



DECLARACIÓN AMBIENTAL

2022

Revisión 21 - 03/2023

**MAJESTIC HOTEL & SPA
BARCELONA**

Según el Reglamento (CE) N° 1221/2009 EMAS
y sus modificaciones posteriores: Reglamentos
(CE) núm. 2017/1505 y 2018/2026

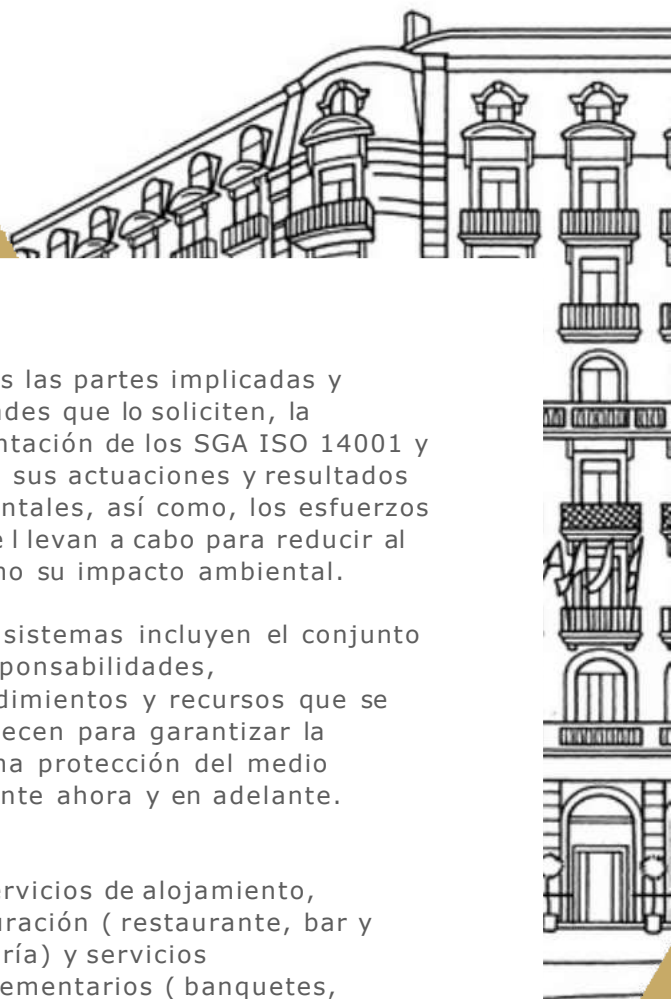


ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN.....	3
2.- PRESENTACIÓN MAJESTIC HOTEL & SPA	4
3.- ORGANIZACIÓN AMBIENTAL.....	8
4.- POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE.....	9
5.- ASPECTOS AMBIENTALES	10
6.-OBJETIVOS Y METAS AMBIENTALES	12
7.- RESULTADOS AMBIENTALES	17
8.-PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE EFECTOS AMBIENTALES EN SITUACIONES ANORMALES Y DE EMERGENCIAS.....	41
9.- REQUISITOS LEGALES APLICABLES EN MATERIA DE MEDIO AMBIENTE ...	42
10.- FORMACIÓN, COMUNICACION Y SENSIBILIZACIÓN	45
11.- VERIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN	48
12.- VALIDEZ DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL.....	48



1. INTRODUCCIÓN



Majestic Hotel & Spa es consciente de la importancia de la protección del medio ambiente, considera conveniente tomar el compromiso de avanzar hacia un desarrollo sostenible, llevando a cabo su actividad con el mínimo impacto ambiental. Asimismo, la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) le permite disponer de una herramienta efectiva de auto-evaluación ambiental, garantizando la preservación del medio ambiente y la mejora continua del proceso productivo del hotel. Mediante el compromiso, implicación y motivación de su equipo humano y profesional, colaboradores externos y clientes, promueve los sistemas de cualificación ambiental en el sector hotelero.

Es importante que el hotel muestre y manifieste su preocupación por el medio ambiente a través de documentos accesibles a todo su equipo, para que se puedan identificar con una causa justa y vital como la protección del medio ambiente. La participación de todos es básica, quien, sin ningún género de dudas, es el auténtico motor para que el sistema se ponga en práctica, se mantenga y mejore de forma continua, identificándose con la labor ambiental, y por supuesto se llegue a buen fin.

La Declaración Ambiental es el documento mediante el cual el hotel, según el Reglamento (CE) Nº 1221/2009 EMAS y sus modificaciones posteriores: Reglamentos (CE) núm. 2017/1505 y 2018/2026 (EMAS), comunica

a todas las partes implicadas y entidades que lo soliciten, la implantación de los SGA ISO 14001 y EMAS, sus actuaciones y resultados ambientales, así como, los esfuerzos que se llevan a cabo para reducir al máximo su impacto ambiental.

Estos sistemas incluyen el conjunto de responsabilidades, procedimientos y recursos que se establecen para garantizar la máxima protección del medio ambiente ahora y en adelante.

Los servicios de alojamiento, restauración (restaurante, bar y cafetería) y servicios complementarios (banquetes, convenciones, Spa y fitness) representan el alcance de nuestros Sistemas de Gestión de Calidad y Medio Ambiente.

Trabajando en equipo todos los integrantes de las diferentes áreas y potenciando la comunicación, se logra el aumento de la motivación y mejora constante. El Majestic Hotel & Spa dispone del Comité de Calidad y Medio Ambiente, compuesto por la Dirección General, Responsable de Calidad y Medio Ambiente, Directores de Área y Jefes de Departamento.

Nº CERTIFICADO EMAS:
ES-CAT-000110

2. PRESENTACIÓN MAJESTIC HOTEL & SPA

Historia

El Hotel Majestic abrió sus puertas a principios del siglo XX en la C/ Fontanella Nº 2 , esquina Puerta del Ángel, su nombre inicial era Hotel Inglaterra. En 1918 se trasladó el hotel a una mansión ubicada en el Nº 70 - 72 del Passeig de Gràcia y pasó a denominarse Majestic Hotel Inglaterra.

*Una historia de lujo
en el centro de
Barcelona desde 1918*

*2012 - Renovación
del hotel emblema de
la ciudad*



Muy pronto el nuevo establecimiento, con un total de 100 habitaciones, se convirtió en uno de los hoteles más prestigiosos de la ciudad. En 1940 el Majestic Hotel Inglaterra pasa a llamarse simplemente Hotel Majestic, pero no será hasta la década de los 70 cuando sufra una verdadera modificación.

En 1994 la familia Soldevila Casals (propiedad que, en su tercera generación, permanece al frente del hotel) emprende la penúltima gran reforma llevada a cabo en el Majestic, culminada en 1999 . El resultado fue un hotel actual y moderno de 303 habitaciones que, sin embargo, ha conservado el espíritu que le ha distinguido durante sus más de 100 años de historia.

El hotel bajo el nombre Majestic Hotel & Spa llevó a cabo una nueva reforma íntegra de las instalaciones finalizada en 2015 con 272 habitaciones y una Royal Penthouse en la novena planta, la cual es la suite más grande de Barcelona y cuenta con todas las comodidades y lujo para el cliente más exigente. En el año 2022 , se empieza una nueva reforma reduciendo el número de habitaciones a 258 , para mejorar en categoría, prestaciones y ser más competitivos.

Productos y Servicios

El Majestic Hotel & Spa desde su situación privilegiada, permite al cliente estar en el centro del eje empresarial, lúdico y cultural de Barcelona.

<i>Nombre de la empresa</i>	<i>Majestic Hotel Spa, S.L.</i>
<i>Nombre Comercial</i>	MAJESTIC HOTEL & SPA
<i>Dirección</i>	<i>Passeig de Gràcia, 68</i>
<i>Municipio</i>	<i>Barcelona</i>
<i>Comarca</i>	<i>Barcelonés</i>
<i>Código Postal</i>	<i>08007</i>
<i>Teléfono</i>	<i>93/ 488.17.17</i>
<i>Fax</i>	<i>93/ 488.18.80</i>
<i>CIF</i>	<i>B – 65497414</i>
<i>CNAE</i>	<i>55.11</i>
<i>Web</i>	<i>www.hotelmajestic.es</i>
<i>e-mail</i>	<i>recepcion@hotelmajestic.es</i>

El régimen de funcionamiento del Majestic Hotel & Spa es el siguiente:













Período de apertura:	Todo el año.	Días / año:	365.
Días / semana:	7.	Horas / día:	24.
Horas / año:	8.760.		

Ubicación





Habitaciones

		
Deluxe 128	Deluxe City View 42	Deluxe Paseo de Gracia 16
		
Deluxe Executive 22	Deluxe Executive View 18	Junior Suite 6
		
Junior Suite Paseo de Gracia 24	Suite 10	
		
Penthouse Paseo de Gracia 5	Royal Penthouse 1	

Además, cuenta con 3 habitaciones acondicionadas para personas con diversidad funcional.



Restaurante Solc



Inmediatez, fresca, origen y respeto: La propuesta gastronómica que lleva a los fogones materias primas del huerto propio del Maresme y cuenta con carnes y pescados de productores locales.

Bar del Majestic



La tradición casi olvidada del piano-bar renace fielmente cada miércoles, jueves y sábado, a cargo de nuestro pianista, que arranca sus mágicas notas hasta la madrugada.



La Dolce Vitae

Suaves mezclas de bossa-nova, jazz y piezas inmortales de la mano de nuestro Dj convierten este oasis urbano en un sueño con vistas a los edificios modernistas más reconocidos de la Ciudad Condal.



Majestic Spa y Fitness



Ofrece una variada carta de servicios diseñada para contrarrestar los efectos nocivos de la vida urbana y crear así las necesarias condiciones para un cuidado completo y un relax total.



3. ORGANIZACIÓN AMBIENTAL

La gestión ambiental en el Hotel Majestic es una responsabilidad de todas y cada una de las personas trabajadoras de la casa. La dirección del hotel es la máxima responsable del resultado y de la rendición de cuentas medio ambiental y disponemos de una persona responsable de Calidad y Medioambiente que da apoyo a todos los departamentos del hotel, para asegurar que trabajamos de forma coordinada para alcanzar nuestros objetivos de mejora ambiental.

Disponemos de un grupo de trabajo en el que participan diferentes representantes de las diferentes áreas y en el que se proponen mejoras, proyectos, iniciativas y se discuten temas clave de nuestra mejora ambiental además todas las personas trabajadoras tienen la posibilidad de dirigir sus propuestas o quejas al área de medio ambiente a través de nuestras herramientas internas de comunicación.



4. POLÍTICA AMBIENTAL

Barcelona, Febrero 2023



Director General
Sr. Pascal Billard

*“La calidad la hacen las personas y no las empresas,
únicamente nosotros podemos garantizar que
nuestro futuro sea brillante”.*

Majestic Hotel & Spa con más de 100 años de historia, dispone de instalaciones y equipamientos adecuados a la categoría de un hotel funcional, lujoso y moderno. Mantener una posición de liderazgo en el sector, se debe a nuestro nivel de calidad en las instalaciones, acompañado de nuestro nivel de servicio, que permite lograr la satisfacción del cliente. Por este motivo Majestic Hotel & Spa Barcelona actualmente forma parte de la prestigiosa asociación The Leading Hotels of the World para asegurar la máxima excelencia en el servicio. Majestic Hotel & Spa Barcelona promueve la concienciación de la necesidad de que sus actividades, productos y servicios se realicen con el adecuado respeto por el medio ambiente. Por ello hemos desarrollado e implantado un Sistema de Gestión de la Calidad y Medio Ambiente de conformidad con las Normas UNE- EN ISO 9001:2015, UNE-EN ISO 14001:2015 y Reglamento Europeo 1221/2009 EMAS y sus modificaciones posteriores, como prueba de nuestra responsabilidad social corporativa.

Concienciados con la necesidad de mejorar el liderazgo y el bienestar y ética del cuidado de la salud de las personas trabajadoras realizamos plan de acción interno acompañado por el asesoramiento y planes de formación del Servicio de Prevención Ajeno.

Responsabilizados con la problemática medioambiental que afecta a nivel global, vamos un paso más allá y este año 2023 obtendremos la certificación de sostenibilidad turística Biosphere para Hoteles para reforzar nuestro compromiso con el medioambiente

Para el logro de nuestros objetivos y metas

Todos debemos implicarnos, aportando y recibiendo la información adecuada para asegurar y mejorar de forma continua la calidad en toda la organización y el compromiso con el medio ambiente, ésta es la mejor garantía para nuestros clientes.

Trabajando en equipo todos los integrantes de las diferentes áreas y potenciando la comunicación, conseguimos el aumento de la motivación, mejora constante de la calidad de nuestros productos y servicios, así como el compromiso de sostenibilidad, haciéndonos sentir orgullosos de nuestra empresa, pero aún más de nuestra profesionalidad.

NUESTRO COMPROMISO EMPRESARIAL

Consiste en mantener un clima apropiado para que todos y cada uno de nosotros se sienta satisfecho en su papel, repercutiendo indiscutiblemente, en el bienestar propio y en el de nuestros clientes, entendiendo que éstos son diversos en función de la edad, inquietudes, discapacidades (sensoriales, físicas, intelectuales y psíquicas), niveles de exigencia, etc.

Favorecer que todos en su entorno estén capacitados mediante la continuidad del Plan de Formación Interna, de modo que, interioricemos y difundamos nuestra cultura de sostenibilidad a todas las partes interesadas, no solo para proponer y dar soluciones en la gestión del trabajo, sino también para fomentar la sensibilización, concienciación y comunicación ambiental a todas las personas trabajadoras y colaboradores de la Organización, consiguiendo implicación y trabajo en equipo.

Aumentar la autonomía de cada equipo: autoinspección, autocontrol, polivalencia, integración en las diversas causas de los problemas de los grupos de trabajo y capacitar más a las personas disponibles, antes de colocar personal más cualificado a su alrededor.

Mantener una conducta de permanente adecuación al cumplimiento de la legislación y normativa ambiental y calidad vigente que nos es de aplicación por razones de actividad y ubicación geográfica.

