

GreenComp4Hosts

Kit de herramientas de buenas prácticas y estudios de caso

WP2 - Actividad 2.2



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

Financiado por la Unión Europea. No obstante, los puntos de vista y opiniones expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo y Cultural Europeo (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de las mismas.

Tabla de contenido

Resumen ejecutivo	4
Parte 1 Mejores prácticas nacionales.....	5
1. Prácticas francesas (EURAKOM)	6
1.1. Hotel Magdas.....	6
1.2. Hotel Na Farme.....	10
1.3. Hotel Le Centenaire.....	14
1.4. El Brando.....	18
1.5. El Hotel Escuela	25
2.Prácticas de español (CCIC)	29
2.1.El Jardín de las Delicias.....	29
2.2.Cerrás Agroturismo	31
2.3.Masía Spa Can Pascol Casa Rural	33
2.4.Glamping Varagua.....	36
2.5.Cuevas El Torriblanco	38
3.Prácticas griegas (EUPAIDEIA)	40
3.1.Criterios GSTC.....	40
3.2.Confederación Griega de Turismo.....	42
3.3.Confederación Griega de Turismo.....	44
3.4. Panel de turismo de Atenas	46
3.5. Granja orgánica Logothetis	48
4. Prácticas Italianas (ENAI Veneto)	51
4.1.Hotel Sauris Diffused y SPA Ghesunthaus	51
4.2. Cerrás Agroturismo	58
4.3. Hotel ecológico Bonapace	63
4.4. Casa rural La Rocca.....	68
4.5.Borgo Santo Pietro	73
5.Prácticas Portuguesas (ANESPO)	80
5.1. VIDA PURA	80
5.2.Casa Monte da Veiga.....	83
5.3. Granja Lamosa.....	86
5.4.Quinta das Quinhas.....	89
5.5. Hotel deportivo FeelViana	92
Parte2Estudios de casos nacionales.....	96

1. Estudios de casos franceses (EURAKOM)	97
1.1. Finca Bassilour	97
1.2. Hotel Fleur de Loire	102
2. Estudios de casos de español (CCIC)	112
2.1. Playa Viva	112
2.2. Molino de Jaranda	119
3. Estudios de casos griegos (EUPADEIA)	126
3.1. Finca Agroturística Orgánica Eumelia	126
3.2. Hotel Green Village	129
4. Estudios de caso italianos (ENAIP Veneto)	132
4.1. Alojamiento y desayuno Ca'Panisacco	132
4.2. Compañía Agrícola de la Granja Dal Moro	135
5. Estudios de caso portugueses (ANESPO)	141
5.1. Finca Matinha	141
5.2. Casa del Coro	149
Partenariado	155

Resumen ejecutivo

El **Kit de herramientas GreenComp4Hosts** se ha desarrollado para apoyar a profesionales, educadores y estudiantes del turismo y la hostelería en su transición hacia prácticas más sostenibles y responsables. Se basa en el **Marco europeo GreenComp**, que proporciona un conjunto común de competencias de sostenibilidad para el aprendizaje permanente.

El kit de herramientas reúne una selección de **mejores prácticas y estudios de casos** recopilados por socios del proyecto en diferentes países europeos. Cada ejemplo ilustra cómo la sostenibilidad puede integrarse en las operaciones diarias de las empresas de turismo y hostelería, los programas de formación y las iniciativas locales.

En lugar de ofrecer un conjunto prescriptivo de reglas, este documento muestra **prácticas de la vida real** que reflejan diversos contextos y enfoques. Desde la eficiencia de recursos y la reducción de residuos hasta la participación comunitaria y la innovación digital, los casos demuestran cómo pequeños pasos pueden generar cambios significativos cuando se alinean con una visión más amplia de sostenibilidad.

El kit de herramientas está pensado como un **recurso vivo**. Un punto de partida para la reflexión, el diálogo y la acción. Puede ser utilizado por:

- **PYMES turísticas** que buscan ideas concretas para implementar la sostenibilidad en sus operaciones;
- **Educadores y formadores** integrar competencias de sostenibilidad en los planes de estudio de formación profesional;
- **Estudiantes y jóvenes profesionales** explorando cómo alinear sus futuras carreras con los principios del turismo responsable.

Al combinar el marco GreenComp con ejemplos del mundo real, el kit de herramientas GreenComp4Hosts ofrece un camino para fortalecer las competencias de sostenibilidad y fomentar una cultura de aprendizaje, colaboración e innovación en el sector del turismo y la hospitalidad

A woman with dark hair tied in a bun, wearing a white lab coat, is looking down at a plant in a greenhouse. The plant has long, green, lanceolate leaves. The background shows the structure of the greenhouse with light coming through the panes.

Parte 1

Mejores prácticas nacionales



Cofinanciado por
la Unión Europea

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados son, sin embargo, responsabilidad exclusiva del/de los autor (es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se responsabilizan de ellas. Número de proyecto: 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

1. Prácticas francesas (EURAKOM)

1.1. Hotel Magdas

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Hotel Magdas

País y ciudad/ubicación: Viena, Austria

Sitio web de la práctica: <https://magdas-hotel.at/de/es/ciudad-de-viena>

Redes sociales de la práctica:

- <https://www.facebook.com/magdasHOTEL>
- <https://www.instagram.com/magdashotel/?hl=es>

Otras fuentes:

<https://www.austriatourism.com/blog/buena%20salud%20en%20oesterreich-magdas-hotel/>

Número de salas de mejores prácticas: 85

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Hotel Magdas es un hotel social único. Fue creado con el objetivo de brindar oportunidades de empleo e integración a refugiados e inmigrantes. Cuenta con una plantilla de entre 20 y 30 empleados, muchos de ellos refugiados o inmigrantes de diversos países.

El Hotel Magdas se dirige a un segmento de clientes diverso que incluye viajeros socialmente conscientes, turistas interesados en experiencias de viaje únicas y éticas, viajeros de negocios que buscan una opción de alojamiento socialmente responsable y visitantes locales que disfrutan de la comunidad del hotel y sus iniciativas.

Todas las habitaciones están decoradas con una mezcla de muebles vintage y modernos, algunos fabricados con materiales reciclados. El hotel cuenta con un restaurante que ofrece una gran cantidad de productos orgánicos y de comercio justo y menos carne de la esperada, ofreciendo en su lugar verduras de temporada.

El hotel está situado cerca del distrito Leopoldstadt de Viena, cerca del parque Prater



y su famosa noria. Los turistas pueden disfrutar de este gran parque público, por ejemplo, para hacer picnics o simplemente para disfrutar del aire libre. La noria ofrece una vista panorámica de la ciudad y los visitantes pueden pasear y disfrutar de sus cafeterías y bares. No muy lejos del hotel se encuentra el centro histórico, donde se pueden explorar catedrales, palacios y la Ópera Estatal de Viena. Todas estas opciones están a poca distancia a pie o se puede llegar en transporte público. También se pueden alquilar bicicletas en la recepción.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

El Hotel Magdas de Viena ejemplifica la sostenibilidad mediante su enfoque innovador de integración social y concienciación ambiental. Esta práctica implica emplear a refugiados e inmigrantes, brindándoles valiosas oportunidades laborales y fomentando la diversidad cultural en el sector hotelero.

El Hotel Magdas emplea a personal de más de 16 países, muchos de los cuales son refugiados e inmigrantes. Esta iniciativa no solo proporciona empleo digno, sino que también contribuye a la integración social y económica de estas personas en la sociedad austriaca. Al ofrecer puestos en diversas áreas del hotel, desde recepción hasta personal de limpieza y cocina, el hotel proporciona a sus empleados habilidades y experiencia que mejoran sus perspectivas laborales y combaten el rechazo por motivos de color de piel, religión, idioma, etc.

Esta práctica surgió como respuesta al creciente número de refugiados en Europa. Fundado en 2015, el Hotel Magdas fue diseñado para abordar la necesidad de integración social de los refugiados y la demanda de prácticas empresariales sostenibles en el sector hotelero. Al combinar estos objetivos, el hotel creó un modelo que aborda simultáneamente los desafíos sociales y ambientales. El hotel es cuna de animados intercambios entre diferentes culturas, anécdotas divertidas y brinda a los visitantes la sensación de contribuir a un mundo mejor.

El proyecto ha recibido un amplio apoyo de la comunidad local y diversas partes interesadas, como el gobierno austriaco, organizaciones sin fines de lucro y empresas locales. Este apoyo ha sido crucial para proporcionar los recursos necesarios y crear un ambiente acogedor para los empleados. Al centrarse en el empoderamiento de sus empleados, el Hotel Magdas garantiza una plantilla motivada y comprometida. La diversidad de orígenes de los empleados contribuye a un rico intercambio cultural, mejorando la experiencia del huésped y promoviendo el entendimiento y el respeto mutuos.

Estas iniciativas hacen que el Hotel Magdas sea especialmente relevante en una era en la que los consumidores son cada vez más conscientes del impacto ambiental de sus elecciones.

¿Por qué la práctica es rentable?

La práctica es rentable porque lograron reducir gastos gracias al uso de materiales reciclados y reutilizados, a la vez que maximizan los beneficios sociales y ambientales. El apoyo del gobierno austriaco, organizaciones sin fines de lucro y empresas locales ha sido crucial para proporcionar los recursos necesarios y crear un ambiente acogedor para los empleados. En resumen, la participación en iniciativas de sostenibilidad social puede atraer el apoyo financiero de diversas partes interesadas y autoridades públicas. Se han instalado accesorios ahorradores de agua.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El hotel prioriza el uso de materiales reciclados en su decoración y mobiliario. Repararon lámparas antiguas, convirtieron la antigua recepción en un bar y recogieron las sillas de su otro hotel en el Prater, que está temporalmente cerrado. De esta forma, ningún mueble se desperdicia ni queda sin usar. Los cojines de las habitaciones están confeccionados por sastres aficionados con retales de tela, y algunas suites están decoradas con muebles originales de los años 60. Esto no solo reduce los residuos, sino que también aporta un encanto único a la estética del hotel. Además, el Hotel Magdas promueve prácticas ecológicas como el alquiler de bicicletas para sus huéspedes, fomentando el turismo sostenible y reduciendo la huella de carbono. El antiguo aparcamiento se ha convertido en un jardín para añadir más vegetación, y los baños y sanitarios ahorran agua. En los restaurantes, ofrecen numerosas opciones vegetarianas y veganas, y la carne, los lácteos, las bebidas, las frutas y las verduras provienen de granjas austriacas. Ofrecen productos orgánicos y de comercio justo, y los platos son caseros.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Una de las dificultades que encontraron al crear el hotel fue la gestión. De hecho, para gestionarlo con éxito, necesitaban más profesionales en su equipo, ya que la motivación no compensaba la falta de habilidades. No contaban con suficientes profesionales del sector, por lo que tuvieron que reorganizarse. Contrataron a más compañeros en prácticas y les ofrecieron puestos de formación de alta calidad que, además, les brindaron oportunidades a largo plazo.

Como empresa social, también necesitaban un plan sólido y una buena idea. Una empresa social debe primero comprometerse a resolver un problema y luego encontrar la mejor manera de resolverlo económicamente. Por lo tanto, el equipo tuvo que desarrollar un plan de acción sólido para integrar a refugiados y personas de origen inmigrante en el mercado laboral austriaco, capacitarlos y convertirlos en trabajadores motivados y cualificados.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El proyecto ha recibido un amplio apoyo de la comunidad local y de diversas partes interesadas, como el gobierno austriaco, organizaciones sin fines de lucro y empresas locales. Este apoyo ha sido crucial para proporcionar los recursos necesarios y crear un ambiente acogedor para los empleados.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Este ejemplo es inspirador, ya que toda su operación gira en torno a la integración de refugiados desde su apertura. Implementar un modelo de este tipo en un hotel con operaciones establecidas y personal permanente podría resultar complicado. Sin embargo, es posible considerar la integración de refugiados al incorporarse al nuevo personal. Esto podría ser una solución para abordar la escasez de personal en toda Europa y, al mismo tiempo, podría existir un programa de apoyo que garantice el apoyo financiero de las autoridades públicas u otras partes interesadas.

1.2. Hotel Na Farme

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica:Hotel Na Farme

País y ciudad/ubicación:República Checa

Sitio web de la práctica:<https://www.hotelnafarme.cz/cs/>

Redes sociales de la práctica:https://www.facebook.com/hotelnafarme/?locale=fr_FR

Otras fuentes:

<https://www.clustercollaboration.eu/content/hotel-y-granja-energ%C3%A9ticamente-autosuficientes>

Número de salas de mejores prácticas: 20 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Hotel Na Farme es un hotel familiar inaugurado el 4 de abril de 2014. Está situado en el pintoresco pueblo de Choťovice, cerca del balneario de Poděbrady, a solo una hora de Praga. El hotel combina un ambiente familiar tradicional con comodidades del siglo XXI y un servicio gastronómico de alta calidad en su restaurante. El restaurante tiene una capacidad de 82 plazas, ampliable hasta 120. El hotel, ubicado en un entorno rural, ofrece un alto nivel de calidad. Ofrece 20 habitaciones amplias y confortables con una capacidad total de 45 personas y dos camas para niños. La capacidad puede ampliarse hasta 50 personas con camas supletorias. Las habitaciones varían desde individuales hasta apartamentos familiares con habitación infantil. El Hotel Na Farme acoge a personas solas, familias, parejas y a quienes desean recargar energías en un entorno natural sin renunciar a la comodidad. También es sede de grandes eventos como congresos, jornadas de formación, seminarios, talleres, exposiciones, etc. Gracias a su amplia sala de formación con capacidad para 120 personas y equipada con ventanas y puertas anti ruido; o eventos privados como bodas o celebraciones familiares.

El hotel ofrece actividades para que los padres mantengan a sus hijos ocupados durante su tiempo libre. El hotel cuenta con dos grandes camas elásticas. Los padres pueden llevar a sus hijos al mini zoológico del país o dejar que degusten menús infantiles preparados con ingredientes de primera calidad. Mientras esperan su comida, los niños pueden participar en un concurso de dibujo o jugar en el rincón infantil. En la zona, los niños pueden montar en bicicleta, patinar en línea o caminar por el sendero natural de Knight Prokop, donde aprenderán muchas cosas nuevas.



También hay pequeños tractores de remo o los padres pueden reservar un simulador de ordeño. También disponen de un centro de bienestar equipado con piscina de agua salada, jacuzzi, sala de relajación, sauna y camilla de masajes.

La iglesia de San Gotardo, un osario barroco y el estanque de Žehuňský se encuentran a 5 kilómetros del hotel y muchas ciudades con un rico patrimonio cultural e histórico como Poděbrady o Kolín y un gran parque de atracciones para niños con muros de escalada, toboganes, camas elásticas, etc. se encuentran a 15 kilómetros del hotel.

**Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres).
Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.**

En el restaurante del Hotel Na Farme, los huéspedes pueden disfrutar de un ambiente agradable y un trato profesional, pero sobre todo, la alta calidad de la gastronomía. La carne, ya sea de res, cerdo o ternera, proviene de su propia granja y se cocina exclusivamente con ingredientes frescos. La mayoría de los ingredientes que utilizan, como patatas, cebollas, verduras, miel y otros, provienen de productores locales. Todos los terneros nacen en su granja de Žehuň y se alimentan con una mezcla de leche para garantizar la excelente calidad de la carne. La carne de res también proviene de la misma granja. Como su objetivo es ofrecer carne de primera calidad, la dejan madurar en su propia sala de despiece. La carne de cerdo proviene de su granja en Choťovice. Poseen una raza de cerdos blancos checos mejorados (pura sangre) destinados a la reproducción. Los animales son inspeccionados regularmente por la administración veterinaria y las cerdas son revisadas regularmente con ultrasonidos para optimizar el grosor de la manteca y la proporción de músculo magro.

El restaurante del Hotel Na Farme encarna la filosofía de la granja a la mesa, centrándose en el uso de ingredientes locales frescos, procedentes directamente de su propia granja y de productores cercanos. Este enfoque prioriza la sostenibilidad, la calidad y una profunda conexión con el entorno local. El menú ofrece platos de temporada que realzan la cocina tradicional checa, incorporando técnicas culinarias contemporáneas. Al reducir la distancia que recorren los alimentos desde la granja hasta el plato, el restaurante minimiza su huella de carbono y garantiza la máxima frescura de los ingredientes. El hotel se encuentra en una posición ideal para adoptar este enfoque de la granja a la mesa. Esta práctica se arraiga en las tradiciones históricas de autosuficiencia y dependencia comunitaria, en sintonía con la tendencia moderna hacia la sostenibilidad y la responsabilidad ecológica.

El restaurante tiene tanto éxito que cada vez se celebran más eventos. Algunos días del año puede estar cerrado, con horarios limitados, sin menú, con el jardín cerrado, etc. Por ello, el propietario pide a los huéspedes que reserven en el restaurante del hotel o en el jardín. Para asegurarse una mesa, es necesario reservar con antelación si se desea una mesa junto a la zona infantil, si se reserva para más de 4 personas, si se tienen necesidades especiales como una cena romántica a la luz de las velas o para eventos culinarios como el Día de San Valentín, la celebración de San Wenceslao, un festín de pescado o una barbacoa de verano de carne o hamburguesa, etc. Al

abastecerse directamente de las granjas, el restaurante garantiza la máxima frescura y sabor, mejorando la experiencia gastronómica. El restaurante es especialmente relevante por su compromiso con los objetivos de sostenibilidad: al abastecerse de ingredientes locales, reduce significativamente el kilometraje de los alimentos, disminuyendo así las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas al transporte. Además, al utilizar productos cultivados localmente, fomentan prácticas agrícolas sostenibles que preservan la salud del suelo y la biodiversidad. Apoyar a los productores locales fomenta la resiliencia económica en las comunidades rurales, garantizando una economía local estable y próspera. Esta práctica promueve relaciones más sólidas entre las empresas y las comunidades circundantes.

Además, los residuos se separan minuciosamente; los restos de la cocina o el bar se utilizan en dos plantas de compostaje, que también procesan biorresiduos de un pueblo vecino. Parte de los residuos orgánicos también se utiliza en una planta de biogás que produce electricidad y calefacción para todo el complejo.

¿Por qué la práctica es rentable?

Al abastecerse localmente de ingredientes, el restaurante reduce los costos de transporte y de materiales, ya que los productos locales requieren menos embalaje que los productos transportados a larga distancia. Al ofrecer productos de temporada, el restaurante puede comprarlos cuando abundan y son más económicos. De hecho, la adaptabilidad del menú permite ahorrar, ya que los productos de temporada son más económicos que los que se venden fuera de temporada. El abastecimiento local no solo permite la compra al por mayor directamente a los productores, así como acuerdos de precios o descuentos que pueden generar ahorros, sino que también apoya a otro negocio local.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El hotel es autosuficiente energéticamente. De hecho, no solo cuenta con un edificio de madera para huéspedes, sino también con una planta de biogás que produce calor y electricidad para la zona. Para el centro de bienestar, los propietarios utilizan la calefacción y la electricidad de una planta de biogás. También planean utilizar el gas limpio de esta planta para impulsar maquinaria agrícola y vehículos. El calor sobrante se puede canalizar a los invernaderos donde se cultivan las propias hortalizas y flores del hotel.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Se desconocen los detalles precisos de los desafíos que enfrentaron los propietarios, pero coordinar e implementar un proyecto de estas características no es tarea fácil. Si el hotel y su restaurante tienen tanto éxito hoy en día, se debe al enorme trabajo colaborativo que se llevó a cabo, y trabajar con actores externos puede presentar algunas dificultades en caso de desacuerdo, por ejemplo. Este tipo de proyecto solo puede funcionar si se cuenta con el apoyo y la colaboración suficientes del ecosistema.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El éxito del restaurante fue posible gracias a la colaboración y las contribuciones de diversos actores externos, como agricultores y productores locales. Ellos son la base de este restaurante de la granja a la mesa, y es gracias a su esfuerzo y trabajo que esta práctica es tan popular. Al ofrecer productos frescos y de alta calidad, garantizan un suministro constante de ingredientes.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

El enfoque "de la granja a la mesa" atrae a un público amplio gracias a su enfoque en la sostenibilidad, la frescura y el apoyo a las economías locales. Dado que este concepto atrae a un gran número de personas, se adapta a diferentes regiones y culturas en pequeños hoteles de zonas rurales. Esta práctica se puede adaptar fácilmente para aprovechar los productos y las tradiciones culinarias locales, lo que la hace relevante y atractiva en diversos entornos geográficos, siempre que se construya una red de agricultores y productores locales.

