



Publicamos esta declaración, **en su 22ª edición**, que informa de la gestión ambiental llevada a cabo en el Hotel correspondiente al periodo de enero - diciembre del año 2022. La Declaración Ambiental es un documento público, mediante el cual nuestra entidad pone de manifiesto la transparencia y el compromiso ambiental de la organización y a su vez, expone de manera rigurosa, los datos obligatorios exigidos en el **Reglamento (CE) Nº 1221/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2009**, el **Reglamento (UE) Nº 2017/1505 de la Comisión de 28 de agosto de 2017** y el **Reglamento (UE) Nº 2018/2026 de la Comisión de 19 de diciembre de 2018**.

Nuestro establecimiento permaneció cerrado de marzo 2020 a septiembre 2021 por la pandemia COVID. Por ello, los datos por pernoctación (año 2020 y año 2021) que se han utilizado en este

informe se refieren únicamente a los meses de apertura del hotel para que los valores obtenidos fuesen lo más realistas posibles.

Desde nuestros comienzos nuestra filosofía se ha basado en satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes respetando y cuidando del entorno que nos rodea.

En el año 2022, con la nueva realidad de post pandemia, se constató que llegaron clientes con nuevos perfiles y demandas. Por ello, seguimos en el Tigaiga, implementado respuestas para responder dichas expectativas pero siempre asegurando la protección de nuestros atractivos, minimizando nuestros impactos y queriendo **ser una empresa de referencia en sostenibilidad**.

Todos los miembros de nuestro equipo trabajamos para hacerlo realidad día a día, con el esfuerzo que esto implica. Por ello, también queremos reconocer y valorar en cada uno de nuestros profesionales su compromiso con el mañana.



Enrique Talg Reineke
Administrador solidario



Irene Talg Reineke
Responsable Calidad y Gestión Ambiental

Esta declaración ambiental ha sido verificada por TÜV Rheinland Ibérica Inspection, Certification & Testing SA como Verificador Ambiental acreditado por ENAC (ES-V-0010).

Indice

1.	PRESENTACIÓN DEL HOTEL TIGAIGA	3
2.	SISTEMA DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL	8
3.	REQUISITOS LEGALES	8
4.	POLÍTICA	9
5.	ASPECTOS AMBIENTALES, CONTROL AMBIENTAL, INDICADORES BÁSICOS	10
6.	OBJETIVOS AMBIENTALES	25
	VERIFICADOR ACREDITADO DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL	26

1. PRESENTACIÓN DEL HOTEL TIGAIGA

Procedencia del nombre del HOTEL TIGAIGA

TIGAIGA: Nombre que viene de un verbo bereber que significa “mirar desde arriba”, desde lo alto, en clara alusión a la Ladera de Tigaiga con panorámicas impresionantes.

RAZON SOCIAL	TIGAIGA S.A.
Categoría:	4 estrellas
Capacidad:	166 camas, en cuatro plantas
Mail - WEB:	info@tigaiga.com www.tigaiga.com
SISTEMAS CERTIFICADOS	<ul style="list-style-type: none">▪ Sistema de Gestión Ambiental, Reglamento Europeo (CE) Nº 1221/2009 EMAS III▪ ISO 14001:2015▪ ISO 9001:2015

INSTALACIONES

Superficie total	10.008 m2
Edificación	1.525 m2
Jardines	5.219 m2
Aparcamiento, accesos y terrazas	3.080 m2
Piscina	185 m2

	2018	2019	2020	2021	2022
Pernoctaciones	48.800	44.205	8.672	13.028	41.114

NOTA. Desde marzo 2020 hasta agosto 2021 () en el hotel estuvo cerrado por la pandemia COVID. Al no hospedar a clientes pero sí haber consumos mínimos (agua, electricidad...) hubo resultados muy atípicos. Por ello, en las comparativas por pernoctación se hace referencia al año 2019.*

En los casos que proceda, se reflejan los parámetros comparativos de excelencia establecidos en el Documento de Referencia Sectorial (DRS) recogidos en la Decisión (UE) Nº 2016/611 de la Comisión de 15 de abril de 2016.

Perfil de la organización:

El Hotel Tigaiga, fundado en el año 1959, es el resultado de una larga tradición y esmero familiar que comenzó con la construcción del hotel, por Enrique Talg Schulz y su hijo Enrique Talg Wyss, en el tinerfeño

Valle de la Orotava. Desde su apertura ostenta la categoría de cuatro estrellas, con excelente servicio y estilo, muy apreciado por sus clientes.

Concebido para proporcionar a sus clientes un lugar de tranquilidad, con vistas a los más de 7.000m2 de jardines subtropicales y a la espectacularidad del Teide, las instalaciones ofrecen a sus visitantes el confort de un hotel de calidad en el que cada detalle se cuida para crear un ambiente único.

Esta tradición familiar ha conservado el espíritu inicial del trato personal y amable con el que el hotel fue fundado y que ahora, tres generaciones más tarde, continúan siendo el *leitmotiv* de toda su organización. Actualmente los gerentes son: Enrique Talg e Irene Talg. El Hotel Tigaiga es todo un clásico de la hostelería tradicional y, a su vez, uno de los más emprendedores en cuanto a la implantación de nuevos sistemas de trabajo.

Disfrutar de nuestros SERVICIOS...

Este coqueto hotel va siendo reformado y renovado cada año, consiguiendo así adaptar el encanto de sus años a la comodidad, gusto y funcionalidad del siglo XXI.



La capacidad del hotel es de 83 habitaciones distribuidas en 4 plantas. Siete habitaciones son suites junior, situadas en la planta alta. Las habitaciones ofrecen al huésped tranquilidad y bienestar y el entorno invita a ello. Equipadas con acceso WIFI, televisión, aire acondicionado y caja de seguridad. El baño equipado con duchas, secador de pelo y espejo de aumento.

En los veranos 2013, 2014 y 2015 se realizó la reforma integral de todas las habitaciones, decoradas con colores que reflejan los jardines del exterior, con nuevo mobiliario y una amplia fotografía de paisajes de la isla, obras de estudiantes de Bellas Artes de la Universidad de La Laguna.

Existen otras dos plantas, noble y sótano, que también fueron reformadas, en las que se localizan las estancias de uso común, los servicios de restauración, las instalaciones auxiliares y las dependencias del personal.

RESTAURANTE JARDÍN

Donde se ofrece un delicioso y variado buffet de desayuno, así como el servicio tradicional de cena a los clientes en régimen de media pensión. Aquí el cliente disfruta, tanto de la gastronomía, como de las relajantes vistas al jardín, a la piscina y a nuestra ciudad del Puerto de la Cruz.

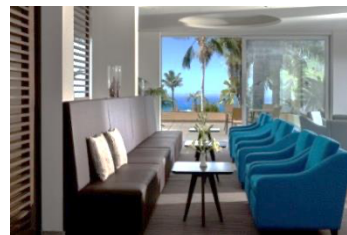
RESTAURANTE TINGUARO

Para disfrutar de las elaboraciones de nuestra cocina, elegimos cuidadosamente productos de nuestra tierra, frescos y de temporada. Con ello, garantizamos sabrosas experiencias culinarias combinadas con excelentes vistas y rodeadas de la tranquilidad de nuestros jardines. En la terraza se puede disfrutar almuerzos, meriendas con tartas variadas o del atardecer con uno de nuestros cócteles.

Todo ello hace del Restaurante Tinguaro un lugar especial para celebraciones familiares y todo tipo de eventos.

SALONES DE REUNIÓN

El Salón Teide está diseñado para un aforo de 75 personas, en él tienen cabida seminarios, jornadas, conferencias y conciertos. También con su moderna decoración el Salón Biblioteca, está ahora especialmente indicado como salón de lectura.



El Salón Atlántico, con su anexo Salón Taoro, tiene una capacidad para 100 personas. Está situado en la planta noble con un diseño contemporáneo inspirado en los colores del océano. En su bar puede degustar una amplia selección de bebidas o pedir sus cócteles favoritos.

TIENDA de SOUVENIRS

Situada en la planta noble, en la tienda encontrará desde postales hasta prensa internacional. La gestión de los servicios es independiente del hotel.

JARDINES

Hay más palmeras en el jardín que camas en el hotel. Incluso hay quien dice que hay una palmera para cada sueño. Lo cierto es que las zonas ajardinadas rodean la edificación, que se eleva entre una frondosa vegetación. Gracias a un convenio de colaboración con el Excmo. Cabildo de Tenerife, desde finales del año 2006, se ha ampliado de zona ajardinada del hotel, disponiendo de una parcela anexa de 3.485m² para su embellecimiento y cuidado. Economía circular: generamos nuestro propio compost con residuos orgánicos de la cocina.