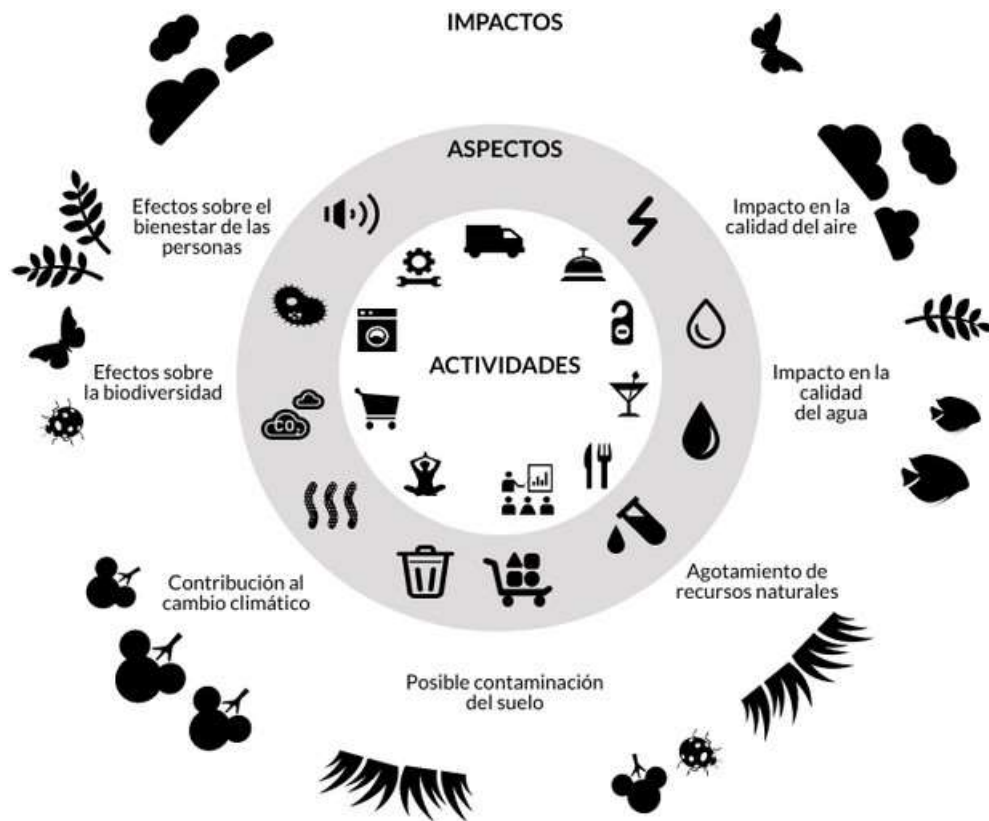
Implantar medidas de actuación, control y prevención/corrección, para disminuir el impacto ambiental, minimizando el consumo de recursos naturales y materias primas y gestionando adecuadamente los aspectos ambientales (impacto visual, generación de residuos, emisiones atmosféricas, ruido y aguas residuales).

Establecer objetivos y metas para garantizar la mejora continua de su gestión ambiental y de calidad, y realizar auditorías internas y externas del sistema para verificar que éste funciona correctamente, contribuyendo a la conservación del entorno y a la consecución de la calidad total.

Mantener informados a los clientes, incentivando su cooperación, creando un especial vínculo para colaborar con la protección del medio ambiente.

La responsabilidad de la consecución de la Política de Calidad y Medio Ambiente es compartida, sus principios son revisados periódicamente, prestando especial atención a las personas y comunicándola a todas las personas trabajadoras y clientes permaneciendo a disposición de colaboradores y partes interesadas.

5. ASPECTOS AMBIENTALES



En Majestic Hotel & Spa se identifican y evalúan los aspectos ambientales cada año según POC-G-32 "Identificación y Evaluación de los aspectos ambientales" para evaluar cuáles son significativos y, por lo tanto, asegurar que se controlan con las diversas herramientas de gestión ambiental. Esta identificación y evaluación se hace teniendo en cuenta la perspectiva del ciclo de vida (aspectos directos e indirectos) de nuestros servicios y también las posibles situaciones anormales y/o de emergencia que podamos tener más allá de nuestra operativa normal.

Para su evaluación (aspectos directos, indirectos y en condiciones de emergencia) se adopta un método que atribuye una puntuación a cada aspecto según seis criterios:

- Magnitud: refleja la medida de la cantidad en que se da el aspecto en cuestión
- Frecuencia: refleja la medida de la frecuencia en que se da el aspecto en cuestión
- Severidad: medida de la repercusión o peligrosidad
- Legislación: indica si existe legislación aplicable a ese aspecto ambiental
- Corrección: indica si se han efectuado medidas correctoras para paliar la repercusión de ese aspecto ambiental
- Quejas: cuando existe quejas relacionadas con este aspecto ambiental

Según cada criterio se aplica una puntuación de 1, 3 ó 5 a cada aspecto a evaluar. Ésta puntuación se asigna en función de la tabla de "Criterios de Evaluación de Aspectos Ambientales" (I3-32)

La puntuación final(I)del aspecto se obtiene mediante el producto de los criterios de Magnitud, Frecuencia,Severidad y Legislación y la suma del criterio Corrección y Quejas:

$$I = (M \times F \times S \times L) + C + Q$$



En la última evaluación(I2-32) realizada el mes de Febrero 2023 han resultado más significativos:

Aspectos ambientales Directos:




- Vertido de aguas residuales que proviene de las Torres de Refrigeración: más significativo por valoración"5" en Magnitud: vertido de tipo industrial, en Frecuencia: a diario, en Severidad: aguas residuales cargadas de tóxicos (producto químico)
- Vertido de aguas residuales y generación de residuos (envases de plástico con restos de producto químico de limpieza) en lavandería interna
- Vertido de aguas residuales en cocina
- Emisiones a la atmosfera derivadas de la cocina y de las calderas de gas
- Emisión de gases efecto invernadero de la actividad de los equipos de climatización
- Generación de residuos peligrosos (fluorescentes)por el cambio de tecnología a LED como mejora de eficiencia energética
- Situación excepcional por Obras: generación de residuos y aumento de ruido

Aspectos ambientales Indirectos:

- Vertido de aguas residuales, Lavandería Externa
- Consumo de materias fósiles (combustible) en Servicio Transfers
- Emisiones atmosféricas en Servicio Transfers

6. OBJETIVOS Y METAS AMBIENTALES:

PROGRAMA AMBIENTAL 2022

Los objetivos y metas que SI se han logrado los hemos destacado con el siguiente icono 
Los objetivos y metas que se han logrado parcialmente los hemos destacado con el siguiente icono 
Los objetivos y metas que NO se han logrado los hemos destacado con el siguiente icono 

REDUCIR Y CONTROLAR EL CONSUMO ELÉCTRICO

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Eliminación de los focos halógenos de la fachada del hotel.	Director de Proyectos	31/03/2022 
Sustituir toda la iluminación del Spa de halógenos a LED.	Director de Proyectos	31/03/2022 
Reducir el consumo eléctrico sustituyendo fluorescentes a LED.	Responsable Mantenimiento	31/12/2022 (se cambian 94 unid) 

REDUCIR LA GENERACIÓN DE RESIDUOS

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Reducción consumo de papel convirtiendo las Instrucciones de Trabajo a formato digital. (18 instrucciones)	Responsable Mantenimiento	31/12/2022 (7 realizadas) 
Reducción del consumo de papel DINA4 un 10% en Front Office.	Front Office Manager	31/12/2022 
Reducción consumo de papel mediante la formación a las nuevas incorporaciones a través de vídeos.	Responsable Spa	31/12/2022 
Aumentar el uso de productos de cosmética de marca natural en tratamientos Spa y aumentar el uso de productos desechables biodegradables	Responsable Spa	31/12/2022 

PROGRAMA AMBIENTAL 2022:

Reducción de compra de productos de plástico en Bar y Terraza la Dolce Vitae (según nueve ley de Residuos).	Responsable F&B	31/12/2022
Reducción de papel disminuyendo el consumo de bobinas azules y reducir el desperdicio alimentario mediante la entrega de alimentos a Fundación "Nutrició sense Fronteres".	Chef de cocina	31/12/2022 (ONG:Actividad paralizada hasta Septiembre)
Incluir criterios medioambientales en la compra de nuevos productos más sostenibles	Jefe de economato/ Dirección compras	31/12/2022



ORGANIZAR ACTIVIDADES DE SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Realización de una jornada en playa para su limpieza, con charla de concienciación ambiental.	Coordinador C&MA y "Green Team"	31/08/2022 (se descarta esta actividad por su complejidad)
Promover actividad solidaria (partido de fútbol) junto a Fundación TriniJove	Coordinador C&MA	31/10/2022 (Se colabora en dos actividades solidarias de otras fundaciones : FEM y FCPC)



COMUNICACION INTERNA Y EXTERNA

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Promover Majestic como hotel responsable en materia de calidad y medioambiente en la venta de Grupos y Eventos	Dirección Comercial	31/12/2022
Difundir entre todas las escuelas y candidatos nuestro compromiso con la sostenibilidad, así como con nuestros empleados mediante redes sociales.	Selección-RRHH	31/12/2022
Añadir los logos de Certificaciones de sistemas y EMAS en todas las creatividades gráficas. / Incluir información sobre nuestro compromiso medioambiental en Majestic TV	Responsable de Mk y RRPP	31/12/2022

PROGRAMA AMBIENTAL 2022:

CONCIENCIACIÓN, FORMACIÓN, GRUPOS DE MEJORA		
METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Relanzar el "Green Team" (Grupo de mejora ambiental" con asistencia de Dirección General	Dirección General & Coordinador C&MA	31/12/2022
Formar e informar al 100% de las personas trabajadoras en Gestión de Residuos.	Formación- Coordinador C&MA- RRHH	31/12/2022

PROGRAMA AMBIENTAL 2023:

Los objetivos y metas que han sido prorrogados del año anterior los hemos destacado con el siguiente icono

REDUCCIÓN CONSUMOS, MEJORA EFICIENCIA ENERGETICA		
METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Reducir el consumo eléctrico instalando sensor de movimiento en zonas indicadas	Director de Proyectos	31/12/2023
Reducir el consumo eléctrico sustituyendo fluorescentes a LED.	Responsable Mantenimiento	31/12/2023 (Objetivo Mejora continua: 91 uni)
Sustituir sistema electrónico de los hidromasajes de la P9 reduciendo el consumo de litros de agua caliente	Responsable Mantenimiento	31/12/2023
Sustituir las válvulas de los aires acondicionados en todo el edificio reduciendo riesgo de fuga de gases efecto invernadero.	Responsable Mantenimiento	31/12/2023 (Se consigue un 34% año 2022)
Sustitución de carpintería de madera por aluminio y mejora aislamiento de las glorietas(2) mayor ahorro energético	Director de Proyectos	31/12/2023
Aumentar refrigeración de los minibares de P6 y P5.	Responsable Mantenimiento	31/12/2023 (Conseguido un 65,22% año 2022)

PROGRAMA AMBIENTAL 2023:



REDUCIR LA GENERACIÓN DE RESIDUOS

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Reducción consumo de papel convirtiendo las Instrucciones de Trabajo a formato digital. (18 instrucciones)	Responsable Mantenimiento	31/12/2023 (11 pendientes)
Reducir generación RTP en Lavandería Interna.	HSK Manager	31/12/2023
Reducción consumo de papel mediante identificación listados, procedimientos diarios utilizados por Subgobernantes/as	HSK Manager	31/12/2023
Reciclar el 60% de las cápsulas de café generadas en Alojamiento/80% banquetes	HSK Manager/F&B Manager	31/12/2023
Eliminar, sustituir embalaje de plástico y propio producto SPA: Peine, algodones desmaquillantes, embalaje gorro, toallitas faciales, zapatillas hidroterapia	SPA Manager	31/12/2023
Identificar elementos de plástico en banquetes y sustituirlos por productos más sostenibles	F&B Manager	31/12/2023
Sustituir las cápsulas de café de plástico y servilletas de papel a cápsulas compostables y servilletas de ropa en la terraza LDV	F&B Manager	31/12/2023
Reducir el consumo de bobinas azules utilizadas en cocina	Chef	31/12/2023 (<1200 kg)
Reducir el desperdicio alimentario incrementando el nº de kg entregados a Nutrición sense Fronteres "comparteix el menjar"	Chef	31/12/2023 (>480 kg)
Reducir el plástico contaminado generado del producto de desengrasante en Cocina	Chef	31/12/2023



PROGRAMA AMBIENTAL 2023:

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Sistema osmosis inversa: agua recién hecha en Restaurante SOLC: Desayunos/Brunch Reducción de botellas de vidrio/ Emisiones CO2 transporte	F&B Manager	31/12/2023
Reducir generación de cartón en la entrega de Amenidades por bolsas de textil lavables y Take away sustituir por producto más sostenible Premium en Room Service	Room Service Manager	31/12/2023
Sustituir los productos de plástico de desayunos (yogures, tapas vasos, cajas take away y papel film)	Breakfast Manager	31/12/2023
Incluir, incrementar, negociar criterios medioambientales con los proveedores actuales y potenciales (embalajes y productos) para reducir plástico y cartón en la recepción de mercancías	Responsable Compras	31/12/2023



COMUNICACION INTERNA Y EXTERNA

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Apostar por y para mejorar la marca sostenible del Hotel Majestic mediante dos indicadores claros: 82% estándares de LQA sostenibilidad y 18 acciones Green Team realizadas	General Manager	31/12/2023
Integrar en las acciones comerciales un partner que comunique sobre acciones de RSC y compromiso medioambiental	Responsable Comercial	31/12/2023
Realizar 3 experiencias Majestic para cliente que promuevan el Turismo no masificado y movilidad sostenible	Front Office Manager	31/12/2023
Promover la economía circular, reduciendo el total de residuos generados y reutilizando materiales dentro de la organización y mediante donaciones a Fundaciones con las que colaboramos	Responsable C&MA	31/12/2023

PROGRAMA AMBIENTAL 2023:

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Proponer acciones al Grupo de mejora medioambiental para consolidar marca sostenible del Majestic: nuevos productos, proveedores, hábitos..	Responsable C&MA	31/12/2023
Promover nuestro compromiso con sostenibilidad y RSC en todas las interacciones mantenidas con Escuelas, Candidatos (Anuncios), Redes sociales, Fundaciones o Escuelas especiales	Responsable RRHH	31/12/2023 (mejora continua: objetivo 2023:20 acciones / 11 año 2022, objetivo alcanzado) 
Dar visibilidad de nuestra política de C&MA en la nueva web priorizando este apartado en el diseño	Responsable RRPP	31/12/2023
Crear un logo "Majestic Green" y difundirlo en los diferentes soportes a todos los actores con los que interactuamos	Responsable RRPP	31/12/2023




CONCIENCIACIÓN, FORMACIÓN

METAS	RESPONSABLE	FECHA DE LÍMITE DE GESTIÓN
Formar e informar a toda la plantilla en el concepto de Biosphere, Economía circular, talleres específicos.	Formación-Responsable C&MA-RRHH	31/12/2023

7. RESULTADOS AMBIENTALES

A continuación se presentan los resultados del comportamiento ambiental del Hotel Majestic con sus respectivos indicadores y acciones .

