

GUÍA PRÁCTICA PARA LA APLICACIÓN DE LA **ECONOMÍA** **CIRCULAR** EN UN **RESTAURANTE**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO



SEGITTUR
turismo e innovación

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	3
II. LA SITUACIÓN DE LOS RESTAURANTES EN RELACIÓN CON LA ECONOMÍA CIRCULAR	7
III. DIAGNÓSTICO DE CIRCULARIDAD DE UN RESTAURANTE	11
IV. LA HOJA DE RUTA PARA LA TRANSICIÓN DE UN RESTAURANTE HACIA UNA ECONOMÍA CIRCULAR	16
V. REFERENCIAS	28

I. INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Estado de Turismo a través de la Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (SEGITTUR) lleva impulsando el concepto de economía circular en el sector turístico español desde 2019. En este contexto, ha elaborado informes, guías y manuales dirigidos tanto a destinos como a pymes turísticas para la transición hacia una economía circular.

En este último año, SEGITTUR ha desplegado un **proyecto para continuar impulsando la economía circular en el sector turístico**, considerándola un instrumento útil para lograr una transición real hacia un modelo turístico más sostenible. Se ha llevado a cabo dinamizando el proceso mediante **la aplicación directa a 54 empresas turísticas a través de 5 destinos (Donostia / San Sebastián, Sitges, la comarca de Somontano, la Isla de Tenerife y la ciudad de Valladolid)**.

Asimismo, este proyecto ha generado conocimiento sobre el proceso de implementación del concepto de economía circular en los diferentes subsectores del turismo y profundizado en el desarrollo de instrumentos específicos para actividades como el alojamiento turístico, la restauración y la oferta complementaria.

De esta forma, el objetivo de este nuevo capítulo del Manual para la transición de una mipyme turística hacia una economía circular de SEGITTUR es facilitar **la puesta en marcha de este proceso en las empresas del subsector de la restauración**. Para ello, en este capítulo se describen las bases de la metodología para la elaboración del diagnóstico y de la hoja de ruta para la transición de un restaurante hacia una economía circular, y se identifican buenas prácticas que inspiren a las empresas en el reto que tiene el sector turístico de evolucionar hacia un modelo más sostenible.

¿Qué es la economía circular?

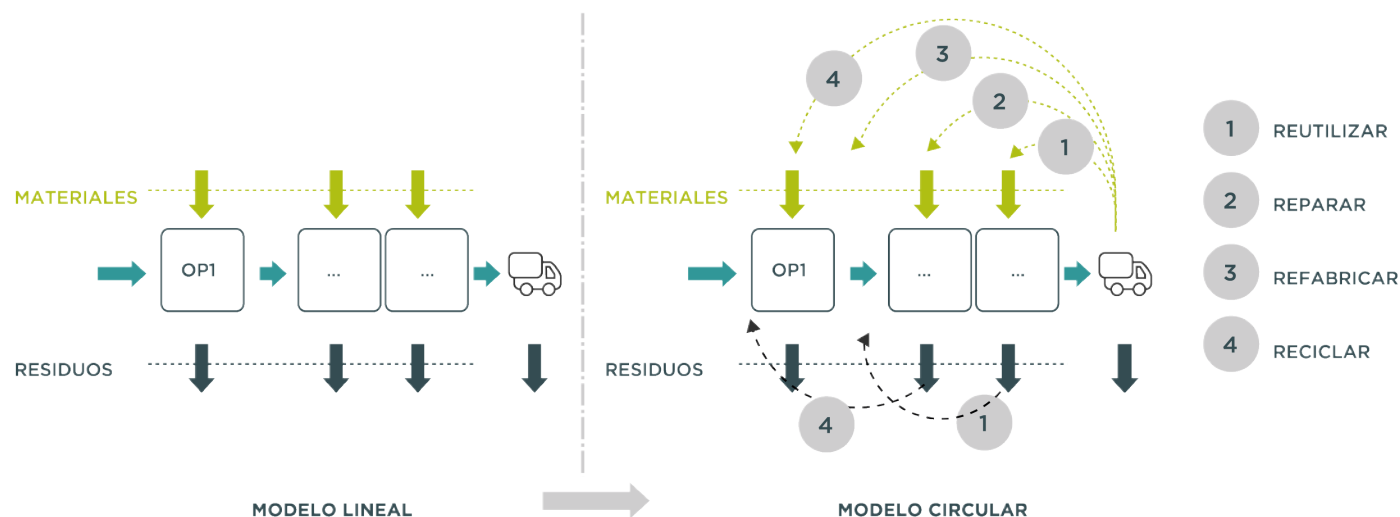
La economía circular representa una estrategia de desarrollo destinada a alcanzar un crecimiento sostenible mediante la reducción del consumo de recursos, el aumento de la vida útil de los productos y la priorización del uso frente al consumo. Se trata de un nuevo modelo económico que considera que los sistemas de producción y consumo deben inspirarse en la naturaleza con el objetivo de desarrollar productos y servicios que consigan satisfacer las necesidades sociales con el menor impacto ecológico.

Esta transición supone avanzar hacia un modelo restaurativo que tiene como objetivo mantener el valor de los recursos durante el mayor tiempo posible dentro del ciclo económico. Así, una vez que los recursos han sido utilizados, el modelo de economía circular pretende valorizar dichos recursos una vez que han llegado al final de su

ciclo de vida, con un triple objetivo: optimizar su uso, minimizar la extracción de recursos vírgenes para evitar su agotamiento y utilizar fuentes de energía renovables.

La economía circular representa además una alternativa al modelo económico lineal que se encuentra basado en los conceptos de “extraer-fabricar-utilizar-tirar” y que disminuye la resiliencia de nuestras sociedades dado que conduce al agotamiento de los recursos naturales del planeta.

