

Plan de acción para la mejora de la
**EFICIENCIA ENERGÉTICA Y
SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL**
en el restaurante:

CASONA DEL JUDÍO
RESTAURANTE

Índice

Compromiso con el Medioambiente.....	3
Certificado Cocina Eficiente y Sostenible.....	4
Puntuación obtenida.....	5
Plan de Acción.....	6
Cambio Climático.....	6
Gestión Energética.....	7
Eficiencia Energética.....	11
Energías Renovables (EERR).....	16
Huella de Carbono.....	19
Movilidad Sostenible.....	22
Sensibilización y Concienciación Energética.....	25
Resumen Análisis Eje Cambio Climático.....	28
Medioambiente.....	29
Agua.....	30
Residuos.....	34
Producto.....	37
Sensibilización y Concienciación Ambiental.....	40
Resumen Análisis Eje Medioambiente.....	42
Resumen Auditoria y Plan de Acción.....	43

Compromiso con el Medioambiente

Cada vez somos más los que valoramos que el restaurante que visitamos sea **respetuoso** con el entorno natural, cuide el **origen** de los alimentos, **recicle y separe** los residuos, **ahorre energía y agua**, nos facilite la **movilidad sostenible** y tenga un bajo impacto de **emisiones de CO₂**.

La restauración es un **sector energéticamente muy demandante**. Utiliza entre 3 y 5 veces más energía por metro cuadrado que cualquier otro local comercial. Con la perspectiva de encarecimiento continuo del coste de los suministros, la capacidad de los restauradores de incorporar en su gestión la eficiencia energética se va a convertir en un futuro no muy lejano, en un parámetro que afectará a la viabilidad de los negocios. Es por ello que este proceso de Certificación no solo pretende mostrar el **grado de compromiso** de un Restaurante con el medioambiente sino que también va a facilitar unas **pautas y acciones** que de implantarse van a **mejorar** tu compromiso actual.

Los restaurantes desde hace décadas han sido partícipes activos de los **principales cambios sociales en el mundo**, han contribuido como pocos sectores a un desarrollo global y económico en el planeta basado fundamentalmente en algo tan necesario para la evolución de la especie humana como es alimentarse.

El sector de la restauración española siempre ha contado con unos estándares de calidad y excelencia muy elevados y mundialmente reconocidos. Los profesionales han realizado un gran esfuerzo en la mejora continua de su producto y servicio. Las circunstancias actuales, derivadas de las medidas para hacer frente a la pandemia ocasionada por el COVID-19 y el elevado coste de la energía, hacen que la mejora de la competitividad de las cocinas pueda venir por un ahorro importante de costes en recursos energéticos, así como la atención a una demanda cada vez más creciente por parte de los clientes sobre los principios de sostenibilidad de los restaurantes. La implantación de estrategias sostenibles es una herramienta que ha dado resultados positivos en otros ámbitos, favoreciendo la economía de proximidad en entornos sensibles, como los rurales. Por ello, impulsar su desarrollo en el sector de la restauración, uno de los motores de la riqueza económica y cultural de nuestro país, se convierte en un aspecto fundamental para apoyar esta actividad.

REPSOL, como la primera compañía del sector energético que apoyó el Protocolo de Kioto y que ha comunicado la ambición de reducir su intensidad de carbono un 100% para el año 2050, comparte la preocupación de la sociedad por las consecuencias de la acción del ser humano en el entorno. Por eso, trabajamos cada día en la lucha contra el cambio climático, sumándonos a iniciativas y asociaciones internacionales de la industria del sector energético encaminadas al despliegue de los principios de sostenibilidad y, desarrollando iniciativas propias para poder apoyar al resto de sectores, ofreciendo conocimiento y experiencia, como es el **Certificado de Cocina Eficiente y Sostenible**.

Certificado Cocina Eficiente y Sostenible

El Certificado Cocina Eficiente y Sostenible busca reconocer las prácticas de excelencia de un restaurante con el objetivo de reducir el impacto ambiental y optimizando el desempeño de su actividad. Con su obtención, se pretende que los establecimientos mejoren su eficiencia, sean reconocidos por sus esfuerzos frente al cambio climático y reduzcan sus costes.

AENOR evalúa la conformidad de todo este proceso y garantiza el rigor y la calidad del certificado, ya que para lograrlo se precisa el cumplimiento de una serie de requisitos. De esta forma, cada restaurante será evaluado de manera imparcial e independiente y logrará una puntuación.

Se han establecido tres tipos de categorías en función de los resultados obtenidos de esta evaluación:

- **Espelta:** nivel de eficiencia energética y sostenibilidad adaptado al contexto del sector.
- **Miel:** se incorporan actuaciones sostenibles a sus procesos y equipos.
- **Azafrán:** modelos de negocio eficientes y sostenibles en todos sus procesos de forma global.



Los ejes de sostenibilidad evaluados en este Certificado son Cambio Climático y Medioambiente. Para cada uno de los ejes se evaluarán los siguientes ítems principales:



Puntuación obtenida

El resultado de la Auditoria realizada y verificada por AENOR al restaurante VENTA MONCALVILLO es de:



Lo que le permite obtener el Distintivo del Certificado de COCINA EFICIENTE Y SOSTENIBLE de:

**Cocina Eficiente
y Sostenible**



VERIFICADO POR
AENOR

Distintivo Miel

El resultado por los bloques analizados ha sido:

	Máxima	Obtenida
Gestión Energética	50	30
Eficiencia Energética	250	156
Energías Renovables	80	46
Formación energética	20	19
Huella de Carbono	80	63
Movilidad Sostenible	50	44
Agua	150	123
Residuos	150	117
Producto	150	120
Formación ambiental	20	18

REPSOL te da la enhorabuena por la obtención del Certificado de Cocina Eficiente y Sostenible, que demuestra el trabajo y compromiso del Restaurante con el Medioambiente realizado en los últimos años.

Plan de Acción

En las siguientes páginas se realiza un análisis detallado de cada uno de los capítulos analizados en los diferentes Ejes, donde se valora el grado de excelencia en cada uno de los apartados analizados y se proponen una serie de mejoras en cada apartado que, de implantarse, permitirán conseguir un grado de compromiso mayor.

Los capítulos analizados son los considerados como importante en cualquier Estrategia de Mejora de la Eficiencia Energética y compromiso medioambiental.