A nivel Europeo existe un documento de referencia para el sector del turismo en el que se recogen las mejoras prácticas de gestión ambiental e indicadores del sector. El hotel utiliza este documento para establecer y orientar sus acciones de mejora continua y los indicadores ambientales incluyen el ratio por pernoctación tal y como indica ese documento de referencia 

Aquellas acciones implantadas por el hotel que corresponden a una mejor práctica ambiental están identificadas con este icono

CONSUMO DE RECURSOS - GESTIÓN DE LA ENERGÍA (ELECTRICIDAD) ⚡

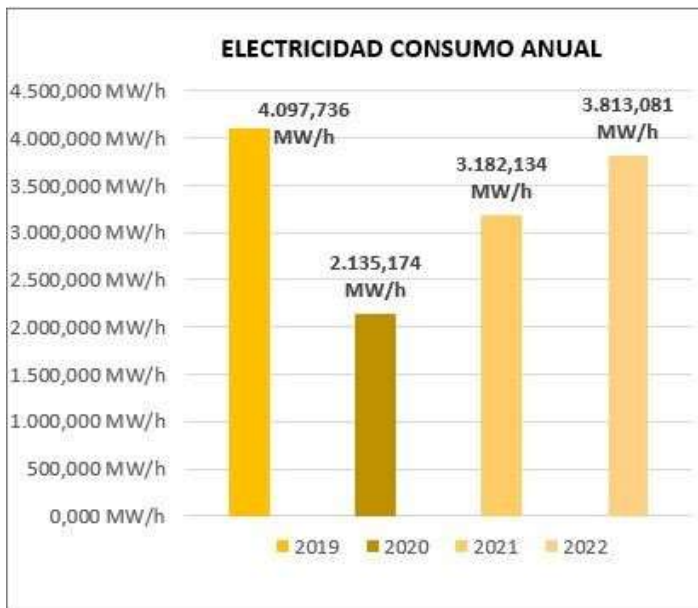
Las fuentes de energía utilizadas por el hotel para el alumbrado, calefacción / refrigeración y cocina son la energía eléctrica y el gas natural. La utilización de gasoil para el grupo electrógeno es de poca relevancia dadas las pequeñas cantidades que se consumen. Se dispone de un sistema de control centralizado para el aire acondicionado de las habitaciones y de los salones; en estos, la iluminación es regulable.

Para el cálculo de nuestros resultados ambientales utilizamos el nº de pernoctaciones. Éstas se obtienen a través del sistema ÓPERA que registra la ocupación.



PERNOCTACIONES

2019: 155.519 2020: 30.612 2021: 38.206 2022: 129.628



CONSUMO ELECTRICIDAD	
AÑO	TONELADAS DE CO2
2019	0,007035124 tCO2
2020	0,018623137 tCO2
2021	0,022238124 tCO2
2022	0,007618632 tCO2



NOTA: Para el cálculo de las toneladas de CO2 se ha usado la Calculadora de emisiones de gases con efecto invernadero (GEI) de la "Oficina Catalana del Canvi Climatic" de la Generalitat de Catalunya.

Mes	Medida	Variación	Variación	Variación
		{19' - 20'}	{20' - 21'}	{21' - 22'}
Enero	MW/h	-3,5%	379,3%	-65,7%
Febrero	MW/h	-4,8%	233,5%	-61,8%
Marzo	MW/h	105,9%	51,0%	-68,1%
Abril	MW/h		100,0%	-89,4%
Mayo	MW/h		100,0%	-85,2%
Junio	MW/h		100,0%	-79,1%
Julio	MW/h		100,0%	-64,1%
Agosto	MW/h		100,0%	-67,4%
Septiembre	MW/h		100,0%	-56,8%
Octubre	MW/h	328,1%	-53,2%	-43,5%
Noviembre	MW/h	365,2%	-59,2%	-34,0%
Diciembre	MW/h	187,9%	-20,6%	-45,4%
TOTAL PERNOCT.	MW/h	164,7%	19,4%	-64,7%
TOTAL ABS.	MW/h	-47,9%	49,0%	19,8%



*Aumento del consumo
*Reducción del consumo

Periodo 2019-2020

El consumo de electricidad se ha visto alterado al alza debido al cierre de la actividad por pandemia global Covid- 19 , debido al mantenimiento mínimo de las instalaciones en marcha, sin ninguna pernoctación entre el periodo abril-septiembre 2020.

Periodo 2020-2021

El consumo de electricidad se ha visto aumentado en valores absolutos por la progresiva reactivación de la actividad. Aunque el aumento en pernoctaciones ha sido de un 24 , 8 %, el aumento absoluto de consumo eléctrico roza el 50 %. Esto se debe al arranque progresivo de instalaciones comunes no directamente relacionadas con las pernoctaciones: cocina (servicios de restauración), aire acondicionado (hall, pasillos, salones,...).

Periodo 2021-2022

El consumo absoluto ha aumentado cerca de un 20 % debido a la recuperación de las pernoctaciones (129 . 628 en el 2022 contra 38 . 206 del 2021) , representando un 340 % de incremento. El consumo por pernoctación, ha pasado de 0.083 Mw/h/pernoctación a 0.029 Mw/h/pernoctación. La disminución supone un 65%.

Según los parámetros comparativos de excelencia descritos en la Decisión (UE) del sector turístico 2016 / 611 de 15 de Abril de 2016 , el consumo de energía final total debe ser inferior o igual a 180 KWh/ m 2 de superficie de suelo calentada o refrigerada al año. Por lo tanto, considerando que el hotel dispone de 22 . 085 metros cuadrados totales construidos, según referencia catastral, si le aplicamos una estimación del 20 % de superficie no climatizada, nos da el resultado de 285,70 KWh/m2.

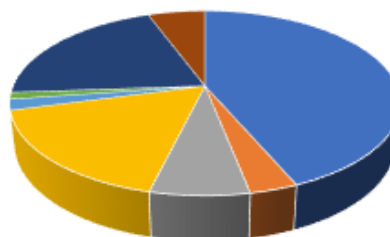
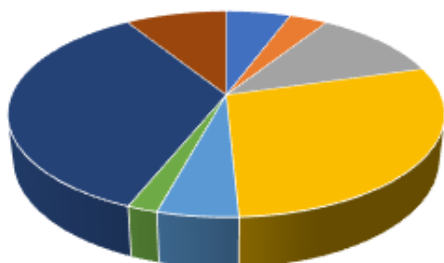
Origen de la Electricidad según comercializadoras

Origen de la Electricidad

según "ENERXÍA GALEGA MÁIS" facturas (enero a diciembre) 2022:

MEZCLA ENERXIA GALEGA MAIS

MEZCLA DE PRODUCCION EN EL SISTEMA ELECTRICO ESPAÑOL 2020



- Renovable
- Cogeneración
- Carbón
- Nuclear
- Cogeneración Alta eficiencia
- CC Gas Natural
- Fuel/Gas
- Otras

- Renovable:
- Cogeneración
- Carbón
- Nuclear
- Cogeneración de Alta Eficiencia
- CC Gas Natural
- Fuel/Gas
- Otras

ORIGEN

6,23%	Renovable	45,92%
3,70%	Cogeneración de Alta Eficiencia	3,55%
12,60%	Cogeneración	7,30%
31,35%	CC Gas Natural	17,90%
5,52%	Carbón	2,00%
2,08	Fuel/Gas	1,25%
38,18%	Nuclear	21,60%
9,80%	Otras	5,95%



Por otro lado, la 2ª auditoria energética desde que se publicó el R.D. 56/2016 determinó las siguientes propuestas de mejora para el ahorro a nivel energético:

No climatizar habitaciones desocupadas: Sería interesante "linkar" el programa que controla la ocupación de las habitaciones con el sistema que controla la climatización; se debe intentar realizar este automatismo. En caso de que no sea viable, se debería apagar la climatización de las habitaciones siempre que la camarera realice la limpieza y preparación de la habitación y siempre y cuando, no esté ocupada por ningún cliente. Sería la sub gobernanta, quién las repasa, la encargada de ponerlo de nuevo en marcha si tenemos la habitación pre asignada para el mismo día.

Ajustar la iluminación de los pasillos de planta. Actualmente existen sensores de presencia en los pasillos, aunque estos no funcionan correctamente. Efectivamente, se está trabajando para resolver este problema y dejar como permanente, sólo el 33 % aprox. de toda la iluminación de los pasillos, que se encendería automáticamente sólo si se detecta movimiento de huéspedes/personas trabajadoras por la zona.

Reducción horas funcionamiento depuradora piscina. Se apunta a esta reducción, que será estudiada por el departamento técnico, siempre y cuando no suponga una disminución en la calidad del agua.

Reducir número neveras habitación de recambio, activas. Reducir al máximo las neveras que están de reserva y enchufadas; mantener solamente las necesarias o incluso ninguna, una vez hemos certificado que funcionan correctamente.

Aislar los dos intercambiadores de placas y reparar los tramos de tubería ACS con aislamiento defectuoso. Deberemos calcular esta reparación y llevarla a cabo. Lo tendremos en cuenta para la inversión pertinente.

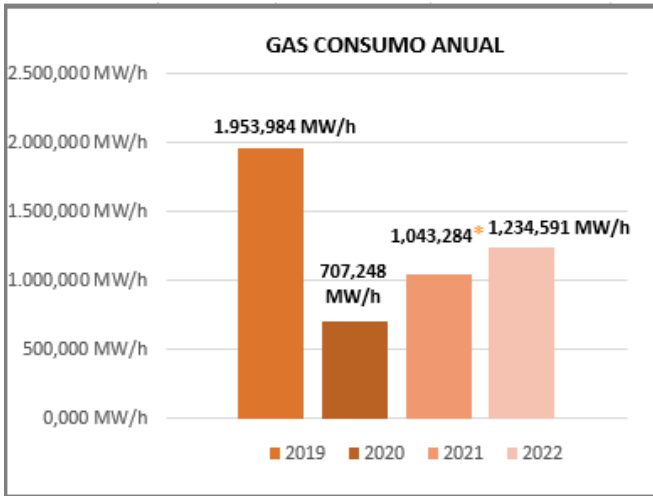
Medidas de mejora en iluminación. Deberemos ir sustituyendo toda la iluminación del establecimiento que no tenga tecnología LED. Todavía existen luminarias halógenas y sobre todo, fluorescentes. propondremos la sustitución progresiva.

Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir el consumo de electricidad:

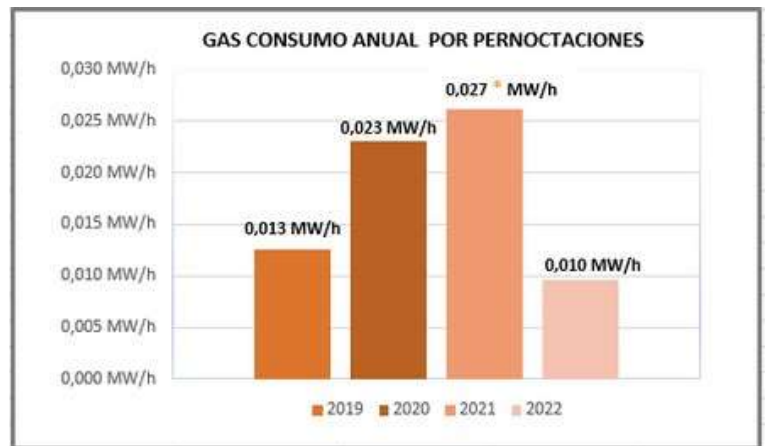
- ✓ Sustitución de 38 bombillas halógenas en 10 vitrinas expositoras hall y Spa, pasando de 20 vatios a 8 vatios de bombillas sistema led.
- ✓ Sustitución de toda la iluminación del Spa tras su reforma, cambiando iluminación halógena a led.
- ✓ Sustitución de 444 lámparas de habitaciones pasando de consumir 13 vatios a 9 vatios de cada una.
- ✓ Sustitución de pantallas fluorescentes en los offices de todos los pisos por sistema led. (64 pantallas fluorescentes)
- ✓ Sustitución de los fluorescentes en varias zonas del edificio: lavandería, taller de sstt,, pasillo de servicio, cocina restaurante, aparcamiento del sótano 2º, vestíbulo montacargas grande, y pasillos cámaras refrigeración cocina principal. Además de haber reducido el consumo por el cambio de tecnología, hemos incorporado el apagado automático en ciertas unidades, por sensor de movimiento. .
- ✓ Apagado definitivo de todos los focos de la fachada. Se mantienen solamente los tubos fluorescentes. Supone un ahorro de más de 32 Mw/h al año.
- ✓ Sustitución de la carpintería de madera de 2 glorietas por carpintería metálica con nuevos cristales con mejora del aislamiento térmico y acústico. El aislamiento térmico supone un ahorro energético en el consumo eléctrico por disminución de las pérdidas de climatización.
- ✓ Apagado del calentamiento de toalleros en baños en periodo veraniego.
- ✓ Apagado una hora antes de la iluminación de la fachada (anterior, 01 de la madrugada; actual, 00:00h).
- ✓ Mejora del programa de control de la iluminación de los pasillos, por activación solo con presencia de clientes; en proceso de reparación de una avería que hacía que no funcionase correctamente.
- ✓ Mejora en la ventilación de 49 minibares de habitaciones.



