

INFORME
SOSTENIBILIDAD
2024

TABLA DE CONTENIDOS

1	INTRODUCCIÓN	- 3 -
2	MEDIO AMBIENTE	- 3 -
2.1	Energía	- 3 -
2.2	Agua.....	- 8 -
2.3	Residuos solidos	- 10 -
2.4	Sustancias peligrosas	- 12 -
3	RESPONSABILIDAD SOCIAL (PERSONAS)	- 13 -
3.1	Personal y Derechos Humanos	- 13 -
3.2	Huéspedes.....	- 14 -
3.3	Comunidad local	- 16 -
4	OBJETIVOS AÑOS 2023/2024	- 20 -

1 INTRODUCCIÓN

El presente informe detalla las acciones y avances realizados en materia de sostenibilidad durante el año 2024 en el Hotel Es Port, así como los objetivos establecidos para el próximo año.

Durante el año en cuestión, se han implementado importantes acciones dirigidas a mejorar la sostenibilidad de nuestro establecimiento. Destacan entre estas iniciativas la elaboración e implementación del Plan de Circularidad, así como la elaboración y registro de nuestro informe de huella de carbono conforme a la norma ISO 14064-1.

Además, se han continuado llevando a cabo diversas acciones en todas las áreas de nuestro hotel, con el objetivo de contribuir cada vez más al desarrollo económico local y al cuidado de las personas y del medio ambiente, dentro de nuestras posibilidades.

A continuación, se presenta información detallada sobre cada aspecto de nuestro sistema de sostenibilidad, incluyendo las acciones realizadas y la evaluación de los resultados obtenidos.

Los animamos a revisar este informe, estaremos encantados de atender cualquier pregunta que puedan tener y recibir cualquier sugerencia que deseen compartir.

2 MEDIO AMBIENTE

2.1 ENERGÍA

En materia energética se han llevado a cabo las siguientes medidas para conseguir la gestión eficiente de la energía:

- ✓ Se han continuado exponiendo ideas de ahorro energético en zonas de personal.
- ✓ Se ha dado seguimiento de incidencias en domótica de habitaciones; se han desinstalado los sensores de movimiento de las habitaciones con el fin de evitar el encendido de luces innecesarios, provocados por ejemplo por corrientes de viento. En substitución, se ha instalado un sistema de lector de tarjeta individual para posibilitar el encendido de luces.
- ✓ Se ha realizado sustitución de maquinaria del hotel teniendo en cuenta la eficiencia energética como criterio principal a la hora de elegir; se ha realizado la incorporación de un lavacopas más eficiente del bar Sa Tafona, de una secadora industrial más sostenible, de un sistema de regulador de la potencia de la luz en la zona de las oficinas y de un

aspirador más eficiente para el personal de limpieza. Además, también se ha mejorado el sistema de climatización de la tercera planta del hotel.

- ✓ Se ha seguido mejorando el sistema de comunicación del hotel, instalando nuevas antenas en la zona de la piscina para asegurar la correcta conectividad de las nuevas PDA's.
- ✓ Se realiza seguimiento de reutilización de toallas.
- ✓ En el área de lavandería se han modificado formas de trabajo para evitar que tejidos más limpios se mezclen con más sucios lo que ha permitido utilizar ciclos de lavado más corto y en frío.
- ✓ Se ha realizado la instalación de un generador contra incendios.
- ✓ Se está trabajando en la instalación de un nuevo sistema de bombas de frío – calor, también evitando el uso de combustibles fósiles.
- ✓ Se ha reducido el horario de disponibilidad de la sauna del hotel y de la zona Hamman; en lugar de tener los equipos disponible mañana y tarde, se ofrecen por la tarde y por las mañanas ante una petición previa.
- ✓ Se sigue contando con un servicio de alquiler de bicicletas eléctricas para colaborar con la reducción del uso de combustibles fósiles.
- ✓ Se ha comprado una *buggy* eléctrico lo que contribuirá a la disminución del uso de combustibles fósiles.
- ✓ Se ha enviado a todo el personal información de subvenciones para vehículos eléctricos y se ha ofrecido asesoramiento gratuito a las personas que quisieran solicitarlas.
- ✓ Se ha llevado a cabo el cálculo y la verificación de la huella de carbono según la norma ISO 14064.

Los resultados de consumos energéticos de red eléctrica del año 2024 así como su comparación al año anterior se pueden ver en la siguiente tabla:

Tabla 1: Consumos energéticos 2022 - 2023

	2022	2023	2024	Comparativa 2023 a 2024
<i>Consumo red (kWh)</i>	745.512	752.503	646.930	- 105.573
<i>Estancias</i>	73.659	73.006	77.174	+ 4.168
<i>kWh relativo (kWh total / estancias)</i>	10,12	10,31	8,38	-1,92
<i>Autoconsumo kWh</i>	54.698	50.869	47.739	-3.129
<i>% Autoconsumo</i>	7,34%	6,76 %	7,37 %	+ 0,61

Se puede ver de acuerdo a los datos presentados en la tabla que el consumo de red ha disminuido de manera significativa pese a haber experimentado un incremento en el número de las estancias, lo cual a su vez reduce los kWh por estancia. Además, el porcentaje de autoconsumo eléctrico también ha aumentado respecto al año anterior, lo que a su vez justifica la disminución del consumo eléctrico de red.

A continuación, se presentan algunos de los datos anteriores en gráficas para poder visibilizar claramente el cambio de un año a otro.

