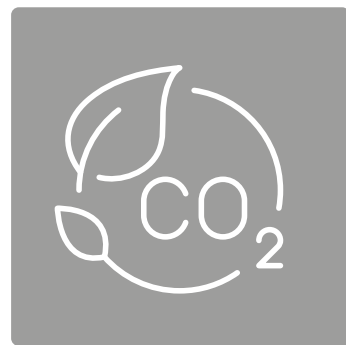
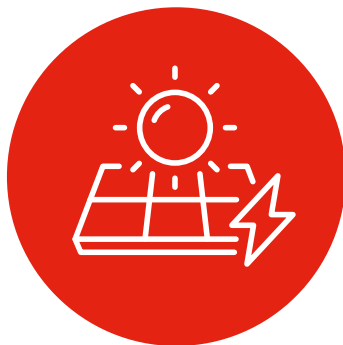
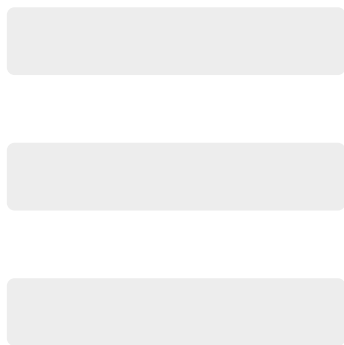
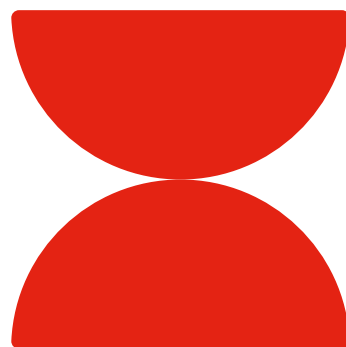
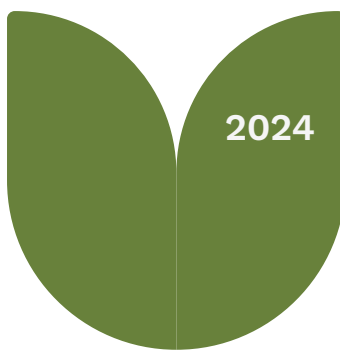


HOSTELERÍA

#PorElClima

OBSERVATORIO DE ACCIÓN CLIMÁTICA DEL SECTOR HOSTELERO

INFORME



ÍNDICE

1	El Observatorio de Acción Climática del Sector Hostelero: Medir para actuar	1
	1.1. El sector hostelero, pionero en el cálculo de huellas de carbono	1
2	Metodología	2
	2.1. Muestra	3
	2.2. Extracción de datos	3
3	Radiografía del sector	4
	3.1. Fuentes de emisión	5
4	Medidas de reducción de emisiones	6
5	Conclusiones	7





1.El Observatorio de Acción Climática del Sector Hostelero: Medir para actuar

El Observatorio de Acción Climática del Sector Hostelero es una iniciativa pionera para la toma de decisiones en materia de acción climática en el sector de la hostelería. Nace con la ambición de ser la fuente de información de referencia y de movilizar al sector para ser líderes en la lucha contra el cambio climático.

El Observatorio se conforma gracias al trabajo de Hostelería #PorElClima, una iniciativa de Comunidad #PorElClima y Coca-Cola, que cuenta con el apoyo de Hostelería de España.

Conscientes de la importancia del dato y la dificultad para su extracción, el Observatorio funciona como una herramienta para recabar información, ampliar conocimiento sobre la generación de emisiones, definir métodos de reducción y, en definitiva, servir como guía para una mejor toma de decisiones en estos aspectos.

1.1 Radiografía del sector

La hostelería aporta un 5,8% del PIB, en términos de Valor Añadido Bruto, y emplea directamente a 1,6 millones de personas de media, según datos de Hostelería de España, convirtiéndose así en un sector fundamental para la economía española. Pero no solo eso, el sector cuenta, además, con un gran potencial para concienciar y actuar contra el cambio climático, por su amplia capilaridad y arraigo en la cultura y costumbres del país.

Desde hace tiempo el sector hostelero ha demostrado su decidida acción contra el cambio climático.