CONSUMO DE RECURSOS - GESTIÓN DE LA ENERGÍA (GAS)



*Modificación datos por error Consumo Enero 2021.



Mes	Medida	Variación	Variación	Variación
		(19' - 20')	(20' - 21')	(21' - 22')
Enero	MW/h	-15,0%	334,2%	-73,1%
Febrero	MW/h	-55,3%	633,0%	-72,4%
Marzo	MW/h	-42,5%	90,3%	-75,8%
Abril	MW/h		100,0%	-91,7%
Mayo	MW/h		100,0%	-90,7%
Junio	MW/h		100,0%	-75,6%
Julio	MW/h		100,0%	-51,5%
Agosto	MW/h		100,0%	-49,7%
Septiembre	MW/h	-72,9%	100,0%	-59,0%
Octubre	MW/h	-78,6%	-49,6%	60,9%
Noviembre	MW/h	-65,3%	-50,0%	-25,4%
Diciembre	MW/h	-52,1%	-2,8%	-58,1%
TOTAL PERNOC.	Total Pernoc.	83,88%	18,2%	-65,1%
TOTAL ABS.	Total Abs	-63,80%	47,51%	18,34%

CONSUMO GAS	
AÑO	TONELADAS DE CO2
2019	0,002279847 tCO2
2020	0,004192258 tCO2
2021	0,004954949 tCO2
2022	0,001731197 tCO2

*Aumento del consumo

*Reducción del consumo

NOTA: Para el cálculo de las toneladas de CO2 se ha usado la Calculadora de emisiones de gases con efecto invernadero (GEI) de la "Oficina Catalana del Canvi Climatic" de la Generalitat de Catalunya.

Periodo 2019-2020

El consumo de gas por pernoctación, se ha visto incrementado exponencialmente debido al cierre de la actividad por pandemia global Covid- 19 . El mantenimiento parcial de las instalaciones básicas del hotel con 0 pernoctaciones en el periodo abril-septiembre, provocan este aumento.

Periodo 2020-2021

El consumo absoluto de gas entre el 2020 y el 2021 , se ha modificado respecto Declaración Ambiental 2021 ; se identificó un error de transcripción numérica en un mes concreto. (Enero 2021). Se ha modificado de 2.221,284 a 1.043,284 MW/h. Tanto a nivel absoluto como por pernoctación (de 0 , 058 a 0 , 027 MW/ h) sufrió un leve incremento respecto al 2020 . El cierre del establecimiento durante 6 meses y medio, provocó una gran disminución del consumo pues este se encuentra estrechamente relacionado con la ocupación.

Periodo 2021-2022

El número de pernoctaciones de este año 2022 (129.628) ha incrementado de forma exponencial respecto al 2021 (38.206) igualando casi las de 2019. (155.519).

El consumo absoluto se ha incrementado un 18.34 %, a pesar de haber aumentado las pernoctaciones anuales en un 340 %.

Si comparamos el año 2022 con el 2019, hemos obtenido una disminución en el consumo por pernoctación, pasando de los 0.013 a 0,010 Mwh/pernoctación.

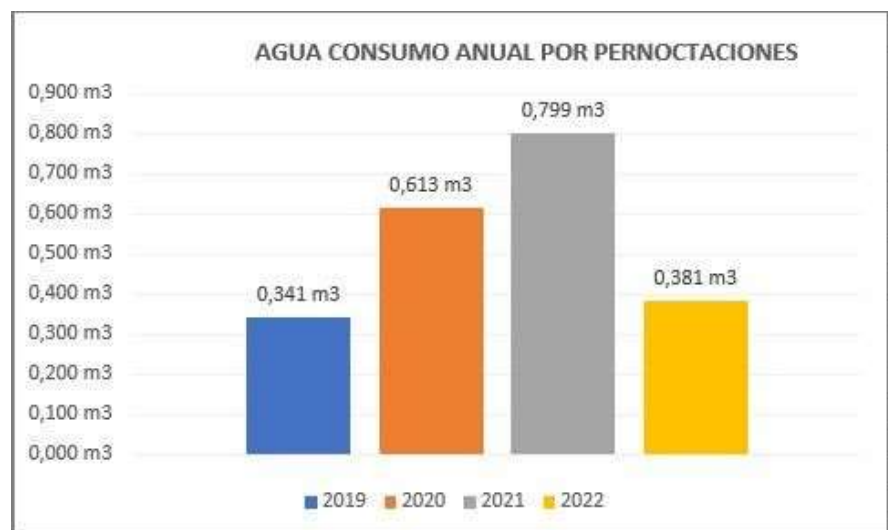
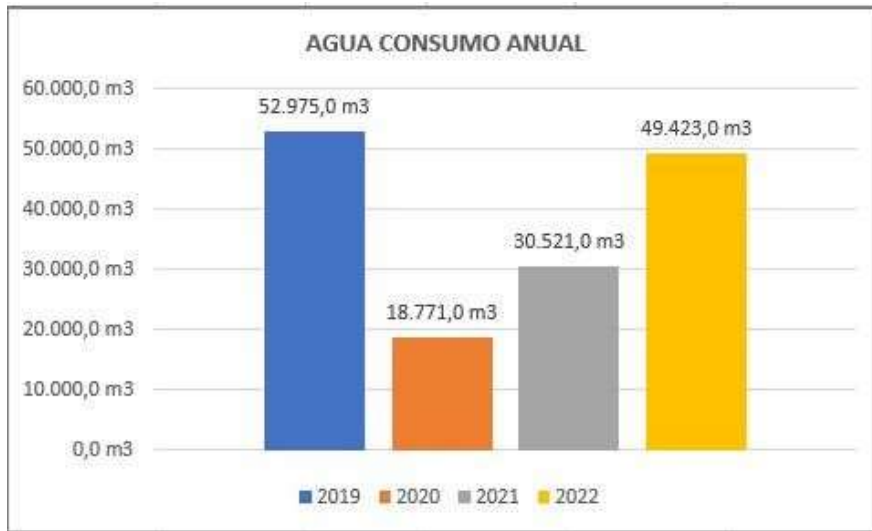
Según los parámetros comparativos de excelencia descritos en la Decisión (UE) del sector turístico 2016 / 611 de 15 de Abril de 2016 , el consumo de energía final total debe ser inferior o igual a 180 KWh/ m² de superficie de suelo calentada o refrigerada al año. Por lo tanto, considerando que el hotel dispone de 22 . 085 metros cuadrados totales construidos, según referencia catastral, si le aplicamos una estimación del 20 % de superficie no climatizada, nos da el resultado de 285,70 KWh/m².

Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir el consumo de gas:

- ✓ Sustitución del sistema de acondicionamiento actual de aire, pasando del calentamiento por caldera al calentamiento por sistema VRV (Volumen de Refrigerante Variable), que consiste en que el mismo gas refrigerante se usa tanto para climatizar en frío como en calor, aprovechando que las habitaciones puedan estar en regímenes distintos (unas en frío y otras en calor), sistema éste mucho más eficiente que el anterior al disponer de un C.O.P. (Coefficient of Performance - Coeficiente de rendimiento) más alto, precisamente por el motivo de reaprovechamiento entre la climatización en modo frío y en modo calor.
- ✓ Reducción del caudal de agua de las duchas fijas de techo en el 100 % de las habitaciones del hotel, pasando de los 40 litros/ minuto a los 9 litros/ minuto, lo que implica la reducción del consumo de gas en el calentamiento de agua del edificio.
- ✓ Apagado del sistema del calentador de toallas durante el periodo de verano.

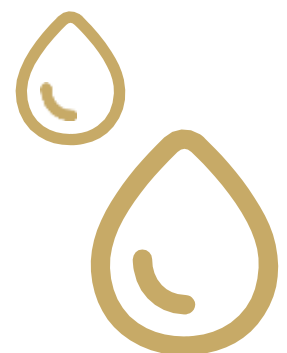
CONSUMO DE RECURSOS - GESTIÓN DEL AGUA

Un aspecto que se evalúa como significativo es el consumo de agua y la consecuente generación de aguas residuales.



Mes	Variación	Variación	Variación
	{19' - 20'}	{20' - 21'}	{21' - 22'}
Enero	-17,9%	180,8%	-44,2%
Febrero	-1,5%	101,5%	-49,8%
Marzo	89,9%	20,2%	-53,4%
Abril		100,0%	-86,3%
Mayo		100,0%	-77,2%
Junio		100,0%	-64,6%
Julio		100,0%	-34,8%
Agosto		100,0%	-69,0%
Septiembre		100,0%	-41,6%
Octubre	94,6%	-9,9%	-39,2%
Noviembre	242,6%	-48,4%	-20,1%
Diciembre	35,7%	66,3%	-38,5%
TOTAL PERNOC.	80,01%	30,28%	-52,27%
TOTAL ABS.	-64,57%	62,60%	61,93%

*Aumento del consumo
*Reducción del consumo



CONSUMO DE RECURSOS - GESTIÓN DEL AGUA



Periodo 2019-2020

Al igual que en los casos de la electricidad y del gas, la incidencia de la pandemia global Covid- 19 , ha desvirtuado totalmente el ratio de consumo/pernoctación.

Periodo 2020-2021

El consumo absoluto de agua, ha aumentado un 62 , 6 % si comparamos 2020 con 2021 . Esto se debe al cierre del hotel durante 6 meses y medio en el 2020 por la pandemia. Este aumento tan importante en valores absolutos, ha repercutido en un aumento también en porcentaje por pernoctación, por la puesta en marcha de instalaciones comunes (cocina, baños hotel, descalcificador, torres de refrigeración, etc..

Periodo 2021-2022

Al igual que con la electricidad, el consumo absoluto de agua se ha visto incrementado en casi un 62 % debido al aumento exponencial de pernoctaciones respecto al año 2021 .

Por el mismo motivo, el consumo por pernoctación ha disminuido en más de un 52 %, asemejándose más al ratio conseguido en el 2 . 019 ; la mayor ocupación de ese año, todavía arroja un valor algo mejor que el conseguido en 2.022.

Según el Indicador Sectorial de comportamiento ambiental y los parámetros comparativos de excelencia para el sector turístico, el índice de consumo de agua debería tender a los 140 litros por pernoctación.



Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir el consumo de agua:



Instalación de grifos automáticos que se activan mediante infrarrojos en cocinas, en baños del restaurante y en las habitaciones adaptadas a personas con diversidad funcional.



Instalación de descargas de doble pulsación en los w. c. de los baños de zonas nobles y en las habitaciones.



Sustitución de 2 lavadoras industriales. (23 kg y 13 kg)



Sustitución de equipos de climatización (en Hall, Bar, terraza restaurante Solc en planta 1 , despachos del sótano 1 º , Fitness, Spa, Bar Dolce Vitae, Vestuarios, Biblioteca, Enfermería, Taller de pintura, Comedor de personal, Lavandería, salas técnicas varias) por equipos de expansión directa, con condensación por aire que evita al 100% el consumo de agua que genera una condensación por agua.



Sustitución de la torres de refrigeración por otras con el circuito secundario cerrado, con purga automática según la conductividad del agua, que sustituye la purga manual de las anteriores torres, ahorrando alrededor de 100 l./h.



Reducción en Cocina Central de un 10 % del consumo de agua, mediante diferentes métodos de trabajo (concienciación de las personas trabajadoras).



Instalación de 9 duchas temporizadas en los vestuarios de personal.



Reducción del caudal de agua de las duchas fijas de techo, pasando de los 40 litros/minuto a los 9 litros/minuto.



Estudio del consumo " real" de dos habitaciones durante un año. Nos permitirá conocer mejor cuál es el consumo que realizan nuestros clientes, en base también a ocupación real de estas dos habitaciones, para poder determinar qué porcentaje supone el consumo en las habitaciones, con respecto al consumo total del hotel.

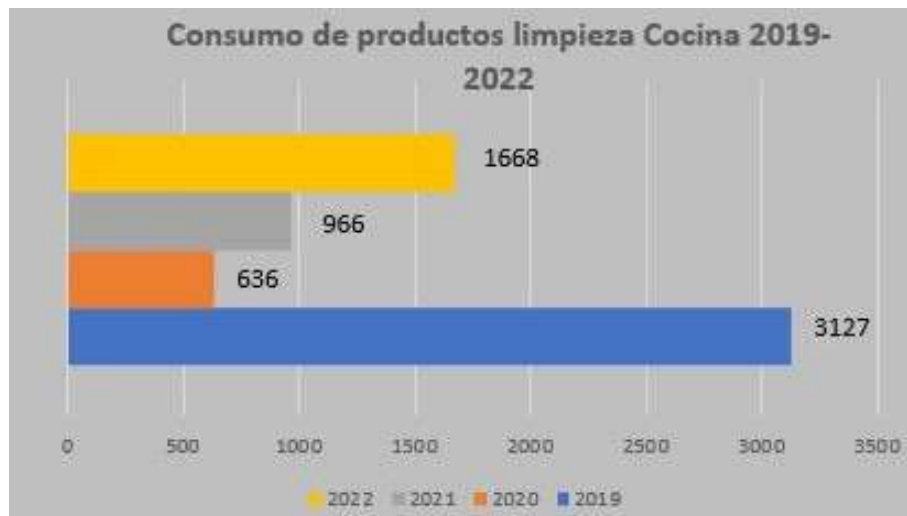


CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

El consumo de materias primas en el hotel es elevado, especialmente en productos de alimentación, bebidas y papel. El consumo mayoritario de productos peligrosos son los de limpieza, los utilizados para el mantenimiento del edificio y los de tratamiento del agua de la piscina. En consecuencia, todos estos productos implican la generación de un importante volumen de residuos de envases y embalajes, cuya recogida selectiva se efectúa con especial atención para llevarse a cabo posteriormente el reciclaje o destrucción externa conveniente.