Cambio Climático

En el Eje Cambio Climático se han analizado todas aquellas características que tienen relación directa con el uso y consumo de la energía incluyendo factores como la huella de carbono y la movilidad sostenible. En definitiva, analizar el estado del restaurante frente a un ideal de Restaurante de consumo energético casi nulo, la poca energía requerida proviene de fuentes renovables y la que no es obtenible con fuentes renovables es compensada mediante actuaciones de mitigación de la huella de carbono, así mismo favorece la movilidad sostenible y promueve y divulga un mensaje claro de sostenibilidad energética.

Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados



Cambio climático

358

	Máxima	Obtenida
Gestión Energética	50	30
Eficiencia Energética	250	156
Energías Renovables	80	46
Formación energética	20	19
Huella de Carbono	80	63
Movilidad Sostenible	50	44

Gestión Energética

Conoce y Analiza tu consumo y coste energético

“Lo que no se mide no se gestiona”. Disponer de herramientas que te permitan conocer la evolución de tus consumos y costes energéticos y, de los indicadores energéticos establecidos, es muy útil para una toma de decisiones con mayor solvencia.

Si estas herramientas te permiten conocer tu perfil de demanda energética (cuánto consumo cada hora del día) te ayudarán a detectar aquellos sistemas y/o procesos de mayor consumo y poder establecer planes de mejora basados principalmente en la concienciación y uso de estos sistemas y/o procesos.



“Lo que no se gestiona no se mejora”



Certificaciones Globales en Materia de Energía

Existen certificaciones internacionales que disponen de todas las herramientas necesarias para clasificar a los Edificios y gestionar eficazmente el uso y consumo energético.

Estas certificaciones aportan, sin duda, un prestigio y evidencian un compromiso del Restaurante, pero también es cierto que se requiere de unos recursos para su gestión y mantenimiento que el restaurante tiene que valorar con detalle.

Plan de Mantenimiento Preventivo

Sin mantenimiento adecuado, las inversiones en equipos y maquinaria que has realizado no tendrán el rendimiento esperado en su vida útil.

Sin mantenimiento adecuado, los equipos fallarán más, entorpeciendo las operaciones diarias e incluso llegando a detenerlas por completo, generando pérdidas en términos de tiempo, dinero y satisfacción de clientes.

Sin mantenimiento adecuado los equipos consumen más energía.



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Contabilidad Energética	20	14
Sistema de Contaje y Automatización de la Energía	5	0
Acreditaciones y Certificaciones	5	0
Procedimiento de Compras	10	8
Plan de Mantenimiento	10	8
TOTAL	50	30

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **31**.

Su gestión energética se verá favorecida empleando sistemas de control y gestión de consumos energéticos, bien mediante procedimientos fáciles de implantar con herramientas ofimáticas, como con el uso de plataformas de gestión energética.

El mantenimiento es una herramienta esencial para garantizar la eficiencia de los equipos.

En los procesos de compra es importante analizar los ahorros económicos a futuro por la adquisición de equipos más eficientes.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Gestión Energética?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implantarse conseguirán mejorar la Gestión Energética del Restaurante.

Implantar un **procedimiento de gestión de consumos y costes energéticos** mediante herramienta de hoja de cálculo.

Este documento dispondrá de datos históricos de consumo y coste de cada fuente de energía, desglosados por cada concepto facturable.

Este procedimiento nos permitirá analizar la evolución de consumos y detectar posibles desviaciones significativas.

Mejorar el procedimiento anterior de Sistema de Gestión de la Energía incluyendo datos que nos permitan establecer ratios de seguimiento de consumos.

Ratios a aplicar: kWh/comensal; kWh/mesa; kWh/m2...

Estos ratios nos permitirá poder medir con mayor significancia el desempeño energético de nuestra actividad al estar relacionado el consumo con las necesidades de la actividad.

Utilización de **sistemas de visualización de los datos de curva de demanda del suministro principal de energía eléctrica**.

Estos datos nos permitirán analizar el perfil de consumo y poder detectar anomalías de consumo en periodos (franjas horarias) en los que no hay mucha actividad y comprender mejor nuestra manera de consumir energía.

Valorar la posibilidad de **instalación de equipos de medida eléctrica** para el control de los principales sistemas consumidores (zonas y/o equipos) a modo de submetering.

Valorar la posibilidad de instalación de **sistemas de medida para el control del consumo de agua del establecimiento**.

Contratar un servicio de mantenimiento preventivo de los sistemas de climatización y frío industrial. Adicionalmente valorar la posibilidad de ampliar esas tareas de mantenimiento preventivo a los principales sistemas consumidores energéticos de la cocina.

Mejorar el **procedimiento de compras** de electrodomésticos y equipos consumidores de energía, introduciendo un análisis comparativo de las diferentes ofertas en base a los datos de consumos esperados del equipo a adquirir. Estos datos de consumo los proporciona el fabricante.

No realizar compras por equipos más económicos sino realizar el cálculo total considerando el coste energético durante la vida útil del equipo y/o sistema.

Implantar un procedimiento de gestión y control de los mantenimientos realizados a los equipos de frío industrial y climatización, que permita tener un control de las revisiones realizadas y de las cargas de gas refrigerante realizadas.

Con la implantación de estas mejoras, podrás conseguir un incremento significativo en tu puntuación, situándote en un valor superior a la media y rozando la excelencia.

La puntuación obtenida sería de:

46



Equipo Auditor

Eficiencia Energética

Eficiencia Energética en los Restaurantes

Cuando un cliente entra en un restaurante y prueba los exquisitos platos de un chef y se siente como el principal protagonista no suele pensar qué hay detrás de esa experiencia única, pero para poder ofrecer esa experiencia el restaurante debe de tener unas importantes estructuras de servicios que suponen un gasto y que deben funcionar de forma eficiente y proporcionar confort.

La Eficiencia Energética no debe conllevar una disminución de la calidad del servicio prestado, sino que debe proporcionar la posibilidad de obtener el mismo o mejor resultado, pero con un menor gasto energético.



Cocina

Donde la energía fluye combinándose con el producto tanto para su mantenimiento como para su completa elaboración consiguiendo transformarse con el manejo del equipo de cocina en exquisitos platos. La cocina es sin duda el principal sistema consumidor de energía en los restaurantes y por ello es importante la concienciación del equipo de cocina en el uso eficiente de la energía, pero esa concienciación tiene que venir motivada por equipos y sistemas que faciliten al equipo adquirir ese compromiso de uso eficiente.