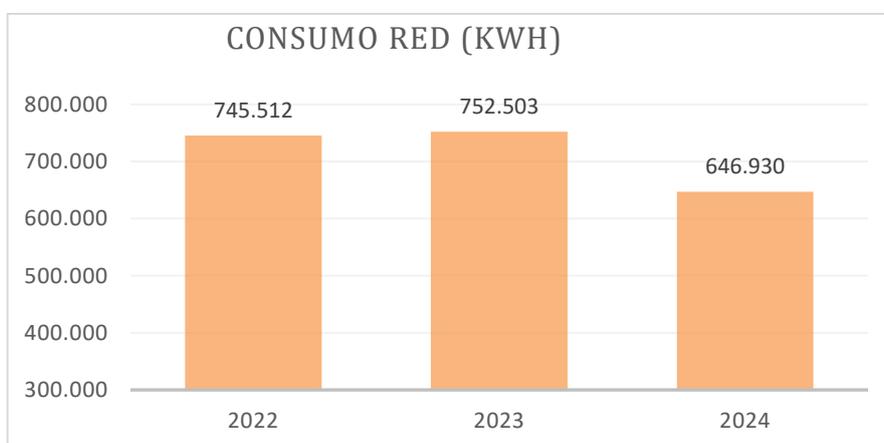


Gráfico 2: Consumos de energética 2022 – 2024 en Kilovatios por hora.

En el gráfico se evidencia de forma más clara la bajada de consumo del establecimiento respecto a los dos años anteriores. Ésta bajada permite al hotel recuperarse de la mínima subida que se experimentó en el pasado 2023.

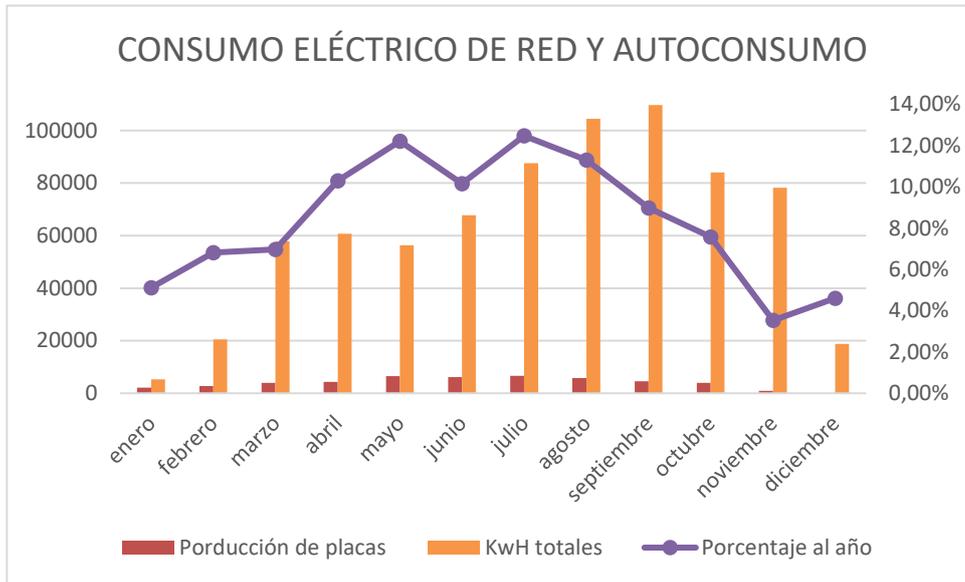


Gráfico 2: Consumos de energética 2022 – 2024 en consumo de red y autoconsumo en función de los meses.

En este gráfico se puede ver el consumo total de Kwh y la producción de las placas solares en los diferentes meses del año 2024. A partir de estos, se consigue calcular el porcentaje que supone la producción de placas solares en relación al consumo total. Dicho porcentaje ha resultado en un 7,37 % de media en el pasado año.

Además, se ve como el mencionado porcentaje varía en función del año, lo cual se debe a los niveles de ocupación del hotel. También es importante mencionar que los desniveles observados en la producción de placas solares de final de año se corresponden a una avería en éstas.

En cuanto al consumo de gasóleo para las calderas, se puede observar una disminución en el gasóleo de tipo C a lo largo de los años, lo cual se debe a que han sido años con climas especialmente cálidos, por lo que se ha necesitado menos energía para calentar el agua. Así mismo, se espera en los próximos años poder reemplazar la caldera para evitar el consumo de este tipo de combustible fósil. Por lo que referencia al gasóleo B, sí que se observa una subida en sus niveles, pero hasta la fecha no se han encontrado las causas con lo cual, se seguirá monitorizando para ver cómo se siguen desempeñando esos indicadores en las próximas temporadas.