Cada Responsable de Departamento que mantiene contacto con colaboradores externos, tiene presente los criterios de compra definidos, con el objetivo de seleccionar productos con calidad ambiental positiva, que permitan diferenciar entre productos con más o menos impacto ambiental. Una de las claves del hotel para ofrecer calidad de servicio, consiste en colaborar con proveedores que disponen de sistemas de calidad y/ o medio ambiente certificados/ verificados, asegurando de este modo la entrada en el hotel de materias primas de calidad, ofreciéndose posteriormente garantía de calidad. Este proceso permite desarrollar las actividades de tal modo que el servicio y los productos sean respetuosos con el medio ambiente.

Consumo de productos de limpieza Cocina 2022:



Fuente cálculo consumo Productos Limpieza Cocina: NAVISIÓN



Año	2019	2020	2021	2022
Total Toneladas	3127	636	966	1668
Toneladas/pern.	0,000020107	0,000020776	0,000025284	0,000012868

Periodo 2019-2020

Debido a la incidencia de pandemia global COVID-19, este indicador se ha visto alterado desvirtuando totalmente los consumos del año.

Periodo 2020-2021

Respecto al año anterior, a pesar que las pernoctaciones han aumentado en un 24,8 %, el consumo de productos de limpieza en cocina según los indicadores se ha incrementado pasando de consumir 636 kg a 966 kg.

Periodo 2021-2022

Respecto al año anterior, incremento exponencial de pernoctaciones pasando de 38.206 a 129.628, el consumo de productos de cocina según los indicadores se ha incrementado de 966 kg a 1668 kg.

Consumo de productos de limpieza Pisos 2022:

Periodo 2019-2020

Siguiendo la media de todos los indicadores hasta ahora aquí declarados, tras haber sufrido la pandemia global por COVID- 19 hace que todos los datos se vean alterados.

Periodo 2020-2021

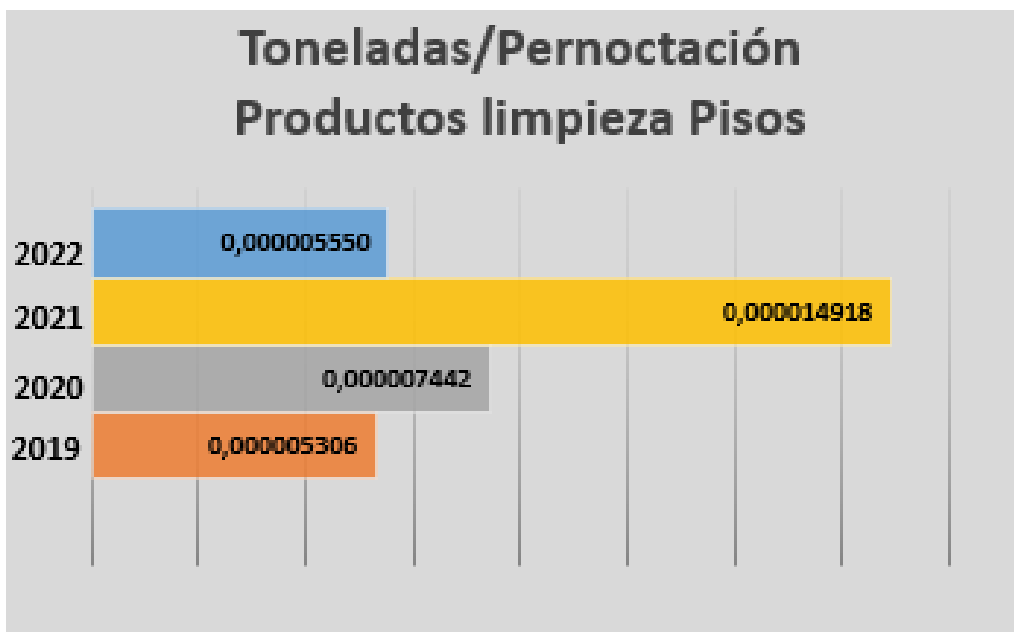
Observamos incremento de pernoctaciones en un 24 , 8 % y de forma proporcional también incremento en el consumo de productos de limpieza en pisos, es importante tener en cuenta que el protocolo de limpieza y desinfección por COVID-19 sigue vigente.

Periodo 2021-2022

Observamos que debido al incremento exponencial de pernoctaciones, se ha reducido el consumo de productos de limpieza en pisos, indicador: toneladas/ pernoctación con el sistema de dosificación vigente.



Año	2019	2020	2021	2022
Total Toneladas	0,825130	0,227805000	0,569940000	0,719420000
Toneladas/pern.	0,000005306	0,000007442	0,000014918	0,000005550



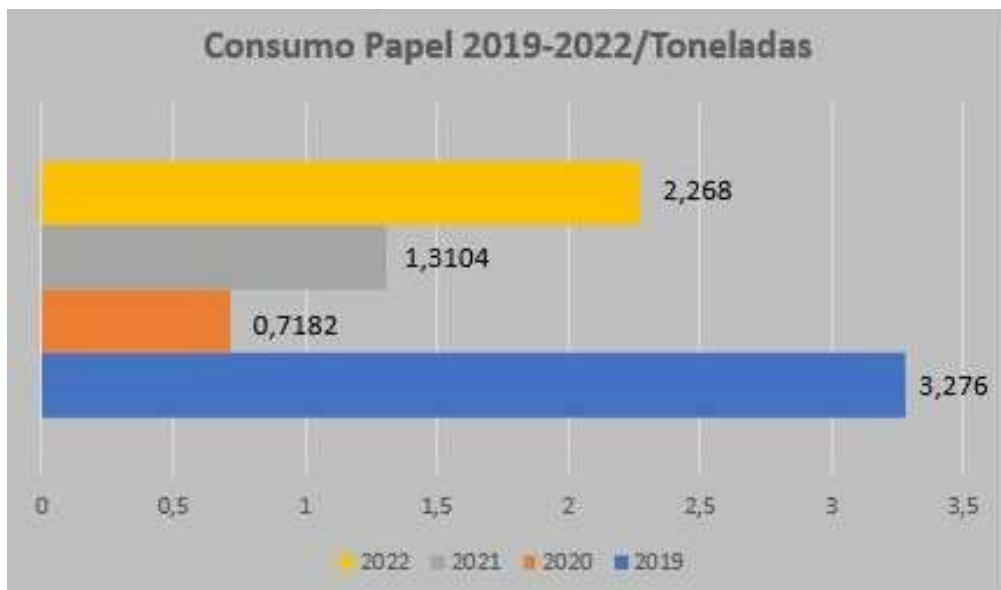
Fuente cálculo consumo Productos Pisos: NAVISIÓN



Consumo de papel de oficina 2019-2022:

	2019	2020	2021	2022
Paquetes de 500 hojas	1300	285	520	900
Total Kilos	3276	718,2	1310	2268
Total Toneladas	3,276	0,7182	1,3104	2,268
Toneladas/pernoctaciones	0.000021065	0.000034298	0.000023461	0.000017496

Fuente cálculo consumo Papel: NAVISIÓN



Durante el año 2019 , se realizaron formaciones para minimizar el impacto ambiental, con sesiones para digitalizar check list e introducir las en el sistema de gestión de calidad Takhys.

En 2020 , igual que en los casos mencionados anteriormente, la incidencia de la pandemia global Covid- 19 , ha desvirtuado totalmente los consumos con un total de 0,7182 Toneladas.

Durante el año 2021 , el consumo de papel en valores absolutos, ha incrementado de 718 ,2 kg a 1310 kg debido a la vuelta a la normalidad (servicio de mensajería, paquetería y correos) y el retorno del 100 % de las personas trabajadoras en las oficinas.

Durante el año 2022 , el consumo de papel en valores absolutos, ha incrementado de 1310 kg a 2268 kg debido al aumento de pernoctaciones. Se sigue trabajando en digitalizar todos los procedimientos diarios departamentales internos y externos.

Para el cálculo del total de kg consumidos en papel de oficina se realizan los siguientes cálculos:

$$1 \text{ pack} = 500 \text{ hojas (21x30 cm)} \text{ a } 630 \text{ cm}^2 = 0,063 \text{ m}^2$$

$$\text{Total de folios consumidos} = 285 \text{ paquetes} \times 500 \text{ hojas} = 142.500 \text{ hojas.}$$

$$\text{M2 total papel} = 0,063 \times 650.000 \text{ hojas} = 8.977$$

$$\text{Total gramos} = 40.950 \times 80 \text{ (g.gramage)} = 718.200$$

$$\text{TOTAL DE KG} = 718.200 / 1000 = 718,20$$

GENERACIÓN DE RESIDUOS

En el hotel está establecido un "Control Operacional y Seguimiento: Gestión de Residuos", en el que queda definida la recogida selectiva de 23 tipos de residuos de los que se generan. Para llevarse a cabo se dispone de contenedores ubicados en las diferentes áreas, identificados mediante pictogramas y bolsas de basura de diferentes colores según el tipo de residuo a depositarse en éstos (clarificando los que son tóxicos e inflamables, así como, los que salen, marcándose con el nombre y dirección del hotel), y de este modo realizar un tratamiento correcto. Con posterioridad, un Gestor Autorizado efectúa la recogida de todos los residuos.



GESTIÓN EXTERNA RESIDUO

GESTOR AUTORIZADO - GES Aerosoles, barnices, baterías, bombillas, cables con plástico, cables sin plástico, cola, disolventes, electrodomésticos, envases de lata con aceite, envases de productos de limpieza, fluorescentes, hardware, hierros, insecticidas, madera (mobiliario), metal, pesticidas, pintura, plástico, resina, textil (en gran volumen). Cápsulas de café, aceite doméstico, medicamentos caducados, balas de cartón, plástico y papel. Basura, orgánico, vidrio, latas y tetrabrik. Trastos viejos, orgánico (de origen mineral). Residuos sanitarios (jeringuillas usadas)

Todo el personal es responsable de proceder en su trabajo diario según las buenas prácticas establecidas para minimizar la generación de residuos. El responsable de Calidad y Medioambiente firma de forma diaria las hojas de seguimiento y recogida como productores vía digital mediante la plataforma SDR "Sistema Documental de Residuos". La recogida se realiza por parte de Gestores Autorizados de Residuos y posteriormente se envía un balance mensual para llevar un claro y eficiente control de los residuos que genera nuestra actividad.

BALANCE GENERACIÓN DE RESIDUOS MÁS SIGNIFICATIVOS											
RESIDUO	2019	KG/PER	2020	KG/PER	2021	KG/PER	2022	KG/PER	VARIACION (19'-20')	VARIACION (20'-21')	VARIACION (21'-22')
Aceite Doméstico	1780	0,0114	330	0,0108	1650	0,0432	2216	0,0171	-0,06	3,01	-0,60
Aerosoles	32	0,0002	0	0,0000	0	0,0000	7	0,0001	-1,00		
RAEE	580	0,0037	174	0,0057	20	0,0005	420	0,0032	0,52	-0,91	5,19
Basura	131267	0,8441	18864	0,6162	50260	1,3155	74101	0,5716	-0,27	1,13	-0,57
Envases de plástico de productos de limpieza, pintura*	482	0,0031	35	0,0011	64	0,0017	340	0,0026	-0,63	0,47	0,57
Fluorescentes*	254	0,0016	41	0,0013	135	0,0035	137	0,0011	-0,18	1,64	-0,70
Hardware	492	0,0032	64	0,0021	191	0,0050	101	0,0008	-0,34	1,39	-0,84
Orgánico	40103	0,2579	11938	0,3900	20622	0,5398	57191	0,4412	0,51	0,38	-0,18
Papel y cartón	31327	0,2014	5137	0,1678	9890	0,2589	21107	0,1628	-0,17	0,54	-0,37
Plástico	2613	0,0168	2954	0,0965	4062	0,1063	9220	0,0711	4,74	0,10	-0,33
Textil (en gran volumen)	5	0,0000	60	0,0020	50	0,0013	600	0,0046	59,96	-0,33	2,54
Trastos viejos	3120	0,0201	120	0,0039	340	0,0089	0	0,0000	-0,80	1,27	-1,00
Vidrio	47991	0,3086	10442	0,3411	15129	0,3960	30512	0,2354	0,11	0,16	-0,41
TOTAL PERNOCTACIONES	260.046	1,6721	50.159	1,6386	102.413	2,6805	195.952	1,5116	-0,81	1,04	0,91

Para el análisis del consumo de residuos más significativos se realiza una comparativa del total de toneladas generadas en cada uno de los periodos establecidos.

Periodo 2019-2020

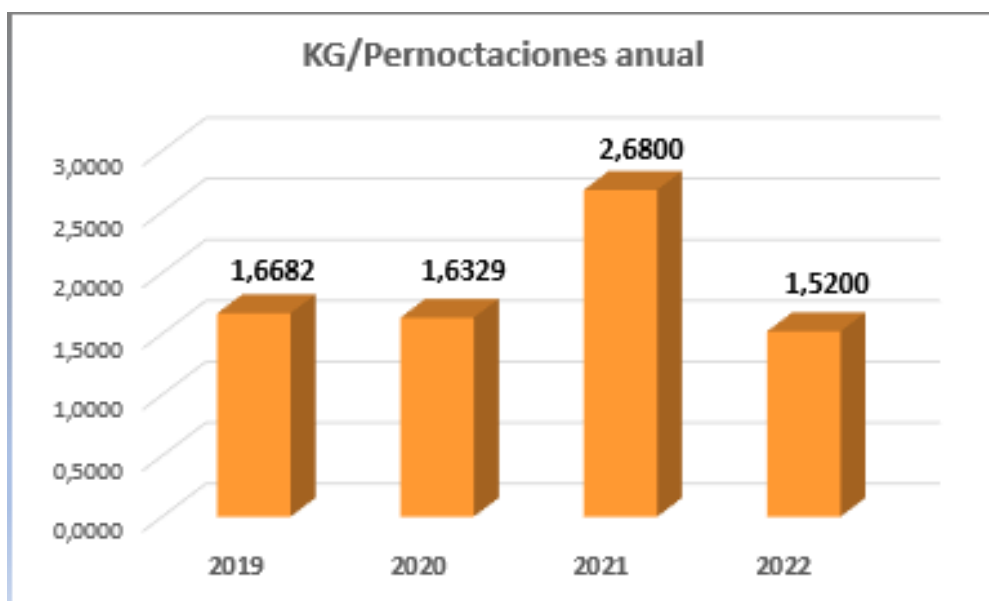
Como en el resto de indicadores, los consumos se han visto alterados por la pandemia global por COVID-19.