Figura. Modelo lineal vs. modelo circular

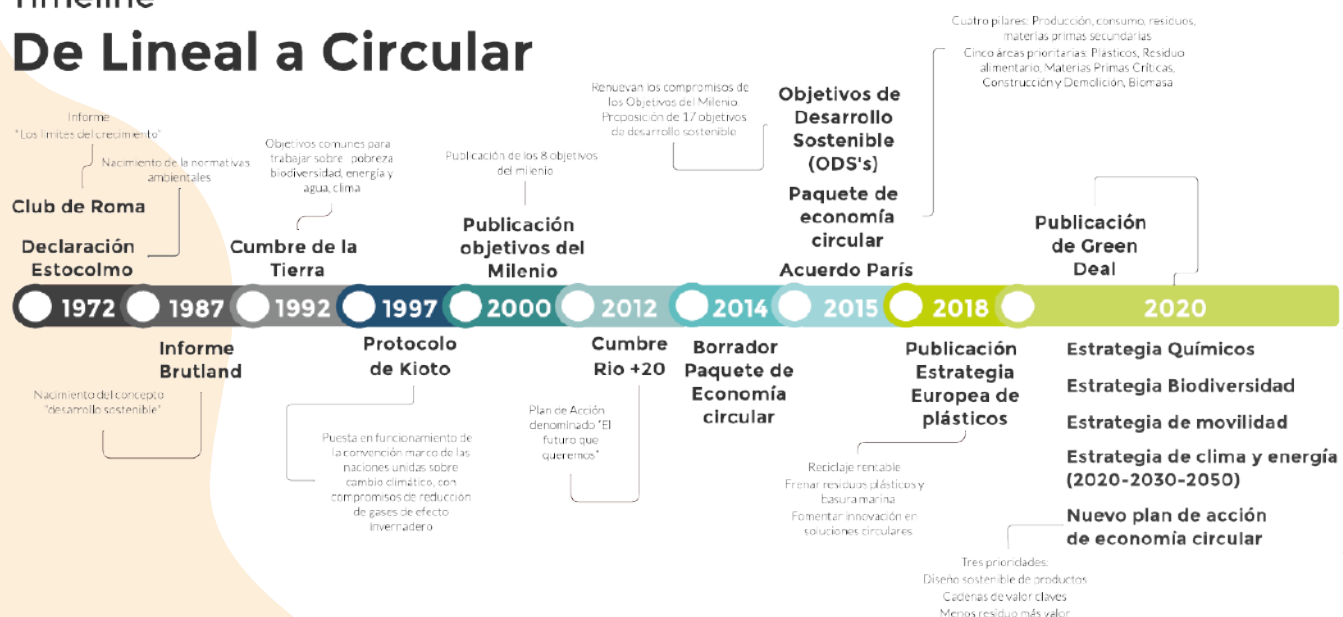


Fuente: Sustainn

El camino para lograr este objetivo está siendo largo y costoso. Podríamos decir que desde la Declaración de Estocolmo en 1972 donde nacen las primeras normativas ambientales, hemos recorrido un largo camino que ha culminado en el denominado “Green Deal Europeo” para el logro de una neutralidad climática. Desde 2015, el concepto de economía circular se incorporó a esta carrera, pasando a jugar un papel fundamental para lograr un futuro realmente sostenible.

Figura. Cronología de lineal a circular

Timeline De Lineal a Circular



Fuente: Sustainn

¿Por qué es importante la economía circular en el sector turístico?

El sector turístico tiene una gran relevancia socioeconómica a nivel mundial. En el año 2023, representó el 9,2% del PIB global y el 9,6% del empleo, según datos del World Travel & Tourism Council (WTTC). En el caso de España, el turismo consolidó en 2023 su recuperación tras la crisis del covid-19, y se situó en el 12,8% del PIB, el mayor valor de la serie histórica.

Asimismo, la naturaleza transversal del turismo se relaciona directamente con la importancia de su efecto multiplicador sobre otras actividades económicas. En este sentido, es importante mencionar que la pandemia del covid-19 aceleró la necesidad de abordar la transformación sostenible de empresas y destinos turísticos. De esta forma, la economía circular se ha convertido en una alternativa de desarrollo especialmente importante para el turismo, una industria que genera una elevada cantidad de externalidades negativas, especialmente en el ámbito del deterioro medioambiental a escala global y de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).

Además de las externalidades mencionadas, existen numerosas razones por las que el sector turístico está obligado a integrar criterios de sostenibilidad y circularidad, entre ellos, y según se señala en el **Manual para la transición de una pyme turística hacia una economía circular, elaborado por SEGITTUR¹**, destacan las siguientes:

a. Los intereses y prioridades de los turistas han cambiado. Las prioridades y el comportamiento de los consumidores influyen significativamente en el éxito de un destino o una empresa. Así, en un contexto de creciente concienciación de la sociedad por la sostenibilidad, es crucial que los destinos y la oferta turística se adapten a las crecientes exigencias ambientales.

b. Es una oportunidad para ganar en eficiencia, optimizar los recursos utilizados y ahorrar en costes. Reducir el consumo de materias primas, o del uso de agua o energía, permite indudablemente hablar de ecoeficiencia y, por consiguiente, de ahorro de costes. Aquellos destinos y empresas que sean capaces de ofrecer sus servicios con una menor dependencia de recursos serán menos vulnerables a los aumentos de precios de las materias primas y recursos.