1.3. Hotel Le Centenaire

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Hotel Le Centenaire

País y ciudad/ubicación: Francia, Les Eyzies, Dordoña, Francia

Sitio web del consultorio: <https://www.hotelducentenaire.fr/>

Redes sociales de la práctica:

[Hotel Le Centenaire \(@le.centenaire\) • Fotos y videos de Instagram](#)

<https://www.facebook.com/people/H%C3%B4tel-Restaurant-Le-Centenaire/100058322422786/>

Otras

fuentes:

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/en-dordogne-une-seconde-vie-pour-l-hotel-restaurant-le-centenaire>

Número de salas de mejores prácticas: 19

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.):

Le Centenaire, una antigua casa de postas, fue ampliada y renombrada en 1968. El hotel cuenta con un restaurante gourmet, "La Table du Centenaire", recomendado en la Guía Michelin Francia 2024, y un bistró, "Chez Chloé". El hotel se encuentra en el corazón del Périgord, una región histórica de Francia que corresponde al actual condado de Dordoña. La región del Périgord es rica en historia, cultura y arqueología, y cuenta con un rico patrimonio. De hecho, el hotel fue renombrado en 1968 para conmemorar el centenario del descubrimiento del primer yacimiento prehistórico: el Hombre de Cromañón. El hotel combina la calidez de un hogar familiar con la elegancia de un hotel con estilo, ofreciendo habitaciones tranquilas, cómodas y espaciales. Las habitaciones varían desde individuales hasta suites de lujo con balcón, con capacidad para 2 a 4 personas. Le Centenaire da la bienvenida a familias, parejas, grupos de amigos, viajeros de negocios e incluso ofrece precios atractivos para grupos. Está abierto del 1 de febrero a noviembre. 30. También es sede de grandes eventos como bodas, cumpleaños, seminarios de empresa, etc.

El hotel ofrece a sus huéspedes una amplia gama de actividades, como clases de yoga, noches de juegos de mesa, conciertos, degustaciones de especias y productos locales, brunchs y tés. También puede reservar una cata de vinos de una hora con la anfitriona o disfrutar de un masaje en el spa del hotel.

Para los amantes de la historia, las cuevas de Lascaux, Font de Gaume, Bernifal y Combarelles se encuentran cerca del hotel. También hay numerosos castillos para visitar en la región del Périgord, como los de Commarque, Marzac, Beynac y Castelnaud, que ofrecen una visión de la evolución de la arquitectura. Si se siente deportista, puede montar a caballo, navegar en canoa o pasar un día jugando al golf.

Resumen de prácticas sostenibles:

Desde su reapertura en 2023, el hotel ha eliminado todos los residuos en sus habitaciones, un proceso que comenzó hace unos años. En primer lugar, se eliminaron las botellas de plástico de muestra de productos de higiene. Estos productos se han sustituido por jabones y champús sólidos que los visitantes pueden elegir a su llegada. Estos jabones son elaborados localmente por La Savonnerie Buissonnière y La Savonnerie de Lina. En cuanto a los productos de higiene, se ofrecen toallitas desmaquillantes lavables en lugar de discos de algodón desechables. Las botellas de agua de cortesía se renuevan gracias a una fuente de agua filtrada, y el hotel ya no ofrece café ni azúcar en cápsulas, sino té y café a granel de su tostador en Sainte-Alvère (a 20 minutos en coche) y terrones de azúcar. Desde su reapertura, el hotel ha alcanzado su objetivo de "cero residuos" en las habitaciones. De hecho, en la 4ª edición de los Trofeos al Desarrollo Sostenible Dordoña-Périgord organizados por el departamento, Le Centenaire ganó el trofeo al desarrollo sostenible en la categoría de empresas por su política de «residuos cero» en las habitaciones. Este trofeo está diseñado para identificar a personas y empresas profundamente comprometidas con el desarrollo sostenible y destacar sus acciones. Su objetivo es inspirar al público y a otras empresas del sector hotelero a lanzar e implementar iniciativas que promuevan el pensamiento ecológico. Pero este esfuerzo no se limita a las habitaciones: el chef del restaurante utiliza productos frescos, locales y de temporada, y ha reducido el desperdicio de cocina mediante la creación de alianzas con alimentos locales y el uso de todos los productos. Por ejemplo, las cáscaras de naranja se muelen hasta convertirlas en polvo y luego se utilizan en postres. También han creado su propio huerto de hierbas aromáticas, donde se pueden encontrar flores comestibles, menta, melisa y otras plantas que el chef utiliza para sus creaciones. Todo en Le Centenaire es casero; en el bar, los huéspedes pueden disfrutar de bebidas alcohólicas caseras, como rones artesanales creados por miembros de su equipo o jarabes caseros preparados por su pastelero. El chef prepara tres tipos diferentes de sales y pimientas, y varias especias, a partir de nueces y semillas. Además, desde 2021, el personal del hotel utiliza las pastillas de limpieza Pousse-Pousse para reducir los residuos plásticos. Esta empresa ofrece pastillas que se disuelven en agua y se pueden usar con pulverizadores reutilizables, que es precisamente lo que hace el hotel. Siguiendo el enfoque de "cero residuos", se ha establecido un proceso de reciclaje avanzado para el hotel, se ha instalado una planta de compostaje y el hotel utiliza un sistema de depósito para bebidas.

Le Centenaire es el ejemplo perfecto de cómo un enfoque eco-responsable no implica sacrificar la comodidad de los visitantes. Desde hace varios años, el hotel y sus

restaurantes han implementado nuevas normas y estándares que promueven a los actores locales, les permiten reducir su impacto ambiental y ofrecer una experiencia exclusiva y ecológica a sus visitantes.

¿Por qué la práctica es rentable?

En primer lugar, todos los productos disponibles gratuitamente en las habitaciones, como los jabones y champús sólidos, así como las especias caseras, se pueden adquirir en su tienda para seguir usándolos en casa y, al mismo tiempo, apoyar a otro comercio local. Además, gracias a todas las iniciativas sostenibles, el hotel y sus restaurantes lograron diferenciarse de la competencia, lo que les otorga una ventaja competitiva que atrae a más clientes. Las colaboraciones con productores locales permiten al hotel ofrecer productos de excelente calidad, a la vez que añaden un valor considerable a su oferta y apoyan la economía local. Los productos e iniciativas ecológicas tienen una excelente acogida en la Guía Michelin, lo que permite al hotel ganar prestigio y visibilidad sin costes adicionales de publicidad ni marketing. Además, el uso de características de eficiencia energética reduce el consumo eléctrico del hotel, lo que se traduce en un ahorro sustancial en sus facturas de energía. Reducir los residuos y reutilizar los ingredientes también es rentable: mediante la implementación de sólidos programas de reciclaje, el hotel reduce la cantidad de residuos generados, lo que disminuye los costes de eliminación de residuos.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Crear un hotel y restaurante sin residuos es un reto que requiere mucho trabajo. Es un proceso continuo que requiere constantemente nuevas ideas de mejora y trabajo colaborativo. Es evidente que este tipo de proyecto requiere mucha experiencia y formación previa en el sector hotelero para familiarizarse con este campo y saber, por ejemplo, crear y componer con buenos productos, así como reutilizarlos y reciclarlos para minimizar los residuos. Ha sido un proceso largo y gradual, en el que los propietarios han tenido que ser pacientes. Las cosas se hicieron paso a paso.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Para lograr este proyecto de cero residuos, se involucraron numerosos actores externos, y fue necesario colaborar con ellos. En primer lugar, las fábricas de jabón locales colaboraron con el hotel para suministrarles jabón sólido y champú, lo que permitió eliminar todas las muestras embotelladas de plástico. La oferta de café y té a granel en la bandeja de bienvenida también fue posible gracias a la participación de Kanovera, la cual tuesta café con sede en Ste-Alvère, y Le Labyrinthe En Champ Thé. Aunque muchos productos son caseros, el chef aún necesita la ayuda de colaboradores externos para sus platos, especialmente de productores locales, para garantizar un abastecimiento sostenible. Se requiere un número considerable de colaboraciones para implementar políticas internas de sostenibilidad.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Los programas de reciclaje y las estrategias de reducción de residuos pueden estandarizarse y adaptarse a los sistemas locales de gestión de residuos. Otros hoteles pueden colaborar con las instalaciones de reciclaje locales para simplificar este proceso y adaptarlo a sus instalaciones. También necesitan capacitar a su personal en reciclaje y reducción de residuos, pero es de aplicación universal y podría mejorar la eficiencia de las prácticas de gestión de residuos. Como se mencionó anteriormente, la empresa necesitaría desarrollar un número considerable de alianzas para implementar con éxito su política de cero residuos.



1.4. El Brando

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: El Brando

País y ciudad/ubicación: Polinesia Francesa

Sitio web de la práctica: <https://thebrando.com/>

Redes sociales de la práctica:

- <https://www.instagram.com/thebrandoresort/>
- <https://x.com/thebrandoresort>
- <https://www.facebook.com/thebrandoresort/>
- <https://www.tiktok.com/@thebrando.resort>
- <https://www.linkedin.com/company/the-brando/?originalSubdomain=pf>

Otras fuentes:

<https://www.tendancehotellerie.fr/>

<https://www.tendancehotellerie.fr/articles-breves/communique-de-presse/12644-articulo/the-brando-propose-sa-premiere-residence>

<http://www.euxdanslapresse.com/images/ICFP-DossierdePresse.pdf>

<https://pacificbeachcomber.com/wp-content/uploads/2019/07/Sostenibilidad-y-ESG-Informe-2019-web-final.pdf>

<https://elitetraveler.com/travel/the-brando-resort-donde-el-para%C3%ADso-se-encuentra-con-la-sostenibilidad>

<https://www.forbestravelguide.com/hotels/tahiti-french-polynesia/the-brando>

<https://www.ecotechwood.com/pdf/5the-brando.pdf>

Número de salas de mejores prácticas: 35 villas

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

The Brando es un exclusivo resort ecológico de lujo ubicado en Tetiaroa, un atolón privado de la Polinesia Francesa. Tetiaroa, compuesto por 12 pequeñas islas, se encuentra a 48 kilómetros al norte de Tahití. El resort se encuentra en el Motu Onetahi,

una de las islas del atolón, y ofrece a sus huéspedes un entorno sereno y prístino, lejos del bullicio urbano. Accesible únicamente en avión privado con Air Tetiaroa, el resort garantiza exclusividad y privacidad.

El resort consta de 35 villas privadas ecológicas, cada una construida con materiales sostenibles para minimizar su impacto ambiental. Las villas tienen un diseño abierto, con amplias salas de estar, piscinas privadas y acceso a la playa. Cada villa está equipada con comodidades de lujo, como una sala multimedia independiente, un amplio baño y una bañera al aire libre. Los interiores combinan confort de alta gama con un diseño ecológico, garantizando que los huéspedes disfruten tanto del lujo como de la sostenibilidad.

El resort es reconocido por su diseño sostenible, lo que lo convierte en uno de los resorts de lujo más ecológicos del mundo. Funciona principalmente con energía solar y utiliza aire acondicionado de agua de mar (SWAC) para refrigerar las villas, lo que reduce el consumo de energía hasta en un 90 %. La propiedad también cuenta con su propio sistema de desalinización de agua y utiliza materiales reciclables en su construcción. Estos esfuerzos le han valido la certificación LEED Platino, lo que refleja su compromiso con la sostenibilidad.

Restaurantes: El Brando ofrece una variedad de opciones gastronómicas, incluyendo Les Mutinés, un restaurante de alta cocina que sirve cocina fusión franco-polinesia, y Nami, un restaurante de teppanyaki. El resort también cuenta con el Beachcomber Café para comidas más informales. Los huéspedes pueden disfrutar de comidas elaboradas con ingredientes del huerto orgánico del resort.

Spa y Bienestar: El spa polinesio ofrece una gama de tratamientos inspirados en las prácticas curativas tradicionales polinesias. También hay clases de fitness, gimnasio y sesiones de yoga para quienes deseen mantenerse activos durante su estancia.

Deportes acuáticos: Al ser un resort isleño, las actividades acuáticas son una parte importante de la oferta. Los huéspedes pueden disfrutar de snorkel, kayak, surf de remo y buceo. También se ofrecen excursiones a los motus vecinos para quienes prefieran explorar las playas recónditas de la isla.

Actividades culturales: El resort ofrece experiencias culturales como espectáculos de danza tradicional polinesia y actividades educativas sobre el entorno y el patrimonio local. Una característica clave es el "Green Tour", que informa a los huéspedes sobre las operaciones sostenibles y las iniciativas de conservación del resort.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

The Brando es un excelente ejemplo de cómo la hostelería de lujo puede adoptar la sostenibilidad mediante la integración de tecnologías avanzadas. Ubicado en el prístino atolón de Tetiaroa, en la Polinesia Francesa, este eco-resort se fundó con una visión clara: equilibrar el lujo de alta gama con la responsabilidad ambiental. Marlon Brando, el visionario fundador del resort, buscó crear un santuario que no sólo ofreciera una escapada exclusiva, sino que también contribuyera a la preservación del ecosistema único del atolón. Esta visión se hizo realidad gracias al innovador enfoque de The Brando hacia la sostenibilidad, que combina tecnología de vanguardia con recursos naturales para crear un entorno verdaderamente ecológico. The Brando emplea una

combinación de tecnologías avanzadas y prácticas sostenibles para lograr sus objetivos ecológicos. Algunas de estas tecnologías y sistemas incluyen:

1. Aire acondicionado de agua de mar (SWAC):

Este innovador sistema reduce el consumo energético del resort en un 90 % al utilizar agua fría de las profundidades oceánicas para enfriar el aire. El sistema extrae agua de las profundidades oceánicas mediante tuberías, donde se filtra y se utiliza para reducir la temperatura en los edificios del resort. Este método reduce drásticamente la necesidad de sistemas de aire acondicionado tradicionales de alto consumo energético.

2. Sistemas de energía solar:

Más de 4000 paneles solares están instalados en todo el complejo, generando una parte sustancial de su energía. La electricidad generada se almacena en baterías de iones de litio, reciclables y que almacenan la energía solar para su posterior uso, garantizando así el funcionamiento sostenible del complejo incluso de noche o en días nublados.

3. Sistemas de tratamiento de agua y captación de agua de lluvia:

El complejo ha integrado tecnologías avanzadas de tratamiento de agua para procesar el agua de lluvia para consumo humano y otros usos. Este sistema reduce la dependencia de la desalinización, que puede consumir mucha energía. El complejo también utiliza sistemas de ósmosis inversa (OI) de agua de mar para el suministro de agua no potable.

4. Sistemas de Compostaje Ecológico CompostTEK:

El Brando utiliza un compostador ecológico para procesar hasta 300 kg de residuos alimentarios al día. Estos residuos se convierten en compost, que posteriormente se utiliza para enriquecer el huerto orgánico del resort. Este sistema de circuito cerrado garantiza la minimización y el aprovechamiento eficaz de los residuos alimentarios.

5. Plataforma de sostenibilidad GreenView:

Para monitorear y gestionar su desempeño en materia de sostenibilidad, The Brando utiliza la plataforma GreenView. Este software ayuda al resort a monitorear su consumo de energía, uso de agua, gestión de residuos y otras métricas ambientales. Proporciona datos en tiempo real que facilitan la toma de decisiones para la optimización de recursos y las iniciativas de sostenibilidad. Esta plataforma también está alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.

Estas tecnologías se integran a la perfección para reducir el impacto ambiental y, al mismo tiempo, brindar una experiencia de lujo a los huéspedes. La combinación de soluciones innovadoras en energía, gestión del agua y reducción de residuos es fundamental para el compromiso de The Brando con la sostenibilidad y el turismo responsable. El uso de herramientas como GreenView garantiza que el resort pueda mejorar continuamente su desempeño ambiental, estableciendo un estándar en la industria del ecolujo.

¿Por qué la práctica es rentable?

Las prácticas sostenibles de Brando contribuyen a su rentabilidad al reducir los gastos operativos a largo plazo y mejorar la gestión de los recursos. A continuación, se detallan las ventajas financieras de estas prácticas:

- **Eficiencia energética:** El complejo utiliza energía solar, con más de 4000 paneles solares que generan la mayor parte de su energía. Esto reduce la dependencia de fuentes externas de electricidad, lo que reduce los costos de energía. El sistema SWAC, que utiliza agua fría del océano para el aire acondicionado, reduce la demanda de energía en un 90%, lo que reduce significativamente los costos de refrigeración.
- **Gestión del agua:** El Brando aprovecha el agua de lluvia y utiliza plantas de tratamiento avanzadas para reducir la dependencia de la desalinización, que consume mucha energía. Al minimizar el uso de la desalinización, el complejo reduce los costos de energía y agua, lo que lo hace más autosuficiente a largo plazo.
- **Reducción de residuos:** El compostador ecológico del resort procesa 300 kg de residuos alimentarios al día, convirtiéndolos en compost para su huerto orgánico. Esto no solo reduce los costes de gestión de residuos, sino que también reduce la dependencia de proveedores externos de alimentos al apoyar la producción local.
- **Sostenibilidad como herramienta de marketing:** La certificación LEED Platino y la neutralidad de carbono del Brando atraen a huéspedes con altos niveles de compromiso con el medio ambiente, lo que permite al resort cobrar una prima. Esta ventaja de marketing ayuda a compensar los costos operativos e impulsa la rentabilidad.

En general, estas iniciativas garantizan que The Brando minimice su impacto ambiental y al mismo tiempo optimice los costos mediante prácticas eficientes de gestión de energía, agua y residuos.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El hotel prioriza el uso de materiales reciclados en su decoración y mobiliario. Repararon lámparas antiguas, convirtieron la antigua recepción en un bar y recogieron las sillas de su otro hotel en el Prater, que está temporalmente cerrado. De esta forma, ningún mueble se desperdicia ni queda sin usar. Los cojines de las habitaciones están confeccionados por sastres aficionados con retales de tela, y algunas suites están decoradas con muebles originales de los años 60. Esto no solo reduce los residuos, sino que también aporta un encanto único a la estética del hotel. Además, el Hotel Magdas promueve prácticas ecológicas como el alquiler de bicicletas para sus huéspedes, fomentando el turismo sostenible y reduciendo la huella de carbono. El antiguo aparcamiento se ha convertido en un jardín para añadir más vegetación, y los baños y sanitarios ahorran agua. En los restaurantes, ofrecen numerosas opciones vegetarianas y veganas, y la carne, los lácteos, las bebidas, las frutas y las verduras provienen de granjas austriacas. Ofrecen productos orgánicos y de comercio justo, y los platos son caseros.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Aislamiento Geográfico, Inversión en Infraestructura Ecológica y capacitación.

La remota ubicación del atolón de Tetiaroa requirió que The Brando realizara importantes inversiones en infraestructura ecológica para operar de forma sostenible. El resort necesitaba sistemas avanzados de energía, agua y gestión de residuos, ya que no se disponía de recursos locales ni de infraestructura externa. Esto impulsó inversiones en energía solar, SWAC (climatización de agua de mar) y sistemas de captación de agua de lluvia, adaptados específicamente a las condiciones de la isla. Estas tecnologías, aunque costosas de implementar, permiten a The Brando ser autosuficiente y energéticamente eficiente.

