

2.2.Cando o planeta e a economía se atopan

1. Os principais retos ambientais e sociais

A restauración e o turismo son dous sectores intimamente ligados ao medio ambiente. A súa actividade depende de recursos naturais como a auga, a enerxía, a biodiversidade e o clima. Cando estes recursos se deterioran, a economía tamén se ve afectada.

A continuación desenvolvemos os principais retos ambientais e sociais actuais:

1.1. Cambio climático: causas e consecuencias

O cambio climático é un dos desafíos ambientais máis importantes da historia humana. O incremento da temperatura global está xerando alteracións nos ecosistemas, no clima e na actividade económica.

Causas principais

- Queima de combustibles fósiles (carbón, gas, petróleo).
- Aumento do transporte turístico e de mercadorías.
- Consumo enerxético en negocios (cámaras frigoríficas, fornos, iluminación).
- Deforestación para agricultura e gandería intensiva.

Consecuencias globais

- Ondas de calor máis frecuentes.
- Aumento do nivel do mar.
- Secas prolongadas.
- Tormentas e fenómenos extremos.

Exemplo real

🔍 En 2022, en España, rexistrouse a maior seca en 500 anos segundo o proxecto europeo Copernicus.

Moitos restaurantes de zonas turísticas víronse obrigados a reducir o consumo de auga e adaptar cartas, eliminando produtos frescos que non chegaban polos cortes hídricos.

1.2. Escaseza de auga

A auga é esencial no sector hostaleiro: limpeza, cociña, lavado de vaixela, aseos, etc.

Problemas actuais

- Baixa dispoñibilidade de auga en zonas turísticas (Canarias, Malta, Grecia).
- Aumento do prezo da auga en destinos saturados.
- Restricións municipais ao consumo (O Porto, Barcelona 2023).

Impacto na restauración

- Peche temporal de lavalouzas industriais durante restricións.
- Limitación de servizos como fontes decorativas ou xardíns.
- Menús modificados pola falta de certos produtos frescos.

Exemplo real

📍 En Cidade do Cabo (Sudáfrica), 2018 estivo a piques de chegar o “Día Cero”: os restaurantes operaban cun límite de 50 litros de auga por cliente/día.

1.3. Consumo enerxético e dependencia exterior

O sector hostaleiro é un dos que máis enerxía require: cámaras frigoríficas que funcionan 24/7, cocción continua, climatización...

Retos principais

- Prezos da enerxía moi volátiles (crise enerxética 2022–2023).
- Equipamentos antigos moi pouco eficientes.
- Dependencia de gas e electricidade procedente do exterior.

Exemplo real

⚡ En 2023, moitos restaurantes en Portugal e España incrementaron un 30–60% os seus custos fixos pola subida da luz, obrigando a reducir horarios e pechar días da semana.

1.4. Residuos sólidos e desperdicio alimentario

A restauración xera unha grande variedade de residuos:

- Restos orgánicos
- Plásticos dun só uso
- Aceite usado
- Envases
- Vidro e papel
- Residuos perigosos da limpeza

Problemas actuais

- Só un 30% do alimento desbotado na restauración recíclase ou reaprovéitase.
- Incremento da normativa sobre plásticos dun só uso.
- Custos crecente da xestión de residuos.

Exemplo real

Na UE tíranse 88 millóns de toneladas de comida cada ano. Isto equivale a 173 kg por persoa.

1.5. Impactos sociais

Os retos ambientais teñen tamén consecuencias sociais:

- Aumento do custo da vida.
- Perda de postos de traballo en zonas afectadas polo clima.
- Migracións climáticas.
- Problemas de acceso á vivenda en destinos turísticos saturados.

Exemplo real

En illas como Madeira, Azores ou Baleares, o aumento do turismo provocou falta de vivenda dispoñible para traballadores, incluídos os da restauración.

2. Relación entre retos ambientais e a actividade económica.

Para comprender a sustentabilidade, é clave entender que **economía e medio ambiente están conectados**.

2.1. Como afecta o cambio climático ao turismo e á restauración?

Impactos directos

- Desaparición de praias → caída de reservas.
- Olas de calor → peches ao mediodía.
- Secas → limitación de servizos básicos.
- Inundacións → danos en instalacións.

Impactos indirectos

- Suba dos prezos de materias primas.
- Menor dispoñibilidade de peixe e marisco polo aumento da temperatura do mar.
- Variación de tempadas turísticas (primaveras máis calorosas, invernos máis suaves).

Exemplo real

O Mediterráneo está a quentar 20% máis rápido ca media mundial, provocando a desaparición de especies tradicionais e a chegada de outras invasoras.

Moitos restaurantes están adaptando as súas cartas para incluír especies non tradicionais como o peixe león.

3. Efectos sobre persoas e sectores produtivos.

A sustentabilidade non é só cousa do medio ambiente: afecta á sociedade.

3.1. Efectos sobre traballadores

- maior estrés térmico en cociñas durante ondas de calor
- problemas de saúde por contaminación
- maior rotación laboral en zonas saturadas

3.2. Efectos sobre sectores produtivo

- Agricultura: perda de colleitas, subida de prezos.
- Pesca: desaparición de bancos tradicionais.
- Transporte: aumento do custo do combustible.
- Enerxía: maior dependencia importada

Exemplo real

En 2022, España estivo a piques de perder o 40% da súa colleita de tomate en certas zonas polo exceso de calor e falta de auga. Tiveron que priorizar cultivos.