c. La capacidad de innovar y adaptarse determina la competitividad de los destinos. La competitividad de las organizaciones se determina cada vez más por su capacidad de innovar y adaptarse, especialmente en escenarios de cambios importantes. Y no es solamente cuestión de cumplir los requisitos de la legislación, sino también de anticiparse a futuras normas y regulaciones en este ámbito. En los últimos años, se han creado y modificado numerosas directivas y legislaciones para aumentar el nivel de ambición de estas en relación con la sostenibilidad y la circularidad. Dichas normativas y reglamentos, a pesar de no estar diseñadas exclusivamente para el sector turístico, tienen un impacto fundamental en el mismo y determinarán el desarrollo del sector a futuro, por lo que resulta indispensable adaptarse y anticiparse a su implementación.

d. La apuesta por la circularidad puede facilitar la atracción o el acceso a recursos financieros públicos y privados. Los cambios normativos están modificando también la tipología de recursos financieros disponibles. En España, en los últimos años han surgido nuevos instrumentos para canalizar las inversiones de los Fondos Next Generation en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

1. <https://www.segittures/wp-content/uploads/2023/05/Manual-Economia-Circular-Pymes.pdf>



II. LA SITUACIÓN DE LOS RESTAURANTES EN RELACIÓN CON LA ECONOMÍA CIRCULAR

2.1. Tendencias y retos

El subsector de la restauración es uno de elementos clave de la oferta turística de España. En 2023, nuestro país contaba con 83.000 restaurantes y puestos de comidas (Grupo 561, CNAE-2009). Asimismo, la gastronomía, según el Plan Nacional de Turismo Gastronómico de la Secretaría de Estado de Turismo aprobado en 2022, es uno de los principales elementos de posicionamiento de España como destino turístico a nivel internacional.

En este sentido, en 2022, de los 71,7 millones de turistas que visitaron España, más de 17 millones de turistas afirmaron haber realizado actividades gastronómicas, lo que supone un 24% del total de turistas. Asimismo, en los primeros nueve meses de 2023, los turistas que nos visitaron que declararon realizar actividades gastronómicas fueron 16,5 millones, lo que supone un 24,7% del total y un 30,2% superior al de los viajeros que llevaron a cabo esas actividades en el mismo periodo de 2022.

Las **tendencias predominantes** para los restaurantes en relación con la economía circular son las siguientes:

- **Políticas. La prioridad de la circularidad en la agenda política** tanto nacional como europea, así como la existencia de grupos palanca de avance y colectivos negacionistas que dificultan el proceso.
- **Económicas. Un marco global de incertidumbre**, ampliado por la profundidad y la velocidad de los cambios que se están produciendo, y condicionado por cuestiones como la escasez de materias primas, el acceso limitado a algunos recursos, la situación de guerra en determinados países y la emergencia de nuevos modelos de negocios enfocados en la sostenibilidad.
- **Sociales. Una mayor conciencia medioambiental** de la sociedad y **cambios demográficos** como el envejecimiento de la población y el crecimiento del protagonismo en el sector turístico de la denominada silver economy y de la generación Z.
- **Tecnológicas.** Los cambios tecnológicos más relevantes en un futuro próximo van a producirse en el ámbito de las tecnologías digitales: Internet of Things (IoT), Big Data, Data Analytics, realidad virtual, realidad aumentada, robótica, inteligencia artificial, blockchain, automatización, etc. Estos cambios en los sistemas operativos y procesos **van a agilizar el proceso de transición de los restaurantes hacia una economía más circular.**

- **Ambientales.** El turismo es un sector clave para el conjunto de la economía mundial, y su dinamismo explica una buena parte del progreso económico en las últimas décadas. Sin embargo, ya casi nadie discute los **efectos negativos de esta actividad sobre el clima y el medioambiente**, como son el consumo excesivo y la sobre explotación de recursos (territorio, energía, agua, alimentos, etc.) o la producción de residuos. En concreto, **el sector turístico contribuye en gran medida a la generación de residuos, al consumo de energía, al cambio climático, y en menor medida a los problemas con el agua. El alojamiento y el transporte desde el origen al destino son los que más impactan en el medioambiente**, seguidos por las actividades que realizan los turistas y la hostelería.
- **Legales.** En la actualidad, nos encontramos ante un momento de **grandes reformas legislativas en materia ambiental**. Los retos globales como el cambio climático, el aumento de los residuos, la reducción de desigualdades y en general, el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible que se enmarcan en la Agenda 2030 y el despliegue del Pacto Verde Europeo, **están marcando la evolución del marco institucional y legislativo de la hostelería**. En este punto, tenemos que destacar dos normas muy relevantes para los restaurantes: la **Ley de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular**² y el proyecto de **Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**³. Asimismo, **se ha retomado la Ley de Movilidad Sostenible**⁴.

Por su parte, los **principales retos** a los que se enfrentan los restaurantes en relación con la economía circular son los siguientes:

- En primer lugar, **la falta de conocimiento de la sociedad sobre el concepto de economía circular**: ¿cómo gestionar adecuadamente residuos?, ¿por qué no utilizar ropa de un solo uso?, ¿de qué manera ser más circulares en casa?, ¿cómo implementar medidas de ahorro energético?, ¿cómo generar comunidades más resilientes y autosuficientes?
- **La polarización política y la ligereza con la que se debate** sobre la situación actual y los retos de la sociedad en relación con el cambio climático.
- **La ausencia de conocimiento de las propias empresas** del subsector de la restauración sobre el concepto de economía circular y el marco normativo.
- **El vértigo de las empresas de restauración en relación con la posible (e infundada) dificultad del proceso de transición** hacia una economía circular.
- La necesidad de que los restaurantes perciban **la circularidad como una oportunidad para mejorar la rentabilidad, la eficiencia y el legado** de la empresa.
- La complejidad y las limitaciones de las ayudas y subvenciones para agilizar el proceso de transición hacia una economía circular.
- La necesidad de **monitorizar el cumplimiento y la evolución del marco legislativo** en relación con la economía circular.
- **La falta de profesionales especializados en sostenibilidad y economía circular** dentro de las pequeñas y medianas empresas que, normalmente, no tienen posibilidad económica de tener un departamento concreto o personal específico.

2. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-5809>

3. <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-pone-en-marcha-el-proyecto-de-ley-de-prevenci%C3%B3n-de-las-p%C3%A9rdidas-y-el-desperdicio-alimentario/tcm:30-673097>

4. <https://planderecuperacion.gob.es/noticias/Gobierno-retoma-proyecto-ley-movilidad-sostenible-remite-cortes-agenda-prtr>

2.2. Claves para la transición de los restaurantes hacia una economía circular

Para facilitar el proceso de transición hacia una economía circular el restaurante debe disponer de una estrategia clara, de un liderazgo con propósito, de un entorno de colaboración público-privado, y medir, seguir y comunicar los avances.

Asimismo, debe concentrar su acción en las siguientes áreas de la cadena de valor de la empresa:

ALIMENTOS

Pensar la oferta gastronómica, basada en productos locales y sostenibles para minimizar la huella ambiental y evitar los excedentes.

AGUA

Realizar una gestión eficiente y responsable del agua.

ENERGÍA

Impulsar las fuentes de energía renovables (solar, eólica, aerotermia, etc.) y la eficiencia en el consumo.

PROVEEDORES

Desarrollar una cadena de suministro responsable y sostenible que permita reducir los impactos y la huella ambiental.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTOS

Promover modelos de construcción de restaurantes sostenibles y apostar por la segunda vida (reparación y reutilización) de equipamientos y útiles.

ENVASES

Evitar los plásticos, reducir la oferta de monodosis y promover la compra a granel y el uso de elementos reutilizables o reciclables.

TRANSPORTE

Favorecer el uso de transporte sostenible de las personas que vienen al restaurante y gestionar de forma eficiente la última milla. Asimismo, estimular el transporte sostenible de las personas que trabajan en el restaurante.

GESTIÓN DE RESIDUOS

Utilizar la lógica del residuo zero en todas las fases del trabajo.



III. EL DIAGNÓSTICO DE CIRCULARIDAD DE UN RESTAURANTE

En primer lugar, siguiendo la orientación del Manual de economía circular aplicada a pymes turísticas de SEGIT-TUR, el proceso de transición de un restaurante hacia una economía circular se estructura en los siguientes 4 ejes:

EJE 1. ESTRATEGIA, GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO CIRCULAR

Se enfoca en la necesidad de gestionar y disponer de un modelo de gobernanza eficaz que acompañe, motive y dé seguimiento al proceso de transición hacia la economía circular.

EJE 2. GESTIÓN EFICIENTE DE LA ENERGÍA, MOVILIDAD Y REDUCCIÓN DE EMISIONES DE CO₂.

Pone el foco, por un lado, en la gestión eficaz y eficiente de la energía y la reducción de emisiones de CO₂, y los sistemas de movilidad y transporte.

EJE 3. GESTIÓN EFICIENTE DE RESIDUOS Y DEL AGUA

Se centra en reducir la cantidad de residuos que se generan, que se reciclan y recuperan, la gestión eficaz del agua, y en la colaboración de agentes para lograr estos objetivos.

EJE 4. PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE, Y OFERTA TURÍSTICA CIRCULAR

Se enfoca en la capacidad de las organizaciones de ofrecer, producir, distribuir y consumir bienes y servicios de la forma más eficaz y sostenible posible.

Asimismo, el Manual establece que un restaurante debe realizar un análisis el punto de partida de la empresa en los cuatro ejes clave mencionados, identificar las oportunidades de mejora y las buenas prácticas, y formular un DAFO, que servirá de base para la elaboración de la hoja de ruta de la transición de la empresa hacia una economía circular.

3.1. Análisis del punto de partida de un restaurante en su transición a la economía circular

El primer paso es realizar un análisis del punto de partida de la empresa en el ámbito de la circularidad. Para ello, se ha elaborado un cuestionario de autoevaluación, estructurado en los 4 ejes estratégicos definidos en el proyecto. A cada pregunta se debe asociar una respuesta, que puede ser:

1. No se cumple
2. Se cumple parcialmente
3. Se cumple completamente.

Figura. Cuestionario de evaluación de circularidad de un restaurante. En él, nos referiremos a economía circular como EC.

Eje 1. Estrategia, gestión y planificación del turismo circular. Oferta turística circular

La empresa dispone de una estrategia o **Plan de acción** debidamente estructurado y consensuado para mejorar la sostenibilidad o circularidad de su actividad.

Existe una comisión interna o grupo de trabajo que, de forma consensuada, y con una hoja de ruta, trabaja para implementar acciones de mejora en economía circular o sostenibilidad.

Existe una política interna de **comunicación** para promover los principios de la economía circular a nivel interno (**personal**). La empresa realiza acciones de comunicación, formación y/o sensibilización al personal sobre gestión sostenible de recursos y EC.

Existe un plan de **comunicación** para promover buenas prácticas de economía circular a los diferentes grupos de interés externos (**clientes**, etc.). La empresa realiza acciones de comunicación y/o sensibilización a la clientela sobre gestión sostenible de recursos y EC.

La empresa se encuentra actualizada de la **legislación** en economía circular y es consciente de los futuros cambios de adaptación del negocio.



Eje 2. Gestión eficiente de la energía, movilidad y reducción de CO2. Eficiencia energética

La empresa **mide** su consumo energético mediante indicadores, y realiza un correcto seguimiento y control de sus consumos.