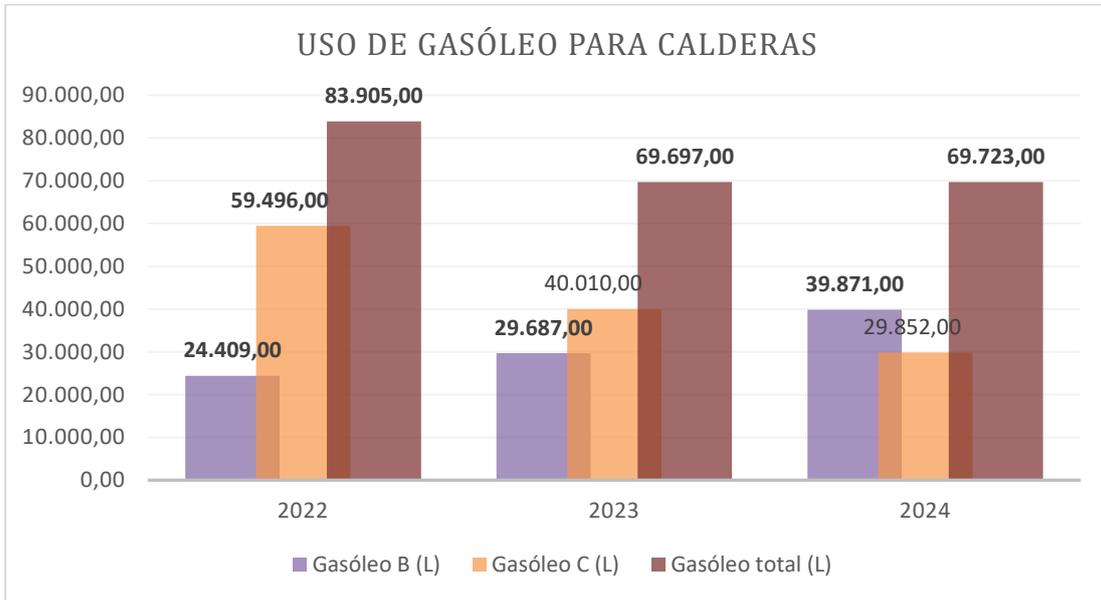


Gráfico 3: Consumos gasóleo B, C y total.

En cuanto al uso de otros combustibles, en nuestro establecimiento utilizamos gasolina para las herramientas de jardinería y antiguamente diésel para un vehículo para distintas tareas dentro del hotel.

En el siguiente gráfico se puede ver un ligero aumento del uso de gasolina durante el transcurso de los años y una eliminación total del uso de diésel; esto se debe por una parte a un mayor volumen de trabajo por parte del personal de jardinería, y por otra parte, a que se han ido reemplazando los vehículos del establecimiento por vehículos eléctricos como parte de los objetivos de mejora de nuestro sistema de sostenibilidad.

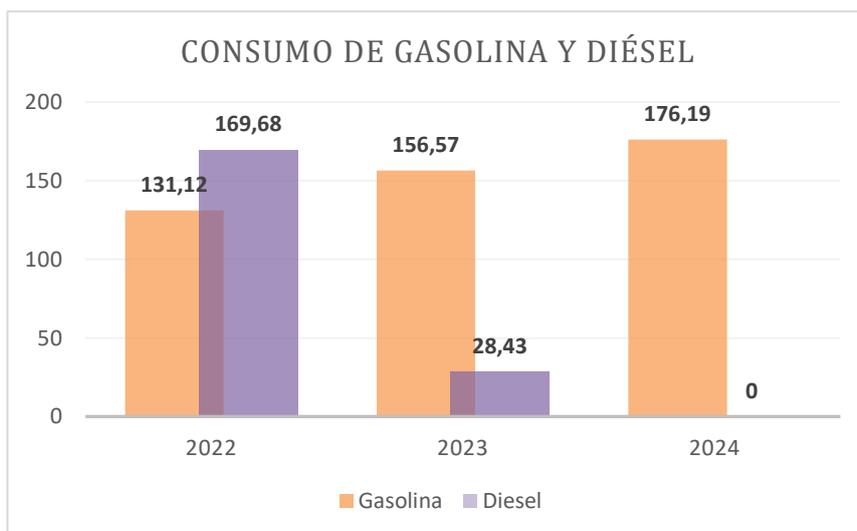


Gráfico 3: Consumo de gasolina y diésel a través de los años.

2.2 AGUA

Detallamos a continuación las medidas que se han llevado a cabo para favorecer la gestión eficiente de este recurso:

- ✓ Se ha continuado con el aprovechamiento de aguas grises de 42 habitaciones del establecimiento para el riego de jardines.
- ✓ Se ha continuado con el registro y seguimiento de consumos generales.
- ✓ Seguimiento de reutilización de agua.
- ✓ Ideas de ahorro de agua en zonas de personal.
- ✓ Se ha incorporado *mulching*, un compuesto orgánico, que proporciona nutrientes a las plantas y permite retener más la humedad, destinando menos agua para su riego.
- ✓ Riego en horario nocturno.
- ✓ Se han colocado contadores de agua a la salida del tratamiento de aguas grises y se ha comenzado con su contabilización.
- ✓ Se ha buscado una mejor segregación de los elementos a lavar en función de su nivel de suciedad lo que nos ha permitido utilizar ciclos de lavado más cortos.
- ✓ Se ha realizado una remodelación significativa en la piscina de adultos, de tal forma que se ha reducido su profundidad en prácticamente 1 metro menos, lo que ha reducido de forma notable el agua necesaria para su llenado.
- ✓ Se han eliminado 6 bañeras de habitaciones y se han sustituido por platos de ducha.
- ✓ Se ha instalado una máquina descalcificadora en la cafetera del bar de la piscina con el fin de asegurar la máxima calidad del producto y evitar su contaminación.