Climatización

Sin duda uno de los sistemas que van a permitir obtener esa sensación de confort máximo del comensal, así como uno de los principales sistemas consumidores de energía de los restaurantes. Es por ello que el control y regulación óptimo de la generación y distribución es clave para garantizar el máximo confort con el mínimo consumo energético.

La tecnología avanza y nos permite garantizar la excelencia de confort y eficiencia energética, pero hay muchos otros aspectos que repercuten también en el confort y hay que detectarlos y optimizarlos



Iluminación

Sistema imprescindible para garantizar la óptima elaboración de los platos y su perfecta observación por parte del comensal, pero si es natural mucho mejor.

Es sin duda el sistema más vinculado con la concienciación del uso de la energía, ese “apaga las luces” de nuestros mayores, nos debería de enseñar que el verbo apagar puede combinarse con muchos otros sistemas (hornos, lavavajillas, climatización,...).

La tecnología de iluminación sufrió un gran avance hace años con la tecnología LED, pero hay que ir pensando que no sólo se basa en instalar LED sino con la cantidad de luz y momento adecuado.



ACS (Agua caliente Sanitaria)

El medio que garantiza una higiene y limpieza máxima, el cual requiere de mucha energía para conseguir la temperatura óptima de trabajo a su vez de partir de un recurso limitado y por tanto necesario optimizar al máximo su uso.

Características arquitectónicas

Donde se desarrolla toda la experiencia, y dependerá directamente de sus características parte de la demanda energética, principalmente climatización e iluminación. El sistema sobre el que cualquier mejora requiere de inversión, pero son las inversiones que mayor repercuten en la reducción de consumo y en el nivel de confort del comensal: iluminación natural, eliminación de corrientes de aire, ruidos, irradiación solar, evitar pérdidas de calor y frío, accesibilidad, vista exterior,...



Otros sistemas

Existen otros sistemas que consumen energía y son necesarios para la actividad del restaurante, como principal están los sistemas de lavado de vajillas, pero también pueden existir sistemas de lavado de mantelería, sistemas de riego, sistemas de compactación de residuos, y muchos otros sistemas que inciden en el consumo total.

Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Tecnología climatización (frío)	20	15
Uso climatización (frío)	25	15
Tecnología calefacción (calor)	15	12
Uso calefacción (calor)	20	14
Tecnología iluminación	20	14
Uso iluminación	25	20
Tecnología ACS (Agua Caliente Sanitaria)	15	4
Uso ACS (Agua Caliente Sanitaria)	20	13
Tecnología tratamiento de aire	5	0
Uso tratamiento de aire	5	3
Tecnología equipo de cocina	45	21
Uso equipos de cocina	25	15
Características del Edificio	10	10
TOTAL	250	156

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **171**.

Es importante el uso de los principales sistemas consumidores de energía mediante la implantación de procedimientos y su automatización..



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Eficiencia Energética?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar la Eficiencia Energética de los equipos e instalaciones.

Instalación de un sistema de **encendido/paro automatizado del sistema de iluminación** mediante reloj horario. Con este sistema se evita la acción manual requerida, garantizando que siempre se desconecten los sistemas.

Instalación de un sistema de **encendido/paro automatizado del sistema de climatización y calefacción** mediante reloj horario. Con este sistema se consigue garantizar que el sistema funciona en las horas en las que realmente es necesario este sistema.

Regular el uso de los termostatos del sistema de climatización y calefacción, para que únicamente tenga acceso personal autorizado y siempre manteniendo las temperaturas de consigna prefijadas en función de la época del año

Instalación y/o **mejorar el aislamiento térmico en tuberías de ACS** (Agua Caliente Sanitaria) para evitar pérdidas energéticas y reducción de temperatura del agua en su uso.

Instalación de un **sistema de aerotermia** (bomba de calor + acumulador) con gas refrigerante ecológico para el sistema de generación de ACS.

Instalación y/o **mejorar el aislamiento térmico en tuberías de ACS** (Agua Caliente Sanitaria) para evitar pérdidas energéticas y reducción de temperatura del agua en su uso.

Instalación de **grifería termostática para adecuar la temperatura de salida del agua**, de esta manera se evita pérdida de agua caliente y homogeneización de la temperatura del agua para su uso.

Valorar la posibilidad de ubicar las **unidades condensadoras** de los equipos de frío industrial en **zona exterior** y con un sistema de **protección** de las condiciones climatológicas.

Instalación de **laminas verticales** en las puertas de las cámaras de congelación a modo de protección y evitar pérdidas energéticas y cambios en el ambiente interior (entrada de humedad que puede perjudicar al producto).

Instalar un **sistema automatizado** para el control y gestión del sistema de climatización del restaurante. Este sistema nos permitirá optimizar la gestión consiguiendo aportar el grado de confort óptimo al restaurante con la menor demanda energética.

Instalación de un **sistema de control y gestión inteligente** de los desescarches de las cámaras frigoríficas.

Con la implantación de estas mejoras, se conseguiría un incremento significativo en la puntuación, situándose en un valor superior a la media y rozando la excelencia.

La puntuación obtenida sería de:

238

Todas las mejoras propuestas requieren de inversión, siendo la inversión más significativa la instalación de un sistema de aerotermia.



Equipo Auditor

Energías Renovables (EERR)

Energías Renovables en los Restaurantes

Sol, viento y agua son los tres elementos que nos vienen a la cabeza cuando tratamos el tema de las energías renovables.

No obstante, el término es mucho más amplio y abarca mucho más, en definitiva, son aquellas fuentes de energía basadas en la utilización de recursos naturales capaces de renovarse ilimitadamente.

Lo que tenemos claro es que son la alternativa más sostenible.



Solar

Es aquella que obtenemos del Sol a través de placas solares que absorben la radiación solar y se transforma en energía eléctrica que puede ser almacenada, autoconsumida o volcada a la red eléctrica. También existe la energía solar termoeléctrica que es aquella que utiliza la radiación solar para calentar un fluido como el agua.

Eólica

Es aquella que obtenemos de la fuerza del viento, ésta hace girar unas aspas de un molino que lo transforma en energía eléctrica, todos tenemos la imagen de los grandes parques eólicos pero la tecnología también está a pequeña escala aunque con sus limitaciones.



