



COMPROMISO CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

El **Hotel Rías Altas** es un proyecto que nace de un negocio familiar y que en sus orígenes fue un restaurante ubicado en un contexto rural que ofrecía a sus clientes comida casera. Una extensión de su casa en la que disfrutar de una experiencia gastronómica ligada a la comida gallega y a su propio carácter hospitalario, donde eran bien recibidos los niños y niñas curiosos que se colaban en la cocina, o comensales a quien se les adaptaba el menú en función de sus necesidades médicas.

Al llegar el momento del relevo generacional, el negocio se modernizó acorde a las demandas actuales y amplió su oferta con una propuesta hotelera. Sin embargo, lo que no cambió, fue su esencia ni el propósito de ofrecer una experiencia donde se trate a quien llegue como si fuera una personas más de la familia; que la comida esté pensada para ofrecer las exquisiteces locales que invitan a ser disfrutadas con calma, y si se extiende la sobremesa y se empata con la cena, siempre se puede quedar a pernoctar.

Y es precisamente bajo ese sentimiento de comunidad sobre el que se fundamenta este proyecto, favoreciendo las redes de provisión cercanas, el autoconsumo e intentado generar el mínimo impacto negativo en el entorno. De hecho, desde el **Hotel Rías Altas** aportamos nuestro granito de arena para alcanzar los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** promulgados por la ONU incidiendo especialmente en los siguiente ODS y en las respectivas metas:

ODS 2 HAMBRE CERO

2.3. Nuestro proyecto se autoabastece, en parte, de una pequeña explotación anexa de agricultura familiar.

2.4. Nuestros métodos de producción están basados en sistemas sostenibles, minimizando la utilización de químicos y favoreciendo la economía circular. Los restos orgánicos de la actividad hostelera son utilizados como bionutrientes para generar insumos agrícolas con los que producir más alimentos. ¡Cerramos el círculo de una manera deliciosa!

2.5. Favorecemos la biodiversidad al utilizar en nuestros platos variedades autóctonas propias de nuestra zona, ayudando además a dar a conocer nuestro patrimonio cultural.

ODS 6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

6.4. Desde nuestra filosofía de gestión, promulgamos el uso racional del agua entre las personas que nos visitan, premiando el mínimo consumo sin que esto merme la calidad de confort.

6.b. En nuestro proyecto se ha realizado una inversión en el saneamiento de la zona, siendo posible que otra personas de la comunidad se beneficien de esta infraestructura.

ODS 7 ENERGÍA ACCESIBLE Y NO CONTAMINANTE

7.3 Siguiendo con nuestra filosofía, gran parte de la reforma de nuestro edificio ha consistido en mejorar el aislamiento y la eficiencia energética de nuestros equipos y de nuestras instalaciones. Usamos aerotermia y en nuestros planes a corto plazo está la instalación paneles fotovoltaicos para la producción de electricidad.

ODS 8, TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

8.3. Nuestro proyecto es la continuación de una empresa familiar que en el relevo generacional sigue manteniendo su misma filosofía pero de una manera más profesional y acorde a los tiempos actuales.

8.9. Favorecemos un turismo más sostenible, creando puestos de trabajo en un entorno rural y promoviendo la cultura y los productos locales.

ODS 11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

11.a. Apoyamos los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo sostenible regional.

ODS 12 GARANTIZAR MODALIDADES DE CONSUMO Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLES

12.2. Tratamos de hacer una gestión sostenible y un uso eficiente de los recursos naturales dentro de nuestras posibilidades.

12.3. Minimizamos el desperdicio alimentario generado en nuestra actividad ya que trabajamos con autoconsumo o cadenas cortas de producción. Por ello, reducimos considerablemente las pérdidas posteriores a la cosecha.

12.4. Tratamos, en la medida de lo posible, de reducir la utilización de químicos y de desechos que puedan liberarse a la atmósfera, suelo o agua para generar un entorno más saludable. Igualmente al tener cadenas cortas distribución, evitamos generar la huella de carbono asociada al transporte.

12.5. Minimizamos los desechos generados por nuestro planteamiento de sostenibilidad, donde primamos autoabastecimiento, la compra a granel o de productos reutilizables y la valorización de los residuos alimenticios como las cáscaras, sedimento de café, sobrantes de comida, etc. de nuestro establecimiento como alimento o abono en nuestra propia explotación.

2 HAMBRE CERO



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

