

# DECLARACIÓN AMBIENTAL

## Hotel Santo Tomás



Datos Octubre 2009-Septiembre 2010

Elaborado Octubre 2010



## ÍNDICE

<b>1</b>	<b><u>PRÓLOGO.</u></b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b><u>PRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.</u></b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b><u>POLÍTICA AMBIENTAL</u></b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b><u>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</u></b>	<b>6</b>
4.1	ESTRUCTURA DEL SISTEMA	6
4.2	DOCUMENTACIÓN, MANUAL SGI	6
4.3	ESTRUCTURA Y RESPONSABILIDADES	7
<b>5</b>	<b><u>ASPECTOS AMBIENTALES</u></b>	<b>8</b>
<b>6</b>	<b><u>EMISIONES A LA ATMÓSFERA.</u></b>	<b>10</b>
6.1	EMISIONES PRODUCIDAS POR LA CALDERA	10
6.2	EMISIONES PRODUCIDAS POR LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN.	11
6.3	EMISIONES DE RUIDO	11
<b>7</b>	<b><u>CONSUMO DE ENERGÍA.</u></b>	<b>13</b>
7.1	ELECTRICIDAD	13
7.2	GAS PROPANO.	15
7.3	CONSUMO DE GASOIL	16
<b>8</b>	<b><u>AGUA</u></b>	<b>18</b>
8.1	CONSUMO DE AGUA	18
8.2	CONTROLES Y ANALÍTICAS	20
<b>9</b>	<b><u>CONSUMO DE PRODUCTOS Y SUSTANCIAS.</u></b>	<b>23</b>
<b>10</b>	<b><u>GENERACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS</u></b>	<b>24</b>
<b>11</b>	<b><u>RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES</u></b>	<b>25</b>
<b>12</b>	<b><u>OBJETIVOS Y METAS</u></b>	<b>26</b>
12.1	VALORACIÓN CONSECUCIÓN OBJETIVOS 2009	26
12.2	PROGRAMA AMBIENTAL-OBJETIVOS Y METAS 2010	28
<b>13</b>	<b><u>VALIDACIÓN DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL.</u></b>	<b>31</b>
<b>14</b>	<b><u>CONTROL DE FIRMAS</u></b>	<b>31</b>

## 1 PRÓLOGO.

El Hotel Santo Tomás manifiesta su compromiso con el medio ambiente, mediante el mantenimiento de un sistema de gestión ambiental, integrado en el sistema de gestión definido de forma corporativa para todos los establecimientos pertenecientes a SET HOTELS.

Todos los establecimientos disponen de un sistema de gestión de la calidad y el medio ambiente basado en las normas ISO 9001:2008 e ISO 14.001:2004.

Además, el Hotel Santo Tomás, desde el año 2003, dispone de la verificación de su sistema de gestión ambiental siguiendo las directrices establecidas en el Reglamento CE 761/2001 (EMAS). Aunque ya se ha publicado la nueva versión del EMAS (Reglamento 1221/2009), nuestra organización, al no haber finalizado todavía el ciclo de 3 años de verificación, todavía presenta este informe ambiental conforme a la anterior versión del Reglamento, acogiéndose a la disposición transitoria que contempla la nueva versión

El Reglamento EMAS permite que las organizaciones se adhieran con carácter voluntario a un Sistema Comunitario de Gestión y Auditoría Ambientales. Tanto el Reglamento como la Norma ISO 14001 pretenden controlar y reducir los aspectos ambientales que se derivan de las actividades propias del hotel, planteando mejoras ambientales en sus instalaciones y servicios.

El principal objetivo de la parte ambiental de nuestro sistema integrado de gestión es identificar, controlar y prevenir o reducir los impactos que nuestra actividad puede ocasionar sobre el medio ambiente y por tanto participar del concepto de "turismo sostenible". Ello implica un compromiso de mejora continua en el servicio hacia los clientes con el máximo respeto hacia el entorno.

Los datos que se incluyen en esta Declaración Ambiental hacen referencia a la información disponible de los años 2008, 2009 y 2010. Se incluye también la información sobre analíticas realizadas en el presente año 2010. Igualmente se presentan los aspectos ambientales significativos y los objetivos para esta temporada 2010, así como una valoración de la consecución de los objetivos de la temporada anterior.



Avelina Capó

Directora Hotel Santo Tomás



## 2 PRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

Nombre del establecimiento	Hotel Santo Tomás
Actividad empresarial:	Turismo- Hostelería
Empresa	Set Hotels, S.L.
Dirección	Urbanización Santo Tomás Avda. Principal, s/n Playa de Santo Tomás 07749 Es Migjorn Gran (Menorca)
Teléfono	34 (9) 71 370 025
Fax	34 (9) 71 370 204
Correo electrónico	<a href="mailto:santotomas@sethotels.com">santotomas@sethotels.com</a>
Directora Hotel	Avelina Capó
Coordinadora de Sistemas (Responsable de Medio Ambiente)	Maria Florit

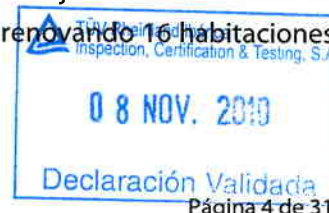
El Hotel Santo Tomás está ubicado en la Playa de Santo Tomás, al sur de la isla de Menorca, y pertenece al término municipal de Es Migjorn Gran. Fue inaugurado en el año 1966, y desde 1999 forma parte de la cadena hotelera SET HOTELS.

Cuenta con 85 habitaciones, repartidas en cinco plantas, y ofrece los servicios de snack bar, restaurante, bar, piscina y la zona de spa. En cuanto a superficie, el establecimiento ocupa 11.000 m<sup>2</sup> (5.000 m<sup>2</sup> de zona edificada y 6.000 m<sup>2</sup> de jardín, incluyendo terraza y piscina).

La clientela del hotel es bastante homogénea, y se compone principalmente de huéspedes británicos y alemanes que nos visitan durante los seis meses que tenemos las puertas abiertas.