Periodo 2020-2021

Observamos que en este periodo la generación de residuos se ha visto incrementada en un 20.5 %, pasando de generar 49,985 Toneladas a 102,393 Tn. Este incremento no es significativo ya que durante el período anterior el Hotel permaneció cerrado 6 meses y medio. Se observa incremento en aceite domestico y basura por la vuelta a la normalidad, incremento en la generación de Hardware por el cambio progresivo de varios equipos informáticos dentro del Hotel, y en los fluorescentes a raíz de su sustitución por led.

Periodo 2021-2022

Observamos que en este periodo la generación de residuos se ha visto incrementada pasando de generar 102,393 a 196,758 Tn. Este incremento está causado principalmente por la situación excepcional de obras que se inician durante el segundo semestre y provocan un aumento de generación de residuos (textil en gran volumen, envases de plástico contaminado por producto de limpieza y pintura y aparatos eléctricos y electrónicos) y un aumento en el número de pernoctaciones que en contrapartida ha hecho disminuir el indicador de comportamiento ambiental de KG/pernoctación anual de 2,68 a 1,52. Siendo el parámetro comparativo de excelencia asociado inferior o igual a 0,6 kg/pernoctación



Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir el consumo de materias primas y generación de residuos:

- ✓ Instalación de un distribuidor de detergente automático para lavandería, que ayuda a reducir la generación de cartón y envases
- ✓ Instalación de un software para la gestión de la Calidad y Medio Ambiente que permite gestionar la documentación de forma informática en lugar de tener que hacerlo en papel. Por lo que se elimina la documentación en papel.
- ✓ Se han planificado y realizado formaciones en prevención y gestión de residuos para todos los departamentos del hotel.
- ✓ Sustitución de impresiones diarias estado del producto para cada proveedor por sistema "sello en albarán".
- ✓ Colaboración con ONG, para la reutilización de los amenities que no se han gastado en su totalidad. (Gel, champú, acondicionador) Para diferentes entidades sociales que se reparten por la provincia.
- ✓ Colaboración con la Fundación AISE para la reutilización de las pastillas de jabón.
- ✓ Colaboración con ONG, para la donación del excedente alimentario a diferentes entidades sociales de la ciudad.
- ✓ Reciclaje de las cápsulas Nespresso. Se recogen las cápsulas de las habitaciones de cliente, así como las utilizadas en los diferentes eventos en el hotel.
- ✓ Participación en el Proyecto " CIRC- Hotel", iniciativa que promueve el Club EMAS con la Agencia Catalana de Residus con el objetivo de trasladar el concepto de economía circular al sector turístico mediante actuaciones prácticas de prevención, reutilización de materiales con el fin de reducir la generación de residuos y encontrar soluciones para la reutilización de materiales dentro del hotel así como con otras organizaciones.
- ✓ En base la nueva Ley de Residuos Ley 7 / 2022 , 8 de Abril, se eliminan todos los productos de un solo uso en todo el Hotel. Además, se sustituye el envase de plástico por vidrio o cartón y se sustituyen los productos monodosis por envases con dosificador en alojamiento y a granel en F&B.

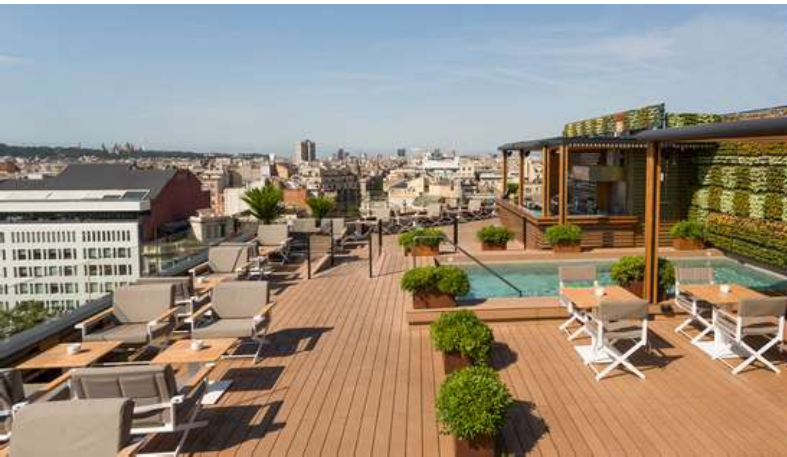




BIODIVERSIDAD

El hotel Majestic está situado sobre suelo urbano en Passeig de Gràcia, ocupando una superficie de 24.740 m² (superficie sellada), de los cuales 177,10 m² (superficie total en el centro orientada a la naturaleza) son jardines verticales que se encuentran en varias partes del hotel: en el patio de la 1ª Pl, en la Royal Penthouse de la 9ª Pl. y en la terraza de la 10ª Pl.

El establecimiento tiene su propia finca en la zona del Maresme, donde se cultivan las verduras que se recogen diariamente para que el comensal las disfrute en el menú. La finca "Can Met" cuenta con 40 hectáreas de terreno de estas, 10 hectáreas son de terreno cultivable y las 30 hectáreas restantes, son de bosque de pino mediterráneo. (superficie total fuera del centro orientada según la naturaleza).

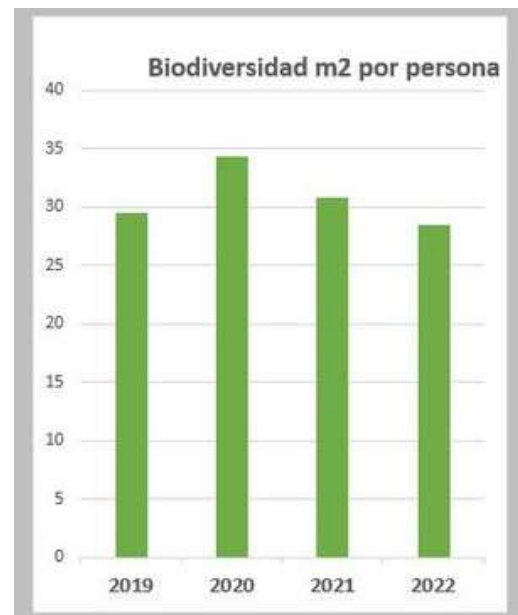


En 2020, debido a la situación de pandemia global, la cifra se redujo a un total de 103 personas trabajadoras aproximadamente durante todo el año. En 2021, se incrementa el número de personas trabajadoras a un total de 184 personas trabajadoras. En 2022, se sigue con la tendencia a incrementar el número de personas trabajadoras hasta 249.

El indicador de biodiversidad se calcula dividiendo los m² de superficie total, entre la suma de ocupación y trabajadores nos muestra que con una ocupación del 100%, en 2020 es de 34,31m²/persona, en 2021 de 30,85m²/persona y en 2022 de 28,53 m²/persona.



Año	2019	2020	2021	2022
Nº Estancias max.día	618	618	618	618
Nº Max trabajadores día	262	103	184	249
m ² edificio	24740	24740	24740	24740





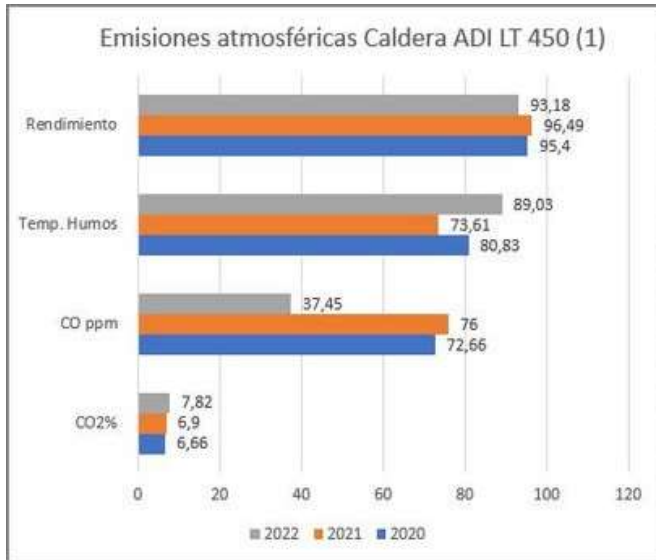
EMISIONES ATMOSFÉRICAS

Los focos de emisión directas a la atmósfera que genera el hotel en condiciones normales son las producidas por el funcionamiento de dos calderas de gas natural (por agua caliente sanitaria y calentamiento de los toalleros de baños), las cocinas y el grupo electrógeno.

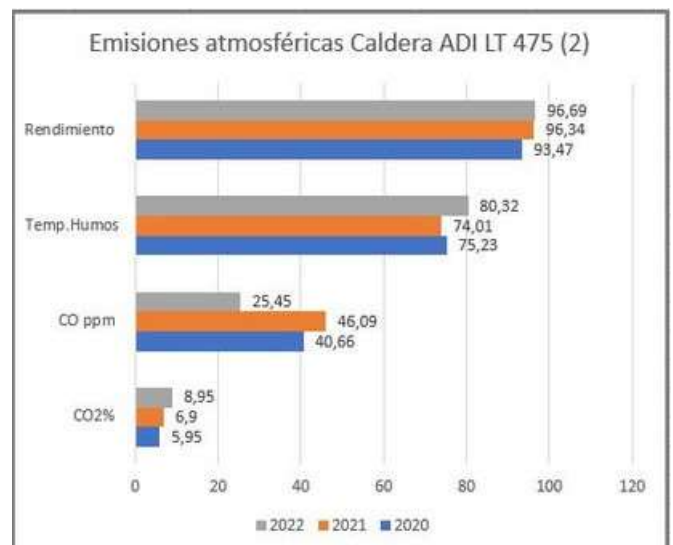
Para evitarse fugas de gases refrigerantes, se realiza un mantenimiento preventivo de todos los equipos y se controlan diariamente las temperaturas de las cámaras frigoríficas y de congelación. Asimismo, periódicamente se efectúa un Registro de Operaciones y Analíticas de Combustión y Rendimiento.

En cuanto a las emisiones indirectas según la " Guía Práctica per al Càlcul d'Emissions de Gasos amb efecte Hivernacle" son la consecuencia de las actividades que provienen de fuentes de las cuales no controlamos directamente, como pueden ser las generadas por los medios de transporte con los que llegan nuestros clientes, los propios trabajadores o los proveedores. Así como las emisiones que puedan generar los proveedores para la fabricación de sus productos.

Seguidamente se detallan los parámetros resultantes de los últimos controles realizados en las emisiones atmosféricas, que muestran ser sensiblemente inferiores a los límites establecidos por la legislación vigente:



PARÁMETROS	REQUISITOS
Rendimiento	> 86%, calderas de condensación > 100%
Temperatura	> 60°C
Monóxido carbono CO ppm	De 0 a 500 ppm
Dióxido carbono CO2 (%)	< 10%



Fuente: Registro de Operaciones y Analíticas de Combustión y Rendimiento realizado por SAVIA

Fuente de Legislación: (Real Decreto 1027/2007 de 20/07/2007) RITE: Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.

Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir las emisiones atmosféricas:

- ✓ Sustitución del 100% de la maquinaria (cámaras de refrigeración del área de restauración y cocina) que usaban gas R12, por equipos nuevos eficientes que usan gases de nueva generación.
- ✓ Eliminación del 100% de los compresores de aire acondicionado que usaban gas freón 22 por equipos eficientes que usan gases de nueva generación.
- ✓ Mejora en el control de la ausencia de fugas de gases refrigerantes en la instalación de climatización de todo el establecimiento.
- ✓ Firma de contrato de mantenimiento de aparatos de refrigeración (frío industrial), con 4 revisiones anuales, con especial atención a la detección de fugas de gases refrigerantes de efecto invernadero.



EMISIONES ANUALES GASES DE DE EFECTO INVERNADERO (GEI)

Dentro de las emisiones directas de GEI, Alcance 1, detallaremos a continuación las emisiones fugitivas, que comprenden las emisiones derivadas de las fugas de gases refrigerantes de los equipos de climatización de las instalaciones y frío industrial durante el período del 2019 al 2022:

Cantidad de gases consumidos	AÑOS	KG	PCA	tCO2
Instalación de clima				
R410a	2019	73,1	1,924	140,644
	2020	102	1,924	196,248
	2021	134	1,924	257,816
	2022	150,4	1,924	289,37
Instalación de aparatos refrigerantes				
R449a	2019	49	1,283	62,867
	2020	59	1,283	75,697
	2021	25	1,283	32,075
	2022	21	1,283	26,943
R513a	2019	4	1,300	5,200
Este gas NO queda contemplado en	2020	3	1,300	3,900
Calculadora de emisiones GEI de la Generalitat	2021	3	1,300	3,900
Es sustituto directo de R-134a, se realiza cálculo	2022	2	1,300	2,600
conversión a tCO2 utilizando el valor de PCA de este gas (HFC-134a)				



NOTA: Para el cálculo de las toneladas de CO2 se ha usado la Calculadora de emisiones de gases con efecto invernadero (GEI) de la "Oficina Catalana del Canvi Climatic" de la Generalitat de Catalunya.



EMISIÓN DE RUIDO

El ruido generado por el hotel en condiciones normales procede de las actividades habituales de los clientes internos y externos, y de la maquinaria instalada. De forma voluntaria se lleva a cabo una analítica de la emisión de ruidos del hotel cada dos años. En la última verificación realizada en el mes de Julio 2021, el resultado obtenido cumple con los valores límite establecidos por la normativa. En la medición realizada entre la actividad en marcha y la actividad parada, el valor medio no incrementa ningún decibelio el valor residual (que es el que produce la zona donde se ubica el hotel).