Tabla 2: Consumo de aguas de 2022 - 2024

	2021	2022	2023	2024
<i>m³</i>	10.379	15.768	18.499	18.238
<i>Coste</i>	33.221 €	46.535 €	53.699,36 €	48.219,59 €
<i>Estancias</i>	48.388	73.659	73.006	77.174
<i>m³ relativo a estancias</i>	0,21	0,21	0,25	0,24
<i>Coste relativo a estancias</i>	0,69 €	0,63 €	0,74 €	0,62€

Como se puede observar en la tabla, el consumo de agua relativo al número de estancias aumentó en el año 2023 y este hecho fue debido a que se vaciaron y volvieron a llenar los vasos del hotel. Es interesante notar que en 2024 ha habido una disminución en el mismo índice pese a también haber realizado el vaciado y llenado de piscinas, lo cual es fruto de las tareas implantadas anteriormente mencionadas.

Referente a la capacidad de autoabastecimiento del agua, sabemos que en 2023 se recuperaron 3.727 m³ y ya en 2024, 2.644 m³. Dicho cálculo proviene de incluir los datos del contador de aguas grises regeneradas, más el agua pluvial más el agua de la fuente. Su disminución se relaciona con una menor actividad pluvial en el año 2024 y con un menor consumo de agua de red, lo que a su vez incide en el volumen de aguas grises recuperadas.

En lo que respecta al contaje de agua en diferentes áreas del hotel, se llevaron a cabo mediciones en diferentes puntos, como son los siguientes: contador de aguas grises, contador de *safareig* (embalse pequeño de agua), contador de la zona del restaurante, contador de la parte nueva del hotel, contador de la parte media y vieja y contador general del hotel. Se realizó la instalación de contadores en los puntos estratégicos mencionados durante la temporada pasada con el fin de establecer áreas prioritarias de actuación.

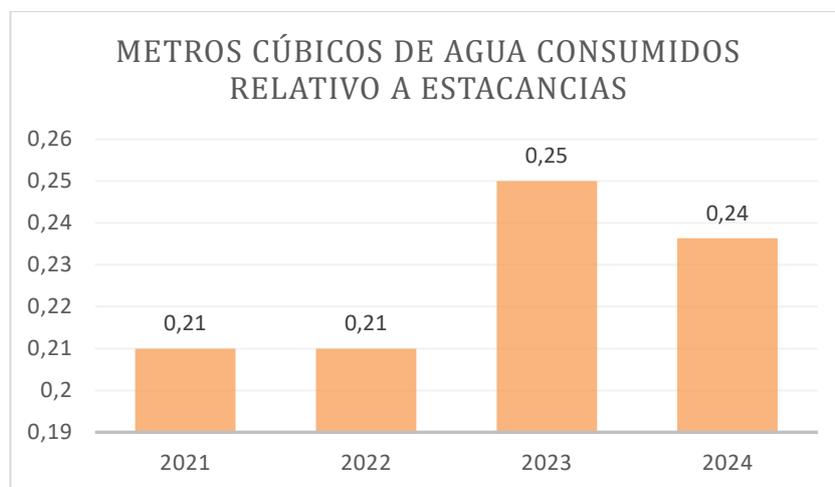


Gráfico 4: Consumo de agua relativo al número de estancias a través de los años.

2.3 RESIDUOS SOLIDOS

A continuación, se detallan las acciones realizadas con el fin de reducir la producción de residuos y/o asegurar que todos los residuos se reutilicen o bien se reciclen de forma adecuada:

- ✓ Identificación y definición de flujo de residuos.
- ✓ Implementación de registros en el 100% de la recogida selectiva.
- ✓ Mejora de los puntos de separación de residuos.
- ✓ Eliminación de las monodosis en cápsulas de Nespresso®, mermeladas y mantequillas.
- ✓ Eliminación de las garrafas de cloro de las piscinas ya que se instaló un sistema de electrólisis.
- ✓ Implementación de gestión eficiente de residuos en oficinas; papel reciclado, y correcta separación de residuos.
- ✓ Implementación de separación en origen para huéspedes, tanto en habitaciones como en zonas comunes.
- ✓ Se han adquirido botellas reutilizables para rellenar las cafeteras.
- ✓ Se utilizan envases retornables y rellenables en la lejía de la lavandería. También en la lavandería, se utilizan el suavizante para ropa con certificado *eco-friendly*.
- ✓ Se ha adquirido un acolchado biodegradable para el huerto ecológico.
- ✓ Se eliminan las pastillas de gel con envoltorios individuales tanto en habitaciones como en zonas comunes y se substituyen por envases de geles rellenables.
- ✓ Se reutilizan los faldones y las telas de los somieres de las antiguas camas para las nuevas adquisiciones.
- ✓ Se incentiva a la compra de botellas reutilizables en la zona del SPA, la cual se puede rellenar desde los grifos disponibles en el propio establecimiento.
- ✓ Se substituyen los envases rellenables de mediana medida por unos de mayor capacidad en las duchas del SPA.
- ✓ Se han eliminado las chanclas individuales de las habitaciones de los huéspedes, ahora se proporcionan bajo demanda.
- ✓ Se eliminan las galletas del café con envoltorio monodosis y se substituye por unas galletas adquiridas en un envase de gran capacidad y reciclable.
- ✓ Se eliminan las bolsas de plástico destinadas a transportar los restos orgánicos desde el bar Sa Tafona o desde el Bar de la piscina hacia la zona de compostaje. Se substituyen por cubos reutilizables.