A pesar de ser una industria poco intensiva en emisiones de carbono, lleva años mostrando su compromiso con nuestro medio ambiente. Este compromiso trata de responder también a las demandas de los consumidores que cada vez están más concienciados con el medioambiente, y toman decisiones teniendo en cuenta criterios como la sostenibilidad.

El sector hostelero en España se ha convertido así en pionero en el cálculo de su impacto ambiental, a pesar de no tener la obligatoriedad de hacerlo. A través de iniciativas como Hostelería #PorElClima, muchos bares, restaurantes y hoteles están adoptando prácticas avanzadas para medir y reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).

Este compromiso no solo incluye el cálculo de las emisiones directas e indirectas (alcances 1 y 2), sino también el desafío de medir el agua dentro de las emisiones de alcance 3, que son voluntarias.

Gracias a este compromiso ha sido posible la extracción de datos y su posterior análisis, lo que ha permitido conformar este Observatorio de la Acción Climática del Sector Hostelero.



2. Metodología

Para la obtención de datos, el Observatorio ha empleado la metodología oficial del cálculo de huella de carbono. La huella de carbono es el cálculo la cantidad de emisiones, de gases de efecto invernadero, que produce la actividad de un establecimiento hostelero siguiendo la metodología GHG Protocol, que es un estándar para el cálculo de la Huella de Carbono de Organización. El GHG Protocol permite contabilizar los seis tipos de gases GEI (CO₂, CH₄, N₂O, HFC, PFC y SF₆) enfocándose únicamente en la contabilidad y reporte de las emisiones.

Las emisiones vinculadas a las operaciones de una organización se pueden clasificar como **emisiones directas o indirectas**:

- Las **emisiones directas de gases de efecto invernadero** son aquellas que provienen de fuentes que están bajo el control de una organización o individuo.
- Las **emisiones indirectas de gases de efecto invernadero** son aquellas que resultan de actividades que la organización o individuo no controla directamente, pero que están vinculadas a su consumo o actividad.

Además, el cálculo de la huella de carbono se divide en tres alcances según la tipología de las emisiones:



ALCANCE 1

Emisiones directas, como las generadas por la quema de combustibles.



ALCANCE 2

Emisiones indirectas, relacionadas con el consumo de energía eléctrica.



ALCANCE 3

Otras emisiones indirectas, en este caso se han analizado, exclusivamente, aquellas vinculadas al consumo de agua.

La metodología oficial marca como obligatorio medir las emisiones de Alcance 1 y las de Alcance 2. El Observatorio, sin embargo, como muestra de su ambición por ir un paso más allá, además de medir las emisiones obligatorias, suma el cálculo de las emisiones del agua en el Alcance 3.

El cálculo del Alcance 3 de la huella de carbono sigue siendo una asignatura pendiente para muchas empresas españolas. De hecho, según datos de 2021*, tan solo el 15% de las compañías que registraron su huella de carbono ante el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico incluyeron el cálculo y verificación de las emisiones de Alcance 3.

Este tipo de emisiones, que corresponden a fuentes indirectas no controladas directamente por la empresa, son más difíciles de medir, pero representan una parte significativa del impacto ambiental de muchas organizaciones.

La baja adopción del cálculo del Alcance 3 refleja la complejidad y los desafíos que muchas empresas enfrentan para obtener datos precisos y trazar un mapa completo de sus emisiones. Sin embargo, su inclusión es fundamental para una medición más realista y completa de la huella de carbono, lo que permitirá a las empresas españolas avanzar hacia objetivos más ambiciosos en la lucha contra el cambio climático.



2.1 Muestra

Como muestra de estudio, el Observatorio cuenta con las primeras **189 huellas de carbono de bares y restaurantes**, de las cuales **152 pertenecen a restaurantes y 37 a bares y cafeterías**. Con estas 189 huellas se ha conformado una base de datos que continuará enriqueciéndose en el futuro.

Huellas de carbono realizadas	
189	
Restaurantes 152 (80,42%)	Bares/cafeterías 37 (19,58%)

Por su parte, el proyecto registra algunas de estas huellas en la Oficina Española de Cambio Climático (OECC) para que sean contabilizadas dentro del Registro Oficial de huellas de carbono de MITECO. En la actualidad, el 37% de los bares y restaurantes registrados en la OECC provienen de la gestión de Hostelería #PorElClima para que quedasen registradas sus huellas de carbono.