Las plantas han sido cuidadosamente elegidas y ubicadas a lo largo de los años. Tratando de incrementar la calidad ambiental y que el cliente pueda participar de ella. Desde el año 1977 editamos una guía botánica de las plantas de nuestro jardín. La guía ha sido totalmente actualizada y digitalizada en 2012. **La edición interactiva garden.tigaiga.com** contiene varias ilustraciones de las más de 200 plantas tropicales, subtropicales y autóctonas ubicadas en el jardín, que van acompañadas del nombre común, familia y descripción **en español, inglés y alemán**. Gracias a las visitas semanales al jardín guiadas, el cliente puede descubrir y conocer la exótica variedad de plantas

que conviven en este pequeño rincón.

PISCINA, MASAJE, SAUNA

La piscina está climatizada todo el año (entre 24º y 28ºC) aprovechando la aportación energética de los paneles solares. En esta área se encuentra la zona de masajes, sauna y duchas de hidromasaje, que ofrecen al huésped la posibilidad de descanso total y puesta en forma. Como pequeña instalación de ocio cabe destacar la zona de ping pong y un ajedrez gigante.

ALQUILER BICICLETAS

El foco de ECRIDER (Easyrider) está centrado 100% en los pedelec. Con un asesoramiento experto, el alquiler de bicicletas eléctricas y visitas guiadas brindan la oportunidad de descubrir esta espectacular isla de una manera relajada y ganar experiencia con este avanzado medio de transporte.

SERVICIOS AUXILIARES

Además, el Hotel Tigaiga dispone de los siguientes servicios e instalaciones auxiliares: cocina, servicio de lavandería (tintorería externa), administración, almacenes y economato, sistema de producción de agua caliente sanitaria (mediante placas solares y calderas), ascensores, grupo electrógeno, equipo de aire acondicionado, depósito de gasóleo y depósito de propano y dependencias para su personal. Aparcamiento exterior para clientes (20 plazas).

PREMIOS Y DISTINCIONES

Desde la renovación del EMAS hemos seguido recibiendo con orgullo entre otras las siguientes distinciones:

2013- 2023:

- Premio HOLIDAYCHECK Award Hotel
- TRIPADVISOR Certificado de Excelencia
- ECO líder TRIPADVISOR - nivel oro
- Certificado Travelife GOLD AWARD

2022

- Booking.com: Traveller Review Awards

2017

- Premio Tenerife Turismo Sostenible (Cabildo de Tenerife) en la categoría: Mejor Establecimiento Alojativo: Hotel Tigaiga por su proyecto de declaración ambiental,
- Premio El Puerto Recicla (programa Puerto 70/20)
- CIT Puerto de la Cruz Premio 2017

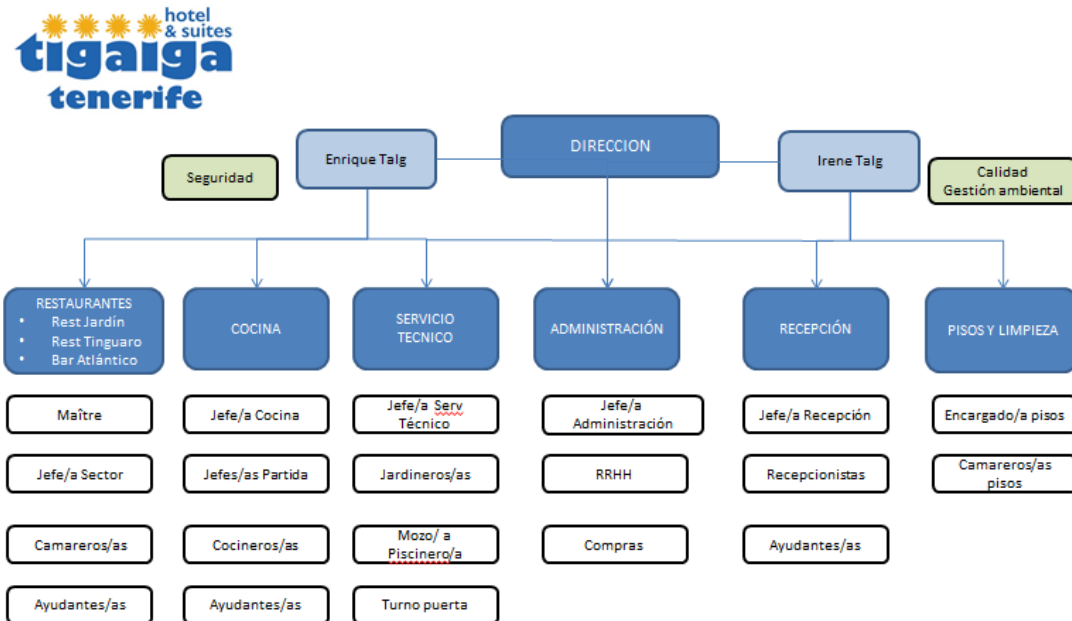
2013 Reconocimiento a la labor medioambiental "Piedra de los Cochinos", Los Silos

2010 Premio Paisajes "Isla de Tenerife" mención especial del jurado al hotel Tigaiga en reconocimiento al esfuerzo y trayectoria de la empresa en la conservación y el mantenimiento del paisaje y el uso sostenible de los recursos naturales.

2006 "Environmental Hotel Award" del grupo Hotelplan-Esco (Suiza) por nuestra contribución ecológica para un turismo sostenible.

Desde 1997 a 2020	Premio a la Gestión Ambiental "TUI Umwelt Champion"
Desde 1995 a 2020	TUI Holly: entre los 100 mejores hoteles del mundo
2020 y 2022	TUI Global Hotel Awards: entre los 100 mejores hoteles del mundo

Organigrama



PARTICIPACION DE LOS TRABAJADORE/AS

Para el hotel Tigaiga la implicación de los trabajado/as es una fuerza impulsora y recurso clave para nuestra mejora continua. Comprende, tanto la participación activa de los empleado/as, como la información facilitada a los mismos, compromiso reflejado en la política de la empresa.

Los trabajado/as participan en los procesos destinados a la mejora continua del comportamiento ambiental mediante:

- el análisis de la situación actual, la recogida y comprobación de la información
- la aplicación y participación en la revisión de nuestro sistema de gestión
- las mejoras resultantes de las no conformidades detectadas en las auditorías internas realizadas
- las reuniones periódicas departamentales para intercambiar información y garantizar la participación activa de los representantes de los trabajado/as y el responsable de gestión ambiental /representante de dirección
- el trabajo interdepartamental, incluyendo el programa de mejoras ambientales
- la participación en la elaboración de la declaración ambiental.

2. SISTEMA DE CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL

El Sistema de Calidad y Gestión Ambiental se compone de los siguientes elementos:

1. Política de Calidad y Gestión Ambiental del Hotel Tigaiga.
2. Evaluación de los aspectos ambientales.
3. Registro de la legislación y requisitos legales aplicables.
4. Programas de calidad y ambientales que recogen las actividades a realizar para el cumplimiento de objetivos.
5. Documentación del Sistema: Manual del Sistema, procedimientos, instrucciones y registros. La actualización permanente de la documentación sirve como soporte en la gestión operativa de nuestra empresa y permite que el sistema sea fácilmente verificado.
6. Auditorías internas y externas, como herramientas de la Dirección para evaluar el desarrollo y la eficacia del Sistema implantado e identificar oportunidades de mejora.
7. Elaboración del documento estratégico donde se determinan los riesgos y oportunidades para evitar efectos no deseados y lograr la mejora continua en nuestra empresa.
8. Revisión anual del Sistema, por la Dirección, para evaluar su implantación y eficacia así como para establecer nuevos objetivos para la mejora continua.

3. REQUISITOS LEGALES

La Dirección, y en su representación el responsable de gestión ambiental, es el máximo responsable del cumplimiento de la legislación aplicable de ámbito europeo, estatal, autonómico y local. Para ello proporciona los recursos necesarios y la información actualizada relevante sobre los requisitos legales aplicables en función de los procesos, servicios o actividades que se desarrollan en el Hotel. Anualmente se llevan a cabo las inspecciones obligatorias en instalaciones para cumplir con todos los parámetros legales relacionados. La dirección se compromete también con el cumplimiento legal relacionado con los aspectos ambientales identificados posteriormente (consumos, emisiones, residuos, ruidos, etc.). Dichos requisitos legales de aplicación son:

LICENCIAS	Licencia de apertura del Ayuntamiento: nº 88 del 31 mayo 1962 Autorización de establecimiento turístico: Cabildo de Tenerife, signatura H-38/4.11
RESIDUOS	Inscripción de pequeño productor de RP: 38.4.28.6493 NIMA 3800007013. Contratos de tratamientos, almacenamiento y documentos de entrega de residuos peligrosos.
EMISIONES	Control de emisiones y mantenimiento preventivo en base a RITE (calderas y enfriadores) Control de refrigerantes y mantenimiento preventivo
APARATOS ELEVADORES	Contrato de mantenimiento de ascensores y revisiones OCA
CONTRA INCENDIOS	Registros de verificación de los equipos. Contrato de mantenimiento y revisiones OCA
LEGIONELOSIS	Contrato de mantenimiento y controles periódicos. Analíticas
INSTALACIONES ELÉCTRICAS	Reglamento electrotécnico de AT y BT. Revisiones OCA

CONTROL SANITARIO DE PISCINAS	Libros de Registro Actualización de datos en el Sistema de Información de Piscinas, SILOE
DEPÓSITOS DE COMBUSTIBLE	Inspección reglamentaria por OCA. Inscritos reglamentariamente en Industria
VERTIDOS	Conectados a la red de alcantarillado municipal, según ordenanza reguladora de uso y vertidos a la red de alcantarillado del Puerto de la Cruz, B.O.P nº 109, 6 de julio de 2005 cumpliendo Reglamento Técnico de Redes y Saneamiento del municipio del Puerto de la Cruz, B.O.P. nº 138 de 22 de agosto de 2005.