HORARIO NOCTURNO:

PUNTO	LAeq,RESIDUAL	LAeq,ACT	KF	KT	KI	Laeq,corregido	LAr	LAr, redondeado
N.1	48,2	48,1	0	0	0	N.A	48	48

- Les instal·lacions inspeccionades **COMPLEIXEN** els valors límit establerts per a les mateixes.
- Les instal·lacions inspeccionades **NO COMPLEIXEN** els valors límit establerts per a les mateixes ja que es constata la superació dels valors límits d'immissió establerts segons la OMA.
- No es pot donar CONFORMITAT a les instal·lacions inspeccionades atès que:

Fuente: Informe 08-M08-2-004522 sobre medidas de los niveles de emisión sonora el 23 de julio de 2021.

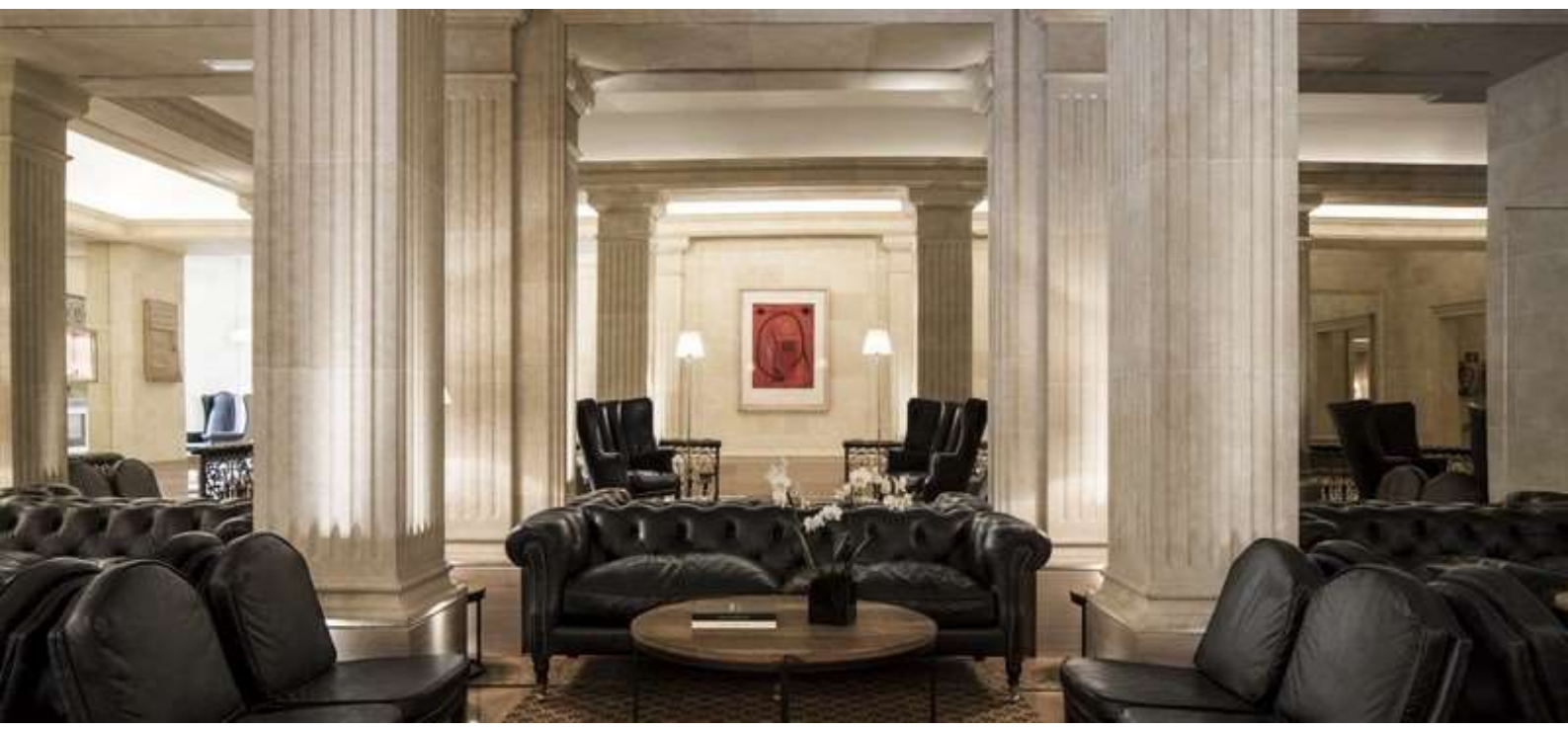


Fuente de legislación:

- Ordenanza del Medi Ambient de Barcelona (OMA) del 2 de maig de 2011.
- Modificació dels mapes estratègics de soroll de l'Annex II.3 del Títol IV sobre contaminació acústica de l'Ordenança de Medi Ambient de Barcelona i dels Annexos II.1, II.4, II.5, II.6, II.7, II.8, II.9, II.10, II.11, II.14, II.15, II.16 del mateix Títol (BOPB de 28.04.2014).

Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir la emisión de ruido:

- ✓ Sustituida toda la carpintería de madera de las habitaciones, por otras de aluminio con rotura de puente térmico, con un aislamiento acústico muy superior a las anteriores.
- ✓ Sustitución de toda la carpintería exterior del Salón Mediterráneo por otra de aluminio con cristales de aislamiento muy superior.
- ✓ Restauración de 2 de las 6 tribunas de la fachada, colocándose cristales con la insonorización máxima que admite la carpintería y cambiando ésta, pasando de madera a una de aluminio, también con gran poder de insonorización con respecto a la anterior.
- ✓ Control voluntario con periodicidad bianual de la emisión de ruido del hotel hacia los vecinos más cercanos mediante una empresa autorizada, con resultado favorable (datos reflejados en apartado anterior).
- ✓ Se controla el volumen de la música del Disc Jockey en las Salas del Salón Mediterráneo y en la terraza Dolce Vitae mediante limitadores homologados.
- ✓ Instalación de un revestimiento insonorizado sobre las torres de refrigeración, para reducir el ruido emitido.
- ✓ Insonorización de todas las máquinas de climatización situadas en el rellano del piso 2ºbis (zona Pasaje de Campos Elíseos)
- ✓ Traslado de condensadores de equipos frigoríficos a una sala insonorizada.
- ✓ Distribuir a departamentos y exponer en las diferentes áreas del hotel de la " Guía de Buenas Prácticas para el Empleado" (ej.: no molestar a compañeros ni especialmente a los clientes, generando el mínimo ruido durante el trabajo diario, y afectando a Servicios Técnicos: no producir molestias a los clientes por el ruido generado por obras, reformas, reparaciones o mantenimiento, etc.).





EMISIÓN DE AGUAS RESIDUALES

Las fuentes de emisión de aguas residuales del hotel en condiciones normales son las siguientes:



Piscina

Restauración

Cocina

Limpieza

Sanitarios

Las aguas residuales vertidas son mayoritariamente equiparables a las domésticas y sanitarias. La única contribución no doméstica es el agua de la piscina y la que proviene de las torres de refrigeración, pero ambas suponen una fracción minoritaria, la mayor parte procede del uso de los sanitarios.

La periodicidad de las analíticas de aguas residuales es anual. En el cuadro siguiente se exponen los parámetros resultantes del control realizado sobre el vertido de las aguas residuales del hotel.

RESULTADO DEL VALOR MEDIO DE LAS MUESTRAS DEL PUNTO DE MUESTREO 1 . PARKING B

Análisis realizado por LABAQUA. Ensayos cubiertos por la acreditación ENAC nº 109/LE285; C/ Dracma, 16-18-Pol. Ind. Las Atalayas 03114 ALICANTE - Tel. 965 10 60 70 - Fax 965 10 60 80; Fecha inicio análisis 17/08/2022.

PARÁMETROS	MÉTODOS	RESULTADOS	UNIDADES	VALORES LÍMITE REGLAMENTO METROPOLITANO
Caracteres Físico-Químicos				
Aceites y grasas	A-F-PE-0005 FTIR	24.2 ± 23%	mg/L	250 mg/L
Amonio	A-F-PE-0019 Volumetría	5.2 ± 25%	mg/L	60 mg/L
Detergentes aniónicos	A-F-PE-0058 SFA	1.00 ± 27%	mg/LSS/L	6 mg/L
Nitrógeno Kjeldahl	A-F-PE-0007 Kjeldahl	18.9 ± 16%	mg/L	90 mg N/L
Aniones				
Cloruros	A-BV-PE-0001 HPLC-Conductividad	158.0 ± 13%	mg/L	2500 mg/L

PARÁMETROS	MÉTODOS	RESULTADOS	UNIDADES	VALORES LÍMITE REGLAMENTO METROPOLITANO
Caracteres Físico-Químicos				
Conductividad a 25°C	Electrometría A-F-PE-0015	778 ± 5%	µS/cm	6000 µS/cm
Demanda Química de Oxígeno	Digestión-Colorimetría A-F-PE-0003	511 ± 25%	mg O ₂ /L	1500 mg O ₂ /L
pH	Electrometría A-A-PE-0010	6.6 ± 0.1	U.pH	6-10 U.pH
Sólidos en suspensión	Gravimetría A-F-PE-0006	121 ± 15%	mg/L	750 mg/L
Toxicidad	PIT-F/0012 Vibrio Fischeri	6.5 ± 14%	U.T	25 equitox
Metales				
Fósforo total	Espectrofotometría Ca-R-PE-0011	3.77 ± 20%	mgP/L	50 mg/L

Fuente: Informe núm. 08-08-M06-1-007340 LABAQUA. del 09/09/2022

Podemos comprobar que los parámetros se encuentran dentro de los valores establecidos. Respecto a los valores límite de las analíticas de aguas residuales, éstos se obtienen del "Reglamento metropolitano de vertido de aguas residuales", 29 de Enero 2019.


http://cido.diba.cat/normativa_local/77482/reglament-metropolita-dabocament-daigaes-residuals-area-metropolitana-de-barcelona

Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para reducir la emisión de aguas residuales:

- ✓ Distribuir a departamentos y exponer en las diferentes áreas del hotel de la "Guía de Buenas Prácticas para el Empleado" (ej.: no se debe tirar ningún residuo sólido al sanitario ni al lavamanos, haciendo uso de pequeños contenedores, utilizar la cantidad mínima imprescindible de ciertos productos detergentes, suavizantes, abrillantadores, disolventes, pinturas, etc, ya que, las sustancias que contienen pueden ser agresivas y afectar a las cañerías y a las depuradoras, etc).
- ✓ Uso de nuevos productos químicos concentrados para la limpieza de pisos.
- ✓ Se han sustituido los productos de limpieza del área de cocina por productos biodegradables.
- ✓ Realización de cursos para capacitar a las personas trabajadoras cómo actuar en caso de "Emergencias ambientales".



IMPACTO VISUAL

El Majestic Hotel & Spa se encuentra situado en el centro urbano de Barcelona, concretamente en el barrio de "l'Eixample". El edificio está totalmente integrado en los edificios de su alrededor, donde la mayor parte son de su misma época, apreciándose también otros de arquitectura moderna, no generando por ello impacto visual, debido a ser acorde a su entorno y además disponemos de la concesión de licencia para el rótulo identificativo en el coronamiento de la fachada, según la Ordenança dels Usos del Paissatge Urbà (expediente 02-N-003-13, en fecha 24/10/2013). 

Acciones más relevantes y recientes implantadas para reducir el impacto visual:

- ✓ Restaurar la fachada del hotel para potenciar el impacto visual positivo.

8. PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE EFECTOS AMBIENTALES EN SITUACIONES ANORMALES Y DE EMERGENCIA

Además de los aspectos ya descritos anteriormente, en el hotel se pueden presentar situaciones extraordinarias como la necesidad de dismantlar algún equipo, maquinaria o mobiliario, o alguna situación de emergencia ambiental. En el caso de equipos, maquinaria, etc., estos se gestionan con gestores de residuos autorizados.

En relación a las situaciones de emergencia, se dispone de un plan de emergencia que contempla diversos tipos de situaciones (incendio, inundación, etc....) y se realizan formaciones a todas las personas trabajadoras y simulacros para asegurar que tenemos la capacidad de prevenir tales situaciones y responder en caso de que se presenten. Por otro lado, se llevan a cabo las necesarias tareas de revisión y mantenimiento de los equipos para la gestión de las emergencias.

Mejora implantada para potenciar la prevención, la seguridad y optimizar la gestión interna de la calidad de servicio:

- ✓ Definir y distribuir a los Componentes del Comité de Calidad y Medio Ambiente el "Listado de Condiciones Adversas a la Calidad y al Medio Ambiente" aprobado por la Dirección General.




9. REQUISITOS LEGALES APLICABLES EN MATERIA DE MEDIO AMBIENTE

El Hotel Majestic, responde de manera eficaz al compromiso de cumplimiento de los requisitos legales. Con este propósito dispone de herramientas para hacer el seguimiento de la normativa y su estado de cumplimiento.

En el periodo que comprende esta declaración ambiental, no se han detectado incumplimientos.

Para ejercer su actividad, el Hotel Majestic dispone de una licencia ambiental (Evaluación del control inicial de Licencia Ambiental 00-2005-0059 en fecha 02/03/2016 según Ley 20 / 2009), y está dado de alta en el registro de turismo de Catalunya (HB-000038) como hotel de Gran Lujo en fecha 12/01/2016.

En el capítulo de resultados ambientales, se hace referencia a algunos de los requisitos legales y normativa que nos aplica; estos se encuentran identificados con el icono 

Aquí añadimos otros de los principales requisitos y acciones que se deben llevar a cabo para asegurar el cumplimiento en materia ambiental:

ENERGÍA

Según las disposiciones contenidas en las diversas normativas como, por ejemplo, el RD 842/2002, el RD 1027/2007, el reglamento de instalaciones térmicas de los edificios (RITE), el RD 919/2006, RD 3275/1982, Decreto 3151/1968, RD 223/2008 entre otros, realizamos:

-Legalización del centro de transformación de Alta Tensión (acta favorable 24/01/2012).