- ✓ Se reutilizan los vasos de las habitaciones de los huéspedes para el comedor del hotel.
- ✓ Cubos para la separación de residuos en todas las zonas de trabajo de la cocina.
- ✓ Separación de materia orgánica compostable.
- ✓ Implementación de gestión del compost para jardines y huertos.
- ✓ Sustitución de bolsa de plástico para picnic por bolsa de papel.
- ✓ Sustitución de envoltorio plástico de tintorería por papel.
- ✓ Comunicación a personal y huéspedes sobre cómo y dónde reciclar.
- ✓ Auditoría al almacén de alimentos con hincapié en registro de las mermas y de sistema FIFO.
- ✓ Cambio en la gestión de alimentos para asegurar que no se compra en exceso, y reducir así las mermas.

En la siguiente gráfica se puede ver la generación por tipo de residuos durante los últimos 4 años. Se observa que para algunos tipos de residuos hay una disminución y para otros un aumento. En todo caso estas variaciones no resultan significativas y responden a variaciones interanuales habituales. Además, se ha de mencionar que los datos de los residuos de papel y cartón, de envases y de vidrio del pasado año 2024 no incluyen los números de los meses de octubre, noviembre ni diciembre al mismo tiempo que tampoco se tienen datos de los residuos peligrosos, debido a una ausencia de comunicación de parte de la empresa externa encargada de gestionar los mencionados datos.

También debemos destacar que ya se cuentan con datos suficientes en relación a los residuos de rechazo con lo cual éstos ya se pueden incluir en el gráfico; se observa que los residuos de rechazo suponen una fracción mínima en relación al número de estancias y sobre todo, en comparación con los residuos que sí son reciclables.

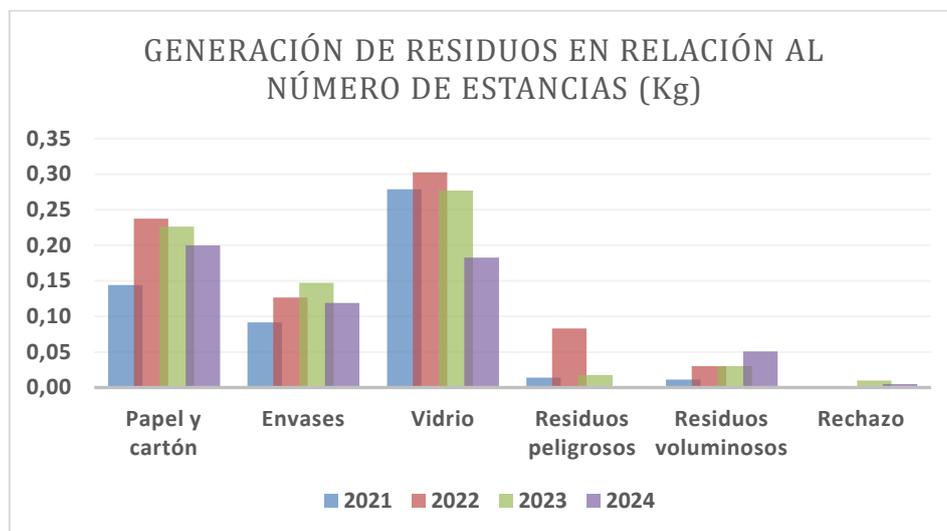


Gráfico 5: Generación de residuos en relación al número de estancias a través de los años.

Por lo que respecta a la recolecta de material compostable, el pasado año 2024 se recuperaron 14.880 kilos de resto orgánicos de nuestras cocinas, lo que supone un incremento del 9,5% respecto al año 2023



Imágenes 1: Fotografías de las composteras del hotel

2.4 SUSTANCIAS PELIGROSAS

Las siguientes acciones nos han permitido gestionar las sustancias según cumplimiento legal y así poder definir objetivos para los siguientes años:

- ✓ Identificación y registro de todos productos químicos con su localización.
- ✓ Definición de almacén de sustancias peligrosas y medidas necesarias para su correcto acopio con contenedores antiderrames.
- ✓ Establecimiento de almacén de residuos peligrosos.
- ✓ Comunicación, formación e información de normativa de aplicación.
- ✓ Concienciación en el correcto uso de los EPIS necesarios.
- ✓ Implementación de protocolo en caso de derrames.
- ✓ Implementación de registro de derrames.
- ✓ Inscripción como pequeño productor de residuos peligrosos.
- ✓ Incluir la retirada selectiva de residuos peligrosos por parte de Sóller Recicla.
- ✓ Seguimiento en la retirada del aceite usado de cocina por Sóller Recicla y su gestión posterior.

Durante el pasado año 2024 se han seguido implementando las pautas listadas, pero hasta la fecha de redacción del informe, no se ha conseguido recaudar los datos desde la empresa externa.

3 RESPONSABILIDAD SOCIAL (PERSONAS)

3.1 PERSONAL Y DERECHOS HUMANOS

Hemos continuado con algunas acciones que nos permiten lograr el cumplimiento de nuestras políticas:

- ✓ Buzón de sugerencias en sala de personal, queremos asegurarnos que todos pueden comunicarse con la Dirección.
- ✓ Tablón de sostenibilidad y RSC en sala de personal, para comunicar políticas y protocolos.
- ✓ Retribución variable para todo el personal asociada a la satisfacción de los huéspedes.
- ✓ Comunicación al cliente de la política de sostenibilidad del hotel y del protocolo de actuación para casos de acoso infantil.
- ✓ Asociados a UNICEF, al Museo Balear de Ciencias y a Cruz Roja.