2.2 Extracción de datos

Estos datos se extraen gracias a la actuación de Hostelería #PorElClima, ya que desde 2023, puso en marcha sus bonos climáticos. Un proyecto de financiación directa para que los hosteleros puedan acometer cambios en sus establecimientos que les permitan reducir sus emisiones.

Estos bonos los gestiona directamente ECODES, que son quienes se encargan de hacer la primera medición de huella, una recomendación de medidas a implementar, la selección conjunta con el establecimiento de la medida elegida y segunda medición después de un año. Esta iniciativa es lo que permite obtener información real, fiable y consolidada de la huella de carbono de distintos tipos de establecimientos hosteleros.

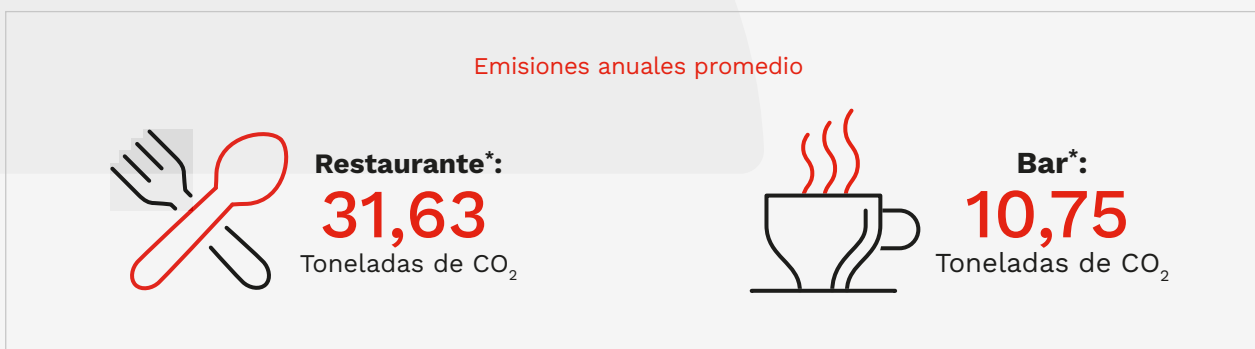
Desde 2023, se han implementado 131 bonos, de los cuales ya se han realizado 52 segundas mediciones. El 63,46% de estos 52 establecimientos han conseguido reducir un total de 315,04 tCO₂e, lo que supone una reducción de 16,73% con respecto a los primeros cálculos de huella de carbono. Desde Hostelería #PorElClima se estima que a final de 2024 se hayan implementado un total de 215 bonos climáticos.

El Observatorio incorporará periódicamente los resultados de nuevas mediciones. Con ello, investigadores sobre el clima y los propios hosteleros podrán evaluar los cambios que se produzcan, así como el resultado de las medidas implementadas por los establecimientos para reducir sus emisiones.



