a la reducción de la huella ambiental. Para dar utilidad a los excedentes de alimentos existen fórmulas de aprovechamiento diversas, entre las que destaca la opción de generar un nuevo ciclo para este tipo de productos a partir de aplicaciones móviles que permiten reducir el desperdicio con la puesta a la venta de alimentos que de otro modo serían eliminados.

Con este objetivo, dentro del área de la gestión de residuos, los establecimientos pueden sumarse al uso de la App "Too Good To Go". Esta aplicación móvil gratuita hace la función intermediadora entre negocios que ponen a la venta el excedente de alimentos o platos preparados que no han podido venderse o consumirse al final de la jornada, y los usuarios de la App, que son quienes se beneficiarán de dichos excedentes a un coste reducido respecto a su precio habitual.

Dentro del sector, las incorporaciones a esta iniciativa han sido progresivas y han permitido reducir y evitar el derroche en restaurantes y buffets, mejorando así su modelo de gestión sostenible, a la vez que ha convertido su excedente de comida en una fuente de ingresos.

Además de esta acción, en el ámbito de la hostelería existen opciones complementarias que pueden contribuir a la circularidad del establecimiento, como el aprovechamiento de la materia orgánica no aprovechable para hacer compost, la instalación de fuentes de agua filtrada o el uso de materiales reciclables y reutilizables en sus instalaciones.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Too Good To Go

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Restauración y alojamiento

LOCALIZACIÓN
España e Internacional

SECTOR DE ACTUACIÓN
Alimentación-consumo

ESTRATEGIA CIRCULAR
Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Reducción del desperdicio de alimentos

Acercamiento del visitante a la circularidad turística

ODS

https://www.toogoodtogo.com/es

Inteligencia artificial para el control del desperdicio alimentario

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Según recoge el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en el Informe sobre el Índice de desperdicio de alimentos, el 17% de los alimentos acaba siendo desperdiciado en la venta al por menor y por los consumidores, entre los que se incluye el sector de la restauración.

Para evidenciar y cuantificar este problema entre el sector de la restauración, empresas como la suiza Kitro, han desarrollado tecnologías que permiten identificar y cuantificar los desechos alimenticios a partir de unos dispositivos electrónicos 100% automatizados que se instalan en las cocinas. Estos dispositivos incluyen unos contenedores con una balanza y un terminal con una cámara. El terminal registra la hora y el peso de los desechos y les toma fotos. La Inteligencia Artificial aplicada se encarga de reconocer el tipo de desperdicio para luego asignarle un coste. A partir de estos datos, la tecnología ofrece sugerencias y recomendaciones para mejorar el aprovechamiento de los alimentos y para reducir su desperdicio.

Como resultado, no solamente se genera un impacto positivo por la reducción del desperdicio, sino que provocan un impacto económico positivo en las empresas al optimizar sus costes de aprovisionamiento. Este impacto se traduce en ahorros hasta del 8% en los costos de alimentos, que conllevan beneficios económicos, reducciones en las emisiones de CO_2 y en el gasto de agua.

Estas iniciativas han sido galardonadas con premios como el otorgado en el Foro Mundial de Turismo Gastronómico organizado por la Organización Mundial del Turismo y el Basque Culinary Center.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Kitro

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Restauración y alojamiento

LOCALIZACIÓN
Internacional

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Alimentación-consumo

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Reducción del desperdicio alimentario
- Reducción de costes derivados del desperdicio de alimentos
- Aplicación de nuevas tecnologías en restauración
- Ahorro energético y uso eficiente del agua
- Reducción de emisiones de CO_2
- Comunicación de acciones sostenibles con datos específicos

ODS

https://www.kitro.ch/

Sensibilización a través de talleres creativos

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Las actividades dirigidas a niños en hoteles son un denominador común en muchos alojamientos. Aprender a cuidar el entorno a través de actividades lúdicas es una oportunidad que puede acompañar el tiempo de vacaciones de familias a la vez que aumenta la conciencia de los niños sobre el medio ambiente y su cuidado.

A partir de estas oportunidades, Club Med ha desarrollado el programa "Clean Art Planet", un taller original dirigido a niños entre 4 y 10 años que se basa en el aprovechamiento artístico de objetos de plástico rechazados y lanzados al mar.