Además, hemos llevado a cabo las siguientes acciones a lo largo del 2024:

- ✓ Formación a más de 40 trabajadores en materia sostenibilidad.
- ✓ Consultorías y auditorías en materia de sostenibilidad
- ✓ Reforma y mejora de la infraestructura de comedor del personal, incluyendo también una nueva máquina de café.
- ✓ Instalación de camas elevables e incorporación de colchones menos pesados, con el fin de facilitar y agilizar el trabajo del personal de limpieza de pisos, al mismo tiempo que también se consigue velar por su propia salud y seguridad.
- ✓ Instalación de baúles en los pasillos de las habitaciones y de taquillas en baños de zonas comunes con el fin de guardar en su interior mantas y similares, evitando así desplazamientos con peso para el personal.
- ✓ Adquisición de nuevas gorras protectoras para el personal del bar de la piscina.
- ✓ Se mantiene el regalo anual de parte del hotel hacia sus trabajadores; el pasado 2024 fue un paraviento con el logo del establecimiento.

Como actividad de cierre de temporada, debido al mal tiempo no se pudo realizar la actividad inicialmente programada, la cual incluía una visita a un centro cultural. En contraposición, se realizó una cena con ambiente:



Imágenes 3: Fotografías de la celebración de fin de temporada.

3.2 HUÉSPEDES

Queremos asegurarnos del grado de satisfacción de nuestros huéspedes y darles el protagonismo necesario en el uso de los recursos y la generación de residuos. Estas son algunas de las acciones realizadas:

- ✓ Encuestas de Gesthotels y Fidel Tour.
- ✓ Registro de seguimiento de sugerencias.
- ✓ Publicación en infografía sobre acciones eco-sostenibles, tanto en las habitaciones como en la página web y el directorio online del establecimiento.
- ✓ Comunicación sobre qué opción elegir cuando lavar las toallas.
- ✓ Comunicación sobre cómo separar los residuos en las habitaciones.
- ✓ Visita guiada en el Hotel con el objetivo de transmitir la cultura local y como se gestionan los recursos.

En el 2024, se han realizado un total de 15 visitas al hotel donde se explica la historia del establecimiento. Dentro de las mencionadas visitas, un total de 165 huéspedes han participado en esta experiencia, la cual nosotros nos resulta muy satisfactoria ya que además de poder explicar el origen y la historia del edificio tan emblemático que compone nuestro hotel, también podemos poner en valor todas las medidas que estamos llevando a cabo en materia de sostenibilidad.

Como se comentaba, todos los años se realizan encuestas a nuestros clientes para conocer su grado de satisfacción y en el siguiente gráfico se puede ver el mencionado índice desde el año

2019 hasta la fecha. Cabe señalar que la calificación resultante es sobre una nota máxima de 2 puntos, con lo cual, el último índice de 1,86 corresponde a una nota de 9,3 sobre 10. De este modo, se comprueba que la satisfacción del cliente siempre ha obtenido calificaciones excelentes, equivalente a más de un 9 sobre 10.

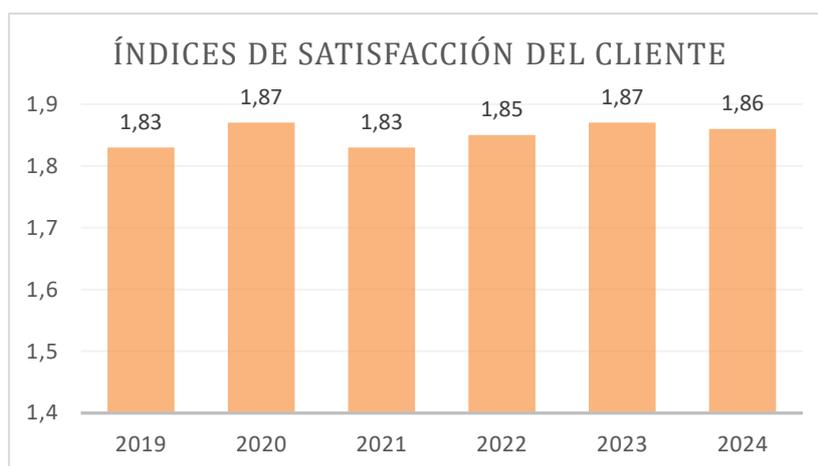
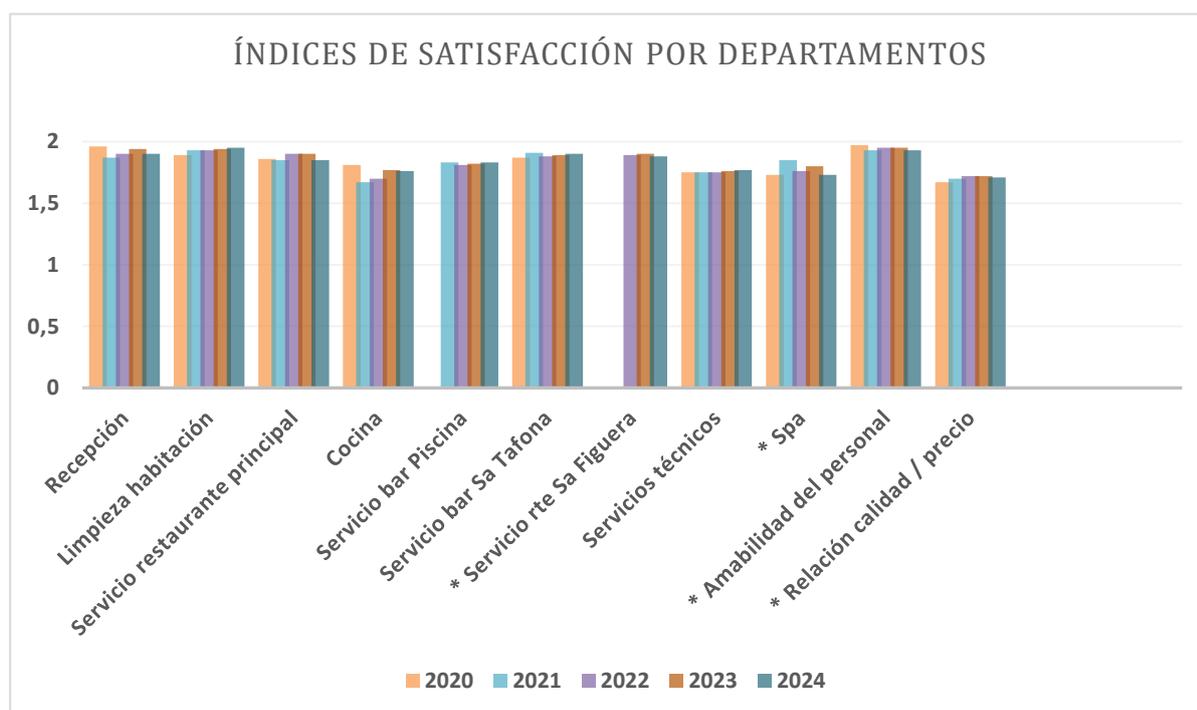