La dirección declara el cumplimiento de dichos requisitos ambientales legales.

4. POLÍTICA

Principios y política del Hotel Tigaiga

El Hotel Tigaiga establece como misión y marco de referencia:

- Acoger a nuestros clientes, cumplir sus expectativas para asegurar el disfrute durante su estancia, poniendo en valor la hospitalidad de nuestra casa con más de 60 años de tradición familiar, sus jardines y las características de nuestro entorno.
- La singularidad de los servicios en el Hotel Tigaiga se fundamenta en la mejora continua, que impulsa todo el equipo humano dedicado 365 días 24 horas, para que las experiencias de cada huésped sean inolvidables. Con el cariño que los profesionales de esta casa tratan a cada cliente, logramos cumplir sus expectativas y alcanzar las metas de gestión y ambientales.
- Fomentar un entorno favorable de relaciones laborales y respeto de los derechos fundamentales, basado en la igualdad de oportunidades, seguridad y transparencia.
- El desarrollo de estrategias ambientales y el impulso de la reducción de consumos innecesarios, la reutilización y el reciclaje, implicando a sus huéspedes, trabajadores, proveedores y comunidad en general en la mejora de la calidad de vida y sostenibilidad del entorno.
- Todo ello con el rigor y el empeño en alcanzar niveles máximos de calidad, estando a la vanguardia, para satisfacer los requisitos de nuestros clientes, así como el estricto cumplimiento legal y de control de la contaminación, minimizando los impactos ambientales por la intervención humana.

La familia Talg y su equipo, con su dilatada experiencia hotelera, se complace en hacer sentir parte de esta casa a sus clientes, integrando sus deseos individuales en los criterios del servicio.

Aprobado: Enrique Talg & Irene Talg Puerto de la Cruz, 26 octubre 2022



5. ASPECTOS AMBIENTALES, CONTROL AMBIENTAL, INDICADORES BÁSICOS

ASPECTOS AMBIENTALES DIRECTOS: Los aspectos ambientales directos y sus impactos asociados en el Tigaiga son los siguientes: consumos de agua, electricidad, energía solar térmica, gasóleo y gas propano, consumo de productos de limpieza, las emisiones atmosféricas, los niveles de ruido, la generación de aguas residuales y la generación de residuos.

Los aspectos ambientales significativos: Se entiende por **aspecto ambiental significativo** cualquier cambio relevante en el medio ambiente, sea perjudicial o beneficioso, ocasionado directa por las actividades, productos y servicios del Hotel. La evaluación anual de dichos aspectos ambientales utilizando

los parámetros de frecuencia, magnitud y severidad en los que ocurren (con acercamiento al límite de referencia previamente definido) facilita el proceso para establecer objetivos sobre aquellos aspectos (directos o potenciales) que generen a mayor incidencia ambiental.

En la evaluación de 2022 se identifican como significativos los siguientes: el consumo de energía eléctrica (por ser un recurso potencialmente escaso), el consumo de gasóleo, el consumo de algunos productos de limpieza (en los departamentos de pisos y cocina) y las emisiones de CO2 por consumo eléctrico.

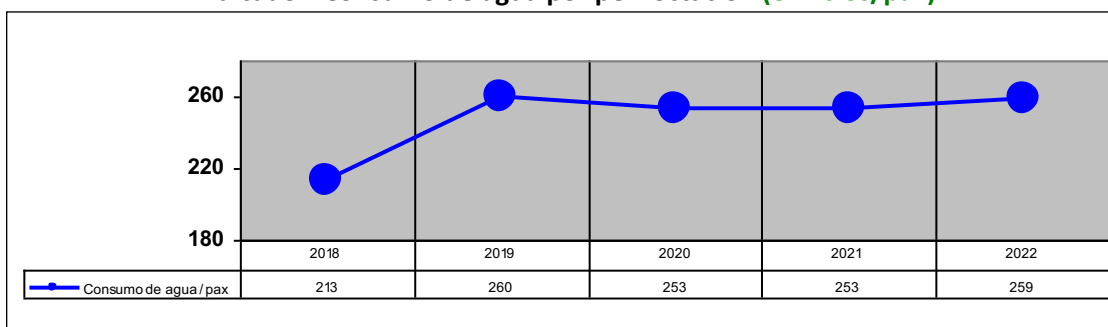
Los aspectos ambientales directos y sus impactos asociados en el Tigaiga son los siguientes:

1. Consumo de agua

Impacto	Utilización de recursos renovables pero potencialmente escasos
Descripción	El agua que se consume en el hotel procede de la red de suministro municipal.
Áreas de uso y Medidas adoptadas para reducir el consumo	<p><u>Habitaciones y áreas comunes de servicio al cliente:</u> Los grifos de los lavabos tienen incorporados limitadores de caudal. Los inodoros tienen dispositivos de interrupción de descarga. En las habitaciones hay carteles informativos que comunican al cliente el compromiso con el cuidado del entorno, que significa limpieza de habitación o el cambio de lencería únicamente cuando el cliente lo estime oportuno. Así se consigue la concienciación y la participación de nuestros clientes en el sistema de gestión ambiental.</p> <p><u>Cocina, Restaurante, Cafetería:</u> Grifería-mono mando en todos los puntos de venta. En cocina los lavaderos tienen pulsadores de rodilla, lo que favorece tanto la higiene como la reducción del gasto de agua.</p> <p><u>Lavandería:</u> Dos lavadoras: una industrial (con dosificador automático para jabones) y otra doméstica con programas económicos de lavado. Ofrecemos el servicio de lavado de ropa de clientes.</p> <p><u>Piscina descubierta (250m3) y jardines subtropicales (más de 8.730m2):</u> Piscina dotada de filtros con contra lavado de los mismos y dosificación automática para los productos químicos necesarios. El jardín se riega por un sistema mixto (manual y aspersión) dependiendo de las plantas de cada zona. Se han incorporado sistemas de ahorro de agua. El proceso de regadío automatizado en jardines se da a primeras horas de la mañana u horario tarde-noche para evitar la absorción del agua mediante el proceso de evaporación.</p> <p><u>Servicio técnico:</u> lleva un registro semanal del consumo. Sistemáticamente realiza controles de la calidad del agua potable y del agua de la piscina.</p>
Últimas medidas adoptadas para reducir el consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de compost para nutrir el suelo y disminuir la necesidad de agua • Jardines: Limitación de riego manual a zonas muy concretas • Control de fugas

Indicador	2018	2019	2020	2021	2022
Consumo total (m3)	15.360	15.694	9.398	11.870	15.338
Consumo de agua por pernoctación (l/pax) sin jardín	213 l/pax	260 l/pax	252 l/m3 (enero y feb)	253 l/m3 (sept - dic)	259 l/m3
Consumo de agua en jardín (litros/m2)	567 l/m2	480 l/m2	626 l/m2	570 l/m2	490l/m2

Indicador: Consumo de agua por pernoctación (en litros/pax)



Fuente: Registro interno del Hotel Tigaiga

Aclaración	<p>En relación al año 2019 el consumo de agua en el hotel se mantuvo estable.</p> <p>En referencia al consumo de agua en nuestros jardines, aunque tiene mucho que ver con la pluviometría, este fue inferior que en el año 2021, principalmente debido al mejor control de riego y de fugas.</p> <p>Pensamos que la captación de agua lluvia puede ser una solución para el riego de nuestros en veranos con sequías cada vez más graves por lo seguiremos barajando soluciones para avanzar con proyectos de esta índole.</p>
<p>Documento de Referencia Sectorial (DRS): Parámetro comparativo de excelencia 140 litros/pernoctación. Dado que somos un hotel de 4 estrellas en Tenerife con una explotación constante durante todo el año, el valor resultante es superior al marcado en el DRS (servicios abiertos durante todo el año, piscina).</p>	

2. Consumo de electricidad

Impacto	Consumo y utilización de recursos no renovables
Áreas de uso y Medidas adoptadas para reducir el consumo	<p>Habitaciones: Iluminación general con bombillas LED en todos los puntos de luz. TV., y secador. Todas las habitaciones disponen de un interruptor general del alumbrado que desconecta la electricidad en ausencia del cliente. Un sistema automático se encarga de la desconexión del aire acondicionado ante la apertura de las ventanas de las terrazas de las habitaciones (que son de doble acristalamiento) lo que supone ahorro energético en climatización. Minibar solo a petición del cliente.</p>