Los talleres incluyen el trabajo con botellas, bolsas, chanclas y otros objetos que, combinados prestando atención al color y la emoción, son convertidos en coloridos y originales objetos creados por los niños.

Se trata de una actividad vinculada al espacio de mar, pero, dado que el Club Med cuenta con resorts en zonas de interior, también se realiza a partir de otros productos reciclables como vasos desechables, pajitas, corchos, y otros, generalmente provenientes de cocinas y bares. En todos los casos los talleres despiertan la curiosidad y creatividad de los niños a la vez que se trabaja el compromiso de la acción positiva.

A partir de las manufacturas creadas, los participantes pueden desarrollar sus propias historias y los objetos se convierten en muestra de valor al realizarse incluso exposiciones en los resorts turísticos. Además, la recolección de objetos y su limpieza la llevan a cabo los trabajadores e incluso agentes de comunidades locales acompañados regularmente de los clientes del resort.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Club Med

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Internacional

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Fomento del cuidado del medio ambiente a través de actividades

Concienciación a través del arte y la acción

Acercamiento del visitante a la circularidad turística

Implicación de agentes del territorio

ODS

http://sustainability.clubmed/preserve/green-activities-to-experience-and-protect-wildlife/

Descarbonización en el sector hotelero

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Con la sostenibilidad como motor y palanca del negocio, el grupo Iberostar ha situado la economía circular en el centro de su estrategia. A partir de su proyecto Wave of Change, el grupo hotelero busca convertirse en una cadena libre de residuos en 2025, neutral en emisiones de carbono en 2030, 100% responsable en su cadena de suministro de productos del mar en 2025, y responsable de la mejora de la salud de los ecosistemas que rodean sus hoteles.

Como estrategia de descarbonización, en 2022 Iberostar presentó su hoja de ruta hacia la descarbonización en la COP27 con el objetivo de reducir las emisiones de alcance 1 y 2 en un 85% para 2030, así como las emisiones de alcance 3 en un 50% (y que representan un 77% de las emisiones totales de la compañía). Esta ambiciosa estrategia cuenta con el aval de la iniciativa Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi, por sus siglas en inglés), y responde a la reducción de emisiones necesaria para mantener el calentamiento global por debajo de 1,5 grados centígrados hasta 2050, lo cual supone un adelanto de 20 años en la industria. Entre sus últimos avances, ya en 2022 Iberostar logró reducir su huella de carbono en un 10%, lo que supuso la eliminación de 24.500 toneladas de CO_2 emitidas a la atmósfera en un año.

También en 2022 la compañía logró que en México la totalidad del pescado y del marisco servido proviniera de fuentes responsables, mientras que en España ya alcanzó un porcentaje por encima del 90%, superando el 78% la trazabilidad del origen de pescado responsable a nivel global. Por otro lado, gracias a la implementación de la inteligencia artificial en las cocinas de veinte de sus hoteles, la compañía evitó 213 toneladas de residuos alimentarios en el último año -equivalente a 533.000 comidas-, lo que permitió reducir 916 toneladas de CO_2. Además, los hoteles de la compañía disponen de sus propios equipos 3R (Reduce, Reutiliza, Recicla), con un equipo formado por más de 250 personas a nivel global que se dedica exclusivamente al Waste Management.

Con el propósito de aumentar la calidad turística de los destinos, la compañía se ha propuesto mejorar la salud de los ecosistemas que rodean sus hoteles. Así, hasta el momento, cuenta con tres viveros de manglares compuestos por más de 14.400 ejemplares en República Dominicana, cuatro viveros de duna costera en México con 9.000 plantas y ya ha inaugurado su quinto vivero de coral en México.