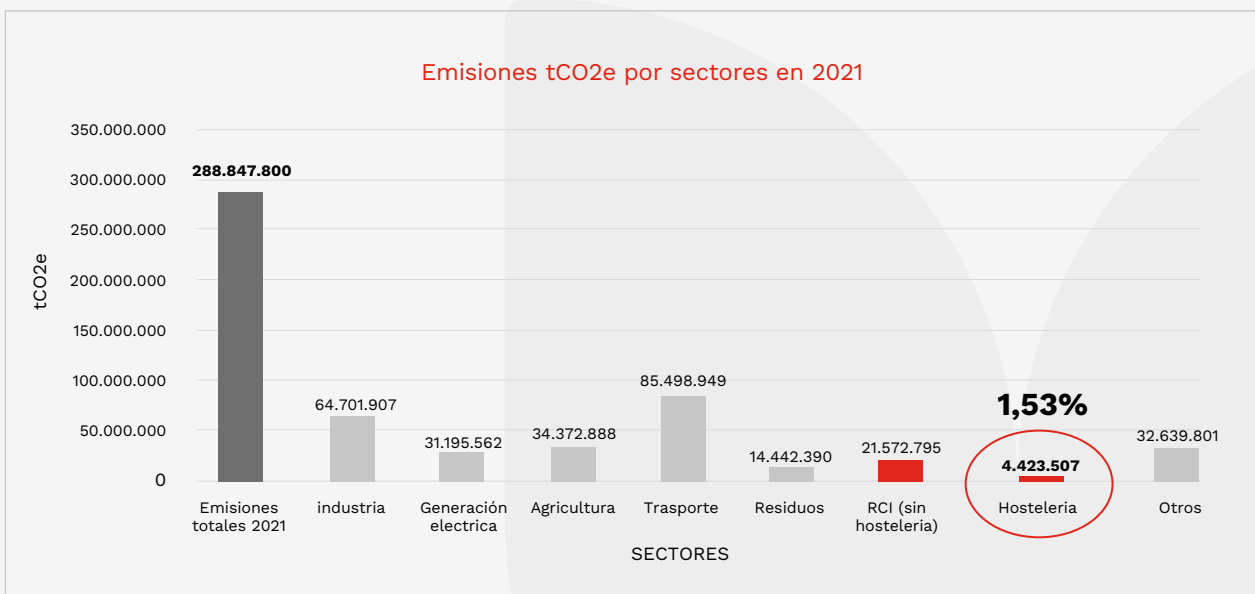
3. Radiografía del sector

Según los datos recabados por el Observatorio, las emisiones anuales de un restaurante medio se sitúan en 31,63 toneladas de CO₂ al año, y las de bares, restaurantes y cafeterías alcanzan unas 10,75 toneladas de CO₂ al año. Estas medias son el resultado de realizar la mediana de los datos de emisiones de cada uno de los dos grupos.



Teniendo en cuenta que en España hay unos 80.300 restaurantes (según el anuario de la Hostelería de España 2022), estos generarían un total de 2,54 millones de toneladas CO₂ en todo el país. En el caso de los bares y cafeterías, al haber unos 175.000 (según el anuario de la Hostelería de España 2022), estos generarían un total de 1,88 millones de CO₂ en todo el país.

Si estos datos se extrapolan al número total de restaurantes y bares en toda España (255.394 contabilizados en 2021), las emisiones del sector hostelero alcanzarían los 4,42 millones de toneladas de CO₂ al año, es decir, el 1,53% de las emisiones totales del país, muy por debajo del 29,6% del transporte, del 22,4% de la industria o del 11,9% de la agricultura.