Gráfico 6: Índices de satisfacción de clientes a través de los años.

También es importante para nosotros evaluar el grado de satisfacción de los huéspedes entre los diferentes aspectos o servicios del hotel, para tener una visión detallada que nos permita mejorar. En el siguiente gráfico se puede ver su evolución en los últimos 4 años.



3.3 COMUNIDAD LOCAL

En línea con nuestras políticas, realizamos las siguientes acciones de respaldo a la comunidad local:

- ✓ Visita guiada a los huéspedes para dar a conocer la cultura y recursos locales.
- ✓ Mermelada Solidaria, los huéspedes tienen la opción de hacer un donativo a [Estel Nou](#), asociación sin ánimo de lucro que forma a personas con discapacidad para que puedan mejorar su calidad de vida. Además, utilizamos esa mermelada en nuestro buffet.
- ✓ Fomentamos y apoyamos el consumo local poniendo a disposición productos elaborados en Sóller e información en recepción sobre actividades y comercio local. Un ejemplo es la venta de jabones de fabricación y producción sollerica en la zona del SPA.
- ✓ Se incorporan las gaseosas de la marca Puig, una compañía local y de Km 0.
- ✓ Se ha renovado toda una ala de habitaciones del hotel y se han utilizado proveedores locales para cada novedad: todo el mobiliario es de Can Castanyer, las cestas como cubos de basura son de Cas Sarrier, las picas de los baños son de Joan Camposol, las baldosas son de Can soler, el material de grifería son de Tolo Albertí, los colchones son de Can Oliver, la infografía es de Can Catalayud y de SomDos, la instalación eléctrica es de T-Link y de eléctrica Pere Coll, los materiales para instalar los faldones de las camas es de la mercería Sa Lluna y de la ferretería Can Bibí. Todos los proveedores y servicios mencionados son originariamente locales, de Sóller. Además, Can Calatayud, Cas Sarrier y Can Oliver gozan del certificado de “Local Emblemàtic”, un reconocimiento local otorgado a los pequeños comerciantes de Sóller con más de 50 años reconocidos de trabajo.
- ✓ Se elige a U-energía, antiguamente El Gas, como compañía gestora de la electricidad. Dicha empresa es también originaria de Sóller, fundada en 1892.



Imagen 4: Artesanías en venta producidas por artesanos locales



Imagen 5: Puerta fabricada por un carpintero local



Imagen 6: Productos de fabricación local en venta en el SPA.

Siguiendo con la iniciativa de la anterior temporada, desde el Hotel Es Port apoyamos la carrera Tramuntanya en su segunda edición, la cual se caracteriza por la promoción y concienciación de nuestro Patrimonio Universal Serra De Tramuntana. Tanto es así que la presentación de la mencionada carrera se llevó a cabo en nuestro establecimiento:



Imagen 7: Presentación de la 2ª edición de la Tramuntanya Sóller

Además, nuestro hotel es conocido por participar activamente en las diferentes ferias que se realizan en Sóller, las cuales tienen el objetivo de dar fomento tanto al producto local, como a la importancia de su cuidado y preservación. Así pues, el restaurante Sa Figuera pone a su disposición menús especiales a precios más competitivos durante las distintas celebraciones. El pasado año, se participó en la *Fira de la Taronja* (Feria de la Naranja), *Fira de sa Gamba* (Feria de la Gamba) y *Fira del Bolet* (Feria de las setas).



Imagen 8: Menú del restaurante Sa Figuera en su participación en la Fira de sa Taronja.

Además, nuestro hotel se encuentra fuertemente comprometido con las festividades y celebraciones locales, así como el Firó, Sant Antoni o Sant Bartomeu, el patrón local.



Imagen 9: Publicación en redes sociales del hotel con información sobre el Firó.

4 OBJETIVOS AÑOS 2023/2024

Se describen a continuación los objetivos planteados para el 2023/2024 y su estado de consecución hasta la fecha.