Para lograr estos objetivos, Iberostar cuenta con su propio departamento de sostenibilidad formado por más de 20 personas, entre ellos científicos, ingenieros y expertos en materia de sostenibilidad. Además de sus propias iniciativas, Iberostar colabora con otras instituciones como Naciones Unidas o la Fundación Ellen McArthur en la Global Tourism Plastics Initiative.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Grupo Iberostar

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Internacional

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Divulgación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Reducción del desperdicio alimentario
- Fomento del producto local y de calidad
- Reducción de plásticos
- Reducción de emisiones de GEI
- Implicación de agentes del territorio
- Creación de vínculos intersectoriales

ODS

http://waveofchange.com/

Estrategia circular de AENOR en el sector hotelero

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Desde su fundación en 1986, Garden Hotels ha incorporado la sostenibilidad en sus acciones, orientándolas al cuidado de su tierra y su gente mediante la minimización del impacto ambiental, el favorecimiento de la economía local y la generación de respeto entre los turistas mostrándoles la cultura balear. Este compromiso se trabaja a través de objetivos como revitalizar la agricultura ecológica; involucrar a empresas del ámbito social en el proyecto; crear alianzas con distintos sectores; disminuir los impactos derivados del transporte; y visibilizar las buenas prácticas.

El año 2021 iniciaron su proyecto más ambicioso mediante la definición de una Estrategia en Economía Circular como vehículo para avances ambientales, sociales y de gobernanza, en base a las especificaciones de la normas de Estrategia Circular de AENOR, siendo la primera cadena hotelera internacional en obtener la certificación.

Para desarrollar las acciones diseñadas se trabaja con proyectos piloto en uno de los hoteles, y con acuerdos de colaboración. Entre los ejemplos de proyectos desarrollados en el marco de la economía circular, destacan ejemplos de creación de huertos ecológicos y generación de compost con restos orgánicos del hotel; de compra de Km0 y cordero ecológico local; de eliminación de plásticos de un solo uso en amenities; y de desarrollo de un programa de animación basado en el cuidado a la naturaleza.

Asimismo, incluyen acciones relacionadas con colaboraciones en el ámbito educativo (con programas de transferencia de conocimiento en la formación profesional, y de experimentación en el ámbito universitario con la Universitat de les Illes Balears), así como inserción socio-laboral de colectivos vulnerables a través de la reutilización de objetos y el fomento de la circularidad a través del programa diseñado con la Fundación Deixalles.

Garden Hotels pretende seguir siendo un ejemplo pionero que contribuya a que otras compañías hoteleras, clientes y sociedad en general puedan sumarse a la generación de impactos regenerativos para el entorno. Este recorrido a través de la sostenibilidad lo avalan actualmente las certificaciones Travelife en todos los hoteles, ISO 14001 en los hoteles Playa y Green Garden y EMAS en el hotel Green Garden.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Hoteles Garden

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Islas Baleares

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Certificaciones; Divulgación; Construcción

ESTRATEGIA CIRCULAR
Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Fomento del producto local y de calidad

Establecimiento de alianzas con distintos sectores

Aprovechamiento del residuo orgánico como compost

Revitalización de actividades locales tradicionales vinculadas con el medio

Mejora en la conservación del medio que genera mayor atracción al visitante

ODS

https://www.gardenhotels.com/sostenibilidad/

Manual para la implementación de la economía circular en hoteles

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Impulsa Balears entiende la circularidad como una vía de progreso para impulsar la competitividad global sostenible de los destinos; por ello, en 2020 publicó el documento "Circularidad Hotelera y Competitividad: manual para la implantación de Buenas Prácticas". Este documento ha sido realizado en línea con las recomendaciones de la Visión de One Planet, con el apoyo del Grupo Iberostar y la Organización Mundial del Turismo (OMT), y representa un marco estratégico de circularidad. Se espera con ello facilitar el establecimiento y seguimiento de buenas prácticas entre actores del sector hotelero, impulsar las relaciones circulares a lo largo de la cadena de valor del turismo; y contribuir a la implementación de preceptos globales de sostenibilidad turística a escala local.