Geotérmica

Es aquella que nace del corazón de la tierra, aprovecha las altas temperaturas de los yacimientos bajo la superficie terrestre para calentar un fluido, este fluido mediante la tecnología existente se puede convertir en energía térmica (ACS, calefacción y climatización)

Biomasa

Es aquella que obtenemos de la combustión de residuos orgánicos biodegradables, como serrín, cortezas, podas, huesos de aceitunas y otros. Nos proporciona energía térmica para su uso en ACS y calefacción y aplicando la tecnología necesaria incluso climatización.



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Uso de Energías Renovables	40	36
Autoproducción colectiva a distancia	20	0
Revalorización energética	10	0
Estudios de integración de energías renovables	10	10
TOTAL	80	46

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **22**.

El uso de energías renovables en el Restaurante permite reducir la dependencia energética del exterior. El restaurante en fase de ejecución de una instalación solar fotovoltaico para autoconsumo.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Energías Renovables?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar en Energías Renovables.

Valorar la posibilidad de instalación de **baterías para el almacenamiento de los excedentes de la producción Fotovoltaica.**

Valorar la posibilidad de recoger los aceites usado por un gestor autorizado que los revalorice en plantas de producción de energía.

Es importante concienciarse con la óptima gestión de la energía generada mediante almacenamiento.

La puntuación obtenida sería de:

80



Equipo Auditor

Huella de Carbono

Nuestro Planeta Tierra es nuestro hogar, y así como protegemos nuestro hogar, lo cuidamos, lo mantenemos limpio, le hacemos el debido mantenimiento para que siempre esté en buenas condiciones y sea un recinto de descanso y gozo tanto para nosotros como para nuestra familia, de la misma manera deberíamos de hacer con el planeta.

Si cada uno hace su parte, es mucho lo que lograremos para proteger y regenerar nuestro planeta que tanto lo necesita.



¿Qué es la huella de carbono?

La huella de carbono es una ecoetiqueta que cuantifica la cantidad de gases de efecto invernadero emitidos por efecto directo o indirecto de un individuo, organización, evento o producto, para determinar su contribución al cambio climático.

Cálculo de huella de carbono

A través del ejercicio de cálculo de la huella de carbono, es posible identificar todas las fuentes de emisión de gases de efecto invernadero. Así, las compañías son capaces de definir mejor los objetivos y las medidas de reducción de emisiones y de energía, como consecuencia de un mejor conocimiento de los puntos críticos.



¿Qué es la Compensación de la huella de Carbono?

Es una iniciativa de compromiso medioambiental que neutraliza las emisiones de CO₂ mediante la contribución en proyectos que capturan o evitan emisiones de CO₂ a la atmósfera. Estos Proyectos persiguen la creación, restauración o protección de sumideros naturales (bosques, humedales, océanos, etc.)



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Sistema de Gestión Ambiental	5	0
Medición de la huella de carbono	10	8
Certificado de Garantía de Origen de la Energía Eléctrica	40	40
Reducción de la Huella de Carbono	10	0
Compensación de Emisiones	15	15
TOTAL	80	63

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **36**.

Existe claramente una conciencia en el Restaurante para la reducción de la huella de carbono de la actividad del Restaurante, pero no se dispone de las herramientas que permitan evaluarlo y gestionarlo. Es importante destacar que todas las fuentes de energía entrantes tienen una huella 0 bien por el origen renovable de la electricidad, bien por la compensación de las emisiones del GLP.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Huella de Carbono?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar en Huella de Carbono.

Mantener la contratación de Energía Eléctrica con Certificado de Garantía de Origen Renovable.

Mantener el sistema de compensación de emisiones del consumo de gas natural.

Elaborar un Plan de Reducción de Emisiones vinculado con el procedimiento de cálculo de huella de carbono.

Establecer un procedimiento que permita realizar el cálculo de las emisiones indirectas de gases de efecto invernadero (cálculo de huella de carbono). Mediante hoja de cálculo realizar la gestión de consumos y cálculo de emisiones derivados utilizando los factores de conversión vigentes. La periodicidad de control debe de ser como máximo de periodos anuales.

Certificar, mediante empresa acreditada, el modelo de cálculo de huella y el Plan de Reducción de huella de carbono.

Es importante implantar en los procedimientos de gestión del restaurante, al igual que se ha realizado para la energía, sistemas de gestión de las emisiones derivadas del uso y consumo de la energía y de los gases refrigerantes. También se considera importante, mantener los convenios para poder, como se realiza con la energía eléctrica, compensar todas las emisiones derivadas del uso de gas natural.

La puntuación obtenida con la implantación de estas mejoras sería de:

78



Equipo Auditor

Movilidad Sostenible

Estamos en un momento crucial para sumarnos a este cambio antes de que sea demasiado tarde para nuestro planeta. Cada vez son más las restricciones a las que nos enfrentamos y es imprescindible anticiparse y establecer iniciativas que permitan garantizar tanto la movilidad de los empleados como de las mercancías y como no de nuestros clientes, para seguir siendo sostenibles en el tiempo.



¿Qué es la movilidad sostenible?

Se entiende por movilidad sostenible el conjunto de procesos y acciones orientados a que el desplazamiento de personas y mercancías que facilita el acceso a bienes, servicios y relaciones, se realice con un impacto ambiental positivo o en todo caso con el menor impacto ambiental posible, contribuyendo de esta manera, a la lucha contra el cambio climático, al ahorro y a la eficiencia energética, la mejora de la salud pública y a la reducción de la contaminación acústica y atmosférica.



Simplifica la logística

Al desplazarnos para acudir al centro de trabajo, para comprar los suministros o para servir los productos del establecimiento, podemos ayudar a reducir las emisiones de CO2. Optimiza las rutas de transporte y empieza a ahorrar. Elige a proveedores que apuesten por moverse de forma sostenible y ofrécelo a los clientes como valor añadido.



Promueve la movilidad sostenible

Promueve que tus clientes y empleados cambien su forma de moverse. Puedes fomentar el uso del transporte público, el coche compartido u ofrecer ventajas a quienes acudan en un vehículo híbrido o eléctrico.

Los conductores de vehículos eléctricos buscan lugares donde recargar su vehículo mientras disfrutan de su tiempo libre, adapta tus instalaciones para satisfacer a este nuevo tipo de cliente.



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Plan de movilidad para sus empleados	15	14
Plan de movilidad para los clientes y gestiones propias	5	0
Punto de recarga de vehículos eléctricos	30	30
TOTAL	50	44

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de 27.