OBJETIVO Nº 1

ÁREA PRIORITARIA		INDICADOR	OBJETIVO	AÑO
Alimentos		Cesta que minimiza el uso de envases	Lograr un 10% de compra de productos alimentarios sin embalaje	2024
Nº	Acción		RESPONSABLE	INVERSIÓN RECURSOS NECESARIOS
1.1	Realizar evaluación en COCINA de los productos comprados para identificar aquellos que pueden ser cambiados a compra a granel		Jefe Cocina	Tiempo del personal
1.2	Realizar evaluación en SA FIGUERA de los productos comprados para identificar aquellos que pueden ser cambiados a compra a granel		Jefe Sa Figuera	Tiempo del personal
1.3	Realizar evaluación en BAR de los productos comprados para identificar aquellos que pueden ser cambiados a compra a granel		Jefe Bar	Tiempo del personal
1.4	Realizar evaluación en ECONOMATO de los productos comprados para identificar aquellos que pueden ser cambiados a compra a granel		Jefe Economato	Tiempo del personal

Se ha realizado la evaluación del total de los productos comprados a granel o en envases reutilizables, biodegradables o a granel. En el año 2023, se obtuvo el dato de 146.223,39 € de gasto en estos productos y teniendo en cuenta que el total de gastos de productos alimentarios y bebidas fue de 808.363€, se desprende un consumo de este tipo de productos de un 18% por lo que hemos superado ampliamente el resultado esperado.

En el 2024, se sigue monitorizando la inversión relacionada con los productos y se prevé que la cifra sea igual o superior al anterior año. Además, se ha realizado un total de compra de 159.14€ en producto local, lo que supone un crecimiento del 61,88 % respecto al año 2023, en el cual se invirtieron 60.672,02 € en el mismo producto.

OBJETIVO Nº 2

ÁREA PRIORITARIA		INDICADOR	OBJETIVO	AÑO
Energía		Huella de carbono	Reducir en un 10% la huella de Carbono	2024
Nº	Acción	RESPONSABLE	INVERSIÓN RECURSOS NECESARIOS	
2.1	Evaluación de alternativas de cambio de calderas	Gerencia/Gestor energético/Consultor sostenibilidad/Jefe SSTT	Tiempo del personal / horas de consultoría externa.	
2.2	Identificación de Subvenciones posibles	Gerencia/Gestor energético/Consultor sostenibilidad/Jefe SSTT	Tiempo del personal / horas de consultoría externa	
2.3	Cambio de Calderas	Gerencia/ Jefe SSTT	Tiempo del personal. Importe determinado por la elección de calderas y subvenciones disponibles.	
2.4	Cambio furgoneta Diesel por una 100% eléctrica	Gerencia	38.500 €	

En relación al primer subobjetivo, nuestro hotel organizó una visita presencial y un presupuesto con los ingenieros de la empresa Punt de Servei Elèctric con el fin de evaluar alternativas referentes al cambio de calderas. De este modo, podemos establecer como cumplido el primer subobjetivo. Sí que el cambio de la caldera no se ha realizado aún pero el hotel tiene claras intenciones de llevar a cabo el proyecto.

Por lo que respecta al segundo, se han adquirido diferentes subvenciones: para la formación en sostenibilidad del personal del hotel, para la adquisición de un *buggy* eléctrico, con lo cual, también marcamos el cumplimiento del mencionado objetivo.

Finalmente, la furgoneta alimentada con diésel ya se cambió el año 2023.

Además, para evitar que volviera a perder información valiosa para el sistema de sostenibilidad en cuanto a la generación de residuos se estableció el siguiente objetivo para el año 2023:

OBJETIVO Nº 3

ÁREA PRIORITARIA		INDICADOR	OBJETIVO	AÑO
Registros		Registros completados	Lograr que un 100 % de los registros de generación de residuos se completen adecuadamente	2023
Nº	Acción		RESPONSABLE	INVERSIÓN RECURSOS NECESARIOS
2.1	Continuar con el servicio de consultoría externa en gestión de sostenibilidad		Gerencia	Recursos económicos
2.2	Establecer responsables de completar los distintos registros		RRHH	Tiempo del personal
2.3	Llevar un seguimiento mensual de que los registros de rellenan adecuadamente		RRHH/Consultora Externa	Tiempo de RRHH y de la Consultora Externa.
2.4	Dar actualización en formación en sostenibilidad al personal		RRHH	Tiempo del personal y coste de la empresa formadora.

Una vez concluida la temporada del año 2024, podemos afirmar que todos los subapartados del tercer objetivo se han cumplido de forma satisfactoria; se realizan de forma periódica auditorias y consultorías en materia de sostenibilidad, de las cuales es responsable Florencia Kogan, máxima responsable del departamento de Sostenibilidad de la empresa Biolinea.

También desde la parte administrativa del hotel se han ido completando de forma regular los registros de residuos, recursos hídricos, energía, gasóleo... Asimismo, toda la información está siempre disponible para el personal de consultoría de sostenibilidad de la misma empresa Biolinea.

Finalmente, prácticamente todo el personal del hotel ha sido formado en material de sostenibilidad. Se ha aprovechado la subvención gubernamental enmarcado dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Este informe ha sido presentado y compartido con los siguientes responsables de departamento.

Nombre	Cargo
Rosi Ferrer	Dirección
Flora Pons	Gerencia
Patricia Montis	RRHH
Aina Bestard	Pisos
Xisco Arbona	Cocina
Lena Frau	Comedor
Eva González	Spa
Andreu Bernat	SSTT

Sóller, 19 de marzo de 2025.