Capacitación del personal local

La capacitación del personal local fue crucial para la operación y el mantenimiento de estas tecnologías. Muchos empleados recibieron capacitación en sistemas de tecnología ecológica como SWAC y paneles solares, lo que garantizó la sostenibilidad a largo plazo y apoyó la economía local.

Asociaciones con empresas de tecnología verde

Las sólidas alianzas con empresas de tecnología verde facilitaron la implementación eficiente de estos sistemas. La experiencia de socios externos en energías renovables y gestión de residuos garantizó que la infraestructura del complejo fuera innovadora y práctica, afrontando los desafíos de su ubicación aislada.

El éxito de Brando al superar los desafíos geográficos se debió a inversiones estratégicas en tecnología, capacitación del personal y alianzas con expertos en ecología. Estos esfuerzos fueron cruciales para mantener la sostenibilidad del complejo a pesar de su aislamiento.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Sociedad Tetiaroa: Un socio externo clave es la Sociedad Tetiaroa, una organización sin fines de lucro dedicada a la preservación de la biodiversidad de la isla y a la promoción del turismo sostenible. El Brando colabora estrechamente con la sociedad para realizar investigaciones científicas y proteger el medio ambiente local. Esta colaboración apoya las iniciativas de conservación en la isla, centrándose en la protección de especies en peligro de extinción y la restauración de hábitats naturales, como los arrecifes de coral. La sociedad también desempeña un papel crucial en la educación de los huéspedes sobre la importancia ecológica de la región a través de los programas de ecoturismo del resort.

Verde Socios tecnológicos: El resort ha establecido alianzas con empresas de tecnología verde para implementar su innovadora infraestructura. Estas empresas aportan experiencia en áreas como sistemas de energía solar, gestión de residuos y tecnologías de refrigeración por agua de mar. Por ejemplo, el sistema SWAC, que utiliza agua fría del océano para el aire acondicionado, se implementó con la ayuda de ingenieros especializados en tecnología marina. Estas alianzas han sido esenciales para el diseño y mantenimiento de las tecnologías sostenibles que permiten a The Brando operar con un impacto ambiental mínimo.

Local e Internacional Expertos: The Brando también colabora con artesanos locales y expertos internacionales en sostenibilidad para garantizar que las prácticas del resort se alineen con los objetivos más amplios de preservación ecológica y turismo responsable. Al colaborar con expertos en construcción sostenible y ecoturismo, The Brando adapta y mejora continuamente sus prácticas de sostenibilidad.

En esencia, estas colaboraciones con Tetiaroa Society y expertos en tecnología verde han sido vitales para el éxito de las prácticas sustentables de The Brando, ayudando a garantizar que el complejo funcione en armonía con su entorno y fomentando al mismo tiempo la investigación científica, la participación comunitaria y la innovación tecnológica.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas de sostenibilidad de Brando se pueden adaptar a otras ubicaciones, particularmente a aquellas con acceso a recursos naturales como aguas profundas, luz solar o desechos orgánicos.

- **SWAC (Mar Agua Aire Acondicionador):** Este sistema, que utiliza agua fría de aguas profundas para enfriar, puede replicarse en regiones costeras o islas con acceso a recursos de aguas profundas. Reduce drásticamente el consumo de energía del aire acondicionado en un 90%, lo que lo hace ideal para entornos costeros cálidos.
- **Solar Energía:** Los paneles solares pueden instalarse en cualquier lugar con suficiente luz solar. El sistema de Brando, que proporciona la mayor parte de su energía, es escalable a otras regiones, aunque requiere una inversión inicial para su instalación.
- **Compostaje:** El sistema de compostaje de The Brando se puede aplicar a prácticamente cualquier región con acceso a residuos orgánicos. Este sistema es especialmente útil para reducir los residuos que acaban en vertederos y apoyar la agricultura local.
- **Agua Gestión:** La recolección de agua de lluvia y los sistemas avanzados de tratamiento de agua se pueden implementar en áreas que enfrentan escasez de agua, especialmente en regiones remotas o costeras con fuentes de agua dulce inconsistentes.
- **Condiciones para una transferencia exitosa:** **Financiamiento inicial:** Es necesario abordar los altos costos iniciales de la tecnología y la infraestructura, ya sea mediante inversión privada o financiación pública. Los gobiernos locales o las entidades privadas podrían necesitar ofrecer incentivos financieros para la adopción de dichos sistemas.
- **Experiencia técnica:** Sería necesario capacitar a profesionales o ingenieros locales o colaborar con expertos en tecnologías ecológicas para garantizar que los sistemas estén diseñados y mantenidos adecuadamente.
- **Adaptación local:** Las tecnologías deben adaptarse a las condiciones geográficas y ambientales específicas de la nueva ubicación, garantizando la eficiencia y la sostenibilidad.



- Participación de la comunidad: Involucrar a la comunidad local es crucial para el éxito a largo plazo de estas prácticas, ya que garantiza que se mantengan prácticas sustentables y que haya apoyo local para las tecnologías.



1.5. El Hotel Escuela

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: El Hotel Schoolhouse

País y ciudad/ubicación: White Sulphur Springs, Virginia Occidental, EE. UU.

Sitio web de la práctica: <https://theschoolhousehotelwv.com/>

Redes sociales de la práctica:

- <https://www.facebook.com/theschoolhousehotelwv>
- <https://www.instagram.com/theschoolhousehotelwv/>

Otras fuentes:

<https://therealwv.com/2024/06/12/una-visión-audaz-para-el-futuro-de-los-hoteles-escuela-nacidos-de-su-pasado/>

Número de salas de mejores prácticas: 30

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Schoolhouse Hotel abrió sus puertas el 1 de mayo de 2022 y su gran inauguración se llevó a cabo el 17 de junio de 2022. Es el primer hotel boutique de servicio completo en White Sulphur Springs, Virginia. El hotel es el resultado de un proyecto que transformó la antigua escuela secundaria de White Sulphur Springs en un centro para la comunidad y los visitantes. Con 30 habitaciones con una decoración única, un restaurante/asador de lujo, un bar en la azotea y un salón de baile versátil, perfecto para bodas, conferencias y mucho más. El Schoolhouse Hotel ofrece lo mejor de la hospitalidad y el alojamiento de Virginia Occidental en un ambiente completamente inclusivo. Las habitaciones varían desde doble estándar hasta suites Queen, dando la bienvenida a parejas, amigos y familias. Como se mencionó anteriormente, el hotel es un lugar ideal para grandes eventos como bodas o reuniones. De hecho, cuenta con salas de conferencias e instalaciones para reuniones, tanto para una pequeña reunión de negocios como para un retiro corporativo en las montañas. También ofrecen acceso a un salón de baile con capacidad para 300 personas. El Schoolhouse Ballroom, anteriormente un gimnasio, cuenta con amplio espacio para comer y disfrutar de la música. Su azotea puede albergar pequeñas recepciones de hasta 75 personas, con maravillosas vistas de White Sulphur Springs. El hotel también cuenta con su propio restaurante, The Varsity Club, con capacidad para 118 personas y que puede utilizarse como lugar para cenas de ensayo.

El Schoolhouse Hotel está a pocos pasos del centro de White Sulphur Springs y sus negocios locales, boutiques, spas, cafeterías y restaurantes. Esta ciudad ofrece numerosas opciones para que parejas, familias y viajeros de negocios experimenten

y exploren. El valle de Greenbrier, donde podrá disfrutar de una gran variedad de actividades, está a quince minutos en coche.

El Aeropuerto Greenbrier Valley (LWB) se encuentra a solo 20 minutos y ofrece vuelos diarios a Charlotte, Carolina del Norte. Además, el Aeropuerto Regional Roanoke-Blacksburg está a 80 minutos y ofrece vuelos a muchas ciudades importantes de la costa este.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Concebido y desarrollado por [El Fondo de Oportunidades para la Discapacidad](#). El Schoolhouse Hotel se construyó con un enfoque comunitario. Es un hotel moderno y totalmente accesible que prioriza la sostenibilidad social y la inclusión. Lo que distingue a este establecimiento es su compromiso con los principios de diseño universal, garantizando que cada aspecto del hotel sea accesible para todos los huéspedes, incluidas las personas con discapacidad. De hecho, cada área del hotel está equipada para que las personas con discapacidad se sientan cómodas y cómodas sin ninguna dificultad. Desde el equipamiento hasta el diseño interior, todo se ha pensado para garantizar que las personas con necesidades específicas disfruten de una estancia sin complicaciones. El hotel ofrece características obvias, como habitaciones accesibles para sillas de ruedas o duchas adaptadas para personas en silla de ruedas, pero también características que cobran sentido al considerar las necesidades de las personas con discapacidad. Por ello, el hotel también ofrece una zona de césped sintético para animales guía, gráficos limitados en papel pintado, suelos y techos, superficies interiores de colores fríos como azul, verde, marrón o negro, bocinas y luces estroboscópicas para alarmas de incendios, una alfombra de pelo corto en el vestíbulo y una superficie dura para caminar en el vestíbulo. El hotel ofrece habitaciones con aislamiento acústico en paredes, suelos y techos para reducir la transmisión de ruido y minimizar las obstrucciones. El hotel también utiliza herramientas digitales para garantizar la inclusión, como Jeenie, una herramienta de interpretación virtual que permite interactuar con el equipo del hotel mediante lenguaje de señas americano (ASL), acceso a las suites mediante llavero o aplicación móvil y control táctil del inodoro para subir y bajar la cisterna, limpiar o usar el bidé.

También hay ventanas bajas al exterior para una mayor luz natural y mejores vistas, mostradores altos/bajos con acceso para sillas de ruedas, y el acceso a ropa de cama, artículos de tocador y enchufes está al alcance de la mano, y muchas más características que garantizan que el hotel sea totalmente accesible.

Al diseñar las áreas, el hotel tuvo en cuenta que las discapacidades no necesariamente se adaptan a las sillas de ruedas. Ofrecen instalaciones adaptadas para personas ciegas, personas con neuro divergencia, personas con trastorno del espectro autista y muchas más.

El compromiso con el diseño universal garantiza que todos los huéspedes, independientemente de sus capacidades, puedan disfrutar de su estancia en el hotel con comodidad y seguridad. Este enfoque establece un nuevo estándar en la industria hotelera y aborda una importante brecha en la accesibilidad de los alojamientos,

además de preservar un edificio histórico, manteniendo su significado cultural y ofreciendo un servicio moderno.

El Hotel Schoolhouse ejemplifica cómo la accesibilidad y la sostenibilidad pueden integrarse a la perfección en la industria hotelera, ofreciendo un valioso modelo para GreenComp4Hosts. El éxito de la empresa se basa en su enfoque integral y su compromiso con la comunidad, lo que la convierte en un ejemplo destacado de promoción de prácticas hoteleras sostenibles e inclusivas.

¿Por qué la práctica es rentable?

El cumplimiento proactivo de los estándares de accesibilidad ayuda al hotel a evitar posibles problemas legales y costos asociados al incumplimiento de normativas como la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA). Además, su posicionamiento único como establecimiento totalmente accesible proporciona una estrategia de marketing convincente que genera publicidad positiva y el boca a boca, lo que mejora su reputación y atrae a más huéspedes sin grandes gastos de publicidad.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

La construcción del Hotel Schoolhouse requirió obras enormes. Tuvieron que renovar la antigua escuela del pueblo para convertirla en un hotel totalmente accesible, garantizando al mismo tiempo que la historia del pueblo se integrará en él. El hotel se construyó pensando en la comunidad, para que, en caso de otra inundación, pudiera utilizarse para alojar y alimentar a los habitantes del pueblo. Las obras en la antigua escuela se realizaron con este objetivo. Necesitaron una cantidad considerable de dinero para las renovaciones; por ejemplo, decidieron instalar un generador de 300.000 dólares en el tejado en caso de otro desastre.

El hotel Schoolhouse es el eje central de un plan de negocios para reurbanizar la ciudad tras la devastadora inundación milenaria que azotó el sur de Virginia Occidental en 2016. De hecho, el Fondo de Oportunidades para Discapacitados, una organización sin fines de lucro que actúa como institución financiera para el desarrollo comunitario, había planeado un proyecto de revitalización, por lo que el promotor del Hotel Schoolhouse tuvo que realizar obras masivas en el centro para garantizar la seguridad de los establecimientos, incluido el hotel, en caso de otra inundación. Empezaron por limpiar la calle principal, compraron varios locales comerciales y trabajaron con ciudadanos locales para fundar negocios como ACE Hardware y Tootsie's Place. Cada fase del desarrollo incluyó la previsión de la mitigación de inundaciones, ya que así fue como comenzó el proyecto. Inviertieron \$400,000 en nuevo drenaje, asfalto y estacionamiento. Además de redirigir el flujo de agua, enterraron las líneas eléctricas de la manzana.

Todas estas obras representan importantes retos que debieron superarse para la implementación del hotel. El proyecto implicó mucho trabajo colaborativo y una importante inversión de tiempo y dinero.

Otro desafío fue la búsqueda de hoteleros competentes, defensores competentes de los derechos de las personas con discapacidad y cuidadores compasivos de la

comunidad, ya que los fundadores no querían dirigir el hotel indefinidamente. Lograron encontrar a la persona ideal para dirigirlo: Ron Kuzon.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El Fondo de Oportunidades para la Discapacidad es un actor clave en la creación del hotel. Financia las necesidades del mercado de la discapacidad en diversas áreas y ofrece servicios de asesoramiento en materia de discapacidad a agencias, organizaciones, instituciones y empresas. El DOF apoyó la creación del hotel adquiriendo el edificio en 2019 y creó la primera propiedad totalmente accesible del mundo.

El éxito del hotel también se basó en la comunidad, los ciudadanos y la ciudad, que contribuyeron a revitalizar la zona y a visibilizar el hotel. En este proyecto trabajaron varios arquitectos, así como numerosos trabajadores, quienes también son clave para el éxito del establecimiento. Además, Ron Kuzon, abogado especializado en valores de Nueva York y con diversas empresas en el sector de la discapacidad, es un actor clave, ya que fue elegido para dirigir el hotel. Él y sus socios, con experiencia en hostelería, adquirieron The Schoolhouse al DOF.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Características como habitaciones accesibles para sillas de ruedas y duchas adaptadas para silla de ruedas son aplicables a cualquier otro establecimiento con cierta capacidad de trabajo y recursos económicos. Los hoteles pueden priorizar las características de accesibilidad más obvias, como estas, e incorporar gradualmente elementos adicionales como iluminación suave, lo que lo convierte en un proceso progresivo y escalable que se adapta al presupuesto y las necesidades de cada establecimiento.

2.Prácticas de español (CCIC)

2.1. Él Jardín de las Delicias

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: El Jardín de las Delicias

País y ciudad/ubicación: Casas del Castañar, Cáceres, España

Sitio web: <https://eljardindelasdelicias.com/>

Redes sociales:

Instagram: <https://www.instagram.com/eljardindelasdelicias/>

Facebook: https://www.facebook.com/bajolasestrellasenlasyurtas/?locale=es_LA

Número de habitaciones: 3 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Un espacio único en Extremadura, ubicado en el Valle del Jerte, en una finca ecológica de cerezos de 5200 metros cuadrados donde encontrará solo tres yurtas tradicionales mongolas con jardín privado, equipadas con todas las comodidades y perfectamente climatizadas, pero sin perder su esencia. Hechas y pintadas a mano por artesanos mongoles, esta artesanía es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2013.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

En esta ubicación privilegiada, ofrecen una propuesta turística responsable, ecológica y sostenible, porque la calidad puede ser respetuosa con el medio ambiente.

TURISMO SOSTENIBLE. Ofrecemos un espacio de concienciación, con una serie de puntos necesarios a seguir según el funcionamiento de nuestras instalaciones. Al reservar, recibirá información importante sobre su estancia. CARGADOR DE VEHÍCULOS ELÉCTRICOS. Disponemos de un cargador de coche eléctrico para nuestros huéspedes. ENERGÍA. Utilizamos energías renovables. Disponemos de iluminación LED de bajo consumo. Todos nuestros electrodomésticos son de bajo consumo. Utilizamos programadores para optimizar la energía solar y eliminamos los plásticos en la lavandería, utilizando contenedores reutilizables. POZO ECOLÓGICO.

Un pozo ecológico con filtro biológico gestiona de forma natural las aguas grises mediante un sistema activo de bacterias y enzimas digestivas, lo que significa que el papel higiénico, las compresas, el papel, las colillas, etc., no se tiran al inodoro, evitando así la destrucción de estos microorganismos, que realizan una labor invaluable, además de evitar olores y vertidos al medio ambiente.

RECICLAR. Los residuos se separan para su posterior reciclaje. El cliente dispone de contenedores para la separación selectiva de residuos en la zona de Rincón de Enamorar.

Cada yurta cuenta con dos contenedores para reciclar: uno para el papel y la celulosa del baño, y otro para plásticos, envoltorios, palos... **AGUA.** La escasez de agua en el mundo les impulsa a aplicar la lógica y a ahorrar al máximo. Su agua proviene de manantiales y, por lo tanto, es de alta calidad, filtrada y decantada para optimizarla. Controlan el caudal de grifos y duchas para evitar el desperdicio. Sus artículos de aseo son ecológicos y biodegradables. Todo esto convierte al Jardín de las Delicias en un lugar para disfrutar del relax y del contacto con la naturaleza de forma consciente y plena. Desarrollo sostenible aplicado al turismo rural de calidad.

¿Por qué la práctica es rentable?

Estas prácticas son rentables porque atraen a clientes conscientes, que buscan opciones que minimicen su impacto ambiental y contribuyan al bienestar social.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- "Premio a la innovación y a la sostenibilidad turística de la Junta de Extremadura"
- "Premios Turismo Año 2021"
- Premios GrINN 2022. Mejor alojamiento sostenible del suroeste de Europa.
- Premios GrINN 2022. Mejor Alojamiento Ecológico de Lujo.
- Premios GrINN 2022. Mejor albergue sostenible de Europa.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Fomentan la economía colaborativa, ya que cuentan con los mejores profesionales de la zona, quienes estarán encantados de mostrarte entornos naturales únicos: cascadas, desfiladeros, piragüismo, avistamiento de animales, astroturismo y muchas otras maravillas. Ofrecen terapias naturales como masajes ayurvedicos, masajes orientales, reflexología podal, masajes relajantes a cuatro manos, masaje tradicional tailandés y yoga.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

No todas las prácticas sostenibles serán directamente transferibles. Es importante adaptarlas al nuevo contexto, considerando las condiciones locales y las necesidades específicas. Esto puede implicar modificar procesos, tecnologías o materiales para que se adapten mejor a la nueva situación.

2.2. Cerrás Agroturismo

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: Sí

Nombre de la práctica: Cerras Agroturismo

País y ciudad/ubicación: Cáceres, España

Sitio web: <https://cerrasagroturismo.com/>

Número de habitaciones: 4 habitaciones dobles

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Cerrás Agroturismo es 100% autosuficiente. Desde el principio, han querido construir una casa completamente autosuficiente, sostenible y con el menor impacto ambiental posible. Al estar en plena naturaleza, no están conectados a ninguna red pública, por lo que debemos aprovechar al máximo los recursos que nos ofrece. Cuatro habitaciones dobles, baños privados, salón-comedor con chimenea y cocina con isla, calefacción por aerotermia, suelo radiante, porche, piscina infinita y casi dos hectáreas de árboles frutales como cerezos, higueras, melocotoneros, naranjos, limoneros, manzanos, perales y una gran variedad de árboles para pasear o descansar a su sombra.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

"La Luz de Cerrás Agroturismo" se obtiene de paneles solares que generan electricidad a partir de la luz solar. Esta se almacena en baterías para ahorrar energía durante la noche y los días sin sol. También contamos con un generador para cualquier emergencia.

El agua para consumo humano se obtiene de una fuente de una cantera de nuestra finca. Se almacena en tanques en la parte alta de la finca y cuesta abajo hasta la casa, donde se potabiliza.