La plantilla del Hotel Santo Tomás está formada por 53 personas, que cuidan con esmero del cliente y mantienen las instalaciones en perfecto estado de uso para su disfrute.

El Hotel ha pasado por diversas reformas desde su adquisición, a fin de mejorar las instalaciones: En el año 2000, se reubicó el comedor, la cocina y la recepción, creando zonas más amplias y cómodas para el cliente. En el año 2001 se inauguró la zona spa, que consta actualmente de piscina climatizada, centro de belleza, gimnasio, sauna y baño turco. En invierno de 2005 se reformaron 22 cuartos de baño, y en invierno 2006 se reformaron 9 cuartos de baño. En 2008 se renovaron y redecoraron 42 habitaciones, utilizando materiales y elementos más modernos, dentro del proceso de mejora constante de las instalaciones. En 2009 se continuó con la reforma inicializada el año anterior renovando 16 habitaciones más con sus respectivos baños.



### 3 POLÍTICA AMBIENTAL

*Desde el año 2003 hasta el año 2007, el Hotel Santo Tomás disponía de una Política Ambiental específica ya que SET HOTELS únicamente disponía de dos establecimientos con distintivos ambientales.*

*A partir del año 2008, con la integración del medio ambiente en las sistemáticas de gestión de todos los establecimientos de la Cadena, se unificó la política de calidad y la de medio ambiente en un único documento, la Filosofía de Empresa, que se incluye a continuación*

#### FILOSOFÍA DE EMPRESA

Set Hotels S.L es una empresa hotelera creada en 1995 desde un grupo familiar de empresas vinculadas al sector turístico con sede en Menorca cuyo origen se remonta a 1963. Actualmente la empresa explota ocho establecimientos situados en Menorca y en la Costa de la Luz (Huelva) y cuenta con más de 350 trabajadores. Somos una empresa dinámica en constante evolución, y desde nuestros inicios sabemos que para conseguir un alto grado de satisfacción de nuestros clientes debemos conseguir un elevado estándar de calidad para nuestros establecimientos. La filosofía de la empresa esta claramente orientada a cumplir con los objetivos que periódicamente marca la Dirección tanto en relación a las instalaciones como al servicio que ofrecemos. Sabemos que invertir en calidad, teniendo en cuenta el respeto al medio ambiente, es invertir en nuestro futuro. Para conseguirlo tratamos que todo nuestro equipo humano, en un marco de constante mejora, trabaje con estas premisas:

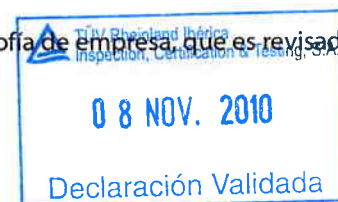
- La optimización de los procesos de trabajo y el producto para lograr satisfacer al cliente incluso por encima de sus expectativas.
- La estandarización del servicio que se presta en todos los establecimientos de la cadena para que todos nuestros clientes obtengan un alto grado de satisfacción independientemente del establecimiento elegido para sus estancias.
- La identificación y adopción de estrategias dirigidas hacia la fidelización de nuestros clientes.
- El exhaustivo control de los impactos que nuestra actividad genera en el entorno. Gestionamos nuestros residuos y prevenimos la contaminación de modo eficiente. Involucramos a nuestro personal y nuestros proveedores en la gestión del medio ambiente.
- El cumplimiento de todas las normativas que regulan nuestra actividad. Velamos por el cumplimiento en nuestros establecimientos de todos los requisitos que exige la legislación turística, ambiental, sanitaria, laboral, sobre protección de datos. Desarrollamos nuestra actividad con garantías para la seguridad y salud de nuestros trabajadores y clientes para lo que disponen de recursos técnicos, humanos y económicos suficientes.

La Dirección de Set Hotels propone anualmente objetivos para desplegar esta filosofía de empresa, que es revisada periódicamente para su continua adecuación.



Francisco Mercadal- Director General

Urb. Santo Tomás, -Es Migjorn Gran. Menorca



Enero 2010

## 4 SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

### 4.1 ESTRUCTURA DEL SISTEMA

Para asegurar que nuestros servicios son conformes con los requisitos del cliente, teniendo en cuenta la influencia de nuestras actividades sobre el medio ambiente, SET HOTELS ha establecido, documentado e implantado, en todos sus establecimientos y en la Oficina Central, un Sistema de Gestión siguiendo los requisitos de las normas internacionales ISO 9001 e ISO 14001, así como –para el caso del Hotel Santo Tomás- los criterios del Reglamento Europeo EMAS.

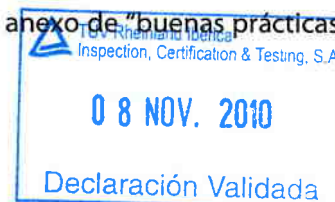
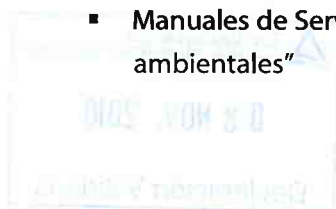
El Sistema de Gestión Ambiental es un instrumento voluntario que permite al Hotel Santo Tomás gestionar su comportamiento ambiental en base a tres pilares fundamentales:

- El cumplimiento de la normativa ambiental vigente,
- La mejora continua.
- La implicación de todas las partes interesadas (empleados, clientes, administración pública, proveedores, etc.).

