



# Cálculo Huella de Carbono 2025

8,25t de CO<sub>2</sub>

# 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 2025



Quiénes somos

Shija Sabores de Los Balcanes es un restaurante especializado en la gastronomía de Los Balcanes. Está ubicado en primera línea de la playa de Poniente en Benidorm. Es una zona calificada de bajas emisiones (ZBE) por lo que tiene acceso restringido. La mejor manera para llegar es dando un agradable paseo por la playa.

La cocina está basada en técnicas saludables que incluyen marinados, ahumados, fermentados, guisos y brasa. Utilizamos productos frescos y locales, 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 del 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.

# Cálculo de la HdC

## Alcance 1

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

- Vehículo:
  - 22400 km en 1 vehículo a gasolina
  - 4000 km en 1 vehículo a diésel

# Cálculo de la HdC

## 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
- PC o caja registradora + impresora + impresora de tickets
- Gas propano: bombonas de 11kg

# Acciones de compensación

Cómo compensamos nuestra contaminación



# Nuestras acciones nuevas:

- Cultivo de flores comestibles
- Se amplía el jardín de hierbas aromáticas y plantas ornamentales
- Se amplía el catálogo de cursos de cocina
- Cambiamos los productos de limpieza por otros de igual eficacia, naturales y sin químicos
- Recogemos agua de lluvia para los cultivos

# Nuestras acciones pasadas:

- Seguimos con las acciones planteadas años atrás:
  - Reciclaje de papel, plástico, vidrio, cápsulas de café , chapas y corchos
  - Envases para llevar reciclables y reutilizables
  - Porciones ajustadas aconsejando al cliente una cantidad justa para su consumo, evitando el desperdicio alimentario
  - Utilizamos carne de caza local, natural y sostenible
  - Utilizamos productos de temporada y conservas
  - Sistema de detección de presencia en los baños

# Crecimiento

Platos vendidos en 2024	4.597
Platos vendidos en 2025	13.759

# Gracias

Shija Sabores de Los Balcanes

Av de la Armada española, 21

Playa de Poniente, Benidorm

610 810 522

[shija@shija.es](mailto:shija@shija.es)

[www.shija.es](http://www.shija.es)