El agua caliente sanitaria y la calefacción se obtienen mediante otra energía renovable: la aerotermia. Esta energía utiliza la energía del aire y la electricidad de paneles solares para climatizar el interior de la casa y calentar el agua caliente sanitaria. Es una fuente de energía limpia y altamente eficiente.

En Cerrás Agroturismo, cuidamos con cariño nuestro hogar y el planeta. Evitamos el plástico, reciclamos con pasión y elegimos con cariño productos ecológicos y locales. Únete a nuestra misión de preservar la belleza natural para las futuras generaciones.

Factores de éxito:

En Cerrás Agroturismo, te ofrecemos la oportunidad de acercarte a la vida de un agricultor y participar en el trabajo que realizamos en nuestra finca. Es una oportunidad única para reconectar con la naturaleza y vivir una pequeña aventura, tanto para pequeños como para adultos. Aquí, en cada metro cuadrado de tu propiedad, hay algo que hacer y descubrir. Hemos dividido la finca en diferentes zonas, donde podrás realizar diversas actividades y sumergirte en experiencias enriquecedoras. En la zona de frutales, encontrarás una variedad de árboles de diferentes estaciones, como cerezos, naranjos, manzanos, perales, higueras, paraguayos, limoneros, granados, ¡y mucho más! Esta zona será educativa y entretenida, incluso para los más pequeños de la familia. En la zona de huerto orgánico, podrás participar en tareas sencillas relacionadas con la siembra y aprender de forma lúdica y educativa sobre los procesos naturales. Aquí descubrirás la importancia de una dieta saludable, sostenible y ecológica. En la zona de plantas aromáticas, podrás sumergirte en una experiencia aromática. Aquí tendrás la oportunidad de plantar, cosechar y cultivar diferentes tipos de plantas aromáticas, despertando tus sentidos con sus maravillosos olores y sabores.

En Cerrás Agroturismo, creemos que el turismo rural puede ser mucho más que una simple visita. Te invitamos a participar activamente, a vivir experiencias enriquecedoras y a aprender de la naturaleza que nos rodea.

¿Por qué la práctica es rentable?

Esta práctica es rentable porque cada vez más personas son conscientes del impacto ambiental de sus acciones durante sus viajes y desean implementar prácticas sostenibles.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

En Cerrás Agroturismo, tienes la posibilidad de que la maravillosa chef Teresa Núñez te cocine en directo desde la casa, durante el día o bajo la luz de las estrellas, dentro o fuera, en el porche, disfrutando de las espectaculares vistas. Tú decides, todo saldrá a tu gusto. La chef Teresa Núñez cuenta con una amplia experiencia en el sector y elabora una cocina muy personal ambientada en el Valle del Jerte. De su cocina salen platos basados en productos de primera calidad, preparados tradicionalmente, y los platos más elaborados deleitan a sus clientes.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Es importante adaptar el uso de estos recursos al nuevo negocio o contexto, teniendo en cuenta las condiciones locales y las necesidades específicas. Esto puede implicar la modificación de procesos, tecnologías o materiales para que se ajusten mejor a la nueva situación.

2.3. Masía Spa Can Pascol Casa Rural

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Masia Spa Can Pascol Casa Rural Ecológica

País y ciudad/ubicación: Barcelona, España

Sitio web: <https://masiacanpascol.com/>

Número de habitaciones: 1 casa rural con 3 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Los exteriores ajardinados de la casa, la piscina exterior y el entorno aislado y rodeado de naturaleza la convierten en una opción ideal para el turismo familiar y el turismo slow. Además, su acogedor tamaño y su spa son ideales para los amantes del bienestar y el turismo de bienestar. La proximidad a Barcelona y Tarragona la convierte en el lugar ideal para desconectar del trabajo y la ciudad practicando actividades de desconexión para grupos pequeños.

Sus clientes son turistas locales, principalmente de Cataluña, España, Francia y Bélgica durante las vacaciones de verano. Clientes que viajan en familia y en pareja, amantes de la naturaleza y la mayoría con su mascota. Viajan en coche y son cada vez más conscientes de los problemas ambientales. En Masia Spa Can Pascol practican un Turismo Responsable donde la calidad siempre prima sobre la cantidad. Prefieren clientes que no viajen en avión para estancias cortas, no aceptan clientes que vengan a hacer fiestas, no realizan actividades que no impliquen respeto y conocimiento de nuestro entorno, ni actividades para grupos grandes.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

El Proyecto de Autosuficiencia Energética Ecosostenible de la Masía Spa Can Pascol tiene su razón de ser en su deseo de promover el ahorro y el uso de recursos energéticos para contribuir a la preservación de la salud de nuestro planeta. Cuando iniciaron el proyecto de la Casa Rural, tuvieron claro que debía ser ecosostenible; el turismo responsable es la única forma de turismo viable a largo plazo, tanto ecológica como económicamente. A medida que avanzaban en la restauración de la Masía, la casa cobró vida propia y se convirtió en una más de la familia. Una vez finalizada la restauración, supieron que no se conformarían con vivir de forma sostenible; el alma de la Masía Spa Can Pascol es fomentar y promover el turismo responsable y ecosostenible.

La eco-sostenibilidad implica ahorro y salud para todos nosotros y para nuestro entorno. Con este propósito, han creado la sección "Ama el Planeta" en su página web, para demostrar que vivir y viajar de forma sostenible es necesario y muy gratificante. Creen que el turismo responsable es necesario para proteger los recursos naturales locales y la biodiversidad, por lo que el reto es promover el turismo ecosostenible y de calidad, y compartir desde este pequeño espacio nuestras experiencias y acciones responsables con todos ustedes, clientes y visitantes. Vivir de forma ecosostenible significa adoptar un estilo de vida más consciente y respetuoso con el medio ambiente y nuestro bienestar. El agua de la piscina climatizada del spa se mantiene entre 30 y 32 grados durante la primavera y el verano gracias a un conjunto de placas termo solares instaladas en el tejado de la Masía, lo que permite ahorrar pellets durante los meses más cálidos. La casa está completamente aislada para mantener una buena temperatura tanto en invierno como en verano y ahorrar energía. En la restauración de la Masía, se respetaron todos los elementos originales de la antigua construcción, como los gruesos muros de piedra, excelentes aislantes del frío y el calor. El agua es uno de los recursos más preciados de nuestro planeta; sin ella, no podríamos vivir. Por eso, en Masia Spa Can Pascol cuidamos y reutilizamos el agua de lluvia. Esta se recoge en canales en la cubierta y se redirige al pozo. Se utiliza para regar todo el jardín y la zona de olivos con un sistema de riego por goteo. Todas las plantas y árboles de nuestro jardín son autóctonos y de secano.

¿Por qué la práctica es rentable?

Este caso práctico es útil para quienes conocen el impacto ambiental y desean promover prácticas sostenibles. Cabe destacar que ofrecen actividades 100 % sostenibles para los clientes alojados en la casa rural.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

"Premio a la Mejor Casa Rural Sostenible de Cataluña» en los III PREMIOS DE TURALCAT DEL TURISMO RURAL SOSTENIBLE." Ellos son un "Alojamiento «BIOSPHERE CERTIFIED»".

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Se encontraron con desafíos relacionados con la educación del cliente y el conocimiento de las prácticas sostenibles. Es posible que los huéspedes desconozcan las iniciativas sostenibles del hotel o tengan expectativas poco realistas sobre el nivel de comodidad o conveniencia que ofrecen. Para superar este desafío, es importante educar a los huéspedes sobre las iniciativas sostenibles del hotel y cómo pueden participar activamente durante su estancia.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Los proveedores locales desempeñan un papel fundamental en la implementación de prácticas sostenibles al proporcionar materiales y servicios ecológicos. Por ejemplo, el suministro de alimentos orgánicos y de origen local para el restaurante del hotel, la instalación de sistemas de energía renovable o el suministro de productos de limpieza ecológicos.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Esta práctica puede trasladarse fácilmente a otros contextos, teniendo siempre en cuenta las nuevas condiciones.

2.4. Glamping Varagua

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: VERAGUA glamping y apartamentos turísticos

País y ciudad/ubicación: Cáceres, España

Sitio web: <https://veraguaocio.com/>

Número de habitaciones:

10 alojamientos tipo tiendas safari (ECO TENTS) y 12 apartamentos turísticos.

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Una nueva forma de alojamiento en contacto con la naturaleza. Disfruta del glamping en Villanueva de la Vera. Ponemos a tu disposición 10 nuevos alojamientos, denominados TIENDAS ECOLÓGICAS. Cada uno está instalado sobre una plataforma elevada de madera, sobre la que una robusta estructura de madera sostiene las lonas que sirven de paredes y techo. Su construcción original se adapta al paisaje y las materias primas con las que están construidas se seleccionan siguiendo criterios ecológicos. Todas las tiendas ecológicas cuentan con ventanas con mosquiteras y persianas que permiten la ventilación natural de toda la estancia.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

En Veragua Ocio han diseñado sus instalaciones y servicios para reflejar los valores del turismo sostenible.

Sus alojamientos, compuestos por Eco Tiendas y apartamentos turísticos, están contruidos con criterios ecológicos, garantizando una integración armoniosa con la naturaleza.

El uso de energías limpias, la gestión responsable de los recursos y la promoción de actividades que permitan descubrir la belleza de La Vera de forma sostenible, son pilares de nuestra oferta.

Sus piscinas ecológicas son un reflejo de su compromiso con la sostenibilidad, ofreciendo un espacio para refrescarse y relajarse disfrutando del entorno natural.

Además, animan a sus visitantes a recorrer senderos locales, visitar los mercados y festividades tradicionales de la región y descubrir la gastronomía local, promoviendo así una experiencia turística que beneficia a la comunidad y al medio ambiente.

La IA puede guiar a los turistas hacia opciones gastronómicas locales y sostenibles,



promoviendo la gastronomía regional y apoyando a los productores locales. También puede ofrecer información sobre la historia y las tradiciones culturales de la zona, enriqueciendo la experiencia turística y promoviendo un turismo más consciente y respetuoso. En la era tecnológica actual, la inteligencia artificial se ha convertido en un gran aliado para disfrutar de la naturaleza de forma sostenible. Gracias a innovaciones como las de Veragua Ocio, la inteligencia artificial y el turismo sostenible se combinan para vivir experiencias únicas en el turismo rural, cuidando el medio ambiente y apoyando a las comunidades locales. Veragua Ocio no solo utiliza la IA para hacer nuestra estancia más cómoda, sino también para ayudarnos a ser turistas más responsables.

Este chatbot nos guía hacia prácticas sostenibles, actividades amigables con la naturaleza y nos ayuda a descubrir los secretos de la biodiversidad local.

Este enfoque de Veragua Ocio nos demuestra que la tecnología y la naturaleza pueden ir de la mano. El uso de la IA nos acerca a un turismo que respeta y cuida el planeta, y nos enseña a valorar los recursos naturales que nos rodean.

¿Por qué la práctica es rentable?

En cuanto a los beneficios ecológicos de esta empresa, el turismo sostenible desempeña un papel fundamental en la protección de nuestro planeta. Por ejemplo, minimiza la contaminación mediante la reducción de residuos y el uso de energías renovables. Además, promueve la conservación de la biodiversidad y protege los hábitats naturales. De hecho, cada acción consciente contribuye a la lucha contra el cambio climático.

Además, esta empresa apoya y celebra las culturas locales, evitando la explotación y fomentando una conexión genuina entre viajeros y anfitriones. Por ejemplo, promueve el empleo y el desarrollo económico de forma sostenible.

Asimismo, esta empresa ofrece una experiencia auténtica y significativa a los viajeros. En lugar de tratar los destinos como meros productos, esta forma de turismo busca una conexión más profunda con la tierra y su gente. Por lo tanto, los viajeros se benefician de una comprensión más rica y empática de los lugares que visitan.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Miembro de la guía de glamping 2023

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Las posibilidades de ocio y deporte en La Vera también están estrechamente ligadas al agua y la montaña. Cumbres de más de 2.000 m de altitud, innumerables valles y senderos, sus 47 gargantas, 1.423 arroyos, el río Tiétar o el cercano embalse de Rosarito, permiten practicar todo tipo de actividades y deportes en La Vera. Desde el punto de vista cultural, la oferta también es atractiva. Desde el Monasterio de Yuste, pasando por los diferentes museos, hasta el Castro Celta de El Raso y las Cuevas del Águila.

2.5. Cuevas El Torriblanco

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Cuevas El Torriblanco

País y ciudad/ubicación: Granada, España

Sitio web: <https://cuevaseltorriblanco.com/>

Número de habitaciones: 3 casas cueva

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Alquiler de casas cueva el Torriblanco. Disponemos de 3 encantadoras casas cueva en la provincia de Granada, a 2 km de Gorafe, en un lugar único y excepcional por sus vistas privilegiadas. La belleza del paisaje que se disfruta en las casas cueva rurales desde su terraza-mirador privado con vistas a Sierra Nevada y la tranquilidad que se respira, lo convierten en el alojamiento rural ideal si buscas desconectar y necesitas tranquilidad para descansar, ya que el silencio te acompañará en todo momento.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Se trata de un proyecto integral de autosuficiencia energética que fomenta el ahorro y el uso de recursos propios, y cuyo objetivo es promover el turismo responsable. Cuentan con una instalación solar-eólica. Aquí no hay conexión a la red eléctrica, ni teléfono, ni gas ciudad. Pero eso no significa que falten comodidades; hay televisión, agua potable, calefacción de leña, pequeños electrodomésticos, piscina, buena cobertura de internet, etc.

Una casa 100% sostenible donde las cuevas, al ser un hogar bioclimático, mantienen una temperatura interior que oscila entre los 18 y los 23 grados, por lo que no requieren calefacción ni aire acondicionado. Restaurada con materiales locales, la fachada revestida de piedra se integra en el paisaje, el interior está pintado con cal para que las paredes respiren y 15 hectáreas de almendros de cultivo ecológico garantizan el combustible para las chimeneas que calientan las cuevas en invierno. Los restos de poda cubren el jardín para frenar la erosión, al igual que el agua procedente de la fosa séptica con un filtro biológico purificado que utilizamos para regar el terreno alrededor de las cuevas, reforestado con especies autóctonas. El agua de lluvia se recoge en una cisterna y se utiliza para partes de las cuevas como el baño y el jardín. Las cuevas están orientadas al sur con vistas a Sierra Nevada y a 1000 m de altitud.

¿Por qué la práctica es rentable?

Esta práctica es rentable ya que cada vez más turistas son conscientes del impacto negativo de sus viajes en el medio ambiente y buscan alojamientos de este tipo.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

“Geoparque mundial de la Unesco”
Soy ecoturista. Club ecoturismo en España.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

En el caso del uso de energías renovables, éstas podrán ser utilizadas en cualquier negocio, teniendo en cuenta las modificaciones que se deban realizar dependiendo del negocio.

3. Prácticas griegas (EUPAIDEIA)

3.1. Criterios GSTC

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Criterios GSTC

País y ciudad/ubicación: Internacional, con aplicaciones en Grecia

Sitio web de la práctica: [Consejo Global de Turismo Sostenible](https://www.sustainabletourismcouncil.org/)

Redes sociales de la práctica:

Facebook: <https://www.facebook.com/GlobalSustainableTourismCouncil>

Twitter: <https://x.com/GSTC>

Otras fuentes: Informes y certificaciones vinculados al GSTC en Grecia

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Los Criterios GSTC son directrices reconocidas mundialmente para el turismo sostenible. Diseñados para destinos, operadores turísticos y proveedores de alojamiento, estos criterios establecen estándares claros de sostenibilidad ambiental, social y cultural. Las herramientas digitales que ofrece GSTC incluyen un centro de recursos en línea, herramientas de autoevaluación y vías de certificación para empresas y destinos que buscan reconocimiento por sus esfuerzos en sostenibilidad.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Los Criterios GSTC surgieron como respuesta a la necesidad de contar con estándares unificados y mensurables en turismo sostenible. Empresas, como hoteles y complejos turísticos en Grecia, utilizan estos criterios para evaluar sus operaciones. Las organizaciones acreditadas por el GSTC también otorgan certificaciones que demuestran su cumplimiento, aportando valor a las empresas en mercados competitivos.

Los criterios abarcan cuatro pilares principales: gestión sostenible, beneficios socioeconómicos, preservación del patrimonio cultural e impacto ambiental. Recursos digitales como seminarios web, plantillas y guías de certificación agilizan el proceso de implementación.

Factores de éxito:

- El reconocimiento global mejora la credibilidad y el valor de mercado de las empresas certificadas.
- Centrarse en resultados mensurables ayuda a las empresas a realizar un seguimiento y mejorar el rendimiento.

¿Por qué la práctica es rentable?

- Las herramientas de autoevaluación digital minimizan la necesidad de costosos consultores externos.
- La certificación promueve la eficiencia y la optimización de recursos, lo que se traduce en ahorros de costes.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Numerosas empresas y destinos turísticos griegos han conseguido la certificación GSTC, lo que demuestra su compromiso con la sostenibilidad.
- Mejora la reputación mundial de Grecia como líder en turismo sostenible.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Un desafío ha sido alinear los estándares globales del GSTC con las regulaciones locales. Talleres colaborativos y sesiones de capacitación ayudaron a superar esta brecha.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El GSTC colabora con gobiernos, organismos de turismo y empresas para adaptar los criterios a las necesidades locales. Sus colaboraciones con instituciones académicas garantizan la investigación y el desarrollo continuos.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

El modelo GSTC es inherentemente transferible gracias a sus estándares universales. Al adaptar su implementación a las necesidades locales, los destinos de todo el mundo pueden adoptar los criterios eficazmente.

3.2. Confederación Griega de Turismo

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Confederación Griega de Turismo (SETE) Planes de Acción para el Turismo Griego 2030

País y ciudad/ubicación: Grecia

Sitio web: [Planes de acción de turismo griego SETE 2030](https://sete.gr/es/estrategia/)
(<https://sete.gr/es/estrategia/>)

Redes sociales:

Facebook: <https://www.facebook.com/setegreece/>

Twitter: <https://x.com/setegreece>

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Desarrollada por la Confederación Griega de Turismo (SETE), esta iniciativa integra herramientas digitales para crear una hoja de ruta para el crecimiento sostenible del sector turístico griego. Aborda la infraestructura, la sostenibilidad ambiental y las modalidades de turismo alternativo.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Los planes de acción aprovechan la transformación digital para priorizar los objetivos de sostenibilidad, como la reducción de residuos, la eficiencia energética y la preservación del medio ambiente. Esto se logra mediante un marco de indicadores mensurables, programas de formación y un enfoque en modelos de turismo alternativo como el ecoturismo. La relevancia de la iniciativa reside en su conformidad con las directivas de sostenibilidad de la UE y su papel en el aumento de la competitividad turística global de Grecia.

Factores de éxito:

- Apoyo político
- Concienciación entre los actores del turismo
- Compromiso entre profesionales

¿Por qué la práctica es rentable?

La digitalización reduce los costos de informes manuales, mejora la precisión del monitoreo y garantiza la asignación de recursos específicos a proyectos sostenibles.



Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Proporcionó un marco claro para incorporar la sostenibilidad en las políticas turísticas.
- Mayor participación de las partes interesadas a través de métricas transparentes y paneles públicos.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

La adopción de herramientas digitales avanzadas entre las empresas turísticas más pequeñas planteó obstáculos iniciales y requirió programas de capacitación integrales e incentivos.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El éxito del programa depende de la colaboración con agencias ambientales, instituciones de capacitación y el gobierno griego para crear un enfoque cohesivo hacia la sostenibilidad del turismo.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Este modelo se puede adaptar en regiones que buscan alinear el turismo con los objetivos internacionales de sostenibilidad, siempre que exista una sólida participación de las partes interesadas y una infraestructura digital.

