



[Descargar imágenes](#)

## LA HOSTELERÍA AVANZA PARA SER UN SECTOR PIONERO EN LA REDUCCIÓN DE EMISIONES

- El I Encuentro Hosteleros #PorElClima resalta la implicación de los profesionales para incorporar medidas en su modelo de negocio que contribuyan a la lucha contra el cambio climático
- Hostelería #PorElClima, plataforma digital impulsada por Ecodes, Coca-Cola y Hostelería de España en el marco de Comunidad #PorElClima, lleva desde 2017 facilitando herramientas a aquellos establecimientos que quieren mejorar su huella de carbono
- Desde su puesta en marcha, más de 1.600 establecimientos se han adherido a esta plataforma cuyo reto para 2022 es involucrar a más negocios de un sector que representa un 6,4% del PIB nacional

**Madrid, 28 de febrero de 2022.** La hostelería ha asumido un compromiso creciente para la reducción de emisiones de su actividad. Así ha quedado de manifiesto en el I Encuentro Hosteler@s #PorElClima celebrado hoy en Madrid. En él, se ha analizado el marco internacional que rige las directrices de la reducción de emisiones en España y cómo estas pueden afectar al sector hostelero y turístico, así como el papel que pueden desempeñar los hosteleros en la lucha contra el cambio climático. Además, el foro ha servido para presentar algunas de las prácticas que establecimientos del sector están desarrollando para reducir el impacto de sus actividades sobre el medio ambiente.

El encuentro se inscribe en la iniciativa Hostelería #PorElClima, puesta en marcha en 2017 por Coca-Cola, Ecodes y Hostelería de España, en el marco de Comunidad #PorElClima. Su objetivo es impulsar el papel fundamental de este sector en la lucha contra el cambio climático. La jornada ha sido inaugurada por Dña. Begoña Villacís, Vicealcaldesa del Ayuntamiento de Madrid, quien ha ensalzado la implicación de los profesionales de la hostelería en la protección del medio ambiente: “La hostelería de Madrid es un ejemplo de sostenibilidad. Cada vez que nos sentamos a hablar con ellos, se les ocurren nuevas fórmulas con las que poder ser más sostenibles. A través de sus acciones hacen que los consumidores seamos más responsables y que podamos vivir en una ciudad libre de carbono”.

Además, Villacís ha apuntado que el Ayuntamiento de Madrid está volcado en la puesta en marcha de iniciativas que “nos permitan ser ambiciosos en la descarbonización de nuestra ciudad y luchar contra el cambio climático”. En esta línea, la vicealcaldesa ha destacado, dentro de la iniciativa *Madrid 360º*, la creación del ‘Bosque Metropolitano’, un proyecto promovido por el consistorio madrileño con el que se “van a plantar más de 74 kilómetros lineales de bosque que van a rodear la ciudad de Madrid y que supone la mayor infraestructura verde de Europa”.

En el transcurso del evento se ha abordado cómo la legislación europea y nacional en materia medioambiental va a requerir de acciones concretas por parte de las empresas e instituciones para luchar contra el cambio climático. En este sentido, Valvanera Ulargui, directora general de la Oficina Española de Cambio Climático (OECC), ha señalado que “la hostelería es un aliado en el proceso de transformación hacia una economía segura y libre de emisiones. Tiene capacidad de arrastre para incentivar



acciones positivas en otros sectores como la movilidad, la energía, el consumo responsable o la gestión de residuos. Está muy conectado a la ciudadanía, una ciudadanía cada vez más concienciada con las medidas y hábitos de consumo a favor de la lucha contra el cambio climático”.

Por su parte Víctor Viñuales, director ejecutivo de Ecodes, ha recordado que “alcanzar los objetivos marcados por el Acuerdo de París, y que la temperatura del planeta no suba más de 1,5 grados respecto de los niveles preindustriales a final de siglo, requiere la corresponsabilidad en la acción climática de todas y todos. Se trata de sumarse al reto y a la oportunidad que supone la integración de la descarbonización en nuestra sociedad”. En ese sentido Víctor Viñuales indica que “la hostelería, por las posibilidades existentes para reducir las emisiones que genera el sector, por su capilaridad en el territorio y por su capacidad de prescripción a millones de personas diariamente, puede ser un actor clave en la acción frente al cambio climático. Desde Hostelería #PorElClima, además de apoyar y ayudar a los establecimientos a implementar una hoja de ruta hacia la descarbonización queremos incidir en la visibilización de las acciones que ya se están llevando a cabo, poniendo en valor a la comunidad de hacedores climáticos y promoviendo la movilización cívica para contribuir a alcanzar con ambición la implementación del Acuerdo de París”.