El restaurante favorece la movilidad sostenible en todas las facetas y ámbitos en los que tiene implicación y responsabilidad.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Movilidad Sostenible?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar en Movilidad Sostenible.

Evaluación de utilización vehículos sostenibles para las gestiones propias del restaurante.

Comunicación efectiva del uso de medios sostenibles para el traslado de personal, gestiones propias del restaurante y disponibilidad de puntos de recarga para clientes.

Valorar la contratación de proveedores que garanticen el uso de medios sostenibles para el reparto.

Es importante usar medios sostenibles para las gestiones propias del restaurante. Seguir impulsando el transporte público y/o coche compartido para los empleados. Seguir instalando puntos de recarga eléctricos para el uso por clientes y/o empleados.

Valorar en procedimientos de compra, proveedores que tengan sensibilización y concienciación con el medioambiente y en la medida de lo posible utilicen medios de transporte sostenibles.

La puntuación obtenida con la implantación de estas mejoras sería de:

50



Equipo Auditor

Sensibilización y Concienciación Energética

Sin concienciación no hay Eficiencia Energética.

En el sector de la hostelería el nivel de concienciación y conocimiento respecto a la eficiencia energética es todavía bajo. En consecuencia, este desconocimiento provoca que seamos menos exigentes y que la discusión sobre energía se vea limitada. Es por ello por lo que en el escenario actual la educación desempeña un papel estratégico en la mejora de la eficiencia energética. Al fin y al cabo, de poco sirven las nuevas tecnologías si no se explican al usuario como utilizarlas y, sobre todo, como utilizarlas de manera responsable.

La creciente concienciación de los beneficios derivados del ahorro de la energía, como pueden ser la disminución de costes o la sostenibilidad económica y ambiental, debe ser el factor determinante para el cambio del comportamiento de los usuarios.

Sin embargo, pese al aumento de información sobre calentamiento global y cambio climático, todavía falta una mejora en los hábitos energéticos. Para avanzar hacia una economía más sostenible energéticamente debe haber una reducción real del consumo, se deben mantener los mismos servicios, la calidad debe ser la misma o mayor y la contaminación debe de reducir.



Implementar programas de sensibilización y concienciación es clave para lograr fomentar una conciencia social que apueste por el correcto uso de la energía, y nosotros, los restaurantes, podemos ser claves en este proceso.



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Sensibilización y concienciación energética	20	19
TOTAL	20	19

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **14**.

El restaurante tiene una sensibilización y concienciación energética bien adherida a su cultura.

Es clave mantenerla.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Sensibilización?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar en Sensibilización y Concienciación Energética.

Realizar planes de formación específicos en materia de concienciación energética.

Mantener registros de la formación con objeto de evaluar el progreso de los empleados en materia de concienciación energética.

Definir y desarrollar un manual de buenas prácticas en materia de uso y consumo de las instalaciones energéticas para su uso por el personal.

Es importante trasladar la concienciación de los propietarios del restaurante al resto del equipo mediante formaciones teóricas y prácticas sobre el buen uso de la energía.

La puntuación obtenida con la implantación de estas mejoras sería de:

20



Equipo Auditor

Resumen Análisis Eje Cambio Climático

	Máxima	Obtenida	Promedio restaurantes certificados	Conseguible Plan de Acción
Gestión Energética	50	30	31	46
Eficiencia Energética	250	156	171	238
Energías Renovables	80	46	22	80
Formación energética	20	19	14	20
Huella de Carbono	80	63	36	78
Movilidad Sostenible	50	44	27	50
	530	358	301	512

El Plan de Acción Propuesto para la mejora del Eje de Cambio Climático permitirá mejorar la puntuación del Certificado en 154 puntos. Esta aportación de puntos permitiría al Restaurante consolidar el Sello **AZAFRAN**, que verifica un grado de excelencia en materia de Compromiso con el Cambio Climático.

Medioambiente

Objetivo: “Alcanzar la sostenibilidad y rentabilizarla”

Es un hecho que para desarrollar nuestra actividad necesitamos de energía en nuestro propio centro de trabajo, pero también somos protagonistas de la energía requerida en otros centros que son los que nos van a permitir prestar el servicio.

La conservación del capital natural y la implementación de los principios de economía circular son aspectos clave a la hora de desarrollar un **Modelo de Sostenibilidad**.

Una gestión sostenible de los recursos hídricos, gestionar y minimizar de manera óptima los residuos y cuidar el origen del producto son los pilares básicos para cualquier Modelo de Sostenibilidad.

Ser Sostenibles no se reduce a servir comida saludable y ecológica. Va mucho más allá. La sostenibilidad tiene que ver con la responsabilidad social, medioambiental, gestión de residuos, el aprovisionamiento de materias primas y valores.

Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados

	Máxima	Obtenida
Agua	150	123
Residuos	150	117
Producto	150	120
Formación ambiental	20	18



Medioambiente

429

La mayor parte de los restaurantes pueden llevar acabo mejoras en la gestión y uso del agua, en la gestión, medición y reducción de residuos y, muy especialmente, en el tratamiento y gestión de aprovisionamiento del producto, pero es importante conocer que el restaurante es parte de la solución a la reactivación de la economía, tanto la particular como la del entorno: El consumo local, de proximidad y de temporada es parte de la solución para reactivar la economía desde el consumo y generar comunidades más sostenibles que resistan mejor a las crisis. Esto pasa por el apoyo al comercio y la producción local.

Agua

El agua es una de las materias primas más utilizadas en un restaurante y, a menudo, la más descuidada.

En los restaurantes no podemos prescindir del agua por una razón muy simple: la usamos para todo y en todas las áreas; en la cocina, en la sala, en la barra, en la despensa... El agua es necesaria para cocinar, lavar platos, vasos y menaje, fregar el suelo, limpiar las vitrinas y los electrodomésticos, preparar hielo, hacer café, en los vestuarios, en los baños, etc.

La lista de las tareas de nuestro local en las que participa el agua es inmensa.



Un recurso limitado

El agua es renovable pero no es un recurso inagotable como creíamos hasta hace poco. El agua es fundamental para la vida no sólo para el consumo humano, sino también de todos los seres vivos del planeta. El 70% del planeta es agua, pero no toda ella es consumible. La falta de agua afecta directamente a la forma de vida con la que estamos conciliados, pero es evidente que esta forma de vida acelera la falta de agua en el planeta.