### 4.2 DOCUMENTACIÓN, MANUAL SGI

Los elementos del Sistema de Gestión Integrado se describen en el Manual de Gestión, que sirve como referencia permanente al personal de la empresa para la planificación, y mantenimiento del Sistema Integrado de Gestión. Asimismo se dispone de otros documentos (procedimientos, instrucciones de trabajo y registros) que informan más en detalle sobre las herramientas y el funcionamiento del Sistema:

- **Procedimientos Estratégicos**, entre los que se incluyen los referidos a la planificación de objetivos o la revisión del sistema por Dirección
- **Procedimientos de Soporte**, que desarrollan aspectos tales como la gestión de documentos y registros, comunicación, prevención y actuación ante emergencias ambientales, registro de no conformidades y planteamiento de acciones correctivas o preventivas o actualización de requisitos legales
- **Manuales de Servicio**, uno para cada departamento, que incluyen un anexo de "buenas prácticas ambientales"



#### 4.3 ESTRUCTURA Y RESPONSABILIDADES

La distribución de responsabilidades en el Hotel Santo Tomás se muestra en la siguiente tabla:

ÁREA	RESPONSABLE
Dirección	Avelina Capó
Responsable de Sistemas	Maria Florit
Mantenimiento	Miguel Casalí
Recepción	Pere Sales
Pisos	Maria Luisa dos Santos
Restaurante	Juan Ramón Martí
Cocina	Martín Acebes

La Directora del Hotel Santo Tomás es la máxima responsable del Sistema Integrado de Gestión en el establecimiento. Con la colaboración de la Responsable de Sistemas de SET HOTELS, tienen las funciones de:

- Asegurar que los requisitos del sistema de gestión están establecidos, implantados y mantenidos al día de acuerdo con la normas UNE-EN- ISO-14001:2004 y con el Reglamento CE 761/2001 (EMAS)
- Informar del funcionamiento del Sistema a la Dirección General de la Cadena, para su revisión encaminada hacia la mejora continua

Para un desarrollo adecuado de la Política, la Dirección se apoya en los Jefes de Departamento, para coordinar las actividades ambientales y colaborar en la buena marcha del Sistema en las operaciones del hotel. Mensualmente, como mínimo, se efectúan reuniones entre Dirección y Jefes de Departamento

Los temas a tratar pueden variar, pero existen contenidos fijos en cada reunión:

- Revisión del acta anterior y sus acuerdos
- Revisión de las acciones correctivas y preventivas (realizadas y pendientes)
- Revisión de las acciones del programa de objetivos y la evolución de los indicadores, cuando procede.
- Comentarios y análisis sobre quejas y sugerencias, internas y externas.

Las responsabilidades de los diferentes miembros de la plantilla se encuentran definidas en los procedimientos del Sistema y en los Manuales de servicio de cada departamento.



## 5 ASPECTOS AMBIENTALES

Los aspectos ambientales (actividades que realiza nuestro establecimiento que tienen o pueden tener influencia sobre el medio ambiente) se dividen en aspectos derivados de situaciones normales, anormales y aquellas que corresponden a accidentes ambientales, catalogadas como “emergencias”.

Además se tiene en cuenta la distinción entre:

- **Aspectos Directos:** actividades sobre las que la organización tiene el control de su gestión
- **Aspectos Indirectos:** actividades sobre las que la empresa no tiene el pleno control sobre su gestión, aunque puede influir en ella. Corresponden principalmente a aspectos relacionados con proveedores, subcontratistas, personal del propio establecimiento o clientes, por ejemplo.

Los aspectos ambientales identificados durante el año 2010 en el hotel Santo Tomás son los siguientes:

- **EMISIONES** que pueden generar contaminación atmosférica, contaminación acústica, efectos sobre la capa de ozono, emisiones de calor u olores. Corresponden a esta categoría actividades tales como el ruido generado por la animación interior del Hotel, el funcionamiento de la caldera, posibles fugas de gas refrigerante o GLP –en cocina-, presencia de legionela, o incendio.
- **GENERACIÓN DE RESIDUOS.** Aspectos correspondientes a esta categoría son los siguientes:
  - Generación de residuos urbanos: papel y cartón, vidrio, materia orgánica y envases ligeros.
  - Residuos banales. Aceites y grasas del decantador.
  - Generación de residuos peligrosos: material absorbente contaminado, envases vacíos contaminados plásticos y metálicos, fluorescentes y bombillas de bajo consumo, restos de pintura, aerosoles, pilas de botón y bastón, residuos eléctricos y electrónicos, baterías de Ni-Cd.
  - Otros residuos: Aceites vegetales usados de cocina, medicamentos caducados, tóners y tintas, mobiliario, lencería y maquinaria obsoleta, escombros por obras mayores.
- **CONSUMO DE RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS.** Aspectos de esta categoría: Energía eléctrica, gasoil, propano, agua de red, fuga de agua, consumo de materias primas, consumo de productos químicos, agua por incendio.
- **VERTIDOS Y DERRAMES** Aspectos de esta categoría: Aguas residuales, derrame de gasoil al suelo, vertido de productos químicos o peligrosos al suelo, vertidos en caso de incendio, vertido de aceite vegetal usado al alcantarillado, vertido de agua por incendio.

Para establecer qué aspectos ambientales se consideran significativos se consideran diferentes criterios:

- Frecuencia con la que tiene lugar cada aspecto ambiental
- Gravedad del impacto ambiental producido
- Existencia de legislación al respecto
- Oportunidades de mejora para reducir el impacto ambiental
- Magnitud, correspondiente a la comparativa entre indicadores de los años anteriores (en el caso de consumos y generación de residuos) o respecto al valor obtenido en mediciones para comprobar el cumplimiento de la normativa (en el caso de emisiones y generación de aguas residuales)

Una vez calculados los diferentes valores, la “significancia” de cada aspecto en situaciones normales o anormales se obtienen multiplicando cada uno de los valores. Todos aquellos aspectos ambientales que son derivados de situaciones de emergencia o accidentales son considerados como aspectos ambientales significativos, sin necesidad de aplicar los criterios de puntuación. Después de aplicar estos criterios, el resultado se refleja en la siguiente tabla:

Aspecto	Área / Departamento / Actividad	D / I	Condiciones Funcionamiento	Puntuación
Consumo gasoil	Calderas (general)	D/I	CN	240
Consumo energía eléctrica	General	D/I	CN	135
Generación de residuo: Envases vacíos plásticos + metálicos	General	D	CN	96
Consumo agua red	General	D/I	CN	90
Consumo gas propano	General	D	CN	72
Generación de residuo: pilas	Mantenimiento	D	CN	72
fuga de agua	General	D	E	*
residuos por incendio	General	D	E	*
Fugas de CFC/HCFC	General	D	E	*
Fuga de gas	General	D	E	*
Legionela	General	D	E	*
Incendio	General	D	E	*
derrame de gasoil/aceite al suelo	Mantenimiento/Vehículo	D	E	*
vertido de productos químicos o peligrosos al alcantarillado	General	D	E	*
derrame de productos químicos o peligrosos al suelo	General	D	E	*
vertidos en caso de incendio	General	D	E	*
vertido de aceite vegetal usado al alcantarillado	Cocina	D	E	*
agua por incendio	General	D	E	*

Actualizado: febrero 2010

D: directo

I: indirecto

CN: condición normal

E: Emergencia

(\*) Como ya se ha comentado, los aspectos ambientales en condiciones de emergencia no se puntúan, considerándose todos ellos como significativos.