### **La hostelería, un sector comprometido**

El sector de hostelería está cada vez más comprometido con la reducción del impacto actividades, para lo que está desarrollando acciones que tienen un efecto positivo en el conjunto de nuestra sociedad. Hay que tener en cuenta que, en lo referente a la hostelería, España es el país con el mayor número de establecimientos por persona del mundo (1 por cada 147 habitantes), y que, según datos previos a la pandemia, dispone de un total de 315.000 de estos locales, representando 6,4% del PIB nacional. Estas cifras y la capilaridad del sector hostelero hacen que pueda tener un papel muy relevante en abordar el reto de la lucha contra el cambio climático.

En el transcurso del I Encuentro de Hosteleros #PorElClima, Carmen Gómez-Acebo, directora de Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners (CCEP) en Iberia, ha incidido en el compromiso climático de Coca-Cola, que ha fijado como objetivo reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) un 30% para 2030 y la consecución de emisiones cero en 2040 en el conjunto de sus actividades.

Esta estrategia contempla la implicación de sus proveedores, con el fin de reducir las emisiones GEI de alcance 3, que son las que suponen un mayor desafío para la organización, así como la colaboración con el sector hostelero para alcanzar el objetivo del Acuerdo de París de limitar el calentamiento global en 1,5°C.

“Hostelería #PorElClima se enmarca en este objetivo. No solo estamos actuando en aquellas cuestiones medioambientales en las que incidimos directamente, sino que queremos colaborar con clientes y proveedores para sumarles a este propósito. Esta es la razón de ser de nuestra involucración en este proyecto. El sector hostelero, por su amplia presencia en el territorio, a través de pequeñas acciones, puede conseguir un efecto importante en la lucha contra el cambio climático. De hecho, los más de 1.600 establecimientos que ya forman parte de esta comunidad han promovido más de 17.000



actuaciones que han contribuido a mejorar su relación con el entorno”, ha recalcado Gómez Acebo.

Por su parte, José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España, ha señalado que “la hostelería es una actividad con un fuerte peso económico en nuestro país, que es todavía mayor desde el punto de vista de impacto social. Por este motivo nuestros bares, restaurantes y cafeterías no pueden quedarse al margen del esfuerzo que toda la sociedad está haciendo para minimizar su impacto ambiental. La sostenibilidad es, sin lugar a dudas, una de las principales palancas que deben marcar la recuperación y el sector del futuro. Pequeños gestos en el día a día de más de 315.000 empresas pueden tener una importante repercusión en la lucha contra el cambio climático”.

Nacho Calvo, Secretario General de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra ha subrayado que “con el objetivo de enfocar los esfuerzos en las necesidades reales de los hosteleros y empresas turísticas en materia de sostenibilidad ambiental, hemos trasladado una propuesta al Gobierno de Navarra, que bajo el nombre de OTTE (Oficina de Transición Ecológica), busca centralizar y ofrecer un soporte real al sector, mediante servicios, personal cualificado y herramientas para pasar a la acción. Y siempre de la mano del Colegio de Ingenieros (CITI Navarra), y sus profesionales ya experimentados y formados en el tema, todo ello bajo el paraguas de Hostelería #PorElClima. Hemos realizado unos primeros muestreos, que nos han dado buenísimos resultados. Por ejemplo, con medidas concretas como la instalación de placas fotovoltaicas, permite un autoconsumo del 92% y la evasión de 114 Toneladas/año de CO2”.

### **Ejemplos de buenas prácticas**

En este I Encuentro Hosteleros #PorElClima se ha dado a conocer algunas de las buenas prácticas desarrolladas por establecimientos hoteleros, que destacan por ser pioneros en el compromiso con la reducción de emisiones. Los casos de éxito han sido los protagonistas en una mesa coloquio que ha contado con la participación de Choni Fernández, directora de Servicios Centrales y Responsabilidad Corporativa de PortAventura; Laura de la Vega, directora de Fidelización y Responsabilidad Corporativa de Serunión, y Dani García, restaurador y empresario con tres estrellas Michelin.

Para Fernández, “el compromiso de frenar el cambio climático tiene que guiar la toma de decisiones de las compañías. Así, para PortAventura World ser el primer resort carbono neutro de Europa, su plan de acción de eficiencia energética y su orientación hacia las energías limpias y renovables son pilares básicos de su estrategia sostenible para minimizar su huella medioambiental”.

Asimismo, de la Vega ha señalado que “el proyecto de sostenibilidad de Serunión, denominado Positive Foodprint Plan, persigue dejar un impacto positivo con nuestra actividad. A partir de su vinculación a cuatro Objetivos de Desarrollo Sostenibles, estamos comprometidos con 4 grandes líneas de acción: las elaboraciones saludables, los ingredientes sostenibles, el modelo circular de residuos y el desarrollo de personas y comunidades. Avala nuestro compromiso en sostenibilidad la acreditación IQNetSR10, la certificación en Restauración Sostenible y la verificación de nuestra Huella de carbono. Nuestro propósito es emplear nuestro liderazgo en promover una transición del sistema alimentario hacia un modelo más sostenible, que garantice la continuidad de los recursos y los acuerdos de París, por eso hacemos una llamada a la acción con



nuestro lema *Aliméntate con sentido*, que persigue la descarbonización basada en tres grandes ejes: la alimentación de calidad con alimentos frescos, de temporada y proximidad, con una gran relevancia de la proteína vegetal, un ambicioso plan de reducción del desperdicio alimentario y la promoción de una racionalización de la energía, para minimizar su impacto en la elaboración de las comidas, y lo hacemos desde la co-responsabilidad y la sensibilización de clientes y comensales.”