Consecuencia: subida de prezos e dificultades para restaurantes que usan produto fresco.

2.3. Buscando solucións sostibles.

4. Medidas para minimizar os impactos ambientais e sociais

O sector hostaleiro pode ser parte do problema, pero tamén da solución.

4.1. Medidas para aforrar auga

- Instalación de aireadores en billas.
- Lavado a alta eficiencia.
- Aproveitamento de auga de chuvia.
- Menos uso de fontes decorativas

4.2. Medidas enerxéticas

- Equipos A+++
- Cociña de indución fronte ao gas
- LED en todo o local
- Auditoría enerxética anual
- Paneles solares térmicos para ACS

4.3. Medidas sobre residuos

- Compostaxe en restaurantes con horta propia
- Eliminación total de plásticos dun só uso
- Doazón de excedentes comestibles
- Aceite usado → biodiésel

Exemplo real

O grupo Too Good To Go conseguiu salvar máis de 150 millóns de comidas en Europa, permitindo que restaurantes vendan excedentes a prezos reducidos.

<https://www.toogoodtogo.com/es>

2.4. Facendo Balance.

5. Alianzas e traballo transversal para acadar os ODS

A sustentabilidade non pode abordarse de forma illada. Ningunha empresa, centro educativo, concello ou organización pode resolver problemas ambientais e sociais por si mesma. Por iso a ONU propón no **Obxectivo de Desenvolvemento Sustible Nº17** a necesidade de establecer **alianzas para lograr os obxectivos**.



No sector da restauración isto é especialmente evidente: a eficiencia hídrica, a redución de residuos, a compra sostible ou a protección do territorio só son posibles cando diferentes actores colaboran entre si.

5.1. Que significa “alianza” no contexto da sustentabilidade?

Unha alianza consiste en que **dúas ou máis partes colaboran cun obxectivo común** e comparten:

- Información
- Recursos
- Formación
- Infraestruturas
- Solucións ou boas prácticas

A idea clave é que **cada actor só pode facer unha pequena parte**, pero sumando esforzos conséguense cambios reais.

5.2. Por que as alianzas son fundamentais no sector hostaleiro?

A restauración está conectada con múltiples sectores:

- Agricultura → subministración de produtos frescos
- Pesca → peixe e marisco
- Industria → maquinaria e envases
- Transporte → distribución
- Turismo → fluxo de clientes
- Administracións → normativa e control
- Formación profesional → capacitación do persoal

Cando un destes sectores ten problemas ambientais (seca, contaminación, pragas, subida de prezos, falta de traballadores...), arrastra os demais.

As alianzas permiten **anticiparse, adaptarse e compartir solucións**.

5.2. Tipos de alianzas no sector da restauración.

1. Restaurantes + Produtores Locais (Km 0)

Permite reducir:

- transporte
- emisións
- custos
- desperdicio

E garante:

- produto fresco
- economía local forte
- mellor trazabilidade

Exemplo real:

 *En Navarra, a rede “Reyno Gourmet” une produtores e restaurantes para garantir produto de proximidade e reducir un 30% a pegada de carbono.*

2. Hoteis/Restaurantes + Concellos

Serven para:

- mellorar a eficiencia da auga
- aplicar sistemas de reciclaxe eficaces
- xestionar residuos
- organizar formacións conxuntas

Exemplo real:

🔹 *En Lanzarote, o Cabildo e os hoteis aplicaron sistemas de reutilización de auga depurada para xardinería e limpeza, aforrando máis de 1 millón de m³ ao ano.*

3. Restauración + ONG / Cooperativas ambientais

As ONG aportan:

- técnicas de compostaxe
- programas contra o desperdicio
- formación ambiental
- auditorías

Exemplo real:

♻️ *Too Good To Go colabora con miles de restaurantes europeos para vender excedentes e evitar desperdicio alimentario. A alianza salva máis de 150 millóns de comidas ao ano.*

4. Centros educativos + Empresas hostaleiras

Unen formación e práctica real.

Beneficios:

- formar persoal en sustentabilidade
- aplicar proxectos reais (hortas, compostaxe, auditorías)
- crear redes de aprendizaxe e emprego

Exemplo real:

✿ *En Galicia, varios CIFP colaboran con restaurantes de produto local para realizar prácticas e proxectos de sustentabilidade, como a medición da pegada hídrica das cocinas.*

5. Restauración + Sector tecnolóxico

Permite:

- instalar sensores para medir consumos
- controlar a temperatura de cámaras
- usar apps para reducir residuos
- optimizar a compra semanal

Exemplo real:

🏢 *Moitos restaurantes de Portugal e España usan agora sensores IoT para controlar o frío industrial, aforrando ata un 20% de electricidade.*

✿ SABÍAS QUE...?

☆☆ *O 75% dos restaurantes que se unen a redes de sustentabilidade rebaixan os seus custos nun mínimo do 10%.*

☆☆ *As alianzas público-privadas poden reducir ata un 40% os*

residuos urbanos dunha cidade turística.

*✦✦ Os destinos con colaboración entre administración e sector
turístico recuperan 3 veces máis rápido a súa economía tras
fenómenos extremos.*