3.3. Confederación Griega de Turismo

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Panel de Turismo de Atenas - Instituto de la Confederación Griega de Turismo (INSETE)

País y ciudad/ubicación: Grecia

Sitio web: <https://insete.gr/bi/panel-de-control-turistico-de-atenas/?lang=es>

Redes sociales:

Facebook: <https://www.facebook.com/seteinstitute/>

Twitter: <https://x.com/insetegreece>

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Panel de Turismo de Atenas, desarrollado por INSETE (Instituto de SETE), es una plataforma digital que proporciona análisis de datos en tiempo real sobre tendencias turísticas y métricas de sostenibilidad. La herramienta ayuda a las partes interesadas, incluyendo hoteleros y responsables políticos, a tomar decisiones basadas en datos para mejorar la sostenibilidad y la competitividad. Se centra en cuestiones como la eficiencia de los recursos, los patrones de visitantes y el impacto ambiental.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

El panel de control permite a las empresas turísticas griegas alinearse con los objetivos de sostenibilidad, ofreciendo información sobre la demanda, la utilización de la infraestructura y las presiones ambientales. La plataforma integra datos de diversas fuentes para monitorear tendencias, identificar riesgos de sostenibilidad y monitorear el desempeño con respecto a los objetivos nacionales. El origen contextual de esta práctica reside en la necesidad de un enfoque estructurado y basado en la evidencia para la planificación del turismo sostenible en un mundo post pandémico. Su éxito se debe a su fácil uso, accesibilidad y la capacidad de personalizar los análisis para diferentes usuarios.

Factores de éxito:

- Apoyo político
- Concienciación entre los actores del turismo
- Compromiso entre profesionales



¿Por qué la práctica es rentable?

El uso del panel de control ayuda a las empresas a reducir sus costos operativos al identificar ineficiencias en el uso de recursos y enfocarse en áreas para el desarrollo sostenible. Los responsables políticos pueden asignar fondos de forma más eficaz basándose en la evidencia.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Mayor conciencia sobre la sostenibilidad entre las partes interesadas.
- Métricas en tiempo real sobre el impacto ambiental de las actividades turísticas en Atenas.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

La adopción de herramientas digitales avanzadas entre las empresas turísticas más pequeñas planteó obstáculos iniciales y requirió programas de capacitación integrales e incentivos.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Inicialmente, la herramienta enfrentó resistencia por parte de empresas más pequeñas que no estaban familiarizadas con el análisis digital, pero las sesiones de capacitación de usuarios y la integración en redes locales mitigaron este desafío.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Con la personalización, la herramienta se puede implementar en otros centros turísticos urbanos replicando modelos de recolección de datos y fomentando asociaciones locales.

3.4. Panel de turismo de Atenas

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Panel de Turismo de Atenas - Instituto de la Confederación Griega de Turismo (INSETE)

País y ciudad/ubicación: Grecia

Sitio web:

<https://insete.gr/bi/panel-de-control-turistico-de-atenas/?lang=es>

Redes sociales:

Facebook: <https://www.facebook.com/seteinstitute/>

Twitter: <https://x.com/insetegreece>

Otras fuentes:

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Panel de Turismo de Atenas, desarrollado por INSETE (Instituto de SETE), es una plataforma digital que proporciona análisis de datos en tiempo real sobre tendencias turísticas y métricas de sostenibilidad. La herramienta ayuda a las partes interesadas, incluyendo hoteleros y responsables políticos, a tomar decisiones basadas en datos para mejorar la sostenibilidad y la competitividad. Se centra en cuestiones como la eficiencia de los recursos, los patrones de visitantes y el impacto ambiental.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

El panel de control permite a las empresas turísticas griegas alinearse con los objetivos de sostenibilidad, ofreciendo información sobre la demanda, la utilización de la infraestructura y las presiones ambientales. La plataforma integra datos de diversas fuentes para monitorear tendencias, identificar riesgos de sostenibilidad y monitorear el desempeño con respecto a los objetivos nacionales. El origen contextual de esta práctica reside en la necesidad de un enfoque estructurado y basado en la evidencia para la planificación del turismo sostenible en un mundo pospandémico. Su éxito se debe a su fácil uso, accesibilidad y la capacidad de personalizar los análisis para diferentes usuarios.

Factores de éxito:

- Apoyo político
- Concienciación entre los actores del turismo
- Compromiso entre profesionales

¿Por qué la práctica es rentable?

El uso del panel de control ayuda a las empresas a reducir sus costos operativos al identificar ineficiencias en el uso de recursos y enfocarse en áreas para el desarrollo sostenible. Los responsables políticos pueden asignar fondos de forma más eficaz basándose en la evidencia.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Mayor conciencia sobre la sostenibilidad entre las partes interesadas.
- Métricas en tiempo real sobre el impacto ambiental de las actividades turísticas en Atenas.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

La adopción de herramientas digitales avanzadas entre las empresas turísticas más pequeñas planteó obstáculos iniciales y requirió programas de capacitación integrales e incentivos.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Inicialmente, la herramienta enfrentó resistencia por parte de empresas más pequeñas que no estaban familiarizadas con el análisis digital, pero las sesiones de capacitación de usuarios y la integración en redes locales mitigaron este desafío.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Con la personalización, la herramienta se puede implementar en otros centros turísticos urbanos replicando modelos de recopilación de datos y fomentando asociaciones locales

3.5. Granja orgánica Logothetis

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Granja orgánica Logothetis

País y ciudad/ubicación: Zante, Grecia

Sitio web: <https://www.logothetisfarm.gr/>

Número de habitaciones: 12

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

La Granja Orgánica Logothetis se encuentra en la pintoresca isla de Zante, conocida por sus impresionantes paisajes y su rica historia agrícola. La granja combina alojamiento ecológico con agricultura orgánica y diversas actividades al aire libre. Ofrece a los visitantes la oportunidad de experimentar métodos agrícolas tradicionales, interactuar con la naturaleza y disfrutar de prácticas de vida sostenibles. El alojamiento está integrado en el entorno natural, ofreciendo una experiencia tranquila e inmersiva. La granja ofrece productos orgánicos caseros y diversas actividades al aire libre, como buceo, deportes acuáticos y cruceros. Atrae a turistas con conciencia ecológica que buscan combinar la relajación con el aprendizaje de la agricultura sostenible.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

La Granja Orgánica Logothetis es un modelo de integración de la sostenibilidad en el turismo a través de su compromiso con la agricultura orgánica, el ecoturismo y las prácticas hoteleras sostenibles. La granja se fundó con el objetivo de promover la alimentación y las prácticas agrícolas locales y orgánicas, a la vez que ofrece una experiencia única y sostenible a los visitantes. Se centra en el uso de métodos orgánicos para el cultivo, la producción de alimentos caseros y la promoción de actividades turísticas responsables con el medio ambiente. Los huéspedes pueden alojarse en alojamientos diseñados para integrarse a la perfección con el entorno, ofreciendo una escapada holística que valora la sostenibilidad.

Las prácticas clave en la granja incluyen:

- **Agricultura orgánica:** Todos los productos cultivados en la granja son orgánicos, desde verduras hasta frutas y hierbas, lo que garantiza que la granja minimice su impacto ambiental.
- **Integración del ecoturismo:** Las actividades que se ofrecen, como el buceo y los deportes acuáticos, están diseñadas para tener una huella ecológica

mínima, animando a los huéspedes a experimentar la naturaleza de manera responsable.

- **Participación de la comunidad local:** La granja apoya a las comunidades locales obteniendo productos de productores cercanos y promoviendo la artesanía tradicional y la producción de alimentos.

Lo que hace a Logothetis particularmente relevante es su capacidad para combinar lujo y sostenibilidad. El enfoque en la comida orgánica y casera, la integración de prácticas sostenibles en cada aspecto del negocio y la belleza natural del lugar contribuyen al éxito de la granja. El carácter orgánico y ecológico de su oferta la ha convertido en un destino popular para viajeros interesados en el turismo sostenible.

Factores de éxito:

Compromiso con las prácticas orgánicas: El compromiso de la granja con el uso de técnicas de agricultura orgánica garantiza un bajo impacto ambiental al tiempo que ofrece a los huéspedes productos sostenibles de alta calidad.

Fuerte enfoque comunitario: la colaboración con proveedores y artesanos locales ha fomentado un sentido de comunidad, ayudando a sostener las prácticas tradicionales y al mismo tiempo apoyando la economía local.

Integración de Turismo y Sostenibilidad: Ofrecer experiencias inmersivas que vinculen las actividades turísticas con prácticas sostenibles, como deportes acuáticos ecológicos, fortalece las credenciales de sostenibilidad de la granja.

Participación de la comunidad local y marketing eficaz

¿Por qué la práctica es rentable?

Al producir sus propios alimentos y reducir su dependencia de proveedores externos, la granja minimiza los costos de insumos para la producción de alimentos. Además, el uso de fuentes de energía renovables (por ejemplo, energía solar) y técnicas de conservación del agua ayudan a reducir los gastos de servicios públicos. El modelo de ecoturismo no solo atrae a un nicho de mercado de viajeros con conciencia ecológica, sino que también ofrece una experiencia premium, lo que permite a la granja cobrar tarifas más altas por sus productos sostenibles. Estos factores contribuyen tanto a la sostenibilidad ambiental como a la viabilidad financiera.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

La Granja Orgánica Logothetis se ha posicionado como un ejemplo líder de turismo sostenible en Zante. Forma parte de la red de Ecoturismo de Zante, que reúne a varias empresas locales dedicadas al turismo ecológico.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Uno de los retos de la Granja Orgánica Logothetis es concienciar a los turistas sobre el valor de las prácticas agrícolas orgánicas y sostenibles en una región con un turismo de masas predominante. Este reto se ha superado enfatizando la autenticidad y las experiencias de alta calidad que ofrece la granja.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

La colaboración con agricultores y artesanos locales y la red de ecoturismo de Zante ha sido clave para el éxito de la granja. Estas alianzas garantizan que la granja no solo prospere, sino que también contribuya a la economía local.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas de la Granja Orgánica Logothetis pueden transferirse a otras regiones, centrándose en el ecoturismo y la agricultura sostenible. Factores clave de éxito, como la integración de la agricultura orgánica, las actividades ecoturísticas y el apoyo de la comunidad local, deben adaptarse al contexto local para una implementación exitosa.

4. Prácticas Italianas (ENAIIP Véneto)

4.1. Hotel Sauris Diffused y SPA Ghesunthaus

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Hotel Sauris Diffused y SPA Ghesunthaus

País y ciudad/ubicación: Sauris di Sopra 7/G, Sauris (UD), Italia

Sitio web: <https://www.albergodiffusosauris.com/>

Redes sociales:

Facebook: https://www.facebook.com/AlbergoDiffusoSauris/?locale=it_IT

Instagram: <https://www.instagram.com/albergodiffusosauris/>

Otros:

<https://www.albergodiffusosauris.com/es/blog/>

info@albergodiffusosauris.com

Número de habitaciones: Alrededor de 30 alojamientos (habitaciones y pequeños apartamentos)

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Albergo Diffuso di Sauris fue fundado en 2007. Fundado como parte de la "**hospitalidad difusa**" El concepto del Albergo Diffuso di Sauris tiene como objetivo proporcionar una experiencia auténtica en un pintoresco pueblo de montaña en la región de Friuli Venezia Giulia en Italia.

El hotel normalmente opera con un equipo pequeño y dedicado que pone énfasis en el servicio personalizado, y que a menudo está compuesto por entre 5 y 10 miembros del personal.

El hotel se dirige principalmente a viajeros con conciencia ecológica, familias y quienes buscan actividades al aire libre y cultura local. Es atractivo tanto para visitantes nacionales como internacionales que buscan **experiencia inmersiva en la naturaleza**.

El hotel ofrece unas treinta habitaciones distribuidas en diferentes casas tradicionales del pueblo. Las instalaciones suelen incluir un comedor común, cocina local para el

desayuno y las comidas, y acceso a actividades al aire libre como senderismo y ciclismo.

Sauris está rodeado de un impresionante paisaje alpino, con oportunidades para practicar senderismo, pesca y explorar el entorno natural. El pueblo es conocido por su rico patrimonio cultural y sus productos tradicionales, como embutidos y quesos.

La región promueve el turismo sostenible con diversas actividades, como caminatas guiadas por la naturaleza, talleres de artesanía local y eventos culturales. El objetivo es conectar a los huéspedes con la comunidad local y el medio ambiente.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

El Albergo Diffuso di Sauris encarna un modelo de hospitalidad sostenible que se centra en la integración de la cultura local, la comunidad y la gestión ambiental. Este innovador enfoque de alojamiento no solo ha revitalizado la economía local, sino que también ha promovido el turismo sostenible en el pintoresco pueblo de Sauris, ubicado en la región italiana de Friuli-Venecia Giulia. A principios de la década de 2000, la atención se centró en la eficiencia energética. Las casas restauradas comenzaron a incorporar técnicas modernas de aislamiento térmico y fuentes de energía renovables, como paneles solares y pequeñas centrales hidroeléctricas, lo que redujo el consumo de energía. La adopción de prácticas ecológicas se intensificó mediante varias iniciativas clave: 1) la introducción de la separación y reducción de residuos; 2) la promoción de productos locales de kilómetro cero, potenciando la gastronomía tradicional, como el jamón de Sauris y la cerveza artesanal; 3) la implementación de tecnologías de ahorro de agua e iniciativas para la movilidad sostenible, incluyendo servicios de alquiler de bicicletas eléctricas.

A partir de 2020 en adelante, el enfoque en **turismo sostenible y resiliencia** se convirtió en un elemento central del modelo Albergo Diffuso. Con el inicio de la pandemia, esta estructura de alojamiento disperso resultó ideal para el turismo post pandémico al evitar la masificación. Sauris mejoró su oferta sostenible con **actividades de ecoturismo**, trekking e itinerarios culturales inmersivos, fomentando la **conciencia ambiental** entre los visitantes. Además, la atención se ha desplazado hacia la **promoción bienestar holístico y turismo regenerativo**, ofreciendo a los huéspedes la oportunidad de conectar profundamente con la naturaleza circundante y la cultura local. Este enfoque se alinea con la creciente demanda de experiencias de viaje que respaldan ambas **salud física y mental**. Esta evolución ha fortalecido aún más el papel de Sauris como modelo de **turismo sostenible y resiliente**, bien posicionados para afrontar los retos futuros.

El concepto de **"hospitalidad difusa"** surgió como respuesta a los desafíos que enfrentan las pequeñas comunidades rurales para mantener su identidad cultural y viabilidad económica. Al transformar viviendas tradicionales en alojamientos, el Albergo Diffuso di Sauris aprovecha el rico patrimonio cultural de la región y fomenta prácticas sostenibles. Esta iniciativa se alinea con movimientos más amplios de turismo sostenible que abogan por enfoques comunitarios y la conservación del medio ambiente.

El éxito de esta práctica se evidencia de varias maneras:

- El modelo fomenta vínculos sólidos entre los visitantes y la comunidad local. Al recurrir a proveedores locales e involucrar a los residentes, el hotel fortalece el tejido social del pueblo y promueve el intercambio cultural.
- Al priorizar los productos y servicios locales, el Albergo Diffuso contribuye a la retención de los beneficios económicos de la comunidad. Este modelo no solo apoya a los agricultores y artesanos locales, sino que también genera empleo, contribuyendo así a la resiliencia de la región.
- El enfoque en prácticas alimentarias sostenibles reduce el desperdicio y el consumo de energía, en consonancia con los objetivos del turismo ecológico. Además, al fomentar actividades al aire libre como el senderismo y el ciclismo, el hotel promueve un enfoque de bajo impacto para explorar el impresionante entorno natural.

¿Por qué la práctica es rentable?

1) Abastecimiento de productos locales: Al abastecerse de alimentos y suministros de granjas y productores cercanos, el Albergo Diffuso reduce los costos de transporte y apoya la economía local. Esto no solo minimiza los gastos logísticos, sino que también ofrece a los huéspedes cocina local fresca y de alta calidad, lo que enriquece su experiencia.

2) Reducción de Costos de Gestión de Residuos: El hotel prioriza la sostenibilidad mediante prácticas como el compostaje y el reciclaje, que ayudan a minimizar los residuos. Al reducir el volumen de residuos generados, el hotel puede reducir los costos de eliminación, lo que contribuye a la eficiencia financiera general.

3) Iniciativas de Eficiencia Energética: Implementar soluciones de eficiencia energética, como el uso de materiales locales y la optimización del consumo de energía en los alojamientos, ayuda a reducir las facturas de servicios públicos. Estas inversiones se amortizan con el tiempo, lo que hace que las operaciones sean más rentables.

4) Colaboración con la comunidad: El hotel colabora con empresas locales en actividades y servicios, lo que reduce los costos operativos y de marketing. Promocionar las atracciones y experiencias locales permite al hotel mejorar su oferta sin incurrir en gastos significativos.

5) Atracción de viajeros eco-conscientes: El enfoque en prácticas sostenibles atrae a un mercado creciente de turistas eco-conscientes, dispuestos a pagar más por experiencias auténticas y respetuosas con el medio ambiente. Esto puede generar mayores tasas de ocupación y mayores ingresos, lo que ayuda a compensar los costos operativos.

6) Apoyo de Iniciativas Locales: El Albergo Diffuso se beneficia de programas regionales de apoyo para promover el turismo sostenible, que pueden incluir subvenciones o incentivos para la implementación de prácticas ecológicas. Estas ayudas financieras ayudan a mitigar las inversiones iniciales y a mejorar la rentabilidad.

7) Viabilidad a largo plazo: Al adoptar un modelo sostenible, el hotel desarrolla resiliencia ante las fluctuaciones del mercado y los desafíos ambientales. Esta adaptabilidad puede generar ahorros y estabilidad a largo plazo, garantizando así la viabilidad económica del hotel.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El Albergo Diffuso di Sauris recibe constantemente comentarios positivos de sus huéspedes, que a menudo se reflejan en altas calificaciones en plataformas como TripAdvisor y Booking.com. Muchos visitantes destacan la autenticidad de la experiencia y la calidad de la gastronomía local, lo que demuestra una gran fidelidad. De esta manera, el hotel ha establecido alianzas con agricultores, artesanos y organizaciones culturales locales. Esta colaboración ha impulsado un notable aumento de la participación de la comunidad en el turismo, fortaleciendo el orgullo local y creando nuevas oportunidades económicas.

El Albergo Diffuso es reconocido por su compromiso con la sostenibilidad, pudiendo contar con certificaciones de importantes organizaciones turísticas y medioambientales. Estas certificaciones demuestran sus prácticas ecológicas y atraen a viajeros más conscientes del medio ambiente. Además, el modelo hotelero ha contribuido a la creación de empleo en la comunidad, ofreciendo oportunidades laborales no solo en la hostelería, sino también en la agricultura local y la artesanía, esenciales para la experiencia del huésped.

Desde hace dos años, el hotel participa activamente en iniciativas y eventos regionales de ecoturismo, mostrando la cultura local y las prácticas de sostenibilidad. Esta

participación contribuye a concienciar a la comunidad sobre la importancia del turismo sostenible: al adquirir productos y servicios locales, el Albergo Diffuso ha dinamizado la economía local.

Finalmente, el hotel anima a los huéspedes a participar en iniciativas locales de sostenibilidad, como paseos guiados por la naturaleza y talleres de artesanía tradicional. Esta participación no solo enriquece la experiencia del huésped, sino que también fomenta una mayor comprensión de la importancia ecológica y cultural de la región.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Uno de los desafíos iniciales fue conseguir el apoyo de los residentes y empresarios locales para el modelo de hospitalidad difusa. Muchos residentes se mostraban escépticos sobre el impacto del turismo en su comunidad. La dirección del hotel organizó entonces reuniones informativas y talleres para educar a los residentes sobre los beneficios de este tipo de "**turismo diseminado**". Al involucrar a la comunidad en los procesos de planificación y toma de decisiones, el personal del hotel fomentó un sentido de pertenencia y colaboración, lo que generó un mayor apoyo local.