Por su parte, Dani García ha indicado que “la sostenibilidad engloba diferentes factores: internos, relacionados con las personas y los equipos, y externos, referentes al entorno. A día de hoy debemos ser creativos de manera sostenible, trabajando con cabeza y corazón, para dar respuesta a una demanda creciente de nuestros clientes en materia de sostenibilidad”.

El cierre de la jornada ha corrido a cargo de Ana Callol, Chief Officer Public Affairs, Communications and Sustainability de Coca-Cola Europacific Partners, quien ha incidido en que “la hostelería, además de su acción directa en la lucha contra el cambio climático, una acción que reduce emisiones, cuenta con otro factor que la convierte en un agente clave en este objetivo: tiene la capacidad de inspirar, de dar ejemplo y de lanzar mensajes a toda la población. Los hosteleros pueden inspirar a todos los clientes que acuden a diario a un bar. Hoy más de 1.600 negocios ya están actuando y lanzando este mensaje. Y estoy segura de que muchos más lo harán a partir de hoy.”

### **Economía circular, eficiencia energética y desperdicio alimentario**

A lo largo de la jornada, se han analizado diferentes áreas de actuación en las que la hostelería puede marcar la diferencia en la descarbonización del sector.

El primero de estos pilares es el de la [economía circular](#). Según José María Fernández, Director de Economía Circular de Ihobe, “la economía circular es un nuevo modelo económico basado en el uso eficiente de los recursos. Vivimos en un planeta finito en el que cada vez consumimos más materias primas y tenemos que cambiar el paradigma. En el caso de los envases, esto pasa por repensar la forma en la que diseñamos los envases (ecodiseño), por el uso de envases reutilizables, y por aumentar las tasas de recogida para volver a reintegrarlos, cerrando así el círculo”.

A este modelo responden los envases de vidrio retornable para hostelería de Coca-Cola, que cuentan con 25 vidas de ida y vuelta del local a la fábrica, antes de ser reciclados y vueltos a introducir en el sistema.

El segundo pilar, el de [eficiencia energética](#), pone foco en la disminución del consumo energético a través de acciones sencillas, como el uso de iluminación LED, equipos de alta eficiencia energética, etc., y la utilización de energías de origen renovable.

En el caso del [desperdicio alimentario](#), uno de los factores que genera un gran número de emisiones y gran reto para la hostelería (según la FAO en el mundo se desperdicia el 8% de los alimentos), desde el Encuentro se han lanzado una serie de recomendaciones en torno a la prevención, la reutilización, la transformación y la donación.

### **Hostelería #PorElClima**



Hostelería #PorElClima nació en 2017, tras el llamamiento mundial del Acuerdo de París, para adoptar medidas que contribuyeran a frenar la emergencia climática. Constituye una plataforma virtual que reúne a la comunidad de establecimientos de hostelería que han decidido comprometerse con la sociedad, con nuestro entorno y con un futuro mejor. Forma parte de la Comunidad #PorElClima y está desarrollada por Ecodes, con la colaboración estratégica y el impulso de Coca-Cola y el apoyo institucional de Hostelería de España.

Hostelería #PorElClima facilita, con un enfoque positivo centrado en las soluciones, que las empresas de hostelería se sumen a la lucha contra el cambio climático y hagan la transición hacia una economía baja en carbono contribuyendo a implementar con ambición los objetivos del Acuerdo de París. Todo ello, [exponiendo y dando visibilidad a las acciones](#) que, desde la hostelería, ya se realizan en favor del clima y ofreciendo herramientas, información y pautas de actuación para, con la implicación de todos, frenar el cambio climático.

Desde que se puso en marcha en 2017, un total de 1.600 establecimientos se han adherido a la iniciativa, desarrollando más de 17.000 acciones por el clima. Además, para dar relevancia y visibilidad a las 'buenas prácticas' del sector, la web de Hostelería #PorElClima ha publicado más de 170 historias y siete casos de éxito.

El reto para 2022 pasa por involucrar a un mayor número de hosteleros en esta iniciativa dentro de un sector que cuenta con casi 315.000 establecimientos en todo el territorio español, con un peso del 6,4% en el PIB nacional, 1,7 millones de empleos generados y una facturación anual de 129.000 millones de euros.

Descarga el dossier de Hostelería #PorElClima: [Link](#).

### **Contactos para medios**

Ana Lirón  
[aliron@ccep.com](mailto:aliron@ccep.com) – 66 168 51 14

Alfonso Garrido  
[agarrido@estudiodecomunicacion.com](mailto:agarrido@estudiodecomunicacion.com) - 61 896 48 00