Gestión y uso del Agua

Como todo, el primer paso para reducir el consumo de agua es conocerlo y seguir su evolución, esto nos ayudará a tomar mejores decisiones y a detectar posibles fugas en la instalación.

Pero hay muchas más actuaciones que nos permitirán ser más eficientes con el uso de agua: reducir el consumo manteniendo la calidad en el servicio y la satisfacción de sus clientes.

El uso de maquinaria eficiente, instalación de dispositivos de ahorro de agua, ofrecer agua del grifo o tratada, procesos eficientes en cocina, procesos eficientes en limpieza, comunicación, formación continua y aprovechamiento de agua son los pilares básicos para implantar un óptimo Plan de Optimización del Consumo de Agua.



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Procedencia del Agua	5	5
Control del consumo del agua	25	13
Venta del agua	15	11
Tratamiento del agua	30	30
Limpieza de objetos	10	10
Análisis y evaluación energética	15	14
Tecnología y uso del agua	50	42
TOTAL	150	123

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de 95.

El uso y consumo del agua se realiza con tecnologías y procedimientos sostenibles,



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Agua?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar en Agua.

Realizar un **procedimiento de lectura mensual del agua de consumo de red** para poder llevar una gestión óptima del uso y consumo del agua en el restaurante.

Mejorar el **procedimiento de compras de electrodomésticos de lavado**, introduciendo un **análisis comparativo** de las diferentes ofertas en base a los **datos de consumos de agua esperados del equipo a adquirir**. Estos datos de consumo los proporciona el fabricante.

Realizar el **lavado de mantelería y ropa** a través de un servicio de **lavandería con fuertes credenciales ambientales** y/o certificación de eficiencia en el uso del agua y productos biodegradables.

Instalación de un **contador de agua en la zona de lavado**, para mejorar el sistema de control de consumo de agua.

Valorar la posibilidad de instalar **sistemas de depuración de aguas residuales para su reutilización** en riego o relleno de cisternas WC.

Valorar la posibilidad de instalar **grifería accionada a través de elementos de detección**. El grifo solo se activa cuando detecta el movimiento de las manos. Eso asegura que solo consuma agua cuando es requerida y evita un posible gasto excesivo.

Aplicar las últimas tecnologías de uso, consumo y reutilización del agua en Restaurantes.

La puntuación obtenida con la implantación de estas mejoras sería de:

146



Equipo Auditor

Residuos

La correcta gestión de residuos es parte de las competencias y funciones de gestión de un restaurante.

Los residuos generados en las cocinas de los restaurantes suponen un problema de salubridad y de impacto medioambiental que afecta a todos los profesionales del sector y a los clientes de estos restaurantes. Los residuos de los restaurantes tienen un alto contenido orgánico y son un foco potencial de diferentes tipos de plagas e infecciones, además de ser residuos contaminantes.



Normativa Aplicable

La gestión de los residuos de los restaurantes se encuentra regulada por Ley, además, parece muy probable que las propias regulaciones sobre residuos van a ser cada vez más exigentes. La Unión Europea está trabajando duramente en su cuerpo legislativo sobre la economía circular, que se basa en no introducir nuevos residuos en el ciclo económico mediante el **reciclaje y reutilización** de los materiales que ya están en circulación.

Gestión de residuos

La gestión de los residuos debe ser prioritaria, de la misma forma que son la limpieza de espacios de almacenaje o de uso con altas probabilidades de contaminación (neveras, congeladores,...).

Es imprescindible realizar un seguimiento de la gestión de residuos, así como cumplir diariamente con el control sistemático del proceso de eliminación de residuos y desechos.



Desperdicio alimentario

Una de las mejoras formas para gestionar los residuos es reducirlos. Es imposible pretender no generar ningún tipo de desecho o residuo pero si es posible reducir la generación de residuos algo que, además implica mejorar la eficiencia del restaurante y aumentar los beneficios. Realizar pedidos acordes al consumo real de tu negocio, realizar un seguimiento y control de stock o utilizar la cocina de aprovechamiento son algunas de las premisas básicas a aplicar.



Reciclar y Reutilizar

Entre todas las medidas que se pueden adoptar para reducir la contaminación hay dos muy sencillas, reciclar y reutilizar.

Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Medición de los residuos	80	67
Desperdicio de alimentos	40	38
Reutilización de envases	20	12
Compostaje y valorización energética	10	0
TOTAL	150	117

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **115**.

Se corrobora un alto compromiso sobre la gestión y reutilización de residuos en el Restaurante.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Residuos?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguiría mejorar en Residuos.

Mantener la compra de materias primas envasadas con productores que garantizan la recogida de los envases para su reutilización.

Realizar la gestión el aceite usado mediante gestor autorizado para su revalorización en procesos de generación de biofuel.

Cuantificar el bioresiduo generado y valorar la solución para la gestión de la materia orgánica, que puede ser un compostero individual o colaborar en un centro de compostaje público.

Implantar un procedimiento para la gestión de los residuos generados por el mobiliario, menaje, mantelería y otra tipología de materiales.

Hay un alto compromiso en la gestión de residuos y su valorización, para alcanzar la excelencia se propone la certificación de la gestión de residuos mediante una certificación ambiental modo ISO14001

La puntuación obtenida con la implantación de estas mejoras sería de:

137



Equipo Auditor

Producto

El Producto es parte fundamental.

Mediante el producto nos expresamos permitiéndonos transmitir nuestra cultura, compromisos, sensaciones, inquietudes, experiencias, conocimientos...

El trato al producto es prioritario en la buena cocina, como también lo es que el producto tenga esa capacidad de transmitir también sensaciones.

El producto es nuestro mejor aliado para conseguir esa experiencia inolvidable de nuestros clientes.



Producto de proximidad



Del productor al consumidor y de él al plato, sin intermediarios, cuidando el medio ambiente y con garantías de calidad y frescura. Así son los mercados de proximidad, donde también reina el producto ecológico. Además, es tradición, es raíz y es identidad propia. Apostar por la agricultura y la ganadería de la zona es hacerlo por el desarrollo económico local y por impulsar el empleo en las inmediaciones.

Ecología y Denominación de Origen y Geográfica Protegida

Estos productos no son una etiqueta más, son la garantía de que tras cada producto hay un origen, una historia de esfuerzo, tradición y calidad que se mezclan para que cuando lleguen a la mesa, la descubras al paladearlos. Es resultado de pequeñas empresas que se esfuerzan para elaborar productos de gran calidad que pasen todos los controles que se les exigen, con un único fin, nuestro consumo.



