

HUELLA DE CARBONO

2024

Shija Sabores de Los Balcanes

7,57t de CO₂



INTRODUCCIÓN

- Utilizamos la calculadora de Huella de carbono de Hostelería #PorElClima, una acción promovida por ECODES, Hostelería de España y Coca-Cola. Más info [aquí](#).
- La metodología que se emplea es la GreenHouse Gas (GHG) Protocol <https://ghgprotocol.org/> de donde sacaremos el Factor emisor de CO2.
- **El límite temporal que aplicamos: año 2024**

QUIENES SOMOS

Shija Sabores de Los Balcanes es un restaurante especializado en la gastronomía de Los Balcanes. En este año 2024 nos trasladamos a Benidorm a un local de unos 100m2 con capacidad para 60 comensales entre sala interior y terraza.

La cocina sigue estando basada en técnicas saludables que incluyen marinados, ahumados, guisos y brasa. Utilizamos productos frescos, frutas, verduras, flores y hierbas aromáticas. Por esta razón, no utilizamos freidora ni freímos nada en nuestra cocina.

Además, tampoco tenemos congelador de manera que no tenemos stock más allá que el que se va a consumir en los próximos días. Por ello, aseguramos unos platos frescos.

La oferta se presenta en una carta de mezzes de la que el comensal elige lo que quiere comer.

Sector: hostelería.

CÁLCULOS



ALCANCE 1



ALCANCE 2



ALCANCE 3

ALCANCE 1

- Alcance 1 son las emisiones generadas por fuentes directas de la empresa.
- Vehículo:
 - 26.400 km en el límite temporal establecido
 - 1 vehículo a gasolina
- El uso del vehículo ha aumentado lo que, obviamente conlleva un aumento de los gases.

ALCANCE 2

- El Alcance 2 son las emisiones derivadas por compras de energía.
- Electrodomésticos:
 - Campana extractora
 - Cocina
 - Barbacoa
 - Nevera industrial
 - Lavaplatos y lavavajillas
 - Horno eléctrico
 - Pequeños electrodomésticos
 - Iluminación de la sala con LED
- Comercializadora: Iberdrola
- PC o caja registradora + impresora + impresora de tickets
- Gas propano: bombonas de 11kg

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

Aunque el restaurante ha cambiado de ubicación, nuestra política de sostenibilidad sigue siendo la misma, o incluso más fuerte. El reciclaje es una de las tareas básicas durante nuestra actividad y, junto a la generación de oxígeno se convierten en los dos ejes fundamentales de nuestra política de sostenibilidad.

- Ampliamos el espacio destinado al cultivo con 27 árboles de nísperos, una variedad frutal autóctona de la localidad de La Marina
- Ampliamos la oferta gastronómica del restaurante con carne de caza sostenible, natural y local. Cazamos cuando ya no tenemos casi stock. Y respetando siempre la naturaleza.
- Buscar un vehículo con combustible menos contaminante que el actual
- Cambiamos los manteles y las servilletas de tela por materiales naturales y sin químicos que los blanqueen

GRACIAS

Av. De la Armada española, 21

Playa de Poniente, Benidorm, Alicante

610 800 522

shija@shija.es