	<p><u>Áreas comunes de servicio al cliente:</u> Todos los salones cuentan con amplios ventanales que proporcionan luz natural, además de la iluminación general. Dispositivos de sombreado para disminuir las ganancias de calor durante el verano (laminas solares, toldos, sombreado interior de habitaciones mediante cortinas, etc.). Detectores de presencia en los pasillos de los pisos y los lavabos de las zonas comunes. Tres ascensores y un montacargas.</p> <p><u>Cocina, Restaurante, Cafetería:</u> Todas las instalaciones cuentan con iluminación natural además de la iluminación general. Los restaurantes y la cocina están dotados de cámaras frigoríficas industriales, hornos, extractores, botelleros y tren de lavado para vajilla. Aire acondicionado en Restaurante y Cafetería. Buffet refrigerado, buffet caliente y tostadoras de pan.</p> <p><u>Lencería:</u> Iluminación general con luz natural y tubos fluorescentes. Su equipamiento consiste en una lavadora industrial, una doméstica y una secadora industrial.</p> <p><u>Piscina climatizada y jardines:</u> Maquinaria de cloración y filtrado de agua de la piscina y dosificador automático de ph. La piscina está equipada con manta térmica, que la cubre durante las noches de la temporada de invierno para evitar pérdidas de calor. La iluminación de jardines se realiza con bombillas de bajo consumo y se reduce, en horarios predeterminados, el número de bombillas encendidas.</p> <p><u>Sauna:</u> Se enciende bajo previa petición del cliente.</p> <p><u>Sala de máquinas:</u> Máquina enfriadora con recuperación de calor permite que, a la vez que se produce agua fría en el evaporador, se aproveche el calor generado en el condensador para calentar las habitaciones y calentar el agua de la piscina y el agua caliente sanitaria.</p> <p><u>Zonas de servicio interiores</u> con funcionamiento continuado del alumbrado (superior a cinco horas diarias) se utilizan fluorescentes trifósforos-compactas. Almacenes situados en zonas con menos luces naturales y bien ventiladas.</p> <p>El hotel lleva un registro mensual del consumo de energía con la finalidad de conocer y evaluar, a partir de comparaciones interanuales, las mejoras conseguidas y detectar consumos anómalos.</p>
<p>Últimas medidas adoptadas para reducir el consumo</p>	<p>Compras: Adquisición de aparatos para pisos, restaurante y cocina (lavavajillas) para lograr una mayor eficiencia energética.</p> <p>Lavandería Encendido de secadoras en horario nocturno. Eliminación del extractor antiguo.</p> <p>Restaurante / cocina revisión de aislamientos de los equipos, uso de tapas para mantener las comidas calientes, limitación del horario de encendido de placas eléctricas del bufe.</p> <p>Piscina control de temperaturas ajustando la calefacción al mínimo exigido. El nuevo revestimiento de la piscina (2022) que mantiene mejor el calor.</p>

ASPECTO SIGNIFICATIVO	Aunque el consumo total de electricidad baja, el indicador consumo por persona se mantiene estable debido al descenso de pernoctaciones en el año 2022. Sin embargo lo consideramos aspecto significativo al ser un recurso potencialmente escaso que en la actualidad puede ser generado por energía renovable y por ello es objetivo de mejora para acercarnos al parámetro DRS.

3. Energía solar térmica

Impacto	La energía solar instalada en el Hotel Tigaiga cubre gran parte de las necesidades energéticas sin utilizar recursos naturales no renovables, reduciendo la contaminación atmosférica.
Áreas de uso	La primera instalación de placas solares data del año 1982, siendo pioneros en Tenerife. En el año 2010 fue renovada dicha instalación de Energía Solar Térmica (EST) por: 48 Captadores Solares (CPPs) con una Superficie de Captación = 107m ² , y una potencia de 75 Kw, es capaz de aportar hasta 107MWh/año.

4. Consumo de gasóleo y gas propano

Impacto	Utilización de recursos renovables pero potencialmente escasos
Áreas de uso	<p>Las instalaciones del Hotel Tigaiga que consumen gasóleo y propano en el hotel son de carácter supletorio.</p> <p><u>GASÓLEO: Calderas de agua caliente</u> El agua caliente sanitaria debe tener por norma una temperatura mínima de 60°C y en este hotel se calienta gracias a la energía solar. Las dos calderas con quemadores entran en funcionamiento cuando esta temperatura no se ha alcanzado ni por la energía solar ni con la ayuda de la bomba de calor. Por ello, el consumo depende mucho de las condiciones atmosféricas, ya que en días fríos y nublados los paneles solares no alcanzan a calentar suficientemente el agua.</p> <p><u>GASÓLEO: Grupo electrógeno</u> entra en funcionamiento únicamente cuando se produce algún corte en el suministro de energía eléctrica.</p> <p>Desde verano 2015 tenemos un depósito de 5.000 litros de superficie ubicado en un cuarto preparado exclusivamente para su instalación.</p> <p><u>PROPANO:</u> en el Restaurante Tinguaro la cafetera de vapor y los fogones en cocina. El consumo de propano por estancia no ha variado significativamente.</p> <p><u>Sala de máquinas:</u> Automatización de la instalación revisada por Constante Solar. El software informático con sistema de gestión para los sistemas de climatización con supervisión de control del edificio informatizado. Este sistema optimiza el consumo de las calderas y la energía solar según temperaturas y demandas existentes.</p>
ASPECTO SIGNIFICATIVO	El consumo total de gasóleo fue superior en el año 2022 en comparación al 2019 al tener climatológicamente meses más fríos, además de tener inoperativa la bomba calor durante algunas semanas.

Indicador: Consumo de electricidad, gasóleo y propano (en MWh)

Indicador	2018	2019	2020	2021	2022
Consumo total de electricidad (en kWh)	641.638	623.118	242.830	241.927	567.294
Consumo total de gasóleo (en kWh)	336.785	328.857	297.297	232.189	342.745
Consumo total de propano(en kWh)	67.762	79.278	31.677	17.269	53.796
Aportación de Energía Solar Térmica en kWh (*)	107	60.518	65.500	17.090 (**)	30.000
Consumo total de energía (en kWh)	1.153.185	1.091.771	637.304	508.475	993.853
Consumo de electricidad por pernoctación	13 kWh/pax	14 kWh/pax	ENE / FEB 14 kWh/pax	SEP/DIC 12 kWh/pax	14 kWh/pax
Consumo gasóleo por pernoctación	6 kWh/pax	7 kWh/pax	ENE / FEB 6 kWh/pax	SEP/DIC 8 kWh/pax	8 kWh/pax
Consumo propano por pernoctación	1 kWh/pax	2 kWh/pax	ENE / FEB 1 kWh/pax	SEP/DIC 1 kWh/pax	1 kWh/pax
Consumo solar térmica por pernoctación	2 kWh/pax	1 kWh/pax	ENE / FEB 2 kWh/pax	SEP/DIC 1 kWh/pax	1 kWh/pax
Consumo total de energía (en kWh) por pernoctación	22	24	ENE / FEB 23	SEP/DIC 22	24

Fuente: Facturas de electricidad, gasóleo y de propano.

(*) Desde 2019 la aportación de energía solar térmica se calcula por el caudal de recirculación mediante contador de agua y sondas de temperatura. En el 2022 el controlador de agua no estuvo funcionando correctamente. Se ha abierto una no conformidad cuya acción correctiva es poner un contador específico de energía térmica para obtener resultados más fiables.

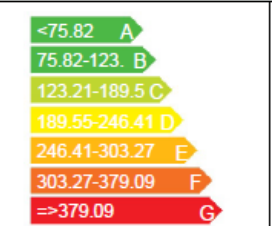

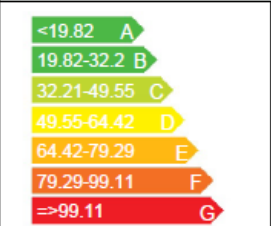

(**) Año 2021 únicamente se computó como dato a la aportación de energía solar térmica de los meses de apertura del hotel.

Conversión utilizada: Factores de Emisión, Registro Huella de Carbono, compensación y proyectos de absorción de CO2 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente (2021).