## 6 EMISIONES A LA ATMÓSFERA.

### 6.1 EMISIONES PRODUCIDAS POR LA CALDERA

Las emisiones a la atmósfera son producidas principalmente por la utilización de una caldera de gasoil para agua caliente, la cual es un foco de emisiones de gases contaminantes.

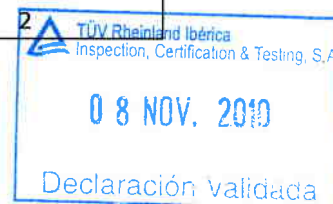
Para minimizar el impacto de esta actividad se realiza mensualmente un control de las emisiones de combustión de la caldera para comprobar si son adecuadas, controlando los parámetros más importantes. Se realiza por parte de mantenedor autorizado, siguiendo las directrices establecidas en el Reglamento de Instalaciones Térmicas en la Edificación (RITE). Resultados 2010:

Parámetro	Unidad	Medida	Medida	Medida	Medida	Medida	Límites normativos
		14/04/2010	04/05/2010	01/06/2010	06/07/2010	02/08/2010	
O <sub>2</sub>	%	5,6	5,4	5,7	5,6	5,3	--
CO	ppm	56	55	61	54	67	1445
CO <sub>2</sub>	%	11,4	11,5	11,3	11,4	11,6	--
Tgas	°C	146,3	140,0	136,0	144,1	130,7	--
Opacidad	E. Barcharach	1	0	1	1	0	2

Asimismo cada 5 años se realiza un control por parte de una OCA (Organismo de Control Autorizado), que se suma a los que realiza el mantenedor, y que aseguran la eficiencia de la caldera y el cumplimiento legal del Decreto 833/75, que regula la emisión de contaminantes a la atmósfera y que desarrolla la Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmosfera.

Los últimos resultados del análisis de emisiones a la atmósfera de la caldera de gasóleo realizados el 23.07.08 por la empresa TÜV RHEINLAND son los siguientes:

Parámetro	Unidad	Medida	Límites normativos
O <sub>2</sub>	%	15,5	--
CO	Ppm	15	1445
CO <sub>2</sub>	%	4	--
Tgas	°C	130	--
NOx	Ppm	23	--
SO <sub>2</sub>	Mg/m <sup>3</sup> N	91,5	1.700
Opacidad	E. Bacharach	0	



## 6.2 EMISIONES PRODUCIDAS POR LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN.

Los principales equipos que pueden generar fugas se encuentran en el área de alojamiento y zonas nobles (aire acondicionado) y cocina (cámaras de mantenimiento y congelación), aunque el departamento de bares también cuenta con botelleros y cámaras que están inventariados.

Se realizan las revisiones periódicas indicadas por la normativa europea para controlar las posibles fugas en estos equipos a fin de minimizar las emisiones de HCFC's y HFC's a la atmósfera. A la hora de instalar nuevos equipos estos ya contienen gases que no contribuyen al efecto invernadero o al deterioro de la capa de ozono, como puedan ser el R404A o el R134A.

En caso de producirse avería de compresor o fuga de gas HCFC's (con efecto sobre la capa de ozono) que hubiera en las máquinas refrigerantes de propiedad del hotel, la empresa mantenedora pasará directamente a un gas alternativo o, en su caso, a la sustitución del equipo. Este control se lleva de manera documental para asegurar así una buena gestión de estos problemas. En el caso de equipos propiedad de proveedores, se procede directamente al cambio del mismo.

Durante el año 2010 no se han producido fugas de gas ni cargas a excepción de la cámara de pastelería de cocina (unidad condensadora *Zanotti M5Z212305G9*) donde se han añadido 2,5 Kg de gas Di- 22 (gas sustituto del R-22)

## 6.3 EMISIONES DE RUIDO

En cuanto a las emisiones de ruido hacia el exterior, se llevó a cabo en 2008 un estudio sobre el ruido generado en las instalaciones y en el entorno próximo. Las emisiones provienen de la animación interior y exterior, funcionamiento de la maquinaria, operaciones de mantenimiento y, esporádicamente, obras y reformas en las instalaciones.

Durante este año no ha habido cambio en las actividades realizadas por el establecimiento por lo que no se ha realizado otra sonometría desde 2008. Se tiene previsto realizar una próxima cada 3 años, en 2011.

Los resultados de la sonometría llevada a cabo por la empresa SINERGIES en los puntos más significativos del hotel son los que se detallan en la página siguiente. También se adjunta un plano aéreo del emplazamiento, para poder ubicar los puntos de medida.

Punto de medida	Día y hora de realización	Valor obtenido dB(A)	Límite normativo dB(A)
(1) Entrada hotel	02/09/2008 11:47	51,9	55
	03/09/2008 22:36	41,1	45
(2) Frente habitaciones personal	02/09/2008 12:02	52,2	55
(3) Frente extractores cocina	02/09/2008 12:04	54,7	55
	03/09/2008 22:30	44,2	45



(4) Jardines Hotel	02/09/2008 12:10	49,8	55
(5) Snack Bar	02/09/2008 12:15	54,3	55
(6) Solarium	02/09/2008 12:22	49,6	55
(7) Parking Clientes	02/09/2008 11:54	54,8	55



Los valores límites provienen ordenanza municipal Es Migjorn para la protección del medio ambiente contra la contaminación por ruidos y vibraciones



## 7 CONSUMO DE ENERGÍA.

Las fuentes de energía utilizadas en el Hotel Santo Tomás son:

- Gas propano, utilizado para el funcionamiento de la cocina.
- Energía solar, utilizada para la producción de agua caliente sanitaria (motivando una reducción en el consumo de gasoil)
- Gasoil, utilizado como apoyo para el funcionamiento de la caldera, en la producción de ACS.
- Electricidad, para iluminación y funcionamiento de la maquinaria.