El plan provisional del Hotel Sauris para integrar productos y servicios locales planteó desafíos logísticos por primera vez, especialmente para garantizar la consistencia en la calidad y el suministro. Para ello, el hotel estableció alianzas con múltiples proveedores locales para crear una red confiable. Esto no solo garantizó un flujo constante de ingredientes de alta calidad, sino que también mitigó los riesgos asociados a depender de un solo proveedor. Posteriormente, el hotel enfatizó prácticas de turismo responsable, animando a los huéspedes a respetar las costumbres locales y participar en actividades comunitarias. Iniciativas como talleres locales y eventos culturales ayudan a los visitantes a interactuar con la comunidad de manera significativa, fomentando el respeto mutuo.

Desde el punto de vista del marketing, al principio el hotel tuvo dificultades para ganar visibilidad en un mercado turístico competitivo, dominado por grandes establecimientos. Para afrontar este reto, se desarrolló una sólida presencia online, destacando las singularidades del modelo de hotelería y su compromiso con la sostenibilidad. Campañas en redes sociales, colaboraciones con plataformas de ecoturismo y la participación en ferias turísticas locales ayudaron a atraer al público objetivo.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:



- 1) Productores de quesos y embutidos: Ofrecen quesos y embutidos típicos que se sirven a los huéspedes. Estos productos locales enriquecen la oferta gastronómica y apoyan la economía local.
- 2) Asociación Cultural Sauris: Organiza eventos como fiestas tradicionales y mercados de artesanía, involucrando a los invitados en actividades culturales y promoviendo el patrimonio local.
- 3) Agencia de Turismo Friuli Venezia Giulia: Colabora para promover la zona y el hotel a través de campañas de marketing, ferias y materiales informativos.
- 4) WWF Italia: Ha proporcionado asesoramiento sobre prácticas sostenibles y colaborado en iniciativas para la protección del medio ambiente circundante, contribuyendo a la formación del personal en ecosostenibilidad.
- 5) Municipio de Sauris: Apoya al hotel a través de incentivos para proyectos de desarrollo sostenible y participa en iniciativas locales para mejorar la infraestructura turística.
- 6) Universidad de Udine: Ha colaborado con el hotel en proyectos de investigación relacionados con el turismo sostenible y ha proporcionado estudiantes para realizar prácticas, aportando nuevas ideas e innovaciones.
- 7) Operadores de Ecoturismo Especializados: Han incluido el Albergo Diffuso di Sauris en sus paquetes, atrayendo un público interesado en experiencias sustentables.
- 8) Comités Locales: Han trabajado con el hotel para garantizar que las prácticas turísticas respeten las tradiciones y valores de la comunidad, creando un sentido de pertenencia.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

El modelo del Albergo Diffuso di Sauris es fácilmente transferible a otras regiones que buscan prácticas hoteleras sostenibles. Forma parte de la Asociación Nacional de Alberghi Diffusi (ADI), que promueve y exhibe este modelo de alojamiento, destacando su innovador enfoque "hecho en Italia". La clave de su éxito reside en la participación activa de la comunidad, que fomenta el apoyo local y garantiza la coherencia con los valores de la comunidad. Las sólidas alianzas con productores y organizaciones culturales locales mejoran la autenticidad y las experiencias de los huéspedes. El compromiso con la sostenibilidad, que incluye el abastecimiento local y la reducción de residuos, es esencial, junto con el apoyo gubernamental, que proporciona los recursos necesarios y las mejoras de infraestructura. Promover la cultura local a través de eventos y experiencias enriquece el turismo y fomenta el orgullo comunitario, mientras que la adaptabilidad a las tendencias del mercado permite responder a las necesidades de los viajeros con conciencia ecológica. La



formación continua del personal en prácticas de sostenibilidad y las estrategias de marketing eficaces que destacan las ofertas únicas también son cruciales. Al incorporar estos elementos en sus propios contextos, otras regiones pueden implementar con éxito prácticas de turismo sostenible similares que beneficien tanto a los visitantes como a las comunidades locales.



4.2. Cerrás Agroturismo

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: Sí

Nombre de la práctica: Hotel Corte di Gabriela - Boutique de lujo

País y ciudad/ubicación: Calle degli Avvocati, San Marco 3836 - 30124 Venecia (Italia)

Sitio web: <https://www.cortedigabriela.com/info@cortedigabriela.com>

Redes sociales:

Facebook: https://www.facebook.com/HotelCortediGabriela/?locale=it_IT

Instagram: https://www.instagram.com/corte_di_gabriela/

Guía Michelin:

<https://guide.michelin.com/it/it/hotels-stays/venice/corte-di-gabriela-6834?arr=2024-11-07&dep=2024-11-08>

Tripadvisor: https://www.tripadvisor.it/Hotel_Review-g187870-d3454812-Reviews-Corte_Di_Gabriela-Venecia_Veneto.html

Hoteles Combinados:

https://www.hotelscombined.com/Hotel/Corte_Di_Gabriela.htm

Número de habitaciones: 11 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Hotel Corte di Gabriela es un hotel boutique ubicado en el corazón de Venecia, conocido por sus prácticas ecológicas y su ambiente lujoso. El hotel fue creado tras una restauración con un propósito que comenzó en 2012. Se estableció con un enfoque en **sostenibilidad y atención al detalle, ofreciendo una estancia moderna y confortable con un impacto ambiental mínimo.**

Con tan solo 11 habitaciones, el hotel ofrece una experiencia íntima y exclusiva. Está gestionado por un equipo reducido, lo que garantiza un servicio personalizado para cada huésped. El segmento de clientes al que se dirige incluye viajeros con conciencia ecológica, parejas y amantes del lujo que valoran las prácticas de turismo sostenible. Las instalaciones del hotel incluyen un patio central con jardín, habitaciones con tecnología de punta, como sistemas de climatización inteligentes, y artículos de aseo ecológicos. Su ubicación es ideal para quienes deseen explorar los lugares de interés

cultural e histórico de Venecia, ya que está cerca de lugares populares como la Plaza de San Marcos y el Puente de Rialto. Los alrededores ofrecen una rica experiencia turística, con atracciones cercanas, restaurantes locales y tiendas de artesanía. El compromiso de Corte di Gabriela con la sostenibilidad, el lujo y el servicio personalizado lo convierte en una opción única para viajeros que buscan comodidad y un turismo responsable.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

La práctica surgió de la necesidad de combinar la hospitalidad de lujo con **los desafíos medioambientales únicos de Venecia**, en particular el aumento del nivel del agua y la presión del turismo de masas. Los propietarios del hotel buscaron abordar estos problemas creando un espacio inteligente y sostenible que se alinea con los objetivos de conservación de la ciudad y las expectativas de los viajeros modernos. El hotel implementa varias soluciones digitales clave para optimizar sus esfuerzos de sostenibilidad.

Esto incluye:

- Sistemas de gestión energética inteligente que ajustan la calefacción, la refrigeración y la iluminación según la ocupación, reduciendo significativamente el consumo de energía.
- Check-in y comunicación digital, reduciendo la necesidad de papel y minimizando residuos.
- Tecnologías de ahorro de agua diseñadas para combatir los problemas de gestión del agua de la ciudad, sin dejar de ofrecer un confort lujoso a los huéspedes.

El enfoque en proveedores locales y comodidades ecológicas, como artículos de tocador biodegradables y materiales de origen sostenible, refuerza aún más sus credenciales ecológicas. Además, el hotel minimiza su huella de carbono al limitar los plásticos de un solo uso y priorizar las soluciones digitales sobre las físicas siempre que sea posible. Factores clave de éxito El uso de sistemas digitales para la gestión de energía y recursos ha demostrado ser vital. Estas tecnologías permiten ajustes en tiempo real, lo que garantiza que los recursos solo se utilicen cuando sea necesario, mejorando la rentabilidad y reduciendo los residuos. Los propietarios y el personal del hotel están profundamente comprometidos con la sostenibilidad tanto ambiental como comunitaria, evaluando constantemente sus prácticas y colaborando con artesanos y proveedores locales. Al promover iniciativas ecológicas y servicios digitales, el hotel involucra eficazmente a los huéspedes en su misión de sostenibilidad, lo que mejora

su experiencia general. Esta práctica es muy relevante para Venecia, una ciudad fuertemente impactada por el cambio climático y el exceso de turismo. La combinación de herramientas digitales con una sólida ética de sostenibilidad permite al hotel operar de manera eficiente, reducir costos y alinearse con los esfuerzos más amplios de preservación ambiental de Venecia. También atrae a un mercado creciente de viajeros que buscan alojamiento responsable y ecológico, lo que lo convierte en un ejemplo destacado en el sector hotelero de la ciudad.

¿Por qué la práctica es rentable?

1) Ahorro de energía mediante sistemas de gestión inteligente: La implementación de sistemas digitales de gestión energética permite al hotel optimizar la calefacción, la refrigeración y la iluminación según la ocupación. Al ajustar el consumo de energía solo cuando es necesario, el hotel reduce significativamente los costes de electricidad. Estos sistemas monitorizan y ajustan el consumo continuamente en tiempo real, garantizando así que no se desperdicie energía durante los periodos de desocupación, un factor clave para la rentabilidad en pequeños establecimientos hoteleros.

2) Reducción del consumo de recursos: Los sistemas digitales de registro y comunicación no solo mejoran la comodidad de los huéspedes, sino que también eliminan la necesidad de papel, lo que reduce los costes administrativos. Además, las tecnologías de ahorro de agua ayudan al hotel a minimizar el desperdicio de agua, un factor especialmente importante en una ciudad como Venecia, donde la gestión del agua es fundamental. Esto se traduce directamente en una reducción en las facturas de servicios públicos.

3) Inversión a largo plazo en sostenibilidad: Si bien se requiere una inversión inicial para instalar sistemas inteligentes e infraestructura ecológica, estas inversiones generan ahorros sustanciales a largo plazo. Por ejemplo, la reducción del consumo de energía y agua se traduce en menores costos de servicios públicos a largo plazo. Además, la reducción de plásticos de un solo uso y de sistemas de gestión de residuos implica menores gastos relacionados con la eliminación de residuos y la compra de materiales no reciclables.

Desafíos:

1) Costos de inversión inicial. Desafío: Altos costos iniciales para iniciativas de sostenibilidad. Solución: Se realizaron análisis financieros detallados para identificar ahorros a largo plazo y se buscó financiación externa.

2) Capacitación del personal. Desafío: Garantizar la plena participación y el conocimiento del personal sobre las prácticas de sostenibilidad. Solución: Implementar sesiones de capacitación periódicas centradas en los objetivos y prácticas de sostenibilidad.

3) Involucrar a los huéspedes. Reto: Animar a los huéspedes a participar en iniciativas

de sostenibilidad. Solución: Desarrollar estrategias de comunicación claras e iniciativas interactivas para informar e involucrar a los huéspedes.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El hotel colabora con granjas locales para obtener ingredientes orgánicos para su restaurante. Esta colaboración apoya la agricultura local y garantiza la frescura de los alimentos. Al priorizar el abastecimiento local, el hotel reduce las emisiones del transporte y mejora la calidad de su oferta gastronómica.

Corte di Gabriela colabora con organizaciones como Legambiente para participar en iniciativas ambientales, como jornadas de limpieza comunitaria y campañas de concienciación sobre sostenibilidad. Esta colaboración refuerza el compromiso del hotel con la sostenibilidad y fortalece su reputación en la comunidad.

El hotel colabora con empresas tecnológicas para integrar tecnologías inteligentes en las habitaciones y mejorar los servicios digitales, como el check-in móvil y el control de las habitaciones. Estos avances tecnológicos, alineados con las tendencias modernas de la hostelería, mejoran la experiencia de los huéspedes y la eficiencia operativa.

El hotel colabora con la oficina de turismo de Venezia Única para promover iniciativas de turismo sostenible y participar en campañas de marketing ecológico. Esta colaboración atrae a viajeros con conciencia ecológica y posiciona al hotel como líder en hostelería sostenible en Venecia.

El hotel cuenta con productos y muebles elaborados por artesanos locales, lo que fomenta la artesanía tradicional y contribuye a la economía local. Esto no solo enriquece la estética y la autenticidad del hotel, sino que también fortalece los lazos comunitarios.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

El sector hotelero de lujo, como lo ejemplifica el Hotel Corte di Gabriela, desempeña un papel fundamental en la transferibilidad de los modelos de sostenibilidad e innovación a otros emprendedores turísticos, pero también presenta desafíos. Los hoteles de lujo cuentan con mayores recursos financieros y una clientela dispuesta a invertir en experiencias únicas y sostenibles, lo que les permite implementar prácticas ecológicas, tecnologías avanzadas y colaboraciones con proveedores locales. Esta reputación atrae a turistas interesados en opciones responsables, lo que facilita la adopción de iniciativas sostenibles. Sin embargo, transferir este modelo a emprendedores turísticos con menos recursos puede ser complejo, ya que los establecimientos más pequeños pueden no tener acceso a la financiación necesaria.

En este contexto, el ejemplo del Hotel Corte di Gabriela puede funcionar muy bien en Venecia, una ciudad de alta gama donde los visitantes tienden a invertir en experiencias de lujo y sostenibles. Esta predisposición favorece las prácticas ecológicas, mientras que la singularidad cultural de Venecia ofrece oportunidades para colaborar con artesanos y productores locales, creando experiencias auténticas que impulsan la economía local. Además, la creciente atención al sobre turismo en las grandes ciudades impulsa a los proveedores hoteleros a buscar soluciones sostenibles. Implementar prácticas ecológicas y apoyar iniciativas locales de conservación puede mejorar la imagen de un hotel y atraer a una clientela consciente. Sin embargo, es crucial que estas iniciativas estén bien planificadas y cuenten con el apoyo de entidades locales y organizaciones turísticas para garantizar una verdadera sostenibilidad.

4.3. Hotel ecológico Bonapace

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Hotel ecológico Bonapace

País y ciudad/ubicación: Calle Pequeña Calle, 15
38069 Torbole sul Garda (TN) - Italia

Sitio web: <https://www.ecohotelbonapace.com/es/info@ecohotelbonapace.com>

Número de habitaciones: 20 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Eco Hotel Bonapace, fundado en 2013, prioriza las prácticas de turismo sostenible. Se encuentra en Torbole, un reconocido destino en el lago de Garda, rodeado de belleza natural. Atiende principalmente a viajeros con conciencia ecológica, familias y amantes de las actividades al aire libre como windsurf, senderismo y ciclismo. El hotel cuenta con un personal reducido y dedicado, y cuenta con instalaciones como una terraza en la azotea, un jardín y habitaciones ecológicas construidas con materiales naturales. Su filosofía ecológica incluye el uso de energías renovables, la reducción de residuos y el uso de productos orgánicos.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

La trayectoria de sostenibilidad del Eco Hotel Bonapace comenzó con un enfoque claro en minimizar su impacto ambiental, desde el diseño hasta las operaciones diarias. El hotel se construyó con materiales naturales de origen local, priorizando la eficiencia energética. Paneles solares alimentan gran parte del edificio, y sus sistemas de aislamiento y ventilación reducen la necesidad de calefacción y aire acondicionado. El sistema de recolección de agua de lluvia apoya las iniciativas de conservación de agua, mientras que los residuos se gestionan mediante estrictos protocolos de reciclaje. Los alimentos orgánicos de origen local refuerzan el compromiso del hotel con la sostenibilidad, promoviendo una filosofía de kilómetro cero que apoya a los agricultores locales.

Ubicado en el impresionante paisaje natural del lago de Garda, el Eco Hotel Bonapace atiende a huéspedes apasionados por las actividades al aire libre, pero también conscientes de su impacto en el medio ambiente. La decisión de integrar la sostenibilidad en la esencia del hotel surgió al comprender que el turismo responsable no solo atrae a huéspedes con conciencia ecológica, sino que también contribuye a la preservación del ecosistema local, un elemento clave del atractivo de la región.

El éxito de estas prácticas reside en su implementación holística y reflexiva. Desde la fase de construcción hasta la gestión continua del hotel, la sostenibilidad se considera un valor fundamental, no una cuestión secundaria. El uso de ecotecnologías modernas, como la energía solar, combinada con métodos tradicionales como la captación de agua de lluvia, garantiza que el impacto ambiental del hotel sea mínimo. Estas prácticas, junto con la dedicación del personal y los sólidos vínculos con la comunidad, posicionan al hotel como un modelo de ecoturismo y un profundo compromiso con la educación ambiental: el hotel no solo implementa prácticas ecológicas, sino que también involucra activamente a sus huéspedes en la sostenibilidad.

A través de talleres y actividades guiadas, los huéspedes pueden aprender sobre energías renovables, ecosistemas locales y vida sostenible. Este enfoque educativo trasciende las paredes del hotel, fomentando una mayor conciencia ambiental. La integración del hotel con la comunidad local, apoyando a agricultores y artesanos de la zona, refuerza aún más su impacto al promover una economía circular y sostenible.

¿Por qué la práctica es rentable?

El Eco Hotel Bonapace se considera rentable por varias razones. En primer lugar, el uso de fuentes de energía renovables, como paneles solares, reduce los costos energéticos a largo plazo. El aislamiento eficiente y los sistemas de ventilación natural también reducen los gastos de calefacción y refrigeración. El sistema de recolección de agua de lluvia reduce las facturas de agua, y las prácticas de reducción de residuos, como el reciclaje y los productos biodegradables, reducen los costos de eliminación de residuos. Además, el abastecimiento local de alimentos no solo reduce los costos de transporte, sino que también apoya la economía local, creando un modelo de negocio sostenible. Estas estrategias, en conjunto, mejoran la rentabilidad y mantienen el compromiso con la gestión ambiental.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El Eco Hotel Bonapace destaca como el primer hotel en obtener las certificaciones KlimaHaus Hotel Gold, Arca Platinum y Passivhaus Institut, lo que refleja su excepcional compromiso con la sostenibilidad. Los fundadores del hotel adoptaron la visión de un edificio completamente ecológico con cero impactos ambientales, considerando la sostenibilidad como una filosofía integral, más que como un simple estándar de construcción.

Esta filosofía prioriza un enfoque sostenible que respeta tanto el entorno local como la calidad de vida de los huéspedes. Entre sus prácticas clave se incluye la colaboración con agricultores locales que se adhieren a principios orgánicos para garantizar que el menú del desayuno incluya exclusivamente productos locales. La electricidad del hotel proviene íntegramente de energías renovables, lo que refuerza su compromiso con la sostenibilidad.

Se emplea tecnología de construcción innovadora en todos los edificios, introduciendo soluciones nunca antes vistas en alojamientos de este tipo. Un sistema de bomba de calor geotérmica con intercambio de agua proporciona calefacción y refrigeración, lo

que ejemplifica cómo la tecnología avanzada puede aprovecharse con fines ecológicos. Estas iniciativas contribuyen en conjunto a preservar el entorno y a mejorar la experiencia general del huésped.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Los desafíos que enfrenta el Eco Hotel Bonapace están estrechamente ligados a las características únicas del territorio Trentino, conocido por sus impresionantes paisajes naturales y su compromiso con el turismo sostenible. La integración de ecotecnologías avanzadas requirió una cuidadosa consideración de los delicados ecosistemas de la región. Esto implicó un profundo conocimiento del entorno local para garantizar que las iniciativas de sostenibilidad no afectarían los hábitats existentes.

Además de adoptar tecnologías innovadoras, el hotel prioriza la colaboración con agricultores locales, lo que no sólo proporciona a los huéspedes productos orgánicos, sino que también promueve el patrimonio agrícola de Trentino. Esta colaboración fortalece los lazos comunitarios y contribuye al sostenimiento de las economías locales. Al abastecerse de alimentos locales, el hotel alinea sus prácticas con los objetivos ambientales más amplios de Trentino, que priorizan la preservación de los recursos naturales y la promoción del turismo responsable.

Estos esfuerzos ejemplifican cómo las iniciativas locales pueden contribuir a un futuro más sostenible para la región, mostrando un modelo que otras empresas pueden seguir para equilibrar la viabilidad económica con la gestión ambiental. La integración armoniosa de prácticas ecológicas en el contexto del rico paisaje de Trentino subraya el potencial del turismo para beneficiar tanto al medio ambiente como a la comunidad. [Cuadro de mando climático\(Ecobnb\)](#).