Documento de Referencia Sectorial (DRS): Parámetro comparativo de excelencia 180 kWh/m² de superficie calentada o refrigerada. Partiendo de la base que la superficie total del edificio es 7.600m² (5 plantas del hotel), obtenemos para el año 2022 el equivalente a 130 kWh/m²

Según la **certificación energética de edificios** realizada en julio por el técnico certificador el Hotel Tigaiga obtuvo el resultado de 106 kWh/m² Fuente: certificadora María Yanira Pérez López, procedimiento de calificación energética y versión: HU CTE-HE y CEE Versión 1.0.1564.1124, de fecha 3-mar-2017

CALIFICACIÓN ENERGÉTICA OBTENIDA:

CONSUMO DE ENERGÍA PRIMARIA NO RENOVABLE (kWh/m ² ·año)		EMISIONES DE DIÓXIDO DE CARBONO (kgCO ₂ /m ² ·año)	
 <75.82 A 75.82-123. B 123.21-189.5 C 189.55-246.41 D 246.41-303.27 E 303.27-379.09 F =>379.09 G	 106,56 B	 <19.82 A 19.82-32.2 B 32.21-49.55 C 49.55-64.42 D 64.42-79.29 E 79.29-99.11 F =>99.11 G	 27,86 B

5. Consumo de productos de limpieza

Impacto	<p>Consumo y utilización de recursos</p> <p>Los productos de limpieza se almacenan separadamente, de forma ordenada, agrupándolos por clase y evitando incompatibilidades. Todos los productos se mantienen en su envase original, bien tapados y existen acceso a fichas de seguridad de cada uno de ellos.</p>
Medidas adoptadas para reducir el consumo	<p>Productos de limpieza: usamos tanto en zonas comunes, habitaciones y cocina productos limpiadores concentrados para dosificar exclusivamente con sistemas de dilución controlados. La codificación por colores previene errores en la aplicación además de evitar residuos al poder reutilizar las botellas pulverizadoras.</p> <p>DÍA ECO el cliente tiene la opción de colaborar con el medio ambiente declinando la limpieza de su habitación, indicándolo en su puerta. Esto es ir un paso más allá de las típicas tarjetas que aconsejan a los huéspedes usar las toallas y las sábanas más de una vez. Con esta medida se ahorran los productos de limpieza correspondientes a ese día (así como agua y electricidad).</p> <p>Mantelería en restaurantes sustitución de mantelería (manteles, cubres, faldones y muletones) por caminos de mesa. Reducción de kilos de ropa a lavar.</p> <p>Piscina Desde 2018 nuevos dosificadores de cloro y pH y bombas de circulación.</p>

Indicador	2018 en litros	2019 en litros	2020 en litros	2021 en litros	2022 en litros
Pisos: Limpiador multiusos desinfectante R2	51	51	18	30	81
Pisos: Limpia cristales y superficies R3	24	24	6	12	15
Pisos: Ambientador R5	15	12	5	6	12
Lencería: suavizante soft fresh	280	260	80	100	340
Lencería: blanqueador clax personil	80	120	20	60	120
Lencería: lavado ropa D clax profi forte	360	320	140	180	440
Cocina: Detergente lavado manual	810	700	80	190	530
Cocina: Detergente lavado automático	590	870	210	370	780
Cocina: Abrillantador lavado (kg)	150	130	10	20	120
Cocina: Limpia plata /Recupera vajilla	50	40	10	25	40
Cocina: Desengrasante	140	170	50	60	250
Cocina: Desinfectante verduras	40	65	15	30	130
Cocina: Limpieza – desinfectante	1.840	2.140	568	620	2.060
Cocina: Jabón manos cocina	84	89	44	40	100
Piscina: pH menos (litros)	1.796	507	182	78	364
Piscina: Cloro (litros)	4.800	5.550	1.225	3.600	5.600
Piscina: Anti algas (litros) desde 2019 floculante		160	0,30	0,41	180
Suma total productos de limpieza (kg) utilizados	11.122	11.208	2.658	5.421	11.162
Suma de productos de limpieza (kg) por pernoctación	0,23	0,25	n.a	n.a.	0,27

Aspecto significativo: Consumo liquido desengrasante y desinfectante en cocina	El consumo de varios productos de limpieza en el departamento de pisos y en cocina - se considera significativo al aumentar su consumo en el año 2022. Tras la pandemia se han necesitado más productos para volver a poner en funcionamiento el hotel al 100%, y desde la pandemia se ha puesto aún más hincapié en el tema de higiene aunque se realizará la formación y seguimiento correspondiente para garantizar el uso correcto de estos productos.
--	--

Documento de Referencia Sectorial (DRS): Parámetro comparativo de excelencia, al menos el 70% del volumen de productos químicos de limpieza adquirido (a excepción de los limpiahornos) para lavado de vajilla y la limpieza, tengan una etiqueta ecológica. En este caso estamos muy condicionados por la oferta de nuestros proveedores. Además al estar una isla y ser un hotel pequeño tampoco tenemos fuerza para demandar productos ecológicos específicos.

6. Emisiones atmosféricas

Impacto	Contaminación del aire
---------	------------------------

Focos	Contaminantes	Niveles de emisión	Niveles máximos según Decreto 1027/2007
Caldera 1	opacidad	0 bacharach	2 bacharach
	CO	43 Ppm	1445 Ppm
	Rendimiento	95,5%	100%
Caldera 2	opacidad	0 bacharach	2 bacharach
	CO	97 Ppm	1445 Ppm
	Rendimiento	96,3%	100%

Fuente: Inspección mensual empresa mantenedora IGLUCAN, octubre 2022

1) Emisiones anuales totales de gases de efecto invernadero (en toneladas equivalentes de CO2)

Cálculo emisiones 2022	Conversión	en toneladas
Consumo eléctrico ENDESA	0,258 kgCO2/kWh	146,36
Gasóleo	2,87 kgCO2/litro	98,94
Propano	2,94 kgCO2/ kg	12,32
Gases refrigerantes	404A -1,85kg, 449-11,50kg, 410A-23,50kg	67,25
TOTAL emisiones CO2 en 2022		324,87
TOTAL emisiones CO2 (kgrs/pernoctación)		7,90

Para los cálculos de las emisiones de CO2 se toman como referencia los últimos factores de emisión publicados por el Ministerio de Transición Ecológica de 2021 tanto para las emisiones indirectas por el consumo eléctrico como para las emisiones directas por consumo de propano y gasoil.

Tablas elaboradas con [Excelencia Turística de Tenerife](#)

ASPECTO SIGNIFICATIVO	<p>Consideramos aspecto significativo las emisiones de CO2 por consumo eléctrico, ya que desde enero 2022 no disponemos de suministro de “energía verde” en el que Endesa Energía SA garantiza que la cantidad total del consumo de energía eléctrica suministrada sea generada a partir de fuentes de energía renovables y cogeneración de alta eficiencia.</p> <p>Inscripción en el MAPAMA desde 2018</p>
------------------------------	---

	2018	2019	2020	2021	2022
tCo2 total del hotel	145	113	97	85	325
Co2 por pernoctación	3kg/pax	2,6kg/pax	n.a	n.a	7,9kg/pax

2) Emisiones anuales totales de aire en toneladas

	Electricidad	Gasóleo	Propano	Totales 2022
SO2	0,9124	0,0630	0,0000	0,9755
NOx	0,0020	0,0668	0,0110	0,0798
PM	0,0000	0,0067	0,0000	0,0067
Totales Tn	0,914	0,136	0,011	1,0620
Fuente	FACTORS D'EMISSIÓ DE CONTAMINANTS EMESOS A L'ATMOSFERA Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, Julio 2014 (pág. 2)			

Tablas elaboradas con [Excelencia Turística de Tenerife](#)

	Totales 2019	Totales 2020	Totales 2021	Totales 2022
SO2	0,0605	0,0505	0,0427	0,9755
NOx	0,0803	0,0600	0,0488	0,0798
PM	0,0065	0,0054	0,0045	0,0067
Totales Tn	0,1473	0,1159	0,0960	1,0620

7. Niveles de ruidos

Impacto	Daños sobre la salud de las personas
Áreas de uso Y Medidas adoptadas para reducir el ruido	<p>La sala de máquinas del hotel está ubicada en un recinto aislado en el sótano y los componentes de la misma se encuentran instaladas sobre paneles metálicos para amortiguar el ruido y con ello las vibraciones a las plantas superiores. Además, las operaciones de mantenimiento de las instalaciones del hotel susceptibles de generar molestias indeseables a los clientes se realizan en los meses de poca ocupación para minimizar los impactos. Asimismo, como medida preventiva para disminuir el ruido hacia el exterior, las actuaciones musicales en vivo representadas varias veces por semana finalizan a las 22:00h.</p> <p>Fieles a nuestra política seguimos evaluando el impacto sonoro de nuestra actividad, por ejemplo al adquirir maquinaria nueva o incorporar nuevas actuaciones en nuestro programa de animación.</p> <p>Las ventanas en las habitaciones tienen doble cristal.</p>
Mejoras	Compra de maquinaria eléctrica (ejemplo cortacésped) para reducir niveles de ruido ocasionado.