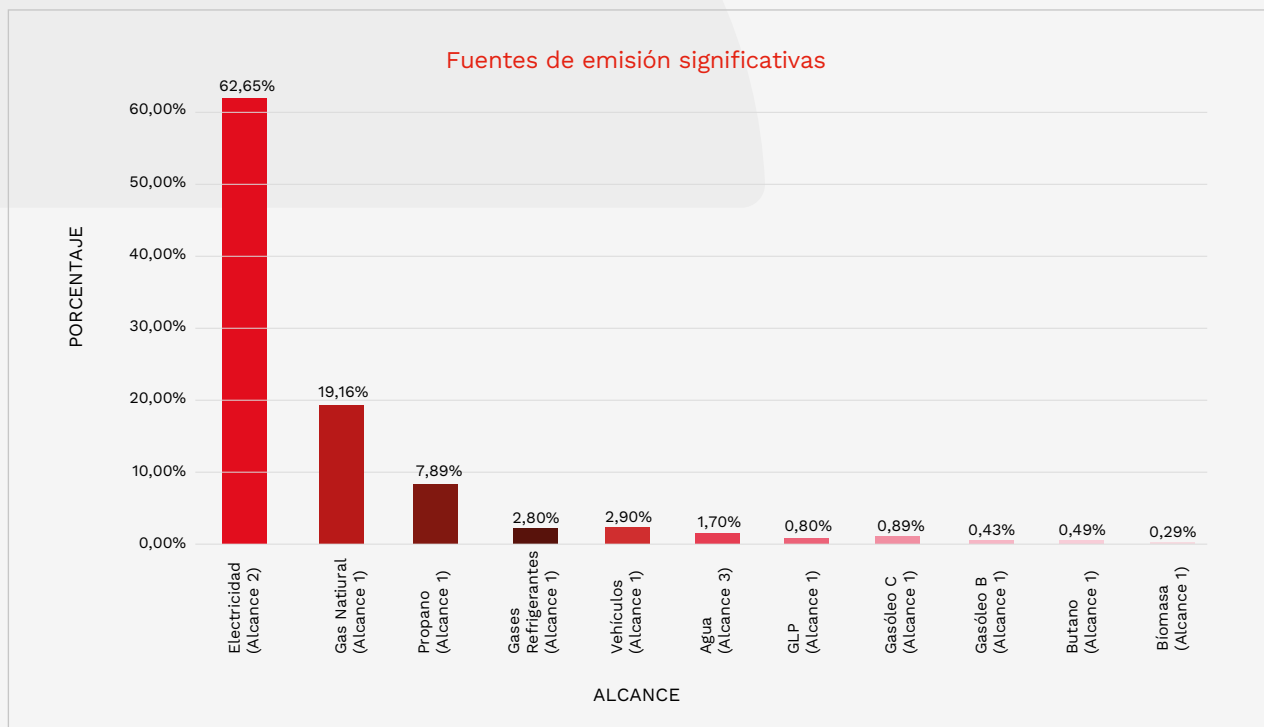


*RCI: Residencial, comercial e institucional, según datos de MITECO es el 9% del total de emisiones.

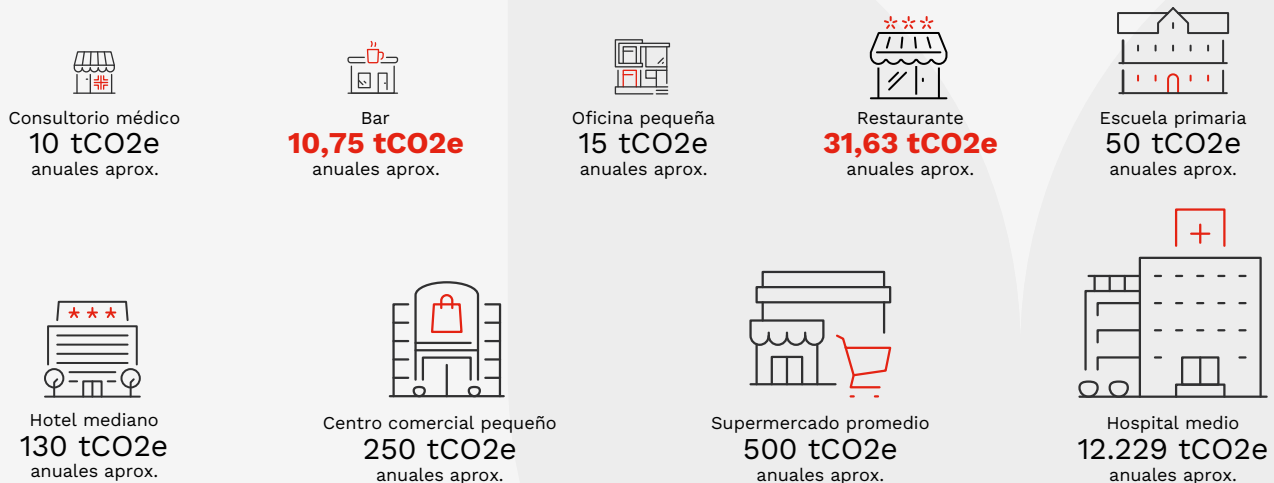


3.1 Fuentes de emisión

Los análisis del Observatorio determinan que la principal fuente de emisiones en la hostelería es el consumo eléctrico, responsable del 62,6% del total, seguido del gas natural, con el 19,1%, y el propano, con el 7,8%, de acuerdo con este análisis.



En comparativa con otro tipo de establecimientos, una oficina pequeña puede generar alrededor de 15 toneladas de CO₂ al año, un hotel mediano emite cerca de 130 toneladas de CO₂ y un centro comercial pequeño puede originar alrededor de 250 toneladas de CO₂.