Certificado de inspección inicial de suministro normal de la instalación eléctrica de Baja Tensión (favorable en fecha 18/04/2016).

Certificado de inspección inicial de suministro de emergencia de la instalación eléctrica de Baja Tensión (favorable en fecha 18/04/2016).

-Realizar las inspecciones periódicas de las instalaciones eléctricas:

ALTA TENSIÓN

Certificado de inspección de alta tensión, (trienal), según R. D. 275 / 1982 ; de 9 de diciembre de 2021. Resultado: condicionada. Se dispone de 6 meses para la subsanación de las deficiencias detectadas.

OCA confirmada para 29/03/2023.

BAJA TENSIÓN

Certificado de inspección de baja tensión, (quinquenal), según D. 2413 / 1973 ; de 16 de febrero de 2021. Resultado: condicionada. Revisión: 28/09/2021, Resultado: favorable.

-Mantenerlas correctamente con mantenedores autorizados.

-Optimizar el consumo tanto de energía como de gas.

-Respetar las temperaturas de referencia establecidas por normativa.

-Disponer de la documentación y evidencias correspondientes.

-Mantenerlas correctamente con mantenedores autorizados.

-Optimizar el consumo tanto de energía como de gas.

-Respetar las temperaturas de referencia establecidas por normativa.

-Disponer de la documentación y evidencias correspondientes.



AGUA Y AGUAS RESIDUALES

En base al Reglamento Metropolitano de Aguas Residuales (Texto refundido del 29 de enero de 2019), nos corresponde:

- Optimizar el consumo de agua.
- Mantener correctamente las instalaciones.
- Disponer de la autorización de vertido de aguas residuales.
- Respetar los límites establecidos por el Reglamento metropolitano de aguas. (Permiso otorgado por Àrea Metropolitana de Barcelona en fecha 09 / 06 / 2015 con validez hasta 09/06/2023)
- Evitar el vertido de residuos o sustancias peligrosas.

Analítica 09/09/2022 por Bureau Veritas, valores dentro de los límites legales.

RESIDUOS, PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y ECONOMÍA CIRCULAR

El conjunto de normativa residuos, entre la cual se encuentran la ley 22/2011, la ley 7/2022, el DR 553/2020, el D152/2017, la ley 3/202, entre otras, nos obliga a:

- Estar dados de alta como productores de residuos ante la Agencia de Residuos de Catalunya (P-55231.1)
- Presentar DARI durante el primer trimestre del año. (ejercicio 2022, primera vez)
- Prevenir la generación de residuos y el despilfarro alimentario.
- Segregar y gestionar correctamente los residuos según la jerarquía de residuos.
- Almacenar los residuos de manera que se prevenga cualquier tipo de contaminación.
- Trabajar con transportistas y gestores autorizados por la administración.
- Disponer de la documentación pertinente y conservarla para cualquier inspección.
- Contribuir a un modelo de economía más circular optimizando los recursos.

EMISIONES ATMOSFÉRICAS

Según diversas normativas (por ejemplo, Ley 34/2007, el Real Decreto 100/2011, el RD 1027/2007, los reglamentos 517/2014):

- Disponemos del Certificado de instalación y puesta en marcha de las calderas en fecha 08/01/2001 según Reglamentación de aparatos a presión y sus ITC.
- OCA: 02/07/2018 Frio. Resultado: Favorable. Nivel 1. Próxima : 18/06/2023 climatización.
- OCA: 09/09/2022 Calderas RITE: Resultado: Favorable. Próxima: año 2026.
- Revisamos de forma periódica las instalaciones (térmicas y frigoríficas).
- Mantenemos correctamente las instalaciones con mantenedores autorizados.
- Disponemos de la documentación y evidencias correspondientes.

EMISIÓN DE RUIDO

- Debemos respetar los límites establecidos por la ordenanza municipal y los correspondientes mapas de ruido de la ciudad.
- Evitamos y prevenimos la contaminación acústica.

Además, realizamos de forma voluntaria una sonometría con periodicidad bianual a la que ya hemos hecho referencia en el capítulo de resultados ambientales.

Realizada: 23/07/2021. Resultado: Favorable. Próxima: Abril 2023.



SISTEMAS CONTRA INCENDIOS

En base a la normativa de conraincendios (por ejemplo, el Real Decreto 513 / 2017 , la Resolución EMC/970/2019, entre otras):

- Disponemos del plan de emergencia. Informe de Inspección 23/06/2022. Resultado: condicionado al 21/12/2022. (6 meses)
- Formamos al personal y realizamos simulacros
- Revisamos y mantenemos de forma periódica los dispositivos de contra incendio: Revisión SCI Securitas: 03/02/2022.

LEGIONELA

Teniendo en cuenta el RD 865/2003 y el RD 352/2004.

- Realizamos la notificación de las torres de refrigeración al Ayuntamiento (nº 1 - 2011 - 0478814-1 del 17/10/2011).
- Realizamos el control periódico de las instalaciones.
- Realizamos el mantenimiento y los tratamientos de desinfección pertinentes con una empresa autorizada: certificados de revisiones periódicas (4 y anual)

SEGURIDAD INDUSTRIAL:

ASCENSORES

Nos compete realizar las revisiones y mantenimiento de las instalaciones con empresa autorizada. Las últimas corresponden a:

- Acta de ECA Bureau Veritas con respecto al elevador de clientes, marca Kone, con fecha 02/11/2021, y nº de RAE 1-080009394, con resultado Favorable.
- Acta de ECA Bureau Veritas con respecto al elevador de clientes, marca Kone, con fecha 02/11/2021, y nº de RAE 1-080009393, con resultado Favorable.
- Acta de ECA Bureau Veritas con respecto al elevador de personal, marca Kone, con fecha 18/06/2021, y nº de RAE 1-500008748-R, con resultado Favorable.
- Acta de ECA Bureau Veritas con respecto al elevador de personal, marca Kone, con fecha 02/11/2021, y nº de RAE 1-080118838, con resultado Favorable.
- Acta de ECA Bureau Veritas con respecto al elevador de personal, marca Otis, con fecha 27/03/2023, y nº de RAE 1-990010623-R, con resultado Favorable.
- Acta de ECA Bureau Veritas con respecto al elevador de personal, marca Otis, con fecha 27 / 03 / 2023 , y nº de RAE 1 - 990010622 - J , con resultado Desfavorable con un plazo máximo de 6 meses para la corrección de anomalías detectadas.

INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

En base a la ley 9/2014 y al RD 3099/1977, disponemos de:

- Informe ECA nº08/08/21/1/8NR del 21/12/2011 sobre la instalación frigorífica según Reglamento de Seguridad de Plantas e Instalaciones frigoríficas.
- Inscripción en el Registro de Instalaciones Técnicas de Seguridad Industrial de Cataluña (RITSIC) - (Instalación frigorífica a 13 / 05 / 2 . 019 , según número de inscripción CIF-14-1003362-Q - Cocina principal).
- Inscripción en el Registro de Instalaciones Técnicas de Seguridad Industrial de Cataluña (RITSIC) - (Instalación frigorífica a 13 / 05 / 2 . 019 , según número de inscripción CIF-14-1003359-Q - Cocina Restaurante planta 1ª).

10. FORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Para el Hotel Majestic la formación y el reciclaje del personal es esencial, por ello se detectan las necesidades y se llevan a cabo continuamente aquellas actividades de formación o sensibilización que sean necesarias. Posteriormente, se realiza una evaluación de los resultados de la formación en el marco del seguimiento de la mejora profesional de cada miembro de la plantilla.

A continuación detallamos las formaciones realizadas:

- Primeros auxilios- DEA
- Manipulación de alimentos.
- Simulacro de emergencia
- Extinción de incendios.
- Renovación certificado LEGIONELA.
- Autoliderazgo Camareras de piso.
- Gestión de equipos.
- Seminario DISC.
- Lean Coach.
- Mindfulness
- Escola de l'esquena.
- Idiomas (Inglés, francés, catalán, castellano)
- Butler.
- Intolerancias Alimentarias.
- Barista (cafés).
- WSET (level 1).
- Ascensores.
- AA.CC.
- Formación sistema Scada.
- Sistemas contraincendios.
- Gestión de residuos.
- El Tenedor.
- EXCEL.
- Gestión de quejas.
- Repostería.
- Charla nutrición: alimentación saludable.
- Cosmética Hora sexta.
- NB - linea coccoon.
- Dr. Perricone.
- Atelier Cologne.
- Cosmética Natura Bissé.
- Excelencia en comunicación (no verbal).
- Excelencia y elegancia comunicativa.
- Simulacro de emergencia ambiental.



Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para la capacitación de las personas trabajadoras:

- ✓ La directora de RRHH entrega copia del "Manual de Bienvenida" controlada a todas las nuevas incorporaciones (tanto personal contratado, como alumnos en prácticas), así como los riesgos específicos de cada puesto de trabajo.
- ✓ Se realizan sesiones de Inducción y cross training a todo el personal en plantilla como a la nueva incorporación.

Acciones más relevantes de los últimos tres años, implantadas para la comunicación ambiental externa:

- ✓ Transmitir en toda comunicación externa, inclusive campañas publicitarias el mantenimiento de los Sistemas de Gestión Ambientales en el hotel; así como, entregar material publicitario en Ferias Nacionales e Internacionales del sector turístico-hotelero, en cuya organización participe el Majestic Hotel & Spa.
- ✓ Atender a todas las comunicaciones externas recibidas, interesadas en recibir información sobre los sistemas certificados/verificados en el hotel.
- ✓ Dirigir visitas guiadas por el hotel a las escuelas u otros entes interesados en conocer las actividades que realiza el hotel en gestión de Calidad y Medio Ambiente.

Acciones más relevantes de los últimos tres años, para la comunicación ambiental interna (hacia clientes y externos)

- ✓ Informar al cliente externo sobre la implantación del Sistema de Gestión Ambiental, mediante el "Directorio de Servicios", código QR que dispone en la habitación, en el que consta un apartado de Calidad y Medio Ambiente, que incluye la "Política de Calidad y Medio Ambiente".
- ✓ Ofrecer vía de comunicación interna y externa a través del e-mail coordinacion.calidad@hotelmajestic.es del Departamento de Calidad y Medio Ambiente para que el cliente interno y externo, colaborador externo y otras partes interesadas demanden o consulten información sobre los Sistemas de Gestión de la Calidad y Medio Ambiente certificados.
- ✓ Insertar en la web de Majestic Hotel & Spa www.hotelmajestic.es, apartado de Calidad y Medio Ambiente, permitiendo mejorar la comunicación ambiental externa.
- ✓ Organizar sesiones periódicas formativas y sensibilizadoras al cliente interno, con ponente interno(cliente interno) y/o externo.



POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

*Primer y único hotel en España de 5*GL con los sistemas de gestión certificados ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y EMAS*



Certificado ISO 9001:2015	+
Reglamento EMAS	+
Certificado ISO 14001:2015	+
Manual de Calidad y Medio Ambiente Majestic Hotel & Spa	
Declaración Ambiental Majestic Hotel & Spa	

Buenas prácticas para el cliente

Para continuar con la sensibilización ambiental, se han diseñado unas tarjetas en las que invitamos a los clientes a reducir juntos el impacto ambiental durante su estancia. En esta tarjeta indicamos el rango de temperatura ideal, así como hacernos saber si desea conservar su ropa de cama y baño a lo largo de su estancia o bien prefiere un cambio diario.



A continuación, se presenta una imagen del tarjetón informativo que encontramos en castellano e inglés.

AYÚDENOS A PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

En Majestic Hotel & Spa Barcelona tenemos el objetivo de promover la sostenibilidad y contribuir a frenar el cambio climático. A través de pequeñas acciones, le invitamos a juntos reducir el impacto de nuestra huella ecológica:

- Manteniendo la temperatura de la habitación a 23°C
- Colgando aquellas toallas que desee reutilizar, mientras que las depositadas en la bañera serán cambiadas.
- Colocando esta tarjeta sobre la cama cuando desee que las sábanas se cambien.

Gracias por ayudarnos a cuidar nuestro planeta

HELP US TO PROTECT THE ENVIRONMENT

At Majestic Hotel & Spa Barcelona we aim to promote sustainability and help curb climate change. We invite you to reduce the impact of our ecological footprint together through small actions:

- Maintaining the room temperature to 23°C.
- Hanging the towels you want to reuse, while those placed in the bathtub will be changed.
- Placing this card on the bed when you want the sheets changed.

Thank you for helping us take care of our planet



REUTILIZAR Y REDUCIR

Con esta acción usted colabora con el hotel en la preservación del medio ambiente:

- ♻️ Reducir el uso de productos químicos
- 💧 Reducir el consumo de agua
- ⚡ Reducir el consumo de electricidad
- ♻️ Reciclar

Gracias por ayudarnos a respetar el medio ambiente

REUSE AND REDUCE

With this initiative you are helping the hotel to protect the environment by:

- ♻️ Reducing the use of chemical products
- 💧 Reducing the use of water
- ⚡ Reducing the use of electricity
- ♻️ Recycling

Thank you for helping us to protect the environment





11. VERIFICACIÓN DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL

La presente declaración correspondiente al período 2022 ha sido validada por la entidad acreditada por ENAC "OCA GLOBAL" con el número de verificador ES-V-0018.

La próxima verificación y validación se revisará en 2024 y cubrirá el período enero - diciembre del año 2023, para que coincida con el año natural.

12. VALIDEZ DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL

La presente Declaración tiene una validez de 1 año desde el momento de su validación y aprobación por el verificador.

El presente documento ha sido:

Aprobado por:

Sr. Pascal Billard
Director General
MAJESTIC HOTEL & SPA
Fecha:

Elaborado por:

Sra. Gemma Guix
Responsable de Calidad y
Medio Ambiente
MAJESTIC HOTEL & SPA
Fecha:

*Verificado el SGA y Validada la
Declaración Ambiental:*

Fecha: 3/08/2023

Francisco Fuster Molines
Director Técnico de Certificación
OCA GLOBAL