El consumo de estos recursos implica un impacto sobre las fuentes de energía no renovables, con el consiguiente calentamiento global del planeta y otros problemas asociados, excepto en el caso de la producción de agua caliente sanitaria por el efecto de las placas solares que, de esta forma, genera un ahorro en el consumo de gasoil.

Es por ello que a nivel interno se controlan periódicamente los consumos, diariamente -en el caso de electricidad y agua- y semanalmente -para el propano y el gasoil-, con el fin de detectar averías o fugas.

### 7.1 ELECTRICIDAD

Con el fin de disminuir dichos consumos se lleva a cabo una sensibilización entre el personal del hotel y los clientes a fin de adoptar buenas prácticas entre todos ellos. Entre las medidas adoptadas en estos últimos años destacamos:

- El hotel tiene bombillas de bajo consumo en, prácticamente, todas las áreas, incluyendo las habitaciones de clientes y zonas nobles.
- Existe un sistema de extracción aire-aire en la piscina climatizada que permite un considerable ahorro de energía ya que utiliza el aire exterior.
- Se dispone de baterías de condensadores para el control de la energía reactiva y su consumo.
- Se controla de manera interna la temperatura ambiente del hotel, de acuerdo con la ocupación del hotel y la temperatura exterior.
- Todas las habitaciones están dotadas de tarjetero, para evitar el consumo eléctrico mientras permanecen desocupadas, y de micro interruptores en las puertas de las terrazas para la interrupción automática del funcionamiento del aire acondicionado en caso de apertura de éstas.
- Aquellos equipos eléctricos que tengan un gasto eléctrico importante, son revisados y mantenidos periódicamente, tanto a nivel interno como externo.
- Se controla periódicamente que la iluminación exterior se ajuste a la luz solar, según la época del año.
- Los aseos de zonas comunes están dotados de iluminación con temporizadores para evitar la iluminación permanente de estas zonas cuando no están siendo utilizadas.
- Dirección realiza charlas informativas a los nuevos empleados sobre sensibilización ambiental, y periódicamente al resto del personal, informando sobre medidas de ahorro de consumos.



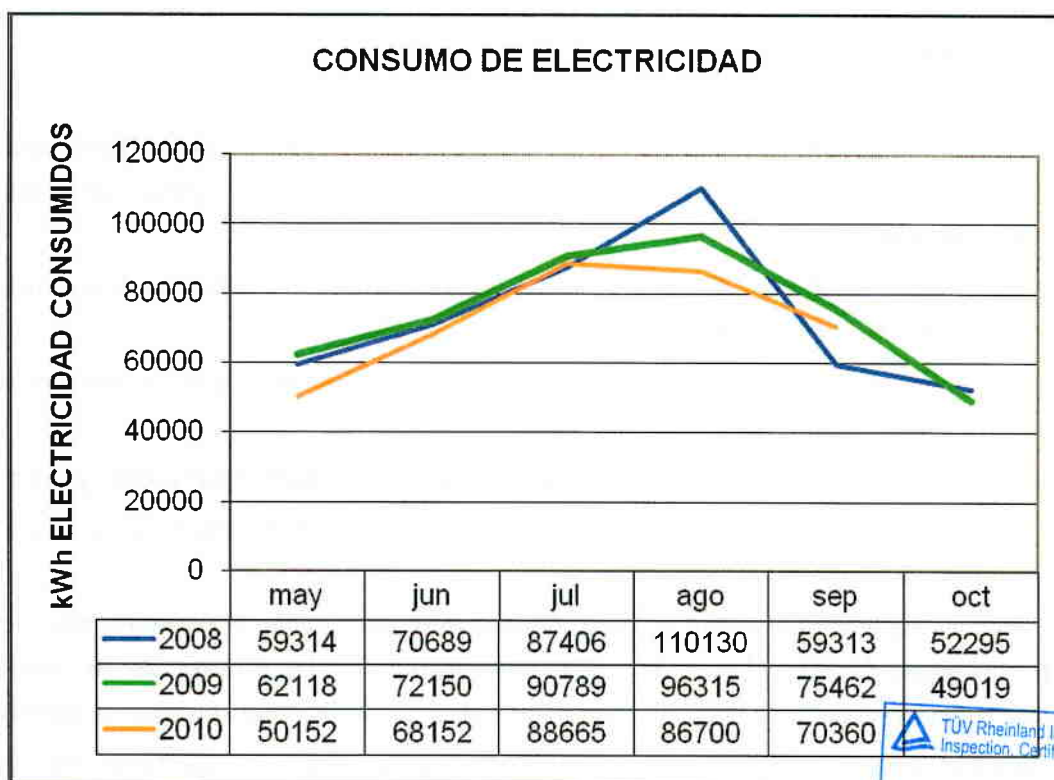
- Se ha introducido información ambiental en el cóctel de dirección con los clientes, y en el tríptico que se les da durante el check-in, para darles a conocer así el sistema de gestión ambiental del hotel y hacerles partícipes del mismo.
- Toma de lecturas diarias de los contadores para el seguimiento de los consumos de electricidad.
- Instalación de relojes para la iluminación de zonas nobles y zonas de poco uso.

Otras nuevas iniciativas que se han desarrollado durante este año se comentan en el apartado de objetivos 2010.