Producción propia



Del huerto al plato, restaurantes con huerta propia, lindante o lejos del restaurante, con la importancia de departamento. Este modelo, sin llegar a la autoproducción absoluta, permite controlar la calidad del producto, inspirarse en la creación de platos, generan sinergias con productores, rentabilizan la actividad agrícola (pese a la inversión que supone montar y mantener un huerto propio) y especialmente, apoyan a la sostenibilidad del mundo rural.

La Gastronomía es marca ESPAÑA y tenemos un talento, una cantera y unos productos de calidad como en ningún otro sitio del mundo.

Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Producto de Proximidad	70	47
Producto Ecológico	30	30
Producto de Garantía de Origen	25	22
Producto Autoproducido	25	21
TOTAL	150	120

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **106**.

La calidad del producto utilizado en el restaurante es muy elevada.
 Se propone seguir fomentando e incrementando el uso de productos de la zona y seguir perteneciendo a agrupaciones que fomenten estos productos.



Equipo Auditor

¿Cómo mejorar en Producto?

A continuación, se proponen una serie de actuaciones que de implementarlas se conseguirá mejorar en Producto.

Valorar la posibilidad de utilizar productos certificados de Calidad Diferenciada (DOP, IGP)

Crear convenidos con agricultores, cooperativas, granjas y/o cofradía de pescadores para producir los productos que posteriormente se consumirán en el restaurante.

Se recomienda que esta producción de alimentos se realice mediante procesos ecológicos para su desarrollo.

Seguir manteniendo e incrementando el uso de productos ecológicos y con denominación certificados.

Valorar la posibilidad de informar del uso de productos ecológicos y de proximidad en la carta y/o en otros medios que sean de fácil acceso para el cliente.

Es importante el valorar metodologías para la autoproducción del producto, aunque sea a distancia y mantener el uso de producto de proximidad y con garantía de origen.

La puntuación obtenida con la implantación de estas mejoras sería de:

142



Equipo Auditor

Sensibilización y Concienciación Ambiental

La Educación Ambiental tiene que iniciarse lo más pronto posible

La problemática actual respecto a la contaminación y cambio climático ha hecho que el medio ambiente esté en boca de todos y haya aumentado la preocupación de los ciudadanos por las posibles consecuencias que tiene un tratamiento nocivo al medio que nos rodea.

Términos como Desarrollo Sostenible (desarrollo presente que no comprometa las capacidades del futuro para satisfacer sus necesidades) están de actualidad y por tanto deben de ser explicados para conseguir que llegue a toda la población.

Esta formación es un proceso que dura toda la vida y que tiene como objetivo impartir conciencia ambiental, conocimiento ecológico, actitudes y valores hacia el medio ambiente para tomar un compromiso de acciones y responsabilidades que tengan por fin el uso racional de los recursos y poder lograr un desarrollo adecuado y sostenible.



"Quiero ser sostenible para que haya más días como el de hoy, para tomarnos unas cañas, abrazarnos... para que tengamos todos un futuro. ¡Cocinemos juntos ese futuro mejor!".

Eneko Atxa, primer Sol Sostenible Guía Repsol y Alimentos de España.



Puntuación obtenida en los diferentes apartados evaluados de esta Categoría.

	Máxima	Obtenida
Sensibilización y Concienciación Ambiental	20	19
TOTAL	20	19

El promedio de puntuación de los restaurantes Certificados es de **17**.

El nivel de sensibilización y concienciación ambiental es muy elevado en el restaurante, se recomienda mantenerlo y mejorar en la difusión exterior de este compromiso medioambiental y en la concienciación de los empleados, mediante cartelera, guías de buenas prácticas y formación específica.



Equipo Auditor

Resumen Análisis Eje Medioambiente

	Máxima	Obtenida	Promedio restaurantes certificados	Conseguible Plan de Acción
Agua	150	123	95	146
Residuos	150	117	115	137
Producto	150	120	106	142
Formación ambiental	20	18	14	20
	470	378	330	445

El Plan de Acción Propuesto para la mejora del Eje de Medioambiente permitirá mejorar la puntuación en el Certificado en 67 puntos. Esta aportación de puntos permitiría al Restaurante consolidarse en el Sello **AZAFRAN**, que verifica un grado de excelencia en materia de Compromiso con el Medioambiente.

Resumen Auditoria y Plan de Acción

	Máxima	Obtenida	Promedio restaurantes certificados	Conseguible Plan de Acción
Gestión Energética	50	30	31	46
Eficiencia Energética	250	156	171	238
Energías Renovables	80	46	22	80
Formación energética	20	19	14	20
Huella de Carbono	80	63	36	78
Movilidad Sostenible	50	44	27	50
Agua	150	123	95	146
Residuos	150	117	115	137
Producto	150	120	106	142
Formación ambiental	20	18	14	20
	1000	736	631	957

El Plan de Acción Propuesto para la mejora del Eje de Cambio Climático y el Eje de Sostenibilidad permitirá mejorar la puntuación en el Certificado en 221 puntos. Esta aportación de puntos permitiría al Restaurante consolidarse en el nivel de puntuación requerido para obtener el Sello **AZAFRAN**, que verifica un grado de excelencia en materia de Compromiso con el Cambio Climático.

El Plan de Acción debería de implementarse en su totalidad, siempre que la viabilidad económica de las mejoras propuestas esté dentro de la estrategia de negocio del restaurante, durante los próximos 3 años, que es el periodo que tiene de vigencia el actual certificado obtenido.

Desde REPSOL estaremos encantados de poder ofrecerle aquellos servicios que os permitan mejorar el grado de compromiso evaluado en la presente Auditoria, para ello no dude en contactarnos en la siguiente dirección electrónica serviciosenergeticos@repsolluzygas.com.

A continuación, se enumeran el total de propuestas de mejora a implementar por el Restaurante para poder mejorar en su compromiso con el Cambio Climático y el Medioambiente, en cada una de las propuestas se ha realizado una valoración de la afectación que tiene su implantación tanto a nivel de Ahorro Energético, Inversión requerida, Periodo de Retorno simple de la inversión y necesidades de mantenimiento.