4. Medidas de reducción de emisiones

La investigación realizada concluye que adoptar medidas como el cambio de luminarias de los establecimientos por otras de bajo consumo o usar electrodomésticos más eficientes conlleva, además de una disminución de las emisiones, importantes ahorros de costes.

Por ejemplo, el cambio de un halógeno convencional por otro LED reduce anualmente el consumo en 122,31 kWh y las emisiones en 14,80 kilogramos de CO₂. En términos de ahorro económico, esto se traduce en 28,50 euros al año por luminaria, un 80% de reducción en el consumo de la luminaria.

Instalación de iluminación (Una bombilla LED)	Cambio de equipo refrigerante (Congelador)	Sustitución de lavavajillas
<p>Reducción del consumo anual: 122,31 kWh</p> <p>Reducción de emisiones: 14,80 kgCO₂e</p> <p>Ahorro económico anual: 28,50€ (-84,5%)</p>	<p>Reducción del consumo anual: 675,25 kWh</p> <p>Reducción de emisiones: 81,71 kgCO₂e</p> <p>Ahorro económico anual: 157,40€ (-58,7%)</p>	<p>Reducción del consumo anual: 586,56 kWh</p> <p>Reducción del consumo de agua anual: 2,34 m³</p> <p>Reducción de emisiones: 71,87 kgCO₂e</p> <p>Ahorro económico anual: 141,48€ (-52%)</p>

*** Datos anuales extraídos de medidas implementadas en establecimientos reales gracias a bonos climáticos.

Otra medida que se puede aplicar es la renovación de electrodomésticos en los establecimientos hosteleros. La sustitución de un congelador por otro más eficiente, con un consumo de 1,85 kWh menos que el antiguo cada 24 horas supone una reducción del consumo anual de 675,25 kWh y de emisiones de 81,71 kilogramos de CO₂. Esto significa un ahorro de 157,40 euros al año, un 58,73% de ahorro en el consumo de esta tecnología.

Estos son solo algunos ejemplos, pero hay otros muchos que generan también un resultado positivo, como el cambio de lavavajillas y lavavasos por otros con un consumo menor y más eficientes o la sustitución de estufas exteriores de propano por calefactores eléctricos.



5. Conclusiones

- La hostelería no es un sector intensivo en emisiones de CO₂. Aun así, por su capacidad tractora, capilaridad y potencial de concienciación, se posiciona al frente de la lucha contra el cambio climático, contribuyendo a implementar el Acuerdo de París en España.
- La principal fuente de emisiones en la hostelería se sitúa en el Alcance 2, siendo el consumo eléctrico el responsable del 62,65% del total. Esto indica que si un establecimiento realiza una actuación sencilla como el cambio a una comercializadora con un mix de producción 100% renovable puede tener un importante impacto en la reducción de su huella de carbono.

La generación de energía eléctrica con renovables tiene asociado un factor de emisión de cero por lo que las emisiones serían nulas y se produciría una reducción del 100% en el Alcance 2.

- Aunque se podrá ver con mayor profundidad en próximas oleadas del Observatorio, actuaciones como la sustitución de luminarias, o el cambio a electrodomésticos más eficientes, generan una importante reducción de emisiones y ahorros en consumo energético y, por tanto, un ahorro económico para los establecimientos.

Sobre Hostelería #PorElClima

Hostelería #PorElClima nació en 2017 como una plataforma para movilizar al sector de la hostelería y contribuir a su transformación para adaptarlo a las demandas de una sociedad cada vez más sensibilizada con las cuestiones medioambientales.

Promovida por La Comunidad #PorElClima (con ECODES como secretaría ejecutiva) junto con Coca-Cola y con el apoyo de Hostelería de España, su meta principal es facilitar a los establecimientos hosteleros dar ese paso, ofreciéndoles herramientas, información y pautas de actuación para que puedan convertirse en establecimientos neutros en carbono, en línea con el compromiso adquirido en el Acuerdo de París.

En la actualidad, más de 13.000 establecimientos han decidido adherirse a esta iniciativa y, lo que es más importante, han implementado más de 200.000 acciones dirigidas a reducir sus emisiones.

HOSTELERÍA
#PorElClima