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

La colaboración del Eco Hotel Bonapace con actores externos produce varios ejemplos concretos que ilustran la eficacia de estas asociaciones para fomentar la sostenibilidad.

Un ejemplo notable es el compromiso del hotel de obtener productos orgánicos exclusivamente de agricultores **locales**. Esta iniciativa no solo ofrece alimentos frescos y de alta calidad a los huéspedes, sino que también apoya la agricultura local, contribuyendo así a la economía de la región. El hotel colabora con granjas que practican la agricultura ecológica, lo que garantiza que su menú refleje la disponibilidad estacional y reduzca la huella de carbono asociada al transporte de alimentos a largas distancias.

Otro ejemplo es el compromiso del hotel con **organizaciones ambientales locales**. Estas colaboraciones han facilitado talleres educativos tanto para el personal como para los huéspedes, centrados en temas como la energía renovable, la biodiversidad y las prácticas de vida sostenibles. Al organizar eventos y actividades que involucran

a la comunidad local, el Eco Hotel Bonapace refuerza su compromiso con la gestión ambiental y educa a los visitantes sobre la importancia del turismo sostenible.

El hotel colabora con la **Oficina de turismo de Trentino** para promover prácticas ecológicas en toda la región. Esta colaboración contribuye a destacar la importancia de las iniciativas de turismo sostenible y posiciona al Eco Hotel Bonapace como un referente en la región de Trentino. El hotel participa activamente en campañas regionales que fomentan el turismo responsable, reforzando así el atractivo general de Trentino como destino para viajeros con conciencia ecológica. En este sentido, el Eco Hotel Bonapace colabora con guías locales y empresas de aventura para ofrecer excursiones y cursos de diversos deportes, como escalada y barranquismo. Esta colaboración no solo enriquece las experiencias de los huéspedes, sino que también fomenta los vínculos económicos dentro de la comunidad. Al colaborar estrechamente con los actores deportivos locales, el hotel contribuye a un modelo de turismo sostenible que apoya tanto la gestión ambiental como la economía local.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas sostenibles implementadas en el Eco Hotel Bonapace pueden servir de modelo para iniciativas similares en otros contextos, especialmente en regiones que priorizan el ecoturismo y las actividades al aire libre. Las condiciones clave para una transferencia exitosa de estas prácticas incluyen un enfoque en la colaboración comunitaria, el aprovechamiento de los recursos locales y la integración de tecnologías ecológicas.

Uno de los aspectos fundamentales del éxito del Eco Hotel Bonapace es su colaboración con actores locales, como agricultores, organizaciones deportivas y grupos ambientalistas. Este enfoque garantiza que las prácticas del hotel no solo apoyen la economía local, sino que también se alineen con los valores y objetivos ambientales de la comunidad. Para otras regiones que buscan implementar iniciativas similares, es crucial establecer alianzas sólidas con actores locales. Esto puede implicar la colaboración con cooperativas agrícolas, juntas de turismo y organizaciones ambientales para crear una estrategia de sostenibilidad cohesionada.

Además, el aprovechamiento de los recursos locales es vital. El Eco Hotel Bonapace se abastece de productos orgánicos de agricultores locales, lo que no solo reduce las emisiones del transporte, sino que también apoya la agricultura local. Las regiones que consideren modelos de ecoturismo similares deben identificar y promover los productos y servicios locales para fomentar una economía sostenible. Esto incluye centrarse en la artesanía local, las experiencias culinarias y las actividades que resaltan los recursos naturales únicos de la región. Asimismo, la integración de ecotecnologías innovadoras, como la energía solar y la calefacción geotérmica, es esencial para minimizar el impacto ambiental. Implementar estas tecnologías puede ser costoso al principio, pero a menudo genera ahorros a largo plazo y aumenta el atractivo del destino. Las regiones deben garantizar el acceso a financiación y subvenciones, que pueden ser fundamentales para apoyar estas iniciativas ecológicas.



En conclusión, la transferibilidad de las prácticas del Eco Hotel Bonapace depende de la colaboración con los actores locales, el aprovechamiento de los recursos regionales y la integración de tecnologías sostenibles. Al fomentar estas condiciones, otras regiones pueden implementar con éxito iniciativas de ecoturismo similares que beneficien tanto al medio ambiente como a la comunidad local.



4.4. Casa rural La Rocca

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Casa rural La Rocca

País y ciudad/ubicación: Calle di Sem, 4, 37011 Bardolino VR - Italia

Sitio web: <https://agriturismo-larocca.it/>

Número de habitaciones: 8 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Agriturismo La Rocca di Bardolino, situado en las colinas sobre el lago de Garda, fue fundado en 1991 por la familia Ottolini, que transformó su granja tradicional en un negocio de hostelería mientras continuaba con sus actividades agrícolas, incluyendo la producción de vino Bardolino Classico, aceite de oliva virgen extra y grappa. Cuidadosamente reformado en 2019, las habitaciones de La Rocca cuentan con balcón o terraza privada y acceso en ascensor. Este pequeño hotel ofrece un remanso de paz que combina el encanto rústico con las comodidades modernas, ideal para los amantes de la naturaleza y quienes buscan relajarse cerca de Bardolino y Garda.

El segmento de clientes objetivo incluye parejas, familias y turistas que buscan una combinación de experiencias rurales y proximidad a las atracciones del lago de Garda. El agroturismo ofrece una variedad de alojamientos, desde habitaciones en la Casa Principal hasta Il Fienile (un granero reformado), con capacidad total para hasta 22 huéspedes. Las habitaciones están equipadas con aire acondicionado, televisión por satélite y wifi.

Las instalaciones incluyen:

- Una piscina rodeada de olivos;
- Jardines con tumbonas;
- Servicios de desayuno con productos locales;
- Catas de vinos y aceites de oliva de su producción.

Los alrededores ofrecen una variedad de actividades, como senderismo, ciclismo y visitas a la cercana Rocca del Garda, una meseta de 300 metros de altura con vistas panorámicas. El hotel también está convenientemente cerca del parque de atracciones Gardaland, parques acuáticos, balnearios y ciudades históricas como Bardolino y Garda.

La Rocca tiene como objetivo ofrecer una experiencia italiana tranquila y auténtica con acceso directo a la naturaleza y a poca distancia de las principales atracciones del lago de Garda.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Después de la renovación, Agriturismo La Rocca di Bardolino ha implementado varias **prácticas sostenibles** que no solo mejoran su gestión ambiental, sino que también crean una experiencia ecológica distintiva para los huéspedes. En primer lugar, se centra en **eficiencia de recursos, producción local de alimentos, y conservación del medio ambiente**. Como granja en funcionamiento, La Rocca produce su propio **vino, aceite de oliva, y grappa**, todo lo cual se consume en el establecimiento. Esto reduce su huella de carbono al minimizar las necesidades de transporte, a la vez que ofrece a los comensales una auténtica experiencia de la granja a la mesa. Además, priorizan el uso de **energía solar** para calentar agua e implementar **sistemas de enfriamiento natural** para reducir el consumo de energía.

Contexto y orígenes de la práctica

Las iniciativas sostenibles de La Rocca están profundamente ligadas a la **la herencia agrícola de la familia Ottolini**, que data de antes de 1991, cuando la propiedad pasó de ser una granja tradicional a un agroturismo. El objetivo era mantener la esencia de las raíces agrícolas de la familia, incorporando **turismo eco-consciente y prácticas**. Estos esfuerzos se alinean con el enfoque más amplio de Italia. **Tendencias del agroturismo**, donde la hospitalidad y la agricultura se fusionan, brindando a los visitantes experiencias inmersivas ligadas a las tradiciones locales.

Factores de éxito y relevancia

Los esfuerzos de sostenibilidad de La Rocca han demostrado ser exitosos debido a varios factores:

- **Producción de circuito cerrado:** Al cultivar y producir la mayor parte de sus alimentos y bebidas, el agroturismo reduce su impacto ambiental y ofrece una propuesta de venta única para los viajeros con conciencia ecológica.
- **Conservación de energía y agua:** El uso de **paneles solares y sistemas eficientes de gestión del agua** ayuda a reducir la dependencia de recursos no renovables, mejorando aún más el perfil de sostenibilidad del agroturismo.
- **Biodiversidad y conservación:** La preservación del **paisaje mediterráneo**, los alrededores de La Rocca, con sus olivares y viñedos, sustentan el ecosistema local y ofrecen una belleza natural que atrae a huéspedes interesados en la naturaleza y las actividades al aire libre.

Elementos que garantizan el éxito

Varios elementos han sido fundamentales para garantizar el éxito de estas prácticas sostenibles:



- **Proximidad a paisajes naturales:** Situada en las colinas sobre el lago de Garda, La Rocca aprovecha su entorno natural para implementar actividades ecológicas como **senderismo** y **ciclismo**, atrayendo a turistas que aprecian la naturaleza.
- **Participación de los invitados:** Los visitantes participan activamente en el proceso de sostenibilidad a través de actividades como **catas de vino y aceite de oliva**, que enfatizan la importancia de la producción local y el consumo responsable.
- **Alineación con las tendencias globales:** Con el auge del **ecoturismo** el enfoque de La Rocca en la sostenibilidad resuena entre los viajeros modernos que buscan experiencias de viaje auténticas y ambientalmente responsables.

En resumen, Agroturismo La Rocca es un ejemplo de **turismo rural sostenible** integrando la agricultura tradicional con prácticas ambientales modernas, creando una relación armoniosa entre la agricultura, la hospitalidad y la naturaleza.

¿Por qué la práctica es rentable?

Las prácticas sostenibles del Agroturismo La Rocca di Bardolino contribuyen a la **eficiencia de costos** por varias razones:

1. **Producción local:** La producción de su propio vino, aceite de oliva y grappa reduce significativamente los costos asociados con la compra de estos productos a proveedores externos. Al utilizar lo cultivado y producido in situ, el agroturismo se beneficia de **menores costos de insumos y gastos de transporte reducidos**, que también contribuyen a reducir el impacto ambiental.
2. **Eficiencia energética:** El agroturismo ha invertido en **paneles solares** y sistemas de eficiencia energética, como la ventilación natural y las técnicas de conservación del agua. Estas inversiones, aunque requieren un capital inicial, conducen a **ahorros a largo plazo** al reducir las facturas de energía y el consumo de recursos, la menor dependencia de fuentes de energía externas disminuye con el tiempo los costos operativos.
3. **Minimización de residuos:** Al abrazar un **sistema de circuito cerrado** (es decir, utilizando recursos producidos in situ), el agroturismo reduce los residuos y optimiza el uso de los recursos. Esto disminuye los costos de eliminación de residuos y la compra de materiales adicionales.
4. **Turismo estacional:** La Rocca aprovecha al máximo su entorno natural y sus atractivos estacionales, atrayendo turistas en épocas clave de viaje sin necesidad de invertir grandes cantidades en atracciones artificiales ni infraestructura. Esto mantiene los costes de mantenimiento relativamente bajos y, al mismo tiempo, atrae un flujo constante de visitantes.
5. **Simplicidad en las operaciones:** El enfoque en el ecoturismo y el encanto rural permite al agroturismo mantener una participación personal relativamente de pequeño tamaño, lo que reduce los costos de mano de obra y, al mismo tiempo, ofrece un servicio personalizado de alta calidad. Esto permite una gestión eficiente y menores gastos operativos.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- **Producción agrícola autosuficiente:** La producción de **Vino Bardolino DOC**, el uso de aceite de oliva y grappa en el establecimiento es un logro importante. No solo contribuye a la sostenibilidad operativa del agroturismo, sino que también mejora la experiencia de los huéspedes mediante catas y una conexión directa con las tradiciones agrícolas locales. Este es un logro cualitativo, ya que permite a los visitantes sumergirse en el auténtico estilo de vida rural.
- **La satisfacción y experiencia del huésped:** La Rocca se ha ganado la reputación de ofrecer un entorno tranquilo y pintoresco, junto con una hospitalidad excepcional. La implicación personal de la familia Ottolini y la calidez del servicio suelen destacarse en las reseñas de los huéspedes, lo que contribuye a altos niveles de satisfacción y a la repetición de visitas. Esta retroalimentación cualitativa es un claro indicador del éxito en la creación de una experiencia agroturística íntima y auténtica.
- **Ecoturismo y conservación de la naturaleza:** La promoción de actividades ecológicas como el senderismo y el ciclismo, junto con la preservación del paisaje natural, posicionan a La Rocca como un destino predilecto para turistas con conciencia ambiental. La integración del agroturismo con su entorno natural subraya su compromiso con el turismo sostenible, una tendencia en auge que atrae al viajero moderno.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

La Rocca ha participado en iniciativas promovidas por asociaciones agrícolas locales, como la **Federación Italiana de Agroturismo y Agricultura Multifuncional (FIAAF)**. Estas asociaciones ofrecen formación y apoyo a sus miembros para la implementación de prácticas agrícolas sostenibles y la promoción del turismo rural. Por ejemplo, mediante talleres y cursos, La Rocca ha mejorado sus técnicas de producción de vino y aceite de oliva, contribuyendo así a la mejora de la calidad de sus productos.

El agroturismo colabora con la **Oficina de Turismo del Lago de Garda** y participa en campañas de marketing dedicadas al ecoturismo. Estas campañas buscan promover el Lago de Garda como un destino sostenible, atrayendo a visitantes interesados en experiencias de viaje responsables. A través de eventos y ferias, La Rocca se ha posicionado como un referente para quienes buscan una estancia en plena naturaleza.

Por último, La Rocca colabora activamente con **productores locales**, como agricultores y artesanos, para obtener ingredientes frescos y productos típicos. Esta red de colaboración no solo apoya la economía local, sino que también garantiza ingredientes de alta calidad para las degustaciones y comidas que se sirven a los huéspedes. Gracias a esta red, La Rocca ha contribuido a crear un mercado sostenible que valora los recursos locales.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Los cinco aspectos enumerados a continuación son prácticas transversales y comunes en el ámbito del agroturismo en Italia:

1. Fuerte participación de la comunidad local

Establecer colaboraciones sólidas con los actores locales es crucial. La colaboración con asociaciones agrícolas locales, juntas de turismo y organizaciones comunitarias fomenta una red de apoyo que mejora el intercambio de recursos y conocimientos. Este enfoque colaborativo puede mejorar significativamente la sostenibilidad y el atractivo de las iniciativas de agroturismo.

2. Enfoque en la sostenibilidad y el ecoturismo

El compromiso con la sostenibilidad y el ecoturismo es otro aspecto esencial. Al adoptar prácticas ecológicas, como el uso de energías renovables y la promoción de la biodiversidad local, el agroturismo puede atraer a viajeros con conciencia ecológica que buscan experiencias de viaje responsables. Este enfoque no solo fortalece la marca, sino que también contribuye al bienestar general del medio ambiente y las comunidades locales.

3. Productos locales de calidad

Priorizar el abastecimiento local es crucial para replicar modelos exitosos de agroturismo. Al priorizar ingredientes y productos frescos de productores locales, los agroturismos no solo apoyan la economía local, sino que también realzan la autenticidad de su oferta gastronómica. Esta dedicación a la calidad puede enriquecer significativamente la experiencia del huésped y crear una conexión más profunda con la cultura y las tradiciones de la región.

4. Marketing y marca

Las estrategias de marketing eficaces son fundamentales para atraer visitantes. Los agroturismos deben desarrollar campañas específicas que destaquen sus ofertas únicas, especialmente en materia de ecoturismo y cultura local. Al aprovechar las plataformas digitales y las colaboraciones con agencias de viajes, pueden aumentar su visibilidad y atraer a un público más amplio interesado en los viajes sostenibles.

4.5. Borgo Santo Pietro

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Borgo Santo Pietro

País y ciudad/ubicación:

Borgo Santo Pietro, 110 • Loc. Palacio - 53012 Chiusdino (SI)

Sitio web: <https://borgosantopietro.com/>

Redes sociales:

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/BorgoSantoPietro>

INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/borgosantopietro/>

Número de habitaciones: 22 habitaciones.

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Borgo Santo Pietro, ubicado en la Toscana, fue fundado en 2001 por Claus y Jeanette Thottrup, quienes adquirieron y restauraron una villa del siglo XIII. El hotel abrió oficialmente sus puertas en 2008 como un hotel boutique de lujo, ofreciendo 22 habitaciones y suites, cada una diseñada con muebles a medida, frescos y antigüedades, creando un ambiente refinado y a la vez confortable.

Aunque no se conoce públicamente el número exacto de empleados, debido a la exclusividad del hotel y su énfasis en el servicio personalizado, se estima que la plantilla oscila entre 50 y 100 personas, según la temporada. Esto garantiza una alta ratio personal-huésped, ofreciendo un servicio atento y personalizado a cada cliente. Borgo Santo Pietro se dirige principalmente a viajeros adinerados que buscan una experiencia inmersiva y exclusiva en la Toscana. Su clientela principal incluye parejas que buscan escapadas románticas, entusiastas del bienestar que se sienten atraídos por el spa holístico y amantes de la gastronomía que aprecian el restaurante con estrella Michelin, Meo Modo. La clientela también incluye turistas de alto nivel interesados en experiencias culturales y gastronómicas, atraídos por la filosofía sostenible del hotel, las comodidades de lujo y la conexión íntima con el paisaje circundante.

Además de alojamiento de lujo, el hotel ofrece actividades personalizadas como clases de cocina, catas de vino y excursiones por la campiña toscana para explorar su rico patrimonio cultural. Su proximidad a Siena, Florencia y regiones vinícolas de renombre como Chianti y Montalcino convierte a Borgo Santo Pietro en un destino codiciado para viajeros exigentes. Al ser un hotel boutique con tan sólo 22 habitaciones, su plantilla es relativamente pequeña, pero altamente cualificada. Para brindar un servicio exclusivo y altamente personalizado, la proporción de personal por huésped es muy alta, oscilando entre 50 y 100 empleados según la temporada.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Ubicado en la pintoresca campiña toscana, el hotel se centró inicialmente en el turismo de lujo, pero con el tiempo se convirtió en un modelo que combina la alta hospitalidad con prácticas sostenibles. Esta evolución fue impulsada por la tendencia global hacia una mayor concienciación medioambiental y el deseo de preservar el ecosistema local, a la vez que se mejoran las experiencias de los huéspedes. Al aprovechar el rico patrimonio agrícola de la región y la belleza natural que rodea el hotel, Borgo Santo Pietro se convirtió en un referente en turismo de lujo sostenible.

Una de las prácticas de sostenibilidad más destacadas de Borgo Santo Pietro es su enfoque en la eliminación de plásticos de un solo uso, un paso significativo para reducir su huella ambiental. En 2021, el hotel instaló tres sistemas de purificación de agua de última generación, lo que le permitió proporcionar agua potable gratuita y de alta calidad, obtenida directamente en el hotel, reduciendo así la necesidad de botellas de plástico. Este esfuerzo demuestra un claro compromiso con la minimización de los residuos plásticos, un problema importante en el sector hotelero.

Otra iniciativa clave es la creación de la **Casa de hierbas**, donde las hierbas cultivadas en el lugar se transforman en aceites esenciales utilizados en el hotel. **De la semilla a la piel** línea de cosméticos. Este sistema de circuito cerrado no solo apoya la economía local mediante el uso de ingredientes de cosecha propia, sino que también ofrece a los huéspedes productos orgánicos de alta calidad para el cuidado de la piel que reflejan la filosofía del lujo sostenible.