Num.	Propuesta	Ahorro	Inversión	PRS	Mantenimiento
1	<p>Implantar un procedimiento de gestión de consumos y costes energéticos mediante herramienta de hoja de cálculo.</p> <p>Este documento dispondrá de datos históricos de consumo y coste de cada fuente de energía, desglosados por cada concepto facturable.</p> <p>Este procedimiento nos permitirá analizar la evolución de consumos y detectar posibles desviaciones significativas.</p>	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
2	<p>Mejorar el procedimiento anterior de Sistema de Gestión de la Energía incluyendo datos que nos permitan establecer ratios de seguimiento de consumos.</p> <p>Ratios a aplicar: kWh/comensal; kWh/mesa; kWh/m2...</p> <p>Estos ratios nos permitirá poder medir con mayor significancia el desempeño energético de nuestra actividad al estar relacionado el consumo con las necesidades de la actividad.</p>	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
3	<p>Mejorar el procedimiento de compras de electrodomésticos y equipos consumidores de energía, introduciendo un análisis comparativo de las diferentes ofertas en base a los datos de consumos esperados del equipo a adquirir. Estos datos de consumo los proporciona el fabricante.</p> <p>No realizar compras por equipos más económicos sino realizar el cálculo total considerando el coste energético durante la vida útil del equipo y/o sistema.</p>	Medio	Medio	Medio	Bajo
4	<p>Valorar la posibilidad de instalación de equipos de medida eléctrica para el control de los principales sistemas consumidores (zonas y/o equipos) a modo de submetering.</p>	Bajo	Alto	Alto	Bajo
5	<p>Valorar la posibilidad de instalación de sistemas de medida para el control del consumo de agua del establecimiento.</p>	Bajo	Alto	Alto	Bajo
6	<p>Implantar un Sistema de Gestión Energética conforme a Norma ISO 50001</p>	Medio	Medio	Medio	Medio
7	<p>Instalación de un sistema de control y gestión inteligente de los desescarches de las cámaras frigoríficas.</p>	Medio	Medio	Medio	Bajo
8	<p>Instalar un sistema inteligente (con tecnología IA) para el control y gestión del sistema de climatización del restaurante. Este sistema nos permitirá optimizar la gestión del sistema de climatización mediante técnica predictivas consiguiendo aportar el grado de confort óptimo al restaurante con la menor demanda energética.</p>	Medio	Medio	Medio	Bajo
9	<p>Instalar un sistema inteligente (con tecnología IA) para el control y gestión del sistema de calefacción del restaurante. Este sistema nos permitirá optimizar la gestión del sistema de calefacción mediante técnica</p>	Medio	Medio	Medio	Bajo

Num.	Propuesta	Ahorro	Inversión	PRS	Mantenimiento
	predictivas la gestión consiguiendo aportar el grado de confort óptimo al restaurante con la menor demanda energética.				
10	Instalación de elementos de control y regulación del encendido/paro de la iluminación (detectores de presencia) en las zonas de uso esporádico de personal y/o clientes.	Medio	Medio	Medio	Bajo
11	Instalación de un sistema de aerotermia (bomba de calor + acumulador) con gas refrigerante ecológico para el sistema de generación de ACS.	Alto	Alto	Medio	Bajo
12	Valorar la posibilidad de instalación de baterías para el almacenamiento de los excedentes de la producción FV.	Medio	Alto	Alto	Medio
13	Valorar la posibilidad de gestionar el aceite usado mediante gestor autorizado para su revalorización en procesos de generación de biofuel.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
14	Mantener la contratación de la Energía Eléctrica con Comercializadoras que dispongan de Certificado de Garantía de Origen Renovable.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
15	Establecer un procedimiento que permita realizar el cálculo de las emisiones indirectas de gases de efecto invernadero (cálculo de huella de carbono). Mediante hoja de cálculo realizar la gestión de consumos y cálculo de emisiones derivados utilizando los factores de conversión vigentes. La periodicidad de control debe de ser como máximo de periodos anuales.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
16	Elaborar un Plan de Reducción de Emisiones, que esté vinculado con el procedimiento de cálculo de huella de carbono.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
17	Mantener los planes de formación específicos en materia de concienciación energética.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
18	Mantener registros de la formación con objeto de evaluar el progreso de los empleados en materia de concienciación energética.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
19	Realizar un procedimiento de lectura mensual del agua de consumo de red para poder llevar una gestión óptima del uso y consumo del agua en el restaurante.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
20	Mejorar el procedimiento de compras de electrodomésticos de lavado, introduciendo un análisis comparativo de las diferentes ofertas en base a los datos de consumos de agua esperados del equipo a adquirir. Estos datos de consumo los proporciona el fabricante.	Bajo	Medio	Medio	Bajo

Num.	Propuesta	Ahorro	Inversión	PRS	Mantenimiento
21	Realizar el lavado de mantelería y ropa a través de un servicio de lavandería con fuertes credenciales ambientales y/o certificación de eficiencia en el uso del agua y productos biodegradables.	Bajo	Bajo	Bajo	Medio
22	Instalación de un contador de agua en la zona de lavado, para mejorar el sistema de control de consumo de agua.	Bajo	Medio	Medio	Bajo
23	Valorar la posibilidad de instalar sistemas de depuración de aguas residuales para su reutilización en riego o relleno de cisternas WC.	Alto	Alto	Medio	Medio
24	Analizar la posibilidad de compra de materias primas envasadas con productores que garantizan la recogida de éstos para su reutilización.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
25	Cuantificar el bioresiduo generado y valorar la solución para la gestión de la materia orgánica, que puede ser un compostero individual o colaborar en un centro de compostaje público.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
26	Implantar un Sistema de Gestión Ambiental en el restaurante	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
27	Certificar el Sistema de Gestión Ambiental implantado	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo
28	Seguir creando convenidos con ramaderos, granjas y/o cofradía de pescadores para producir los productos animales que posteriormente se consumirán en el restaurante. Dada la limitación de tener su propia granja, se valorará positivamente este tipo de colaboraciones. Se recomienda que esta producción de alimentos se realice mediante procesos ecológicos para su desarrollo.	Bajo	Bajo	Bajo	Medio
29	Seguir manteniendo el uso de productos ecológicos y con denominación certificados.	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo

Guía Repsol



Con esta certificación queremos seguir concienciando sobre la importancia de la gestión energética y de los residuos y productos en las cocinas. Se trata de una oportunidad para que la sociedad y todos los sectores económicos compartan información y conocimiento, y participen activamente en la salud del planeta, los ecosistemas y el bienestar de los ciudadanos.

serviciosenergeticos@repsolluzygas.com