Con el objetivo de enfocar el avance del modelo de negocio hotelero hacia la circularidad, el manual propuesto por Impulsa Balears se centra en 3 pilares o building blocks: el uso y gestión de recursos disponibles (en materia de inversión, innovación y gobernanza), la modernización de procesos internos (incluyendo la dotación de activos, aprovisionamientos y la carta de servicios) y la participación de los principales grupos de interés (trabajadores, proveedores y clientes). Este marco estratégico se traduce en acción a partir de 13 pautas circulares aplicables y planteadas de forma flexible para facilitar su utilización por compañías hoteleras de distinta naturaleza, tamaño o público objetivo. La aplicación de este marco estratégico implica el traslado de la visión estratégica de las compañías a un sistema de circularidad cuya implantación debe controlarse a partir de labores de seguimiento y monitorización continua. Con este fin, el marco propone una batería de 81 indicadores (KPIs) vinculados a las 125 líneas de acción identificadas para la correcta implementación de buenas prácticas circulares.

Junto al Manual, Impulsa Balears ha desarrollado otras soluciones de inteligencia como la herramienta de autodiagnóstico i|CIRCHOT, que permite medir el progreso circular de cualquier compañía hotelera con sede en Baleares; y la publicación "Súmate al tránsito circular. Guía para compañías hoteleras" que, a través de 10 pasos y 3 etapas, facilita el establecimiento de una estrategia de economía circular y la elaboración de un plan de acción circular.

En un intento de involucrar el conjunto de la cadena de valor turística en el tránsito hacia una economía circular, la entidad ha lanzado recientemente "reN· Movimiento regenerativo para el futuro de Balears" a través del cual se definen 6 ámbitos prioritarios de acción y 3 ejes estratégicos pensados para vertebrar y escalar los procesos de toma de decisiones de los actores. El despliegue de reN se materializa en publicaciones que se orientan a forjar una nueva visión-región y a establecer con los actores direcciones estratégicas a partir de las buenas prácticas circulares ya existentes en la región que pueden seguirse a través del "Escaparate reN".

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Fundació Impulsa Balears

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Fundación para el impulso de la competitividad global sostenible

LOCALIZACIÓN
Islas Baleares

SECTOR DE ACTUACIÓN
Innovación

ESTRATEGIA CIRCULAR
Soluciones de inteligencia económica; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Implementación y monitorización de medidas de circularidad en la hotelería

Contribución al desarrollo de destinos más circulares

Implicación de agentes del territorio

ODS

https://impulsabalears.org/es/soluciones

Aprovechamiento de residuos plásticos y ecodiseño

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Precious Plastic CLM es un programa que forma parte de la red global de preciousplastic.com, una iniciativa internacional con la que colabora FabLab Cuenca en el territorio de la Serranía y Manchuela Conquense. El objetivo principal de la entidad es reducir la brecha digital de la región a través de la divulgación de procesos y tecnologías para desarrollar distintos tipos de proyecto. En el caso de Precious Plastic CLM, este objetivo se vincula al aprovechamiento del plástico como residuo a través de técnicas de fabricación digital para la economía circular y el ecodiseño, y de la participación de distintos actores turísticos del territorio.

Los objetos diseñados a partir de plástico reciclado responden a necesidades que permiten transformar los negocios locales y la actividad de los agentes turísticos de la región en espacios de referencia de la economía circular. De este modo, además de generar soluciones prácticas a través de objetos creados, se promueve la cultura de la reutilización y el reciclaje de plástico y aluminio al que se le da una segunda vida en el mismo territorio. Los productos generados incluyen desde objetos cotidianos hasta ejemplos estructurales que pueden adaptarse a las necesidades del sector, abarcando elementos como platos, baldosas o piezas para mobiliario, entre otros.

Como actores implicados se incluyen emprendedores y negocios locales turísticos, además de instituciones y ayuntamientos locales que apoyen las actividades. A través de su participación, los agentes implicados pueden aportar un valor añadido a los productos y servicios que utilizan u ofrecen. Además, el territorio donde se aplica este programa cuenta con el apoyo de un FabLab itinerante que permite la dinamización de actividades en distintos espacios rurales invitando a conocer y participar en el proyecto no solamente a entidades locales, sino también a turistas. De este modo se amplían las posibilidades de divulgación de soluciones circulares aplicables a destinos.

Además de la función principal de creación de objetos, la iniciativa incluye la promoción de estrategias para el emprendimiento rural a través de puntos de encuentro, formación e intercambio en materia de turismo circular para empresas y profesionales del ámbito turístico.