Datos de consumo por estancia años 2008, 2009 y 2010 (según lecturas)

	2008	2009	2010 (*)
Consumo de electricidad	439147	445889	364029
Estancias	29717	27619	24653
Consumo por estancia	14,78	16,14	14,77

(\*) Datos hasta septiembre de 2010



TUV Rheinland Iberica  
Inspection, Certification & Testing, S.A.  
08 NOV. 2010  
Declaración Validada

La evolución de los ratios de consumo por estancia, mes a mes, así como el valor final anual, figura a continuación:

Año	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Total	DIFERENCIAL ELECTRICIDAD
2010	14,39	15,16	14,99	14,25	15,05	(*)	14,77	-8,49%
2009	15,35	16,5	16,24	15,9	15,89	17,51	16,14	

(\*) No se dispone hasta la fecha de datos consumos octubre 2010

Todas estas acciones planteadas en el programa de objetivos y desarrolladas durante 2010 han logrado disminuir el consumo por estancia en un -8,49 % respecto a 2010.

## 7.2 GAS PROPANO

La utilización de gas tiene lugar en las diferentes cocinas del establecimiento –hornos y fogones-.

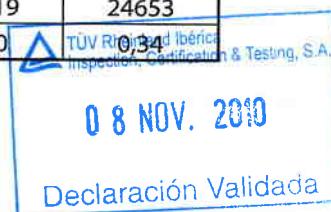
Se dispone, de un depósito de propano. Una empresa instaladora autorizada externa se encarga de su mantenimiento. Según la normativa vigente se llevará a cabo, a cargo de la misma empresa instaladora, la revisión reglamentaria estando previsto que se realice la próxima durante el año 2011.

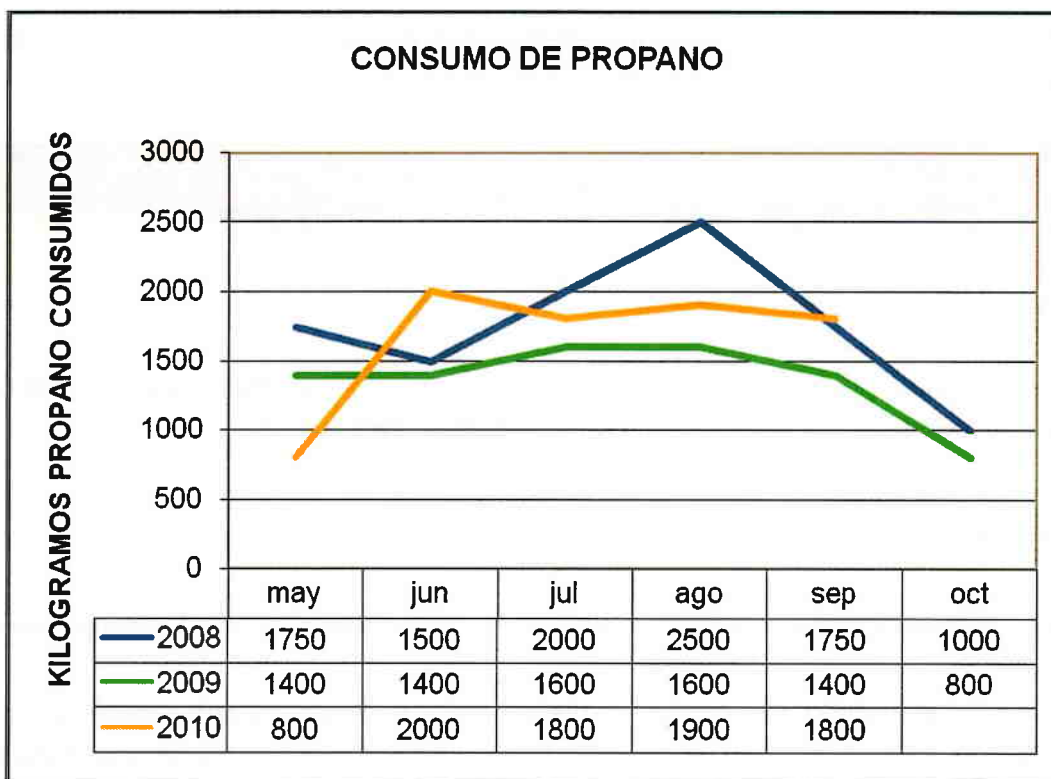
El consumo de gas se controla a través de lecturas semanales.

### Datos de consumo por estancia años 2008, 2009 y 2010 (según lecturas)

(\*) Datos hasta septiembre de 2010

	2008	2009	2010 (*)
Consumo de propano	10500	8200	8300
Estancias	29717	27619	24653
Consumo por estancia	0,35	0,30	0,34





La evolución de los ratios de consumo por estancia, mes a mes, así como el valor final anual (excepto en octubre 2010, mes en el que todavía no se dispone de datos), figura a continuación:

año	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Total	DIFERENCIAL PROPANO
2010	0,23	0,44	0,30	0,31	0,39		0,34	13,33%
2009	0,35	0,32	0,29	0,26	0,29	0,29	0,30	

Hasta el momento no se ha conseguido reducir el consumo de propano por estancias con respecto al 2009, echo que puede atribuirse a una disminución de las estancias durante este año.

### 7.3 CONSUMO DE GASOIL

El principal punto de consumo de gasoil lo constituyen las calderas, destinadas a la producción de ACS y calefacción. Se realiza un control semanal del consumo de gasoil.

