

Cálculo de la Huella de Carbono

Huella de carbono= 40,6 tCO₂

La metodología que empleamos es la GreenHouse Gas (GHG) Protocol <https://ghgprotocol.org/> de donde sacaremos el Factor emisor de CO₂.

El límite temporal que aplicamos: año 2020

Descripción de la empresa

Shija Sabores de Los Balcanes es un restaurante especializado en la gastronomía de Los Balcanes. Es un pequeño local de 6 mesas en el interior y 2 en terraza, con un aforo de 30 pax pero las mesas están montadas para atender a entre 18 y 20 pax.

Su cocina está basada en técnicas saludables que incluyen marinados, ahumados, guisos y brasa. Utilizan productos frescos, frutas, verduras, flores y hierbas aromáticas.

Trabajan únicamente con menús degustación.

Sector: hostelería.

Datos para calcular el Alcance 1:

Alcance 1 son las emisiones generadas por fuentes directas de la empresa.

- Vehículo:
 - 21.000 km en el límite temporal establecido
 - 1 vehículo a gasolina

5.04 tCO₂eq

Datos para calcular el Alcance 2:

El Alcance 2 son las emisiones derivadas por compras de energía.

- Electrodomésticos:
 - Campana extractora de filtros de carbono
 - Cocina de gas
 - Nevera no industrial
 - Lavaplatos
 - Horno eléctrico
 - Pequeños electrodomésticos
 - Iluminación de la sala

Comercializadora: EDP Energías

0,22 kg CO₂/ 4560kwh= 1003,2kg

- PC o caja registradora: 35kgs/ año
- Gas butano: bombonas de 6L= 34,32 tCO₂

Datos para calcular el Alcance 3:

Son las emisiones generadas por la cadena de suministro o nuestro servicio.

En restauración, la Zero Carbon Forum estima que el 51% del total de las emisiones están generadas por la cadena de suministro.

Acciones de compensación:

- Reutilización del material que el restaurante ya dispone dándole nuevos usos o del material de otros comercios
- Digitalización de funciones administrativas
- Reducción de papel en los menús y, de los tickets de las ventas y los cobros por TPV
- Reciclaje de papel, plástico, vidrio y aceite.
- Búsqueda de proveedores sostenibles
- Cultivo ecológico de plantas aromáticas y de frutas y verduras para los platos
- Reducción del desperdicio de alimentos cuidando las porciones de los platos creados y/o ofreciendo la comida para llevar.

- Utilización de envases para llevar reutilizables y compostables.
- Utilización de alimentos y bebidas locales, ecológicos, de km 0.
- Control del uso y consumo de agua
- Transmisión de la filosofía de alimentación saludable a través de cursos de cocina
- Sustitución de las bombillas a LED
- Reducción de los electrodomésticos y apagado de ellos con la máxima frecuencia posible.