El proyecto desarrollado por FabLab Cuenca está financiado con la ayuda de la Dirección General de Economía Circular de Castilla-La Mancha dentro de la convocatoria de ayudas destinadas a la implementación de proyectos de economía circular en el ámbito del sector turístico. El programa ha recibido el distintivo a las mejores prácticas en materia de consumo del Ministerio de Desarrollo Sostenible de Castilla la Mancha.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
FabLab Cuenca

TIPO DE ENTIDAD
Privada - ONG

LOCALIZACIÓN
La Manchuela y Serranía Conquense, Cuenca (Castilla La Mancha)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Divulgación; Creación de nuevos materiales

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Potenciación de la reutilización, valorización y reciclaje de residuos

Fortalecimiento de la sensibilización, la comunicación y la participación en la transición hacia un modelo turístico circular

Mejora de la competitividad de los destinos y las empresas turísticas

Contribución al desarrollo de destinos más circulares

Contribución al incremento de modelos de extensión de vida útil de productos

Implicación de agentes turísticos del territorio

Contribución a la interconexión de agentes y sectores

ODS

https://www.fablabcuenca.com/precious-plastics-clm

Transformación de materiales en restauración

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Mo de Movimiento es un restaurante sostenible donde la circularidad se integra en multitud de procesos. Se trata de un espacio donde las innovaciones se basan en la recuperación de elementos antiguos que, una vez transformados, aportan soluciones capaces de convertir al establecimiento en una referencia en el ámbito de la sostenibilidad.

El restaurante ocupa el espacio del antiguo teatro Espronceda, un local que llevaba años en desuso del que no sólo se ocupó la superficie, sino que se aprovecharon materiales para darles una nueva vida. Ejemplo de ello son las sillas hechas con madera del suelo del teatro, los bancos hechos con escombros, o las cajas de fluorescentes a las que se les ha instalado tecnología de bajo consumo.

La eficiencia energética se ha trabajado a partir del diseño de sistemas que permiten aprovechar la temperatura generada en distintos elementos. Para el calor, se aprovecha la energía emitida por los hornos artesanales, alimentados de restos de podas, a través de una canalización por el restaurante que asegura su correcta climatización. Por otro lado, el diseño de las tinajas artesanales agujereadas que cuelgan del techo aportan un sistema de ventilación que, sumado a los muros adiabáticos del patio, ayuda a reducir la huella energética del establecimiento. En relación al aprovechamiento de aguas, además de la recogida de aguas pluviales, cuentan con un sistema de aprovechamiento de aguas en el lavabo que permite su reutilización en los inodoros. Los elementos textiles del restaurante son un ejemplo más de reutilización. En el caso de los cojines o los paneles acústicos que cubren el techo, parte de los materiales fueron reutilizados; y, parte de los uniformes, fueron adquiridos en establecimientos de segunda mano de ONGs como Humana.

Así, los productos gastronómicos utilizados son en su mayoría de procedencia nacional. Se trata de pequeños productores con los que han asegurado una red de proveedores de productos de calidad, altamente involucrados en el proyecto. También cuentan con colaboraciones con empresas internacionales que apoyan el desarrollo de proyectos con impacto social, como es el caso del de mujeres caficultoras del Cauca, en Colombia.

El modelo planteado implica una nueva mirada más social e incluye trabajadores que se encuentran en riesgo de expulsión a través de un programa de formación que brinda oportunidades de reinserción a los participantes. Estas acciones se desarrollan en colaboración con ONGs como Fundación Raíces, Fundación Tomillo y Asociación Norte Joven.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
MO de movimiento

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Madrid (Comunidad de Madrid)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Construcción

ESTRATEGIA CIRCULAR
Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Eficiencia energética aplicada en sistemas de climatización innovadores

Uso eficiente del agua

Construcción sostenible

Fomento del producto local y de calidad

Reducción del desperdicio alimentario

Recuperación de productos textiles

Alianzas estratégicas con el tercer sector

ODS

https://modemovimiento.com/proyecto/

Geotermia para el calentamiento de piscinas

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El grupo hotelero PortBlue cuenta en su planificación con distintas medidas dirigidas a la contribución del desarrollo sostenible de su actividad, entre las que destaca el trabajo de la cadena a nivel energético.