7

Cada 5 años se realizan mediciones sobre la generación de ruidos. Los datos obtenidos de la medición fueron los siguientes

Punto de medición	Nocturno dB (A) ref. 45 dB	Diurno dB (A) ref. 55 db
Entrada hotel	43	47
Zona de piscina	41	43

Zona de proveedores	44	50
---------------------	----	----

Fecha Febrero 2019. Aparato sonometría PCE 353 serie N858101 (Excelencia Turística)

8. Generación de aguas residuales

Impacto	Contaminación de las aguas y el subsuelo
Áreas de uso y Medidas adoptadas para reducir la generación de aguas residuales	<p><u>Habitaciones y áreas comunes:</u> Se producen efluentes de lavabos, bañeras y W.C.</p> <p><u>Cocina, Restaurante, Cafetería:</u> Aguas generadas por operaciones de limpieza y efluentes de cocinas (lavado de vajillas). Además de recoger los aceites usados en un contenedor para su adecuada gestión, contamos con un separador de aceites en la cocina para minimizar el contenido de grasas en los efluentes.</p> <p><u>Lencería:</u> Las aguas que se generan en este departamento son las procedentes de las máquinas de lavado, donde se ha instalado el uso de jabones dosificados de forma automática para evitar excesos o derrames accidentales.</p> <p><u>Piscina:</u> Aguas residuales generadas por la limpieza a contracorriente de los filtros de diatomea de la piscina.</p>
Medidas adoptadas para reducir la generación de aguas residuales	Estamos conectados a la red de alcantarillado municipal, según ordenanza local. Los resultados obtenidos del análisis de las aguas residuales reflejan que estamos dentro de los límites establecidos, como se observa en la siguiente tabla.

Indicador: Análisis anual de aguas residuales	Ordenanza reguladora del uso y vertidos a la red Puerto de la Cruz BOPTF 109, 06-07-2005		Resultado Análisis
PH	PH	6,0-9,0	6,4
DBO ₅	mg/l	1000	285
DQO	Mg/l	1600	427
Sólidos en suspensión	ml/l	7,5E+02	2,0E+02
Aceites y grasas	Mg/l	150	2

Fuente: Biocontrol Labtec S.L.U., ensayo analítico nº 22L/2992 marzo 2022

Alcantarillado	
2018	Factura AQUALIA 5.970 m3
2019	Factura AQUALIA 8.258 m3
2020	Factura AQUALIA 1.787 m3
2021	Factura AQUALIA 2.474 m3
2022	Factura AQUALIA 7.271 m3

9. Generación de residuos

Impacto	Ocupación del suelo por eliminación en vertedero, contaminación de suelos y aguas.
Áreas de uso y Medidas adoptadas para reducir la generación de residuos	<p><u>Habitaciones y áreas comunes:</u> Los residuos son principalmente orgánicos, papeles y envases, pilas, luminarias. Se facilita la colaboración de los clientes mediante contenedores específicos con identificación del tipo de residuo contenido para su segregación (papel, envases y vidrio) todos ellos recuperables y gestionados por el hotel para su reciclaje posterior.</p> <p>El formato compacto de los productos de limpieza concentrados utilizados en el departamento de pisos reduce el consumo de plástico y espacio, y facilita además su reciclaje posterior.</p> <p><u>Cocina, Restaurante, Cafetería:</u> Residuos orgánicos, cartón, envases y en el restaurante cristal. El aceite vegetal de la cocina es gestionado por un gestor autorizado.</p> <p><u>Jardines:</u> Los restos vegetales o de poda son separados para su recogida y compostaje por parte del municipio. Envases vacíos de productos fitosanitarios son gestionados correctamente devolviéndolos en un punto de recogida SIGFITO.</p> <p><u>Compostadora</u> recibe de la cocina aprox 800 kilos mensuales segregados de materia orgánica, previamente triturados en cocina, para producir compost para nuestros jardines.</p> <p><u>Mantenimiento y almacenes</u> Envoltorios y cajas del almacén. Residuos de mantenimiento en general (pequeños envases de productos tóxicos: barnices, tubos fluorescentes, pilas, etc.) son gestionados de acuerdo a la normativa vigente por parte de gestores autorizados.</p> <p><u>Oficinas (recepción y administración):</u> Residuos de oficina (papel, tóner Y cartuchos de impresora). Desde 1999 implementamos la utilización de folios por ambos lados. La compactadora de cartón facilita el almacenamiento y el transporte del cartón destinado a ser reciclado</p> <p>El cuarto de basuras del hotel tiene un sistema de refrigeración para disminuir al máximo posible las molestias derivadas de los malos olores.</p> <p>El Hotel Tigaiga está inscrito en el registro de pequeños productores de residuos tóxicos y peligrosos en la Viceconsejería de Medio ambiente del Gobierno de Canarias con el número P.P.R 38.4.28.6493.</p>
Medidas adoptadas para reducir la generación de residuos	<p>Eliminación de plástico de un solo uso en el hotel. Aparte de la eliminación de pajitas, bolsas de lavandería, bolsas en cubiletes en restaurante, mantequilla a granel, etc hemos sustituido el pic-nic tradicional por un tupper que rellena el propio cliente a su gusto con botella retornable.</p> <p>El regalo para nuestros clientes consiste en una botella reutilizable para contribuir a la disminución de plásticos en nuestros océanos.</p>

Indicador: GENERACION DE RESIDUOS

	Año 2018	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022
Residuos urbanos – fracción resto en toneladas	44t	38 t	10t	18t	31t
Fracción orgánico cocina (1*)	5.500 kg	8.777 kg	2.633 kg	2.815kg	7.526 kg
Cartón y papel	5.200 kg	5.499 kg	1.264 kg	1.634 kg	4.552 kg
Envases	8.941 kg	5.542 kg	1.137 kg	1.567 kg	5.700 kg
Vidrio no retornable	11.022 kg	11.154 kg	2.178 kg	4.101 kg	7.944kg(3*)
Cocina: Aceite vegetal (2*)	1.590lt= 1.463kg	1.500lt= 1.380kg	360 lt= 331 kg	380 lt = 350 kg	835 lt= 907kg
Chatarra metálica (acero, hierro, etc)					525 kg
Total segregados	32.126 kg	32.352 kg	7.543 kg	8.909 kg	27.154 kg
TOTAL de RESIDUOS	76 t	70 t	17 t	26 t	58 t

(1*) Fracción orgánica de cocina es estimación, en verano 2021 se instaló nueva máquina compostadora.

(2*) Aceite vegetal: Para la conversión de litros a kilos se ha tomado una densidad media de 0.92 kg/litro. En 2022 se empieza a utilizar aceite de alto rendimiento.

(3*) La generación de vidrio no retornable ha disminuido al cambiar el perfil de nuestros clientes, menos consumo de vinos y bebidas alcohólicas.

En kg por pernoctación	2018	2019	Ene/feb	Sep/dic	2022
Residuos urbanos	0,899 kg	0,875 kg	1,150 kg	1,381 kg	0,754 kg
Fracción orgánico cocina	0,152 kg	0,198 kg	0,304 kg	0,216 kg	0,183 kg
Cartón y papel	0,106 kg	0,124 kg	0,146 kg	0,125 kg	0,110 kg
Envases	0,183 kg	0,125 kg	0,131 kg	0,120 kg	0,138 kg
Vidrio no retornable	0,226 kg	0,252 kg	0,251 kg	0,315 kg	0,193 kg
Aceite vegetal	0,029 kg	0,031 kg	0,038 kg	0,027 kg	0,022 kg
Chatarra metálica (acero, hierro, etc)					0,012 kg
Total de residuos por pernoctación	1,443 kg	1,574 kg	2,020 kg	2,184 kg	1,414 kg

Fuente: Registros internos de residuos del Hotel (cálculo mediante estimación por volumen) y documentos del gestor

Indicador: GENERACION DE RESIDUOS en JARDINES

	2018	2019	2020	2021	2022
Jardines: residuos orgánicos	33 t	21 t	23 t	20 t	46 t
Residuos orgánicos de los jardines por pernoctación	0,693 kg	0,484 kg	n.a.	n.a	1,118 kg

Puesta a punto del 2022 del jardín tras la reapertura por Covid.

Fuente: Registros internos de residuos del Hotel. Cálculo mediante estimación por volumen.

Indicador: GENERACIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS

	2018	2019	2020 Ene - Feb	2021 Sep - Dic	2022
Envases contaminados con sustancias peligrosas	76 kg (estimación)	115 kg	60 kg	45 kg 5kg toner	120 kg 2,8 kg toner
Fluorescentes Lámparas Luminaria profesional	28 kg	50 kg	0 kg	20 kg	3 kg

Pilas incl. pilas botón	15 kg	25 kg	0 kg	23 kg	20 kg
Aparatos eléctricos / electrónicos	75 kg	130 kg	0 kg	50 kg	182 kg
Total de generación de residuos peligrosos	194 kg	320 kg	60 kg	143 kg	207,8 kg
Residuos peligrosos por pernoctación	0,003 kg	0,071 kg	0,007 kg	0,012kg	0,005 kg

Fuente: Datos de los gestores autorizados.

