

1.2. ODS que nos tocan de preto

1. Que son os ODS?

En setembro de 2015, a **Asemblea Xeral das Nacións Unidas** aprobou a chamada **Axenda 2030 para o Desenvolvemento Sustentable**. O seu obxectivo era dar continuidade ao camiño iniciado cos **Obxectivos de Desenvolvemento do Milenio (ODM)**, vixentes entre os anos 2000 e 2015.

Os novos compromisos coñécense como **Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS)** e forman un **conxunto de 17 metas globais** que deben alcanzarse antes do ano 2030. Estes obxectivos non son obrigatorios legalmente, pero constitúen unha folla de ruta para todos os países do mundo, con independencia do seu nivel de desenvolvemento.

Cada ODS complétase con **169 metas concretas** e con máis de **200 indicadores**, que permiten medir os avances realizados.

2. Características principais dos ODS

- **Universais:** afectan a todos os países, ricos e pobres, desenvolvidos e en vías de desenvolvemento.
- **Integrados:** cada obxectivo está relacionado cos demais. Non se pode avanzar na loita contra o cambio climático sen mellorar a igualdade ou reducir a pobreza.
- **Transformadores:** propoñen cambios estruturais na economía, na sociedade e na forma de consumir.
- **Participativos:** requiren a implicación de gobernos, empresas, organizacións sociais e tamén da cidadanía.

3. Os 17 ODS e a súa relación coa restauración.

A continuación, preséntanse os 17 ODS da Axenda 2030. Aínda que todos son importantes, moitos deles teñen unha conexión directa co sector da hostalaría e restauración:

1. **Fin da pobreza:** promover salarios xustos e condicións laborais dignas.
2. **Hambre cero:** combater o desperdicio alimentario e apoiar sistemas de produción sostible.
3. **Saúde e benestar:** ofrecer alimentos seguros, menús saudables e espazos libres de contaminación.
4. **Educación de calidade:** formar ao persoal en sostibilidade e dereitos laborais.
5. **Igualdade de xénero:** garantir a igualdade de oportunidades e combater a discriminación no sector.
6. **Auga limpa e saneamento:** reducir o consumo de auga en cociñas e lavanderías mediante tecnoloxía eficiente.
7. **Enerxía asequible e non contaminante:** apostar por renovables e sistemas de eficiencia enerxética.
8. **Traballo decente e crecemento económico:** asegurar estabilidade laboral e fomentar a innovación no sector.
9. **Industria, innovación e infraestrutura:** aplicar tecnoloxías sostibles en cociñas, sistemas de reciclaxe e transporte.
10. **Redución das desigualdades:** apoiar a inserción laboral de colectivos vulnerables.
11. **Cidades e comunidades sostibles:** colaborar co desenvolvemento local, fomentando produtos de proximidade.
12. **Produción e consumo responsables:** reducir envases dun só uso e xestionar de maneira eficiente os residuos.
13. **Acción polo clima:** diminuír a pegada de carbono a través do transporte sostible e o aforro enerxético.
14. **Vida submarina:** consumir peixe procedente de pesqueiras sostibles, evitando especies en perigo.
15. **Vida de ecosistemas terrestres:** empregar materias primas respectuosas cos

bosques e a biodiversidade.

16. **Paz, xustiza e institucións sólidas:** practicar unha contratación transparente e combater a economía mergullada.

17. **Alianzas para lograr os obxectivos:** participar en iniciativas con provedores, asociacións ou administracións para impulsar a sostibilidade.



Producido en colaboración con TROLLBACK+COMPANY | TheGlobalGoals@trollback.com | +1.212.529.1010
Para cualquier duda sobre la utilización, por favor comuníquese con: dpcampaigns@un.org

4. Dimensións dos ODS

Os ODS estrutúranse en **tres dimensións principais**, que coinciden cos piares da sostibilidade:

- **Dimensión ambiental:** ODS 6 (auga limpa), ODS 7 (enerxía), ODS 13 (clima), ODS 14

(vida submarina), ODS 15 (vida terrestre).

- **Dimensión social:** ODS 1 (pobreza), ODS 2 (fame), ODS 3 (saúde), ODS 4 (educación), ODS 5 (xénero), ODS 10 (desigualdades), ODS 16 (paz e xustiza).
- **Dimensión económica:** ODS 8 (traballo decente), ODS 9 (industria e innovación), ODS 11 (ciudades sostibles), ODS 12 (consumo responsable), ODS 17 (alianzas).

5. ODS e hostalaría: exemplos prácticos.

- **ODS 2: Fame cero** → establecer sistemas de doazón de excedentes alimentarios.
- **ODS 6: Auga limpa** → instalar dispositivos de aforro e monitorización do consumo.
- **ODS 7: Enerxía limpa** → substituír iluminación tradicional por LED e apostar por enerxía renovable.
- **ODS 12: Consumo responsable** → ofrecer envases reutilizables e eliminar plásticos dun só uso.
 - **ODS 13: Acción polo clima** → calcular e reducir a pegada de carbono dun restaurante.

Sabías que... ?

En España, cada persoa desperdicia de media 31 kg de alimentos ao ano, o que supón un custo ambiental e económico moi alto. Este dato conecta directamente cos ODS 2 e 12.

A hostalaría é responsable dun aproximado 12 % do consumo total de auga a nivel urbano. Aplicar medidas de aforro contribúe ao ODS 6.

Os establecementos turísticos que aplican prácticas sostibles adoitan mellorar a súa reputación e competitividade, atraendo clientes máis concienciados.

6. Indicadores e avaliación.

Os ODS non se quedan en declaracións de intencións: contan con **metas medibles**.

Por exemplo:

ODS 6 → aumentar a porcentaxe de poboación con acceso a auga potable segura.

ODS 12 → reducir a xeración de residuos alimentarios na produción e consumo.

ODS 13 → integrar medidas de cambio climático nas políticas nacionais.

A nivel de empresa, tamén se poden aplicar **indicadores internos**, como:

- Cantidade de residuos xerados por servizo.
- Consumo de enerxía e auga por cliente.
- Porcentaxe de provedores locais fronte a importados.

7. Conclusión.

Os ODS representan unha **axenda global compartida**, pero tamén unha guía práctica para o sector hostaleiro. Adoptalos non só é unha responsabilidade ética, senón tamén unha oportunidade para **innovar, reducir custos e mellorar a imaxe corporativa**.

A restauración pode ser un motor de cambio, demostrando que é posible ofrecer un servizo de calidade ao mesmo tempo que se respecta o planeta e ás persoas.

Sabías que... ?

Tu destino Sostenible é un selo que certifica restaurantes e establecementos comprometidos coa sustentabilidade. Avalía aspectos como o uso de produtos locais e de tempada, a eficiencia enerxética, a redución de residuos e o control da pegada de carbono, garantindo unha mellora continua no seu funcionamento.