El espacio del hotel PortBlue Pollentia Resort & Spa es pionero en la instalación de un sistema de recuperación de calor y geotermia que genera energía útil para el acondicionamiento de espacios de agua. Para conseguirlo, se han instalado compresores de cámaras frigoríficas que cuentan con tomas que permiten aprovechar calor de alta y baja temperatura.

El agua salada del subsuelo se utiliza para refrigerar enfriadoras. A partir del calor generado por los compresores, se hace el traspaso a un depósito de recuperación. El agua entrante a 45ºC permite un calentamiento hasta los 60ºC inferior al que se necesitaría en caso de tener que calentar el agua desde alrededor de 20ºC.

Como resultado, la toma de baja temperatura se utiliza para precalentar el agua caliente sanitaria de cocina. Una vez satisfecha esta necesidad, se utiliza para calentar una piscina exterior cuyo uso está dirigido especialmente a deportistas que acuden al hotel a partir de su apertura en febrero.

Este sistema permite un aprovechamiento del agua de más del 90%, recuperando así casi toda el agua utilizada dentro de la propia instalación. A su vez, el sistema de recuperación del calor reduce el consumo de combustibles utilizados para el calentamiento de aguas.
Por otro lado, desde el grupo hotelero se trabaja con materiales reutilizables y locales, como los dosificadores de jabones, rellenables y reutilizables con jabones producidos en la isla.

También realizan colaboraciones por convenio con la Reserva Natural de s'Albufereta, espacio natural colindante para el que se controla la extensión de plantas alóctonas en el recinto hotelero y su periferia.

PortBlue cuenta con un sistema de Indicadores Sostenibles que le permite realizar un análisis interno de la evolución de sus establecimientos. A la vez, estos indicadores permiten realizar comparaciones con otros establecimientos baleares que lo utilizan y se encuentran dentro de la Red de Hoteles Sostenibles de Baleares.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Port Blue Hotels

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Mallorca (Islas Baleares)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Energía; Movilidad

ESTRATEGIA CIRCULAR
Extensión de la vida útil; Recuperación de recursos; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Implementación de la geotermia en el entorno hotelero

Ahorro energético y uso eficiente del agua

Control del desarrollo sostenible mediante un sistema de indicadores

ODS

https://www.portbluehotels.com/blog/actuamos-hoy-para-garantizar-un-futuro-mas-sostenible/

Agroturismo circular y eficiente

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

La finca menorquina de Sant Joan de Binissaida cuenta con doce hectáreas con actividad turística y agraria. El área de alojamiento se encuentra ubicada en una casa señorial del siglo XVIII, que ha sido rehabilitada para adaptarse a su nuevo uso. El recinto cuenta con otros espacios que acompañan a las habitaciones, entre los que destaca el restaurante, que cuenta con huerto propio para abastecerse de verduras y hortalizas frescas, locales y de temporada. También se utilizan los huevos de las gallinas de la finca, y de la isla llegan el pescado fresco y la carne, además de los vinos con DO Menorca.

El proyecto muestra un compromiso con la recuperación del entorno paisajístico y agrícola balear. Siguiendo las directrices de reforestación de la Unión Europea, parte del terreno ha sido reforestado con pinos y acebuches, sumando actualmente más de 3.000 árboles. La mitad de la finca está enfocada al cultivo de olivos dedicados a la elaboración de aceite propio. El aceite se elabora en una almazara propia a partir de las variedades cultivadas de arbequina y koroneiki.

Con el objetivo de aprovechar al máximo el agua de la finca, se construyó un filtro verde que recoge las aguas grises generadas en el agroturismo en la cocina. Estas aguas son llevadas a una gran balsa estanca rellenada de un material filtrante y plantas acuáticas específicamente seleccionadas. Estas plantas tienen la función de realizar el proceso de depuración del agua alimentándose a partir de sus impurezas, devolviéndole la aptitud para volver a circular. Una vez limpia, se recoge en un depósito conectado al sistema de regadío, cerrando así el ciclo y asegurando un mínimo de pérdida de agua.