Aclaración	<p>Continúa disminuyendo la cantidad de residuos urbanos en 2022 al ser segregados aproximadamente un 80% de materia orgánica vegetal de cocina para hacer compost. Consideramos que se podría mejorar esta cantidad pero la máquina compostadora (que tenemos en régimen de alquiler EarthCare) solo admite residuos orgánicos vegetales.</p> <p>Cartón y papel /envases: Con la mejora de la recogida selectiva municipal se reciben datos de la empresa adjudicataria de este servicio..</p> <p>Vidrio no retornable: principalmente botellas de vino, cuyo consumo por pernoctación se ha reducido en 2022.</p> <p>Fluorescentes: seguimos sustituyendo tubos fluorescentes convencionales por iluminaria LED por lo que se generan menos residuos de este tipo.</p> <p>RAEES: Recogida puntual de maquinaria estropeada; por ejemplo microondas, secador de pelos, etc.</p> <p>Recuperación y reciclaje de chatarras y metales separación y recogida puntual por empresa RIMETAL de cobre (cableado), aluminio, acero inoxidable, etc.</p> <p>(*Envases contaminados con restos de sustancias peligrosas El valor obtenido en 2018 es una estimación, al haber gestionado erróneamente estos residuos por interpretación equivocada de información recibida. Se ha procedido a la gestión correcta con gestor autorizado.</p>
------------	---

Documento de Referencia Sectorial (DRS):

- **Total de residuos generados (clasificados y sin clasificar)** El hotel Tigaiga obtuvo para el año 2022 1,4 Kg/pernoctación siendo el parámetro comparativo de excelencia inferior o igual a 0,6 Kg/pernoctación.
- **Residuos, expresados en %, enviados para su reciclado** El hotel Tigaiga obtuvo para el año 2022 53% siendo el parámetro comparativo de excelencia al menos el 84%.
- **Cantidad de residuos sin clasificar enviados para su eliminación** El hotel Tigaiga obtuvo para el año 2022 0,75 Kg/pernoctación siendo el parámetro comparativo de excelencia inferior o igual a 0,16 Kg/pernoctación.

	Total de residuos generados (clasificados y sin clasificar)	Residuos, en porcentaje, enviados para su reciclado	Cantidad de residuos sin clasificar enviados para su eliminación
2022	1,4Kg/pernoctación	53%	0,75 Kg/pernoctación
2021	2,1Kg/pernoctación	37%	1,38 Kg/pernoctación
2020	2,0Kg/pernoctación	44%	1,15 Kg/pernoctación

2019	1,5Kg/pernoctación	45%	0,87 Kg/pernoctación
2018	1,4Kg/pernoctación	37%	0,89 Kg/pernoctación

Nota: En nuestro caso una gran parte de estos residuos siguen siendo residuos orgánicos que a pesar de su escaso volumen si tienen un peso considerable.

9. Indicador sobre el uso del suelo en relación a la biodiversidad

Tratándose de un hotel ubicado en una zona residencial, la principal afección que el indicador de biodiversidad refleja es la ocupación del suelo. Según el Reglamento (UE) 2018/2026, un “**área orientada según la naturaleza**” es un área dedicada principalmente a la conservación o restauración de la naturaleza.

Indicador Biodiversidad (m2/ personas)	2018	2019	2020	2021	2022
Uso total del suelo	0,21	0,23	0,23	0,23	0,22
Superficie total sellada	0,10	0,11	0,11	0,11	0,11
Superficie total en el centro orientada según la naturaleza	0,11	0,12	0,12	0,12	0,12
Superficie total fuera del centro orientada según la naturaleza	0,07	0,08	0,08	0,08	0,08

Nota: El indicador ambiental se calcula utilizando: la superficie ocupada por el hotel (10.008 m2) de los cuales 4.789 m2 son superficie sellada. Superficie total FUERA del establecimiento orientada según la naturaleza (3.485m²) se refiere al “Jardín Carolina”, anexo al hotel - propiedad del Cabildo de Tenerife, cedido temporalmente al hotel para su embellecimiento y cuidado, caracterizado por su variedad de plantas autóctonas.

ASPECTOS AMBIENTALES INDIRECTOS

Los principales aspectos indirectos identificados sobre los que nuestro hotel tiene alguna capacidad de actuación están relacionados con el comportamiento de nuestros clientes, proveedores y contratistas.

Cientes en las habitaciones: Lavado de ropa de cama y toallas cuando el cliente lo solicite incluyendo el “DÍA ECO”. Los cambios de lencerías son compatibilizados con el deseo de los clientes en su colaboración con las actuaciones ambientales propuestas por el hotel.

Cientes en las áreas comunes: Les ofrecemos a los clientes la posibilidad de segregar residuos. Decoración con fotografías de la isla de Tenerife realizada por estudiantes universitarios de la facultad de bellas artes para dar a conocer la naturaleza de la isla.

Separación de tapones por parte de nuestros trabajadores: proyecto de Fundación SEUR, con el que se ha conseguido ayudar a través del reciclaje de los tapones de plástico.

Lavandería externa	2018	2019	Ene feb 2020	Sep Dic 2021	2022
Total de ropa lavada fuera del hotel	71 t	59 t	11 t	15 t	48 t
Ropa lavada fuera del por pernatación	1,453 kg	1,345 kg	1,268 kg	1,151 kg	1,180 kg

- ❖ Visitas guiadas por los jardines del hotel – frecuencia semanal
- ❖ Información en recepción sobre los puntos de interés de la isla
- ❖ Fomento del consumo de productos locales (compras, cocina y restaurante)
- ❖ Nuestras actuaciones de animación dan a conocer las tradiciones o espacios naturales

- ❖ La sensibilización ambiental del personal y su comportamiento en el trabajo se extiende al ámbito doméstico
- ❖ Visitas al hotel Tigaiga por partes interesadas en nuestro sistema de gestión: clientes, grupos de estudiantes y medios de comunicación, tour operadores.
- ❖ Participación en la campaña “El primer viaje” para rescatar a pollos de pardela cenicienta.

6. OBJETIVOS AMBIENTALES

OBJETIVOS AMBIENTALES 2022

Aspectos	ACCIONES REALIZADAS	Grado cumplimiento
Reducción consumo de agua de riego en un 5% (indicador: m3) hasta dic. 2022 con respecto al año 2019	Análisis de dureza del agua y ajustar parámetro correspondientes.	Ajustado. Consumo de agua riego ha sido menor pero depende mucho de factores climatológicos.
	Seguir con estudio de posible reutilización de aguas grises.	Iniciado. Seguiremos con este proyecto en el año 2023.
	Revisión de tuberías y reparación de posibles pérdidas (zona jardines).	Realizado
Seguir poniendo en valor el producto local.	Curso de cocina canaria y reparto de material informativo entre nuestros clientes	Se han realizado charlas y visitas donde asiste nuestro personal de compras, cocina y restaurantes para fomentar el consumo del producto local.
	Nueva carta destacando productos locales para el Restaurante Tinguaro	

OBJETIVOS AMBIENTALES 2023

Estos son nuestros objetivos iniciales pendientes de planificación a lo largo del año 2023.

Objetivo 1: Reducir el consumo eléctrico en 5% hasta diciembre 2023 con respecto al año 2022

Metas:

- Instalación de placas fotovoltaicas

- Mejoras en la instalación de la baja tensión

Objetivo 2: Reducir el consumo de agua de riego en 5% hasta diciembre 2023 con respecto al año 2022:

Metas: Buscar posibilidades de reutilizar aguas pluviales

Objetivo 3: Reducir emisiones de CO2 con respecto al 2022

Metas: contrato de energía verde.

SIGUIENTE DECLARACIÓN AMBIENTAL

La próxima Declaración Ambiental, correspondiente a los datos del año 2023, se realizará durante el primer cuatrimestre del año 2024.



Enrique Talg Reineke
Consejero Delegado



Irene Talg Reineke
Responsable Calidad
y Gestión Ambiental



Cristo Fumero
Servicio técnico
Representante trabajadores



VERIFICADOR ACREDITADO DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL

Verificado el Sistema y validado por:

Entidad de Verificación Ambiental

TÜV Rheinland Ibérica Inspection

Responsable de Entidad

Certification and Testing S.A.

ES-V-0010

ANEXO: REFERENCIAS NORMATIVA

APARATOS ELEVADORES

- Decreto 88/2018, de 18/06/2018, Se aprueban las Instrucciones que regulan aspectos técnicos y reglas de seguridad para el mantenimiento y revisión de ascensores en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias. (BOCAN no 122, de 26/06/2018)
- Corrección de errores, Del Real Decreto 88/2013, de 8 de febrero, por el que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria AEM 1 "Ascensores" del Reglamento de aparatos de elevación y manutención, aprobado por Real Decreto 2291/1985, de 8 de noviembre.(BOE no 111, de 09/05/2013)
- Orden de 23/09/1987, modifica la ITC MIE-AEM1 del Reglamento de Aparatos de Elevación y Manutención referente a ascensores electromecánicos
- Real Decreto 2291/1985, de 8/11/1985, aprueba el Reglamento de Aparatos de Elevación y Manutención.

INSTALACIONES COMBUSTIBLES

- Decreto 154/2001, de 23 de julio, por el que se establece el procedimiento para la puesta en funcionamiento de industrias e instalaciones industriales.
- Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias.

INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

- Real Decreto 552/2019, de 27/09/2019, Se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias. (BOE no 256, de 24/10/2019) Corrección de erratas RD 552/2019. (BOE no 257, de 25/10/2019)
- Resolución de 15 de marzo de 2021, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se amplía la relación de refrigerantes autorizados por el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas.
- Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

INSTALACIONES TÉRMICAS

- Real Decreto 178/2021, de 23 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Real Decreto 736/2020, de 4 de agosto, por el que se regula la contabilización de consumos individuales en instalaciones térmicas de edificios
- Modificación del Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.

