

CONAMA 2022
CONGRESO NACIONAL DEL MEDIO AMBIENTE

Ecohostelero

El movimiento de sostenibilidad en el canal HORECA



CONAMA 2022

ECOHOSTELEROS

Autor Principal: Isabel Tennenbaum Casado (ECOEMBES)

Otros autores: Adrià Fornós (FACYRE / Aplus Gastromarketing)

ÍNDICE

1. Resumen
2. Ecohostelero
 - a. Plataforma online “Ecohostelero”
 - b. Resultados obtenidos
3. Bibliografía

RESUMEN

ECOHOSTELERO surge como una oportunidad para el canal HORECA (Hostelería, Restaurantes y Cafeterías) de sumarse a la sostenibilidad y dar así respuesta a la creciente demanda por parte de la sociedad de adquirir servicios cada vez más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

De esta manera, nace la colaboración entre ECOEMBES, la organización sin ánimo de lucro que cuida del medioambiente a través del reciclaje y el ecodiseño de los envases domésticos ligeros en España, y FACYRE (Federación de Cocineros y Reposteros de España), con la intención de fomentar, informar y formar en materia de sostenibilidad a todos los restauradores a nivel nacional. Así, mediante el correcto reciclaje de todos los residuos que generan y la correcta gestión de necesidades materiales del establecimiento se ayuda a la preservación de los recursos naturales del planeta y su sostenibilidad.

Mediante la adhesión de los establecimientos a la plataforma Ecohostelero.com, los miembros tienen a su disposición diferentes herramientas y ventajas totalmente gratuitas que ayudan a éstos a trabajar de forma más responsable, no solo en cuanto a separación de residuos, sino tocando otros aspectos que van de principio a fin del proceso (desde gestionar compras responsables hasta implementación de servicios *Delivery* ecológicos)

Por ello, podemos afirmar que ha nacido un movimiento de sostenibilidad en el canal HORECA y Ecohostelero es su materialización.



Figura 1. Plataforma digital Ecohostelero

ECOHOSTELERO

No cabe duda de que la sociedad actual cada vez demanda más en materia de sostenibilidad. Y esa sostenibilidad no se refiere únicamente a los productos, sino también a los servicios a los que accede. La hostelería pues, es un sector que no debe ser ajeno a dicha tendencia.

En este sentido, según datos proporcionados por un estudio realizado por FACYRE, 8 de cada 10 consumidores creen que los establecimientos deberían estar obligados por ley a aplicar medidas sostenibles y el 74% estaría dispuesto a pagar más por servicios de restauración que sean sostenibles. Por otra parte, en cuanto a los profesionales del sector de la hostelería, 8 de cada 10 piensa que la sostenibilidad es una ventaja competitiva y el 94% afirma que está llevando acciones para promover la sostenibilidad o tiene previsto hacerlo.

Una de las líneas de actuación en la que el sector de la hostelería puede trabajar para fomentar el cuidado del medio ambiente es a través de la correcta separación de los residuos que se generan en sus establecimientos.

De este modo, surge el proyecto ECOHOSTELERO, fruto de la colaboración de ECOEMBES, la organización sin ánimo de lucro que cuida del medioambiente a través del reciclaje y el ecodiseño de los envases domésticos ligeros en España, y FACYRE, la Federación de Cocineros y Reposteros de España, con el objetivo principal de fomentar la sostenibilidad en el canal HORECA a través de la formación y el correcto reciclaje de los envases generados.

La adhesión al proyecto conlleva varios beneficios para el hostelero tales como:

- Reconocimiento como establecimiento adherido a Ecohostelero, ayudando a éste a diferenciarse con la competencia de su entorno.
- Adaptación y actualización a la normativa de reciclaje, mediante información relacionada con las nuevas leyes que afectan al sector (Punto Verde, Desperdicio alimentario, etc.)
- Formación online disponible, con diferentes temáticas relacionadas con la sostenibilidad.
- Acceso a la plataforma “Ecohostelero”, nutrida con información actualizada periódicamente.
- Incentivos tangibles asociados a la adhesión, que son totalmente gratuitos para sus miembros.

Y es que la plataforma quiere ir más allá, no quedándose solo en la gestión de residuos sino trabajar otras temáticas que de forma más directa o indirecta contribuyen en el desarrollo sostenible de los establecimientos, como es el desperdicio alimentario, la eficiencia energética, *trash cooking*, entre otros.



Figura 2. Temáticas que van más allá del reciclaje.