La empresa dispone de **sistemas de bajo consumo** que permiten el ahorro energético (iluminación LED / bajo consumo / temporizada, electrodomésticos eficientes...).

Se realiza un **mantenimiento** periódico de los sistemas eléctricos para asegurar su correcto funcionamiento y se dispone de un plan de mantenimiento preventivo.

El establecimiento se abastece de energía proveniente de **fuentes renovables**.

Eje 2. Gestión eficiente de la energía, movilidad y reducción de CO2. Movilidad / Transporte

(Solo cuando aplique) En caso de ofrecer **actividades**, se consideran siempre los métodos de transporte más sostenibles y de bajas emisiones (considera también dimensiones del vehículo adaptado al número de pasajeros).

La empresa calcula la **huella de carbono** de su actividad (a nivel de organización).

La empresa dispone de estrategias o planes de **reducción** de emisiones de CO2 para la descarbonización de su actividad.

La empresa **compensa** las emisiones de carbono que no se hayan podido reducir.

Eje 3. Gestión eficiente de residuos y del agua. Gestión ambiental / Residuos

La empresa **mide** su generación de residuos por tipología, y realiza un correcto seguimiento y control del volumen de sus residuos.

La empresa dispone de un Plan de acción con medidas para la **prevención y reducción** de residuos derivados de su actividad todo lo que sea posible.

La empresa facilita la **separación** o segregación selectiva de residuos, tanto en zonas públicas como internas, facilitando así su posterior reciclaje.

(Solo cuando aplique) La empresa dispone de un sistema de medición y control del **desperdicio alimentario** y establece acciones para su prevención y reducción.

Eje 3. Gestión eficiente de residuos y del agua. Gestión del agua

La empresa **mide** su consumo de agua mediante indicadores y realiza un correcto seguimiento y control de sus consumos.

La empresa dispone de **sistemas de bajo consumo** que permiten el ahorro de agua (aireadores, cisternas de doble descarga, riego por goteo, etc.).

Se realiza un **mantenimiento** periódico de los sistemas de ahorro hídrico para asegurar su correcto funcionamiento y se dispone de un plan de mantenimiento preventivo.

La empresa dispone de sistemas de **recuperación** o reaprovechamiento de agua (recolección de aguas pluviales, depuradora, limpia fondos para piscina...)

Eje 4. Producción y consumo responsable, y oferta turística circular. Producción y consumo

La empresa dispone de una **Política de compras** y contratación responsable, o medidas específicas para la compra y contratación de productos y servicios sostenibles.

Existen **alianzas** y colaboraciones consolidadas con proveedores locales y responsables.

Se tienen en cuenta las medidas y condiciones adecuadas en los procesos de compra para **minimizar el residuo generado** (pedidos adecuados a las dimensiones del negocio, también en alimentos y bebidas para minimizar el desperdicio alimentario).

Se definen requisitos a los **proveedores** sobre **materiales** (contenido reciclado, reciclables, renovables, biodegradables, sin plástico...)

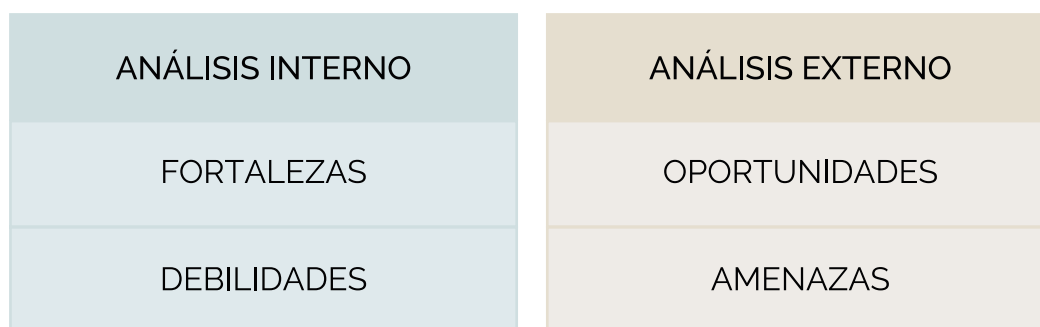
Fuente: elaboración propia

3.2. Análisis DAFO

La fase de diagnóstico concluye con la elaboración de un análisis DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades) del restaurante con relación a la economía circular.

Este análisis, que recoge las conclusiones de las tendencias y del autodiagnóstico que hemos realizado en los apartados anteriores, nos permitirá visibilizar de forma gráfica y sintética la situación de partida del restaurante en relación a la economía circular con el objeto de identificar las actuaciones claves de la hoja de ruta de la empresa.

Figura. Modelo de Análisis DAFO



Fuente: elaboración propia



IV. LA HOJA DE RUTA PARA LA TRANSICIÓN DE UN RESTAURANTE HACIA UNA ECONOMÍA CIRCULAR

En relación con las oportunidades de mejora identificadas en el apartado anterior, el siguiente paso es elaborar la hoja de ruta de la transición a una economía circular. En este sentido, y a continuación, se recogen una batería de **propuestas de actuaciones específicas para un restaurante** en cada uno de los ejes de actuación, ejemplos, soluciones y herramientas para iniciar el proceso de transición hacia una economía circular.

En este sentido, hemos de señalar que no se trata de un inventario exhaustivo, sino de una selección de soluciones y ejemplos con el objetivo de inspirar a los restaurantes. Esta selección se ha realizado siguiendo los siguientes criterios: la diversidad geográfica, la diversidad de los tipos de establecimientos, la no repetición de los establecimientos (algunas iniciativas podrían haber sido seleccionadas para varias propuestas de actuación pero se ha priorizado la más significativa o singular de la empresa), la relación con el subsector de la restauración, y el reconocimiento y la notoriedad de la iniciativa.