INSTALACIONES ELÉCTRICAS

- DECRETO ley 15/2020, de 10 de septiembre, de medidas urgentes de impulso de los sectores primario, energético, turístico y territorial de Canarias.
- Decreto 141/2009, de 10/11/2009, Se aprueba el Reglamento por el que se regulan los procedimientos administrativos relativos a la ejecución y puesta en servicio de las instalaciones eléctricas en Canarias. (BOCAN no 230, de 24/11/2009)
- Real Decreto 842/2002, de 02/08/2002, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión - ITC-BT-05 Verificaciones e inspecciones.
- Decreto 154/2001, de 23 de julio, por el que se establece el procedimiento para la puesta en funcionamiento de industrias e instalaciones industriales.
- Real Decreto 337/2014, de 9 de mayo, por el que se aprueban el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en instalaciones eléctricas de alta tensión y sus Instrucciones Técnicas Complementarias ITC-RAT 01 a 23

- Real Decreto 3275/1982, de 12/11/1982, sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en centrales térmicas y centros de transformación.

CONTRA INCENDIOS

- DECRETO 194/2017, de 4 de agosto, por el que se derogan los Capítulos V y VI del Decreto 305/1996, de 23 de diciembre, sobre medidas de seguridad y protección contra incendios en establecimientos turísticos alojativo.
- Corrección de errores del Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.
- Deroga el Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre y la Orden del Ministerio de Industria y Energía, de 16 de abril de 1998.
- DECRETO 67/2015, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de Autoprotección exigible a determinadas actividades, centros o establecimientos que puedan dar origen a situaciones de emergencia en la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Decreto 16/2009, de 03/02/2009, Se aprueban Normas sobre documentación, tramitación y prescripciones técnicas relativas a las instalaciones, aparatos y sistemas contra incendios, instaladores y mantenedores de instalaciones. (BOC no 34, de 19/02/2009)

PISCINAS

- Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas. (BOE no 244, de 11/10/2013)
- Corrección de errores del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
- DECRETO 119/2010, de 2 de septiembre, que modifica parcialmente el Decreto 212/2005, de 15 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento sanitario de piscinas de uso colectivo de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Decreto 212/2005, de 15 de noviembre, Reglamento Higienico Sanitario de Piscinas.
- Modificado por el Decreto 119/2010, de 2 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento sanitario de piscinas de uso colectivo de la Comunidad Autónoma de Canarias.

SUST. PELIGROSAS

- Real Decreto 656/2017, de 23 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus Instrucciones Técnicas Complementarias MIE APQ 0 a 10. Corrección de errores del Real Decreto 656/2017, de 23 de julio. (BOE no 58, de 07/03/2018)
- Reglamento 997/2017, de 08/06/2017, Se modifica el anexo III de la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la característica de peligrosidad HP 14 Ecotóxico. (DOCE no L 150, de 14/06/2017)
- Reglamento 1272/2008, de 16 de septiembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas (CLP) Modificado por el REGLAMENTO (UE) 2015/1221 DE LA COMISIÓN de 24 de julio de 2015
- Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios.
- Ley 8/2017, de 8 de noviembre, sobre precursores de explosivos.

SEGURIDAD SANITARIA

- Real Decreto 487/2022, de 21/06/2022, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis. Deroga el Real Decreto 865/2003, de 4/07/2003.
- Decreto 157/2015, de 18 de junio, que aprueba el Reglamento por el que se regula la utilización de desfibriladores semiautomáticos y automáticos externos por los primeros intervinientes en la Comunidad Autónoma de Canarias. (BOCAN no 129, de 06/06/2015)
- Real Decreto 365/2009, de 20 de marzo, por el que se establecen las condiciones y requisitos mínimos de seguridad y calidad en la utilización de desfibriladores automáticos y semiautomáticos externos fuera del ámbito sanitario.
- Real Decreto 830/2010, de 25/06/2010, Disposición final tercera del Real Decreto, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, por el que se modifica el Real Decreto 865/2003, por el que se establece los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. (BOE no 170, de 14/07/2010)

SEGURIDAD SANITARIA

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Modifica entre otros, el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- DEROGA, entre otros:
 - Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
 - Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

AGUA DE CONSUMO HUMANO

- **Real Decreto 902/2018, de 20/07/2018**, Se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano. (BOE nº 185, de 01/08/2018)
- Real Decreto 902/2018, de 20/07/2018, Se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, quedando derogada la disposición transitoria cuarta y los anexos II, III, VIII y IX
- DECRETO 134/2011, de 17 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las instalaciones interiores de suministro de agua y de evacuación de aguas en los edificios.

VERTIDOS

- DECRETO 168/2018, de 26 de noviembre, por el que aprueba definitivamente el Plan Hidrológico Insular de la Demarcación Hidrográfica de Tenerife. DEROGA EL DECRETO 49/2015, DE 9 DE ABRIL, POR EL QUE SE APRUEBA DEFINITIVAMENTE EL PLAN HIDROLÓGICO DE LA DEMARCACIÓN HIDROGRÁFICA DE TENERIFE.

- Real Decreto 1471/1989 de 1 de diciembre, desarrolla Ley 22/1988, de 28 de julio, de Costas y su Reglamento.

RESIDUOS

- Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
 - Deroga:
 - Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
 - El Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, Básica de Residuos Tóxicos y Peligrosos.
 - La Orden MAM/304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.
 - La Orden de 13 de octubre de 1989 por la que se determinan los métodos de caracterización de los residuos tóxicos y peligrosos.
- Modificado su Anexo III por el REGLAMENTO (UE) No 1357/2014 DE LA COMISIÓN de 18 de diciembre de 2014 Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- Real Decreto 782/1998, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases
- Ley 11/97, de 24 de abril, Ley de envases y residuos de envases. DEROGADO El capítulo VII sobre régimen sancionador y la disposición adicional quinta por Ley 22-2011, de 28 de julio de 2011 De RESIDUOS y SUELOS CONTAMINADOS
- Real Decreto 27/2021, de 19 de enero, por el que se modifican el Real Decreto 106/2008, de 1 de febrero, sobre pilas y acumuladores y la gestión ambiental de sus residuos, y el
- Real Decreto 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Real Decreto 553/2020, de 2 de junio, por el que se regula el traslado de residuos en el interior del territorio del Estado.
- Real Decreto 952/1997, de 20 de junio, por el que se modifica el reglamento para la ejecución de la ley 20/1986, de 14 de mayo, básica de residuos tóxicos y peligrosos, aprobado mediante real decreto 833/1988, de 20 de julio. Modificado sus Anexos 1 y 2 por REGLAMENTO (UE) No 1357/2014 DE LA COMISIÓN de 18 de diciembre de 2014
- Decisión de la Comisión 2014/955/UE
- Decreto 51/1995, de 24 de marzo, por el que se regula el Registro de Pequeños Productores de Residuos Tóxicos y Peligrosos de Canarias.

RUIDOS

- Real Decreto 212/2002, de 22/02/2002, Se regulan las EMISIONES SONORAS en el entorno debidas a determinadas MÁQUINAS de USO AL AIRE LIBRE. (BOE no 52, de 01/03/2002)

EMISIONES

- Real Decreto 1052/2022, de 27/12/2022, por el que se regulan las zonas de bajas emisiones.
- Real Decreto 1042/2017, de 22/12/2017, Sobre la limitación de las emisiones a la atmósfera de determinados agentes contaminantes procedentes de las instalaciones de combustión medianas y por el que se actualiza el anexo IV de la Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera. (BOE no 311, de 23/12/2017)
- Corrección de errores del Real Decreto 1042/2017, de 22/12/2017 (BOE no 65, de 15/03/2018)
- Real Decreto 100/2011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación.

- Decreto 833/1975, de 6 de febrero, que desarrolla la Ley 38/1972 de Protección del Ambiente Atmosférico. Algunos aspectos derogados por el Real Decreto 100/2011, de 28/01/2011: Títulos V, VI y VII y Anexo IV. Algunos aspectos derogados por el Real
- Decreto 102/2011, de 28/01/2011: Títulos I, II, III y IV, Anexo I.1 y Anexo I.7.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Real Decreto 390/2021, de 01/06/2021, por el que se aprueba el procedimiento básico para la certificación de la eficiencia energética de los edificios. (BOE no 131, de 02/06/2021)
- Real Decreto 56/2016, de 12 de febrero, por el que se transpone la Directiva 2012/27/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012, relativa a la eficiencia energética, en lo referente a auditorías energéticas, acreditación de proveedores de servicios y auditores energéticos y promoción de la eficiencia del suministro de energía.

OTRAS MATERIAS

- Real Decreto 732/2019, de 20 de diciembre, por el que se modifica el Código Técnico de la Edificación, aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo. (BOE no 311, de 27/12/2019)
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación (CTE).