La mejora en la eficiencia energética es otro de los compromisos de Binissaida, que cuenta con infraestructura para generar energía a partir de una planta fotovoltaica y con una caldera que permite calentar el agua de la casa principal.

Además de implantar medidas enfocadas al mejor aprovechamiento del entorno, la rehabilitación de espacios como la noria de agua o el horno de pan ha servido para recuperar funciones tradicionales de este entorno agrícola. La reconstrucción de las paredes de la finca se ha llevado a cabo aplicando el método de la piedra en seco, una técnica mediterránea con siglos de historia.

Las prácticas regenerativas aplicadas en este conjunto agroturístico, han obtenido la certificación ecológica por parte de la Comunidad Autónoma.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Agroturismo Sant Joan de Binissaida

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamiento

LOCALIZACIÓN
Menorca (Islas Baleares)

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Alimentación-consumo; Energía; Movilidad; Certificaciones; Divulgación...

ESTRATEGIA CIRCULAR
Producto como servicio; Suministros circulares, compras verdes; Eficiencia energética; Colaboración entre agentes; Conservación del paisaje rural

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

- Ahorro energético y uso eficiente del agua
- Consumo de producto local y de temporada
- Recuperación etnológica de espacios productivos
- Recuperación y mantenimiento del paisaje rural
- Potenciación de reutilización de recursos
- Disminución de residuos

ODS

https://binissaida.com/es/binissaida/agroturismo

Duchas orbitales en alojamientos

DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El hotel danés Axel Guldsmeden ha incorporado medidas innovadoras para proteger los recursos naturales y ahorrar agua mediante la implementación de un revolucionario sistema de duchas. Estas duchas utilizan la tecnología desarrollada por la empresa sueca OrbSys, basada en un circuito cerrado de recirculación de agua similar al utilizado por los astronautas en la Estación Espacial Internacional.

El sistema de ducha de OrbSys permite ahorrar hasta en el consumo de agua y energía de una ducha convencional. En lugar de permitir que el agua residual se drene directamente, el sistema la recircula a través de un proceso de filtración especial. De esta manera, se logra eliminar más del 99,9% de los contaminantes, obteniendo un agua más limpia que la que entra inicialmente. Además, a tiempo real, puede funcionar a una velocidad de hasta 24 litros por minuto, lo que se considera más que suficiente para mantener un flujo de agua considerable.

En el caso del hotel Axel Guldsmeden en Copenhague, se han instalado estas duchas en todas las habitaciones y presentan un ahorro de agua que oscila entre los 42 y los 65 litros por ducha, y una reducción del consumo energético entre un 55% y un 57%.

Este sistema de duchas ha demostrado ser eficiente y rentable, permitiendo que otros alojamientos turísticos también adopten esta tecnología. De hecho, el éxito experimentado en el hotel Axel Guldsmeden con la implantación de las duchas en las habitaciones de nueva creación, ha llevado a su implementación en otros alojamientos del grupo Guldsmeden.

Además de estas duchas innovadoras, el hotel también promueve el consumo responsable de agua potable. En este sentido, para desalentar el uso de agua embotellada, se han colocado botellas vacías hechas de plástico reciclado y reciclable en todas las habitaciones. Los huéspedes pueden llenar estas botellas con agua del grifo, aprovechando el hecho de que Dinamarca cuenta con uno de los mejores y más limpios suministros de agua subterránea del mundo.

NOMBRE DE LA ENTIDAD
Hoteles Guldsmeden

TIPO DE ENTIDAD
Privada - Alojamientos

LOCALIZACIÓN
Suecia y Dinamarca

SECTOR DE ACTUACIÓN
Residuos; Agua; Energía; Movilidad

ESTRATEGIA CIRCULAR
Recuperación de recursos; Eficiencia energética

RS

Rechazar	Repensar
Restaurar	Refabricar
Reducir	Reutilizar
Redefinir	Reciclar
Reparar	Recuperar

BENEFICIOS

Ahorro energético y uso eficiente del agua

ODS

https://guldsmedenhotels.com/sustainable-management-plan-2022/

Dirección:
Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas, S.A.M.P. (SEGITTUR)

Coordinación técnica y redacción:
HIDRIA Ciencia, ambiente y desarrollo, S.L.