

LAS BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN UN HOTEL

Las buenas prácticas medioambientales empiezan por la sensibilización del personal del Hotel. La concienciación del personal se debería planificar de manera anual, a partir de un "Plan de Sensibilización", mediante el cual, se informará sobre buenas prácticas medioambientales y las mejoras que con su aplicación se pueden llegar a conseguir.

Las maneras de darlas a conocer pueden ser muy variadas, desde "Tablones de anuncios", "Carteles", "Trípticos informativos", "Charlas-coloquio", información acompañando a las nóminas, etc. Deben establecerse canales de comunicación entre los empleados y la Dirección y responsables, facilitando el planteamiento de ideas, dudas... por parte de cualquier persona relacionada con el establecimiento. Ejemplo: Colocando un buzón con sugerencias en la zona de personal. También se pueden utilizar técnicas para la motivación del personal como puede ser el establecimiento de Premios a la mejor idea aportada, o al mejor comportamiento medioambiental.

Para la elaboración del "Plan de Sensibilización" es fundamental establecer objetivos, por ejemplo: De ahorro de consumos de agua, eléctrico, etc, ya que una parte importante de éstos, únicamente pueden llegar a alcanzarse por la aplicación de buenas prácticas medioambientales.

En general, con la aplicación de las mismas se conseguirá:

- Reducir el consumo de los recursos energéticos y de agua.
- Disminuir la generación de residuos y facilitar su reutilización.
- Minimizar el efecto medioambiental de las emisiones atmosféricas, ruidos y vertidos de agua.
- Mejora de la competitividad de la empresa.
- La racionalización y ahorro de los recursos naturales y el consumo de materias primas, como en energía y agua, producirá el ahorro de costes y mejorará el control de los procesos y la eficiencia en el desarrollo de sus actividades

- Mejora de la imagen de la empresa ante los clientes, usuarios y trabajadores.

Ejemplos de Buenas Prácticas:

Mantenimiento de instalaciones

- Utilizar las hojas de instrucciones para los electrodomésticos o aparatos que utilicen los clientes.
- Realizar inspecciones rutinarias de los equipos y las instalaciones. Se consiguen ahorros de agua realizando inspecciones de la instalación de fontanería para detectar fugas, y por lo tanto sobre consumos de agua por averías. Y realizando auditorías del sistema eléctrico se determina el consumo de la instalación, los puntos calientes de iluminación (donde la iluminación artificial es necesaria y donde no) y se controla este consumo.
- Crear un historial de los aparatos y equipos.
- Realizar controles de los termostatos: de esta forma se evitarán excesos innecesarios de consumo de energía en los equipos individuales de calefacción y aire acondicionado.
- Los aceites usados en máquinas deben ser segregados y gestionados de manera adecuada.
- Controlar periódicamente el funcionamiento de los interruptores temporales así como de las células fotoeléctricas que pudieran existir en los pisos del hotel.
- Sustituir paulatina y periódicamente las lámparas convencionales por bombillas de bajo consumo.
- La limpieza periódica de los filtros de los equipos de aire acondicionado asegura que el consumo energético no se dispare. Las revisiones regulares de los equipos de aire acondicionado y de refrigeración (cámaras frigoríficas, neveras, etc) ayudan a minimizar pérdidas a la atmósfera de los gases refrigerantes que puedan contener.
- Se recomienda emplear métodos de descalcificación del agua de calefacción y del agua sanitaria, para evitar incrustaciones en tuberías y en los sistemas de intercambio de calor, que pueden reducir la eficiencia del sistema.
- Recoger diariamente los datos de consumo de agua, gas y electricidad y realizar análisis periódicos de los mismos (mensuales) para establecer medidas correctoras destinadas a reducir desviaciones en el consumo.

- Tratar de minimizar la génesis de ruido en las labores de mantenimiento, para evitar molestias a los clientes.
- En aquellas labores de mantenimiento en las que se utilicen productos tóxicos o peligrosos se prestará especial atención a las condiciones ambientales del lugar en el que se desarrollan. Se airearán adecuadamente el lugar y los operarios utilizarán los elementos de protección necesarios.

Utilización de espacios

- Realizar el riego en horas de baja insolación, permitiendo que las pérdidas por evapotranspiración sean mínimas.
- Plantar suficientes árboles de hoja caduca en los jardines para crear abundantes zonas de sombra en verano, permitiendo el paso de la luz en invierno. Además de ser confortable para los usuarios, la sombra reduce la temperatura del suelo, disminuyendo las pérdidas de agua por evaporación y, por tanto, disminuyendo el número de riegos.
- Los materiales orgánicos resultantes de las podas y siegas en los jardines se pueden segregar del resto de basuras, para que sean empleados en la producción de compost. El compost es un abono orgánico de gran calidad que a su vez se podría utilizar como fertilizante en los jardines de las instalaciones.
- Implantar sistemas de riego localizado por goteo en los jardines siempre que sea posible, así como cultivar plantas autóctonas con baja demanda de agua.
- Revisar la red de riego con periodicidad, en busca de detectar posibles fugas y/o averías que ocasionen pérdidas innecesarias de agua.
- Evitar el abuso de pesticidas. Si se utilizan estos productos, considerar aquellos de menor agresividad medioambiental, teniendo en cuenta que los envases de estos productos son residuos peligrosos y se deben gestionar como tales.
- Los fabricantes de pesticidas y herbicidas suministran en las etiquetas información respecto a las normas de almacenamiento y uso para hacer mínimos los riesgos tanto de seguridad como de salud. Si seguimos sus instrucciones beneficiaremos al medio.

Ainara López Esnal
Profesora del Master en Dirección y Gestión de Hoteles
Managing Director de Mende XXI, S.L.