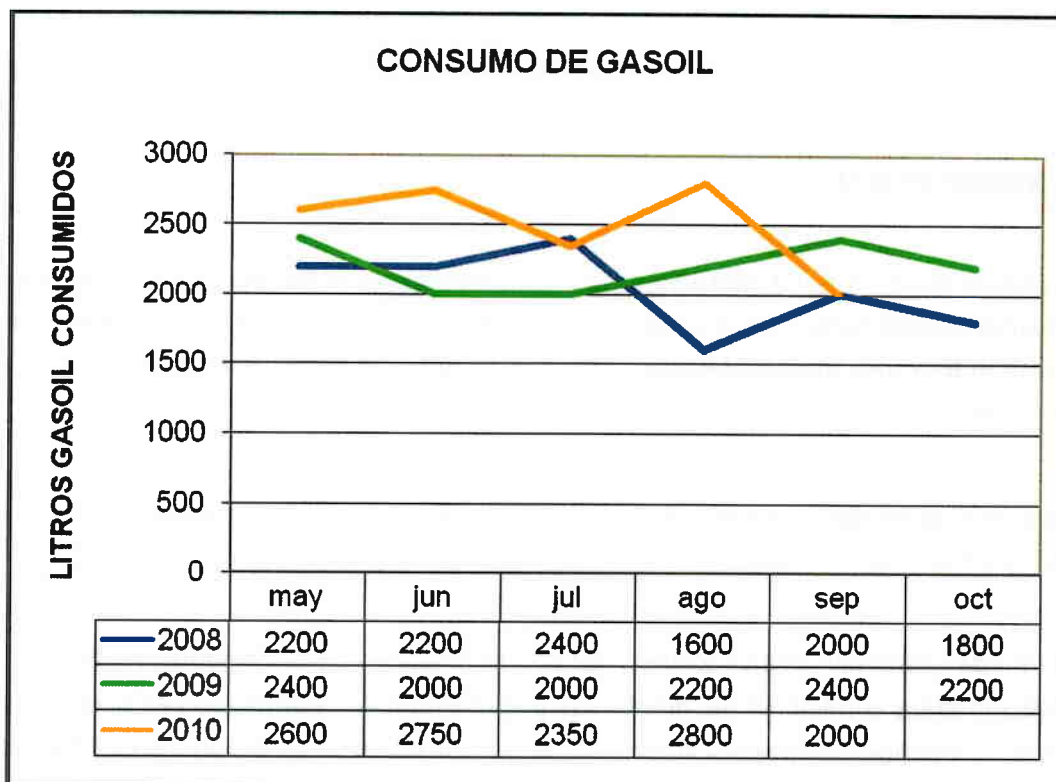
El establecimiento dispone de dos depósitos no enterrados. Cuando proceda, según lo establecido por la normativa vigente, se llevará a cabo la revisión reglamentaria, a cargo de un Organismo de Control Autorizado –la próxima está previsto que se realice el año 2011.

#### Datos de consumo por estancia años 2008, 2009 y 2010 (según lecturas)

(\*) Datos hasta septiembre de 2010

	2008	2009	2010 (*)
Consumo de gasoil	12200	13200	12500
Estancias	29717	27619	24653
Consumo por estancia	0,41	0,48	0,51





La evolución de los ratios de consumo por estancia, mes a mes, así como el valor final anual (excepto de octubre 2010, mes en el que todavía no se dispone de datos) figura a continuación:

año	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Total	DIFERENCIAL GASOIL
2010	0,75	0,61	0,4	0,46	0,43		0,51	6,25%
2009	0,59	0,46	0,36	0,36	0,51	0,79	0,48	

A pesar de haber intentado controlar el consumo de gasoil, las medidas implantadas no han sido efectivas, por lo que se ha experimentado un aumento de 6,25 % en el ratio por estancia si se compara 2009 con 2010.



## 8 AGUA

---

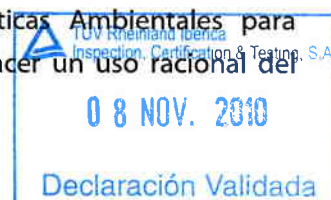
### 8.1 CONSUMO DE AGUA

El agua consumida en el Hotel Santo Tomás es suministrada por la empresa concesionarios del servicio en la urbanización del Santo Tomás. En la actualidad el agua se ha convertido en un bien escaso que está siendo sometido a una sobreexplotación, más aún en una isla como es Menorca. Es por ello que se realiza un control interno diario del consumo de agua.

Asimismo, de manera diaria, se controla la calidad del agua, a través de la toma de datos de dos puntos diferentes y a distintas horas, del cloro y la temperatura.

Con el fin de disminuir dichos consumos y gestionarlos adecuadamente se lleva a cabo una sensibilización entre el personal del hotel y los clientes, a fin de adoptar buenas prácticas entre todos ellos. Entre las medidas adoptadas, además de las especificadas en el programa de objetivos y metas, destacan las siguientes:

- Se comunican y recuerdan periódicamente las Buenas Prácticas ambientales para la reducción del consumo de agua al personal, a través de las instrucciones de trabajo y de cartelería específica como son carteles de correcto uso del lavavajillas o de la lavadora de prendas de clientes. Los empleados del hotel reciben formación a través de charlas medioambientales.
- Se dispone de información ambiental para sensibilizar a los clientes en el ahorro de agua, a través del buen uso de toallas (cambiándolas sólo cuando el cliente lo desee), cómo actuar en caso de goteo de algún grifo, buenas prácticas...
- Se dispone de un sistema para ofrecer al cliente el cambio de sábanas variable.
- Toda la grifería del establecimiento, incluidas las alcachofas de las duchas, cuenta con sistema de ahorro de agua mediante mezcla de aire por filtros.
- En las zonas de jardín se dispone de plantas autóctonas que no necesitan una gran cantidad de agua. Igualmente se dispone de relojes para controlar los tiempos de riego de las zonas ajardinadas que, siempre se realiza durante la noche.
- El mantenimiento preventivo llevado a caso por Servicios Técnicos (en adelante, SSTT) permite detectar y solucionar las fugas que puedan aparecer en el circuito de riego. Además se ha formado al personal para que, al detectar una fuga, la comunique inmediatamente.
- Como medidas complementarias para controlar el consumo del agua se dispone de programadores para riego o instrucciones específicas para la realización de agua de las piscinas.
- Por otra parte, se han establecido Instrucciones de Buenas Prácticas Ambientales para proveedores y subcontratistas donde se remarca la importancia de hacer un uso racional del agua.