4.1. Propuestas de actuaciones para la transición de una empresa del subsector de la restauración hacia una economía circular

Figura. Propuestas de circularidad para un restaurante. Eje 1

EJE 1. ESTRATEGIA, GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO CIRCULAR	
PROPUESTAS DE ACTUACIÓN	EJEMPLOS, HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES
Elaborar una estrategia de economía circular	Fogar do Santiso https://fogardosantiso.es/ Restaurante Azurmendi https://azurmendi.restaurant/restaurante-sostenible/ Hostelería por el clima https://hosteleriaporelclima.es/
Planificar la propuesta gastronómica del restaurante en base a los principios de la economía circular	Definir el modelo de circularidad del restaurante desde la creación del menú , basado en productos locales de proximidad y de temporada y, si es posible, ecológicos; la alimentación saludable (más verdura, mejor carne, pesca sostenible, etc.); la compra a granel ; o la elaboración de fichas técnicas de producto que permitan la preparación de forma calculada y la gestión sostenible de los alimentos, minimizando los excedentes y los residuos.
Disponer de herramientas de gestión de operaciones del restaurante para realizar escandallos, recetas, trazabilidad de los productos, etiquetados, mermas, fichas técnicas, elaborados y mise en place, el control del almacén y el inventario, la compras, etc.	Algunas herramientas de gestión de operaciones de restaurantes: SAP Business One, Oracle Fusion Cloud ERP, Yurest, Cuiner, etc. Calculadora de porciones. Love food hate waste https://www.lovefoodhatewaste.com/foods-and-recipes/food-portion-calculator-your-guide-perfect-portion-sizes
Plan de comunicación, sensibilización y formación interna sobre economía circular	Restaurante Ricard Camarena https://ricardcamarena.com/wp-content/themes/tiempo/inc/pdf/sostenibilidad.pdf Te lo sirvo verde Academy https://telosirvoverde.com/

Plan de comunicación externa para promover los principios de la sostenibilidad y la economía circular	Restaurante A Poniente https://www.aponiente.com/ Restaurante El Pòsit de Cambrils https://www.elposit.com/es/empresa/sostenibilidad Restaurante A Tafona (Lucía Freitas). Amas da Terra https://www.luciafreitas.es/es/a-tafona https://elpais.com/gastronomia/2023-03-29/amas-da-terra-la-carta-de-amor-de-la-chef-lucia-freitas-a-las-mujeres-productoras.html Restaurante Les Cols https://www.lescolds.com/es/portada-es/
Obtener certificados y reconocimientos ambientales	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Reglamento EMAS https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/sistema-comunitario-de-ecogestion-y-ecoauditoria-emas.html ISO 14001. Sistemas de Gestión Ambiental https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:14001:ed-3:v1:es ISO 50001. Sistemas de Gestión Energética https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:50001:ed-2:v1:es OTROS CERTIFICADOS Food Made Good Standard https://thesra.org/the-food-made-good-standard/what-is-the-standard/ Certificación Biosphere para restaurantes https://www.biospheretourism.com/es Certificación EcoCook https://www.ecocook.com/es/ Estrella verde Michelin https://guide.michelin.com/es/es/articulo/sustainable-gastronomy/cuestiones-sobre-la-estrella-verde-michelin Sol sostenible Guía Repsol https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/premio-sol-sostenible/que-es-premio-sol-sostenible-guia-repsol/ Cocina eficiente y sostenible (Guía Repsol y Aenor) https://www.guiarepsol.com/es/comer/nuestros-favoritos/la-comunidad-sostenible-horeca-de-repsol/ Certificación Residuo Cero y Desperdicio alimentario cero (Aenor) https://www.aenor.com/certificacion/medio-ambiente/residuo-cero B Corp https://www.bcorpSpain.es/

Fuente: elaboración propia

Figura. Propuestas de circularidad para un restaurante. Eje 2

EJE 2. GESTIÓN EFICIENTE DE LA ENERGÍA, MOVILIDAD Y REDUCCIÓN DE EMISIONES DE CO ₂	
PROPUESTAS DE ACTUACIÓN	EJEMPLOS, HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES
Calcular la huella de carbono del restaurante, elaborar un plan de reducción, y compensar las emisiones de carbono que no se puedan reducir.	La calculadora de la huella de carbono nos permite medir el impacto de un alojamiento turístico sobre el clima, al estimar el total de gases de efecto invernadero emitidos que se asocian al establecimiento, a su consumo energético, al consumo de combustibles fósiles, al consumo de biomasa y al uso de energías renovables. La calculadora nos puede aconsejar también cómo reducir dichas emisiones. Casa Montaña https://www.emilianobodega.com/calidad-y-sostenibilidad/ HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Calculadora de huella de carbono del MITECO https://www.miteco.gob.es/es/cambio-climatico/temas/mitigacion-politicas-y-medidas/calculadoras.html GreenKo https://greemko.com/calculo-y-gestion-huella-carbono/ OTRAS CeroCO₂, Carbon Footprint, Carbonocero, flight2fart.com, Climate Partner o myclimate. Compensación de huella de carbono: Bosques Sostenibles https://www.bosquessostenibles.com/
Realizar una auditoría energética del restaurante y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipamientos	Manual de eficiencia energética para pymes. Hoteles y restaurantes https://www.miteco.gob.es/content/dam/miteco/es/cambio-climatico/planes-y-estrategias/ManualEfEnergeticaPYMESHoteles_GNF_tcm30-70378.pdf
Impulsar modelos de construcción de restaurante alineados con los principios de la sostenibilidad y la economía circular: Sistema Passivhaus, certificación LEED (Lider en Eficiencia Energética y Diseño sostenible), reutilización de materiales, etc.	Restaurante Azurmendi https://azurmendi.restaurant/restaurante-sostenible/ Mo de Movimiento https://modemovimiento.com/proyecto/ Restaurante Tramo https://www.espaciotramo.com/ Restaurante Saddle. Certificación LEED. https://saddle-madrid.com/