Plataforma online “Ecohostelero”

Los Ecohosteleros que se adhieran al proyecto van a poder acceder a la plataforma online “[Ecohostelero](#)” en la que podrán disfrutar de numerosas ventajas entre las que destacan las siguientes:

- **Manuales de formación descargables:** Estos son generados y subidos a la plataforma de forma periódica y pretenden ser una herramienta más de información para el hostelero que le ayude a equipar su establecimiento. Las temáticas son multidisciplinarias y van desde identificación de productos ecológicos hasta cómo formar al equipo humano en materia de sostenibilidad.

Manuales sobre sostenibilidad



Figura 3. Ejemplo de algunos manuales accesibles en la plataforma.

- **Cursos de cocina:** Acceso gratuito a cursos magistrales de técnicas de alta cocina de aprovechamiento, elaborados por chefs reconocidos nacional e internacionalmente.



Curso Magistral Recetas con Talent Class

Talent Class y Ecohostelero ponen a tu disposición un curso con recetas magistrales para que puedas inspirarte y sorprender a tus clientes, familia y amigos. Insíbete y consigue el **acceso gratuito durante dos meses a la plataforma**. El curso consta de 15 lecciones con las que podrás aprender conceptos básicos y técnicas culinarias de la alta cocina, además de seguir los consejos de nuestros chefs con estrellas Michelin, abastecer las redes de intercambio próximas.

[¡Inscribete aquí!](#)

Figura 4. Curso profesional de chef destinado a los miembros de Ecohosteleros.

- **Packs para redes sociales (RRSS) y material digital:** La plataforma Ecohostelero pone a disposición de sus miembros diferentes diseños y formatos para que éstos los puedan utilizar en sus propias RRSS y así comunicar a sus seguidores tanto que son un establecimiento responsable como las acciones sostenibles que llevan a cabo.
- **Auditorías sobre huella digital:** La plataforma cuenta de un servicio de auditoría digital, donde se le proporciona al hostelero un informe totalmente personalizado, identificando aquellos puntos que pueden ser susceptibles de mejora para lograr así un mejor posicionamiento online. Se analizan aspectos tales como posicionamiento web, RRSS, trabajo fotográfico, gestión de reseñas, etc.
- **Acceso a entradas y/o descuentos para ferias del sector:** Los Ecohosteleros adheridos al proyecto disfrutan de entradas y descuentos a ferias del sector, creando una oportunidad para ellos de poder visitar las ferias, ampliar la red de contactos (*networking*) y estar a la última sobre las tendencias del sector HORECA.



Figura 5. Ejemplo de invitación a feria del sector (HIP)

- **Noticias de interés:** De forma mensual, los usuarios registrados reciben información de interés en materia de sostenibilidad en formato *Newsletter*. Estos emails dirigen a los artículos generados para ampliar dicha información.

Además de estas ventajas y categorías comentadas anteriormente, la plataforma cuenta con otras secciones que ayudan a completar y cohesionar el mensaje de la sostenibilidad dentro del canal HORECA. Estas secciones son:

- **Embajadores:** Contamos con un recopilatorio de testimoniales de chef comprometidos con el proyecto, donde expresan su punto de vista y animan a otros compañeros a formar parte del proyecto.



Figura 6. Testimoniales de chefs embajadores del proyecto

- **Punto Verde:** En esta sección se informa a los usuarios en qué consiste el Punto Verde dentro del canal y qué obligaciones y derechos tiene el profesional ante éste.

Además del entorno digital especificado anteriormente, según el caso se utilizan otros incentivos como material promocional o de lanzamiento.





Figura 7. Ejemplos de materiales promocionales o de lanzamiento

Por otra parte, a lo largo de estos años se han organizado algunos **Roadshow Jornadas de Sostenibilidad**. Se trata de eventos presenciales e itinerantes a lo largo del territorio español que tienen como finalidad ser un punto de encuentro de los Ecohosteleros de cada una de las localidades. En ellos, se ofrece formación en materia de sostenibilidad mediante varias ponencias y temáticas (teóricas y prácticas).



Figura 8. Ponencia de Ecohostelero.

Resultados obtenidos

Desde la puesta en marcha del proyecto en 2018 se han adherido al proyecto más de 30.000 establecimientos en todo el territorio reconocidos con el sello Ecohostelero, sello que recibe a la clientela cuando entra en el local con el mensaje “aquí no se fía, pero sí se recicla”.



Figura 9. Adhesivo Ecohostelero que identifica a los miembros adheridos.

De este modo, los Ecohosteleros no solo contribuyen a la preservación de los recursos naturales del planeta, sino que además cumplen con la obligación establecida por la normativa de llevar a cabo la correcta separación en sus establecimientos dentro de un sector tan importante en nuestro país como es el de la hostelería.

BIBLIOGRAFIA

- [1] **Estudio gestión de residuos en el canal HORECA.** FACYRE. 2022.
(no publicado, documento interno)