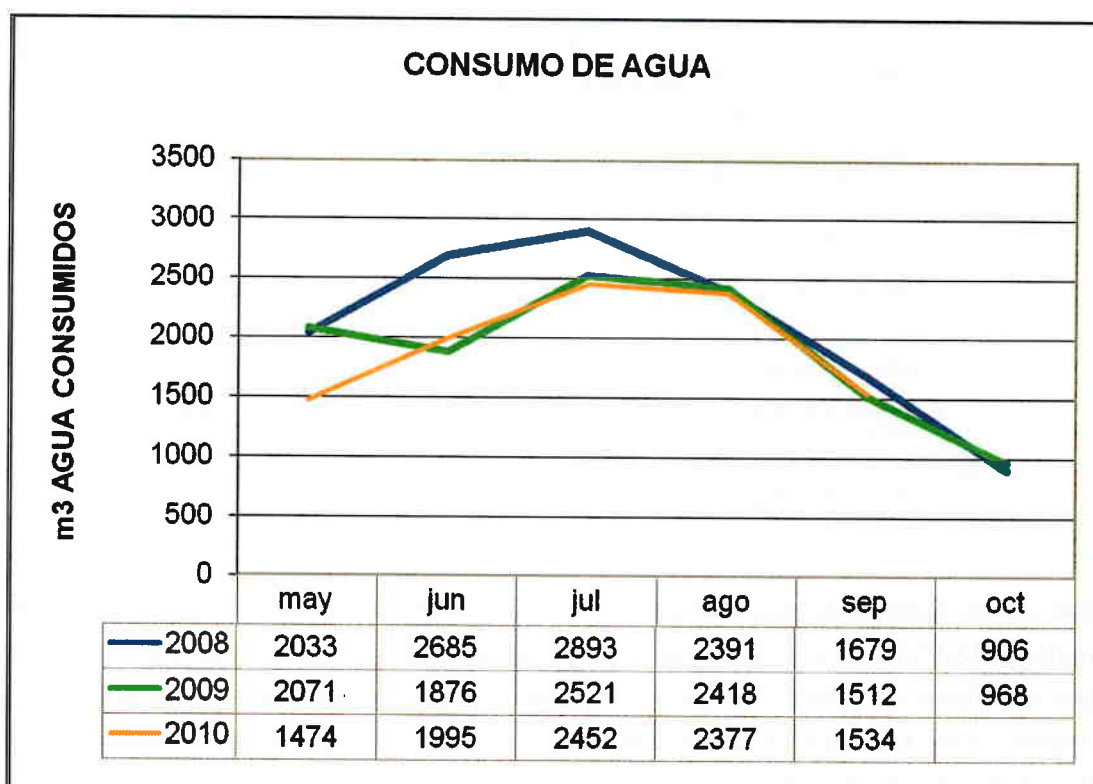


Otras nuevas iniciativas que se han desarrollado durante este año se comentan en el apartado de objetivos 2010.

Datos de consumo por estancia años 2008, 2009 y 2010 (según lecturas)

(\*) Datos hasta septiembre de 2010

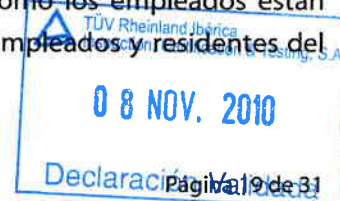
	2008	2009	2010 (*)
Consumo de agua	12587	11366	9832
Estancias	29717	27619	24653
Consumo por estancia m3	0,42	0,41	0,40



La evolución de los ratios de consumo por estancia (en litros por estancia), mes a mes, así como el valor final anual, anual (excepto de octubre 2010, mes en el que todavía no se dispone de datos) figura a continuación:

año	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Total	DIFERENCIAL AGUA
2010	0,42	0,44	0,41	0,39	0,33		0,4	-2,44%
2009	0,51	0,43	0,45	0,4	0,32	0,35	0,41	

En 2010 ha disminuido el consumo de agua red con respecto a 2009 situándose la variación del consumo por estancia en un -2,44% lo que denota que tanto el cliente como los empleados están concienciados de la necesidad de ahorro tanto a clientes como a todos los empleados y residentes del hotel.



## 8.2 CONTROLES Y ANALÍTICAS

Se comprueba el cumplimiento con la normativa sobre calidad de las aguas de consumo humano. Se realizan anualmente analíticas de agua potable (según RD 140/2003) para comprobar el buen estado de la misma. El siguiente cuadro muestra el análisis realizado el 5 de agosto de 2010 por el laboratorio Munditest (muestra depósito agua descalcificada; REF: 2010:3085):

DETERMINACIÓN	RESULTADO	VALOR PARAMÉTRICO
pH	7,51	6,5-9,5
Conductividad eléctrica a 20° (µs/cm)	1.112	2.500
Turbidez U.N.F	0,39	5
Cloro residual libre (mg/l)	0,37	1,00
Olor	1	3
Sabor	1	3
Color ( mg/l Pt/ Co)	0	15
Escherichia coli/ 100 ml	0	0
Bacterias Coliformes / 100 ml	0	0
Bacterias aerobias a 22°C	8	100
Amonio (mg / l)	<0,01	0,50
Clostridium Perfringens/100 ml	0	0

Respecto al control de Legionella, la organización tiene definidas una serie de rutinas de mantenimiento, de acuerdo al Real Decreto 865/2003, para la prevención de la *legionella* en sus instalaciones. El personal de Servicios Técnicos realiza los controles pertinentes para garantizar la ausencia de *legionella* manteniendo al día los registros correspondientes. Una vez al año se realiza una limpieza y desinfección del aljibe mediante hipercloración. Como medida preventiva se realiza una analítica anual en una habitación (tanto de agua fría como de agua caliente) además de jacuzzi. Se presentan los datos de las analíticas realizadas por laboratorios Munditest a fecha 13 de mayo de 2010 en la Hab.404 (REF:2010.1133 y REF: 2010 1134

Hab. 404 Agua Fría	Legionella pneumophila (UFC/l)	RESULTADO: No encontrada
Hab. 404 Agua Caliente	Legionella pneumophila (UFC/l)	RESULTADO: No encontrada

Control calidad aguas piscinas Diariamente se realizan controles de los parámetros del agua de las piscinas por parte de personal cualificado. Se cumple la normativa vigente autonómica, manteniendo registro de los ensayos e intervenciones realizadas en los Libros Oficiales de Piscinas.