Emplear energías renovables : solar, aerotermia, pellet, recuperación del calor en cocina, etc.	Restaurante Cenador de Amós. Comunidad Solar https://www.cenadordeamos.com/sostenibilidad/primeracomunidad-solar-mundo-gastronomico/
Eficiencia en el consumo de energía	Restaurante Diámetro 200 https://www.diametro200.com/
Instalar puntos de carga para automóviles eléctricos	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Geoportal de gasolineras de MITECO https://geoportalgasolineras.es/geoportal-instalaciones/Inicio Google Maps. Cargador coches eléctricos https://www.google.es/maps
Transporte sostenible de última milla	TXITA. Transporte sostenible en bicicletas y triciclos https://www.txita.com/ Cervezas Alhambra. Electrificación de los vehículos de reparto en Granada. https://www.grupovoldis.com/distribuidoras-bebidas/

Fuente: elaboración propia

Figura. Propuestas de circularidad para un restaurante. Eje 3

EJE 3. GESTIÓN EFICIENTE DE RESIDUOS Y DEL AGUA	
PROPUESTAS DE ACTUACIÓN	EJEMPLOS, HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES
Implementar un sistema de indicadores para monitorizar, realizar un seguimiento y controlar los residuos generados por el restaurante	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Herramienta ZeroSkan (Bilibin) https://bilibin.eus/
Identificar los tipos de residuos que se generan	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Guía técnica para la clasificación de los residuos (MITECO) https://www.miteco.gob.es/content/dam/miteco/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/prevencion-y-gestion-residuos/guiatecnicaclasificacionderesiduosnov_21_tcm30-509157.pdf
Establecer planes periódicos de prevención y mejora de la gestión de la generación y recogida de residuos	Una vez conocidos los diferentes residuos, diseñar un plan para la prevención y mejora de la gestión de los residuos con las siguientes fases: fijar objetivos, definir el plan de acción y realizar el seguimiento y la evaluación del plan de acción.
Medir y evitar el desperdicio de alimentos	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Protocolo de alimentos perdidos y desperdiciados (World Resources Institute) https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2016/05/FLW-Standard-executive-summary-SPANISH.pdf Guía para reducir el desperdicio alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering (Fundación Alicia) https://alicia.cat/es/ Guía práctica. Por qué y cómo cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos (CCA) http://www.cec.org/files/documents/publications/11814-why-and-how-measure-food-loss-and-waste-practical-guide-es.pdf Kitro. Inteligencia artificial contra el desperdicio alimentario https://www.kitro.ch/
Implicar a los proveedores del restaurante en la prevención y mejora de la gestión de residuos: alimentos, materiales de oficina, productos textiles, productos de limpieza, mantenimiento, etc.	Establecer requisitos ambientales en la compra y la contratación de productos y servicios. HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES IHOBE https://www.ihobe.eus/economia-circular

Eliminar plásticos de un solo uso	Iniciativa mundial sobre turismo y plásticos (ONU Turismo) https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible/iniciativa-mundial-turismo-plasticos
Reducir la oferta de alimentos en envases monodosis	Ley de Turismo de Baleares https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2012-10610
Evitar el uso de manteles y servilletas de un solo uso	Promover el uso de manteles y servilletas textiles elaboradas con material reciclado
Priorizar la compra de productos con la menor cantidad de embalado , en envases retornables, envases de gran capacidad y/o envases (y embalajes) fácilmente reciclables	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Pastillas de limpieza solubles. Everdrop https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/ejemplos-circulares/pastillas-de-limpieza-solubles-everdrop
Fomentar la reparación y reutilización de tejidos, aparatos eléctricos y electrónicos, útiles, mobiliario, etc.	Gerald's Bar Donostia https://geraldsbar.eu/es/
Gestión responsable del agua y disponer de sistemas de recogida de agua de lluvia y la reutilización de aguas residuales	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Fundación ECODES. Guía práctica sobre el uso eficiente del agua en restaurantes https://ecodes.org/

Fuente: elaboración propia

Figura. Propuestas de circularidad para un restaurante. Eje 4

EJE 4. PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE, Y OFERTA TURÍSTICA CIRCULAR	
PROPUESTAS DE ACTUACIÓN	EJEMPLOS, HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES
Comprar productos de alimentación locales, de temporada y sostenibles	Restaurante Arrea https://arrea.eus/ Restaurante Ca Na Toneta https://www.canatoneta.com/
Producir alimentos sostenibles y ecológicos	Restaurante Els Casals https://elscasals.cat/es/ El Molino de Alcuneza https://www.molinodealcuneza.com/restaurante/
Ofrecer a los clientes la posibilidad de llevarse la comida no consumida	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Packaging sostenible para llevar la comida no consumida a casa: doggy bag/ gourmet bag. Bumerang https://youbumerang.com/ Envapro https://www.envapro.com/
Gestión de los excedentes de comida	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Manual para la revalorización de descartes (BCC) https://innovation.bculinary.com/portfolio/project-name-4/ Donación de los excedentes de comida Somos Oreka https://www.somosoreka.com/ Venta de los excedentes de comida TooGoodToGo https://www.toogoodtogo.com/es
Convertir en compost los residuos orgánicos de los restaurantes	FINHAVA http://finhava.com/
Política de compras y contratación responsable	HERRAMIENTAS Y SOLUCIONES Ropa profesional de hostelería sostenible https://circoolares.es/ https://deleitewear.com/ Central de compras alimentación sostenible en Madrid. Mares Madrid https://maresmadrid.es/alimentacion/

Donar los excedentes de productos no perecederos	ReUtilizame, una iniciativa social de CaixaBank y el sector hotelero https://cabkreutilizame.com/ Fem que Circuli. Fundación Deixalles https://www.deixalles.org/wp-content/uploads/2023/04/fem_q_circuli_cast_web.pdf
Fortalecer el asociacionismo con otros establecimientos y personas, con vínculos que puedan ser beneficiosos para el negocio y su circularidad	Mesón Sabor Andaluz https://mesonsaborandaluz.com/ Restaurantes sostenibles https://thesra.org/ Comunidad por el clima https://porelclima.org/index.php WRAP. Comunidad Love food hate waste https://www.lovefoodhatewaste.com/

Fuente: elaboración propia

4.2. Modelo de ficha de actuación

Por último, se recoge una propuesta de modelo de ficha para estructurar la hoja de ruta de un restaurante hacia una economía circular:

Figura. Modelo de ficha de actuación de la hoja de ruta hacia una economía circular

ACCIÓN	EJE			
Estrategia de circularidad y sostenibilidad	Eje 1. Estrategia, gestión y planificación del turismo circular			
DESCRIPCIÓN DE LA ACCIÓN				
Definición e implementación de una estrategia de circularidad y sostenibilidad a medio-largo plazo				
OBJETIVOS	INDICADORES			
Definir líneas y acciones estratégicas a medio y largo plazo para implementar de manera ordenada y eficiente acciones de sostenibilidad y economía circular	- Estrategia circularidad y sostenibilidad - Programa de objetivos de circularidad y sostenibilidad			
Actividades para la implementación de la acción	Corto Plazo	Medio Plazo	Largo Plazo	
Definición de compromisos de circularidad y sostenibilidad				
Definición de ejes estratégicos				
Definición de líneas estratégicas y despliegue de líneas hasta el nivel de actividad				
Priorización y calendarización para un periodo de 2-3 años				
Definición de objetivos para cada línea estratégica				
Implementación de la estrategia				

Fuente: elaboración propia

4.3. Claves para la elaboración de la hoja de ruta

La transición de un restaurante, o de cualquier pyme del sector turístico, es un proceso largo y laborioso. Este manual tiene la intención de facilitar las claves para comprender e **iniciar este proceso**.

En este sentido, la principal recomendación es definir de forma clara el **propósito de la empresa** en esta transición, es decir, ¿dónde queremos llegar?, **identificar a la persona responsable** de la gestión y seguimiento del proyecto, realizar el autodiagnóstico, y **comenzar poco a poco**, de forma progresiva, marcando **objetivos concretos y alcanzables**, apoyándose en los ejemplos, herramientas y soluciones recogidas en el manual. Asimismo, impulsar la **relación y la colaboración con el resto de agentes** que participan en el destino.





V. REFERENCIAS

[1] Bilibin (2023). *Guía Horeca Circular*.

[2] Comisión Europea (2020, 11 de marzo). *Nuevo Plan de Acción para la Economía Circular, por una Europa más limpia y más competitiva*. <https://bit.ly/3EhRgks>

[3] Club EMAS (2023): *Proyecto Circ Hotel*.

[4] Ecoembes (2020): *Las 7 Rs. Reducir, Reutilizar y Reciclar, ¿pero conoces las otras cuatro?* Disponible en <https://ecoembesdudasreciclaje.es/las-7rs/>

[5] Ellen McArthur Foundation (2020): *Economía circular*. Disponible en <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/economia-circular/concepto>

[6] Fundación Impulsa Balears (2022): *Manual para aplicar la economía circular en el sector hotelero*.

[7] Gobierno de España (2019). *Directrices Generales la Estrategia de Turismo Sostenible de España 2030*. <https://bit.ly/3HaZSXE>

[8] Gobierno de España (2020). *Estrategia Española de Economía Circular y Planes de Acción*. <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/estrategia.html>

[9] Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. Subdirección General de Economía Circular. *I Catálogo De Buenas Prácticas En Economía Circular*. Madrid, 2021.

[10] San Sebastián Turismo (2021). *Hoteles Zero Plastik*.

[11] SEGITTUR (2022). *Manual para la transición de un destino turístico hacia una economía circular*. <https://www.segittur.es/wp-content/uploads/2023/05/Manual-Economia-Circular-Destinos.pdf>

[12] SEGITTUR (2022). *Guía para la aplicación de la economía circular en el sector turístico de España*. https://www.segittur.es/wp-content/uploads/2022/05/Guia_Economia_Circular_sector_turismo.pdf

[13] SEGITTUR (2022). *Manual para la transición de una pyme turística hacia una economía circular*. <https://www.segittur.es/wp-content/uploads/2023/05/Manual-Economia-Circular-Pymes.pdf>

[14] SEGITTUR (2022). *Guía de buenas prácticas de economía circular impulsada por destinos y empresas turísticas*. https://www.segittur.es/wp-content/uploads/2023/05/Guia-de-Buenas-Practicas-de-Economia-Circular-en-Turismo_Dweb.pdf

[15] SEGITTUR (2022). *Guía para la elaboración de memorias de sostenibilidad en pymes turísticas*. <https://acortar.link/1jW7ea>

[16] SEGITTUR (2022). *Kit Herramientas elaboración Memoria Sostenibilidad para pymes turísticas*. <https://www.segittur.es/wp-content/uploads/2022/05/Kit-Herramientas-elaboracion-Memoria-Sostenibilidad-para-pymes-turisticas.zip>



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO

SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO



SEGITTUR
turismo e innovación