Además, Borgo Santo Pietro ha implementado un **laboratorio de fermentación**, que procesa más de 200 tipos de verduras y 50 hierbas cultivadas en la propiedad. Estos ingredientes se utilizan directamente en los restaurantes del hotel, lo que realza aún más la **"de la granja a la mesa"** enfoque, que minimiza los kilómetros de los alimentos y promueve la cocina orgánica y de temporada. Esto se alinea con la creciente tendencia de integrar **agricultura sostenible y prácticas ecológicas** en experiencias de viajes de lujo. La apertura del **Restaurante Orto** en 2022, ubicado directamente en el huerto del hotel, consolida esta práctica ofreciendo platos basados íntegramente en productos cultivados en la casa.

Desde una perspectiva de transformación digital, Borgo Santo Pietro aprovecha las plataformas digitales (redes sociales y su sitio web) para promover la sostenibilidad. A través de estos canales, comparten sus iniciativas ecológicas, como el uso de la agricultura biodinámica y su línea de cuidado de la piel natural. (*De la semilla a la piel*) y los esfuerzos de reducción de residuos, generando conciencia y atendiendo a los consumidores conscientes a nivel mundial.

Su enfoque integral de la sostenibilidad integra factores ambientales, sociales y económicos. Estas iniciativas comenzaron a evolucionar significativamente en 2021, respondiendo tanto a las tendencias globales de sostenibilidad como a la visión de los propietarios de crear una experiencia holística y responsable con el medio ambiente para sus huéspedes.

¿Por qué la práctica es rentable?

En **Borgo Santo Pietro**, la interconexión de “**de la granja a la mesa**”, **Casa de hierbas**, **De la semilla a la piel**, y **Laboratorio de fermentación** las iniciativas crean un ecosistema autosostenible donde los recursos se gestionan y reutilizan eficientemente. Esta sinergia ayuda a minimizar los residuos y reduce la necesidad de insumos externos, lo que hace que estas prácticas sean sostenibles y rentables.

Conexión entre las prácticas

1. **De la granja a la mesa:** Esta filosofía es fundamental en la producción gastronómica de Borgo Santo Pietro. Las verduras, hierbas y frutas se cultivan en la propia granja orgánica del hotel y se utilizan directamente en sus restaurantes, incluido el galardonado con una estrella Michelin. **A mi manera** y la ventana emergente más reciente **Restaurante Orto**. Esto elimina los costos y el impacto ambiental del transporte de ingredientes, al tiempo que garantiza productos de temporada y de alta calidad.
2. **Casa de hierbas y de la semilla a la piel:** Las hierbas cultivadas en la granja se transforman en aceites esenciales en la **Casa de hierbas**, que luego se utilizan en el hotel. **De la semilla a la piel** línea de cosméticos. Esta práctica optimiza el uso del terreno, ya que las hierbas no sólo mejoran los servicios de bienestar y spa del hotel, sino que también ofrecen productos de alta gama para el cuidado de la piel a los huéspedes. El resultado es un sistema de ciclo cerrado donde las hierbas cultivadas se transforman en productos de valor añadido, lo que aumenta el potencial de ingresos y reduce los residuos.
3. **Laboratorio de Fermentación:** El laboratorio de fermentación procesa los excedentes de verduras y hierbas para obtener alimentos e ingredientes fermentados que se utilizan en las cocinas del hotel. Esto permite optimizar el uso de los productos agrícolas, prolongando la vida útil de las verduras y hierbas, a la vez que mejora el sabor y el valor nutricional de las comidas que se sirven a los huéspedes.

Las prácticas de sostenibilidad en Borgo Santo Pietro son altamente rentables gracias a varios factores interconectados que permiten al hotel utilizar eficazmente los recursos locales y minimizar los residuos. El enfoque “de la granja a la mesa”, por ejemplo, reduce la dependencia de proveedores externos y disminuye los costos asociados con el transporte, la compra y el almacenamiento de productos alimenticios. Al cultivar sus propias verduras, hierbas y frutas en el hotel, no solo garantiza un suministro constante de ingredientes frescos, sino que también elimina el impacto ambiental y económico del transporte de alimentos. Este abastecimiento local se amplía aún más con el uso de la **Casa de hierbas**, donde las hierbas cultivadas en los jardines del hotel se procesan en aceites esenciales utilizados para su **De la semilla a la piel** línea de cosméticos. Este innovador uso de hierbas cultivadas localmente añade valor, transformando lo que de otro modo serían simples productos agrícolas en productos de lujo para el cuidado de la piel para los huéspedes, diversificando las fuentes de ingresos y fortaleciendo la reputación del hotel como un destino de lujo.

Otra práctica clave que contribuye a la eficiencia de costos es el **laboratorio de fermentación**, donde los excedentes de verduras y hierbas se procesan para obtener alimentos fermentados, lo que prolonga su vida útil y reduce el desperdicio. El proceso de fermentación, de baja tecnología y con un consumo mínimo de energía, permite al hotel conservar los productos fuera de temporada, garantizando así un suministro continuo de ingredientes para sus restaurantes. Este enfoque holístico minimiza el desperdicio de alimentos, reduce los costes de eliminación y maximiza el aprovechamiento de todos los productos cosechados. Además, al reducir la dependencia de proveedores externos de alimentos y cosméticos, Borgo Santo Pietro reduce los costes de intermediación, a la vez que ofrece productos únicos, frescos y naturales, que se ajustan a las preferencias de los huéspedes con conciencia ecológica. Esto crea un modelo económico donde la sostenibilidad no solo contribuye a los objetivos medioambientales, sino que también mejora la rentabilidad mediante el ahorro de costes y la creación de fuentes de ingresos adicionales.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Un indicador cualitativo es la **recepción positiva de los huéspedes** quienes se sienten cada vez más atraídos por las experiencias de lujo con conciencia ecológica. Borgo Santo Pietro ofrece experiencias inmersivas y prácticas, como clases de cocina, jardinería y el uso de cosméticos Seed to Skin, que no solo mejoran la satisfacción del huésped, sino que también fomentan la concienciación sobre la sostenibilidad. La alta participación en estas actividades sugiere que los huéspedes valoran la sostenibilidad como parte de su experiencia de lujo. Además, las reseñas en plataformas hoteleras suelen mencionar las iniciativas ecológicas del hotel como un atractivo, lo que demuestra la importancia de la sostenibilidad para su satisfacción.

Otra medida cualitativa es la **creciente reputación de Borgo Santo Pietro** en el mercado global del ecoturismo de lujo, el hotel ha aparecido en numerosas publicaciones internacionales y ha recibido elogios por combinar la sostenibilidad con la hospitalidad de alta gama. Su compromiso con prácticas como la gastronomía de la granja a la mesa, la producción propia y la eliminación de plásticos de un solo uso lo han convertido en un modelo para otros hoteles boutique que aspiran a combinar el lujo con la responsabilidad ambiental.

La integración de recursos locales en Borgo Santo Pietro, tanto en ingredientes como en capital humano, demuestra una sólida relación con la comunidad local. El uso de productos locales y la promoción de métodos agrícolas tradicionales fomentan la **profunda conexión con el patrimonio cultural de la región**. Esto no solo apoya a los agricultores y artesanos locales, sino que también contribuye a la **preservación de las tradiciones locales**, que resuena entre los huéspedes que buscan experiencias auténticas.

La expansión constante de proyectos centrados en la sostenibilidad, como el **laboratorio de fermentación** y **Casa de hierbas**, muestra cómo la sostenibilidad se integra en la identidad central de la propiedad, en lugar de ser un elemento secundario de marketing. Este compromiso con las prácticas sostenibles a largo plazo refleja el **liderazgo visionario** de los propietarios, que han elaborado una narrativa donde cada aspecto del hotel, desde la comida hasta el bienestar, está conectado con la responsabilidad medioambiental.

Aunque no siempre es fácil de cuantificar, la **reducción de la huella ambiental**. Esto se puede inferir de las prácticas implementadas. La eliminación de plásticos de un solo uso y el enfoque en la producción de alimentos sin desperdicio mediante fermentación reducen la presión sobre los sistemas locales de gestión de residuos y contribuyen a la preservación del entorno natural prístino que rodea al hotel. La participación de los huéspedes en estas prácticas indirectamente difunde conciencia, contribuyendo a un cambio cultural más amplio hacia la sostenibilidad.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Borgo Santo Pietro adoptó una perspectiva a largo plazo, considerando estas inversiones no solo necesarias para la responsabilidad ambiental, sino también esenciales para crear una experiencia única para el huésped. El enfoque en la sostenibilidad se ha convertido en un elemento fundamental de la marca del hotel, atrayendo a huéspedes adinerados y con conciencia ecológica, dispuestos a pagar un precio superior por una experiencia de lujo respetuosa con el medio ambiente. A largo plazo, el ahorro en costos operativos gracias a la reducción de residuos, la reducción de proveedores externos y la producción in situ ayudó a justificar la inversión inicial.

Borgo Santo Pietro diseñó cuidadosamente sus esfuerzos de sostenibilidad para **mejorar** en lugar de restarle valor, la experiencia de lujo. Por ejemplo, la línea de cosméticos "De la Semilla a la Piel", elaborada con hierbas cultivadas en el lugar, no solo promueve la sostenibilidad, sino que también ofrece a los huéspedes productos exclusivos de alta gama para el cuidado de la piel. La experiencia gastronómica de la granja a la mesa también eleva la experiencia del huésped, convirtiendo la sostenibilidad en un lujo en lugar de una concesión.

El hotel implementó el **laboratorio de fermentación** para conservar los productos de temporada, lo que permite un uso prolongado de verduras y hierbas cultivadas en la granja durante todo el año. Esto no solo reduce el desperdicio de alimentos, sino que también ofrece a los huéspedes opciones gastronómicas únicas y ricas en nutrientes. Además, al destacar la estacionalidad del menú de la granja a la mesa como un lujo, Borgo Santo Pietro convirtió un posible desafío en una experiencia positiva, donde los huéspedes pueden disfrutar de platos que reflejan lo mejor de cada estación. La decisión de producir productos internamente, como aceites esenciales y alimentos fermentados, requirió infraestructura operativa adicional, mano de obra cualificada y tiempo. Gestionar estos procesos internamente, en lugar de depender de proveedores externos, complicó las operaciones diarias.

Borgo Santo Pietro invirtió en la formación y el desarrollo de la experiencia de su personal. El hotel creó espacios dedicados, como la Casa de las Hierbas y el laboratorio de fermentación, gestionados por especialistas capacitados en estas técnicas. Además, la integración de estos procesos en la experiencia del huésped, donde pueden participar en las iniciativas de sostenibilidad del hotel mediante clases de cocina y demostraciones de productos, añadió valor y justificó el esfuerzo operativo.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:



En Borgo Santo Pietro, las partes interesadas externas han desempeñado un papel fundamental en el éxito de las prácticas sostenibles del hotel, con la contribución de agricultores locales, artesanos, expertos culinarios y especialistas en sostenibilidad. El hotel ha forjado sólidas alianzas con agricultores y productores locales, que han sido esenciales para mantener su concepto de la granja a la mesa. Al abastecerse de productos frescos y orgánicos de la región toscana, el hotel garantiza un suministro constante de ingredientes de temporada y alta calidad para sus restaurantes, a la vez que apoya la economía local. Estas alianzas han permitido a Borgo Santo Pietro reducir su dependencia de proveedores externos, reforzando aún más su compromiso con la sostenibilidad.

Además de la adquisición de alimentos, el hotel ha colaborado estrechamente con artesanos locales para restaurar la villa del siglo XIII y crear un diseño interior lujoso y sostenible. El mobiliario y la decoración fueron elaborados por artesanos locales con métodos tradicionales, lo que contribuyó a preservar la artesanía regional y a reducir el impacto ambiental de la importación de productos. Esta colaboración también infundió autenticidad cultural en la propiedad, mejorando la experiencia del huésped y contribuyendo al patrimonio local.

Las prácticas agrícolas sostenibles y las iniciativas de bienestar de Borgo Santo Pietro se desarrollaron mediante una estrecha colaboración con expertos en agricultura orgánica, biología y cuidado de la piel. La creación de **Casa de hierbas** y el **De la semilla a la piel**, de estas colaboraciones surgió una línea de cosméticos que permitió al hotel transformar las hierbas cultivadas en el lugar en productos de lujo para el cuidado de la piel. Estos especialistas aportaron la experiencia necesaria para transformar las materias primas en productos de valor añadido que se alinean con la identidad ecológica del hotel.

Además, el hotel ha colaborado con chefs de talla mundial que comparten su compromiso con la sostenibilidad. El desarrollo del hotel con estrella Michelin **A mi manera** restaurante y la temporada **Restaurante Orto** Los chefs trabajaron en estrecha colaboración con la granja y el laboratorio de fermentación del hotel. Estas colaboraciones permitieron a los chefs elaborar menús que destacan ingredientes locales y orgánicos, incorporando alimentos fermentados, lo que añade un toque de sostenibilidad a la experiencia gastronómica.

Finalmente, Borgo Santo Pietro ha colaborado activamente con la comunidad local a través de iniciativas educativas y talleres centrados en la vida sostenible. Estos eventos no solo enriquecen la experiencia del huésped, sino que también fomentan la adopción de prácticas sostenibles entre la población local. Esta relación recíproca ha contribuido a integrar la sostenibilidad en la comunidad, contribuyendo aún más al éxito general del hotel.

En resumen, la exitosa implementación de las iniciativas de sostenibilidad de Borgo Santo Pietro es el resultado de colaboraciones estratégicas con actores externos, como agricultores, artesanos, chefs y expertos en sostenibilidad. Estas alianzas no solo han apoyado las prácticas ecológicas del hotel, sino que también han fortalecido sus vínculos con la economía y la cultura locales, consolidando su reputación como líder en ecoturismo de lujo.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas sostenibles de Borgo Santo Pietro son relevantes no solo por su impacto ambiental, sino también porque ofrecen un modelo de cómo el lujo y la sostenibilidad pueden coexistir. La eliminación de los plásticos de un solo uso, el desarrollo de instalaciones de producción in situ para alimentos y productos de cuidado de la piel, y el compromiso con el abastecimiento local demuestran que incluso las empresas turísticas de alta gama pueden adoptar con éxito prácticas sostenibles sin sacrificar la calidad ni la rentabilidad.

Estas prácticas son especialmente transferibles a otras pequeñas y medianas empresas (PYME) del sector hotelero. Si bien puede requerir una inversión inicial, los beneficios a largo plazo, como el ahorro de costes, la satisfacción del cliente y la reducción del impacto ambiental, lo convierten en un modelo atractivo para otras empresas que buscan adoptar prácticas similares. El enfoque en el localismo y la integración con el ecosistema circundante puede ser especialmente impactante en regiones donde el turismo amenaza con agotar los recursos naturales, ofreciendo un modelo para que el turismo sostenible prospere en entornos delicados.

5.Prácticas Portuguesas (ANESPO)

5.1. VIDA PURA

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica (en la mayoría de los casos, este será el nombre de la empresa/pequeño hotel):

Vida Pura

País y ciudad/ubicación:

Odeceixe, Portugal

Sitio web del consultorio:

<https://vida-pura.com/>

Redes sociales de la práctica:

Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063759811802&fref=ts>

Instagram: <https://www.instagram.com/vidapuraportugal/>

Otras fuentes:

Correo electrónico: bookings@vida-pura.com

Número de salas de mejores prácticas:

6 (total de apartamentos y habitaciones)

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Vida Pura es un centro de retiro único enclavado en los serenos paisajes de Odeceixe, Portugal. Fundado por dos amigos de toda la vida, el establecimiento está diseñado para ofrecer a sus huéspedes una experiencia inmersiva en la naturaleza, promoviendo un estilo de vida sostenible y responsable con el medio ambiente. El alojamiento está diseñado para la tranquilidad, con habitaciones y apartamentos ecológicos que se integran armoniosamente con el entorno. El lugar es conocido por sus impresionantes vistas, su ambiente tranquilo y su gran enfoque en la salud y el bienestar, atrayendo a visitantes que buscan tanto relajación como aventura. El hotel busca crear un entorno comunitario, animando a los huéspedes a conectar con la naturaleza y con los demás.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

La filosofía de Vida Pura se basa en el compromiso con la autosostenibilidad. El establecimiento ha logrado más del 100 % de neutralidad de carbono gracias a sus iniciativas de energía solar, generando más energía de la que consume y inyectando el excedente a la red eléctrica. La propiedad incluye una granja biodinámica donde se cultivan verduras y frutas orgánicas, minimizando así la dependencia de proveedores externos de alimentos. Vida Pura emplea prácticas de construcción ecológicas, utilizando materiales naturales con un mínimo consumo de energía. El establecimiento también ha implementado sistemas avanzados de gestión de residuos, que incluyen el tratamiento de aguas residuales in situ y programas integrales de reciclaje. Este enfoque holístico no solo mejora la experiencia del huésped, sino que también sirve como modelo para prácticas de turismo sostenible.

¿Por qué la práctica es rentable?

La inversión en energía solar y prácticas agrícolas autosostenibles ha reducido significativamente los costos operativos. Al generar su propia energía y producir alimentos in situ, Vida Pura minimiza los gastos asociados con las facturas de servicios públicos y la compra de alimentos. Este modelo permite un retorno de la inversión más rápido, a la vez que promueve la sostenibilidad, demostrando que las iniciativas ecológicas también pueden ser económicamente viables.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Vida Pura ha recibido la certificación de eficiencia energética A+ por sus alojamientos, lo que refleja su compromiso con los altos estándares ambientales. El establecimiento participa activamente en proyectos comunitarios destinados a promover la ecología local y las prácticas sostenibles. Los comentarios positivos de los huéspedes destacan

el ambiente tranquilo del refugio y las experiencias transformadoras que ofrece, y muchos visitantes repiten estancias.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Implementar un modelo de negocio totalmente sostenible planteó desafíos, especialmente en las fases iniciales, al buscar el equilibrio entre prácticas ecológicas y rentabilidad. Los fundadores abordaron estos desafíos capacitándose continuamente en tecnologías y prácticas sostenibles, aprovechando las colaboraciones locales para mejorar su capacidad operativa e involucrando a los huéspedes en la narrativa de sostenibilidad para fomentar un mayor reconocimiento de sus esfuerzos.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Vida Pura colabora con agricultores y artesanos locales para obtener materiales y productos alimenticios sostenibles. Al fomentar estas relaciones, el retiro no solo apoya la economía local, sino que también impulsa sus iniciativas de sostenibilidad. Además, las colaboraciones con organizaciones de bienestar permiten a Vida Pura ofrecer retiros diversos, atrayendo así a un público más amplio y enriqueciendo a la comunidad.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas de sostenibilidad de Vida Pura son fácilmente transferibles a otros pequeños negocios hoteleros que buscan mejorar su impacto ambiental. Una implementación exitosa en diferentes contextos requiere un compromiso con la sostenibilidad, inversión en energías renovables y un enfoque colaborativo con las comunidades locales. Al adaptar el modelo de Vida Pura, otros establecimientos pueden cultivar una filosofía similar, generando un efecto dominó positivo en la industria turística.

5.2. Casa Monte da Veiga

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica (en la mayoría de los casos, este será el nombre de la empresa/pequeño hotel):

Casa Monte da Veiga

País y ciudad/ubicación:

Póvoa de Lanhoso, Braga, Portugal

Sitio web del consultorio:

https://www.airbnb.pt/rooms/42618999?source_impression_id=p3_1727868736_P3_PwBHDWxkt90c3

Redes sociales de la práctica:

Facebook: https://www.facebook.com/p/Casa-do-Monte-da-Veiga-100063493183543/?paipv=0&eav=AfZjUPJWRKPalaIvOp2FkrRgTJr1D37RH--5yANxzQcuTqgPvKn8O8Mywl_d7PkuzQE&_rdr

Instagram: <https://www.instagram.com/casadomontedaveiga/>

Otras fuentes:

Correo electrónico: elisabetelima@live.com.pt

Número de teléfono: +351 911 796 873

Número de salas de mejores prácticas:

1 casa

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Casa do Monte da Veiga es una tranquila casa de huéspedes situada en el pintoresco paisaje de Póvoa de Lanhoso, ideal para los amantes de la naturaleza que buscan una escapada tranquila. Inaugurada en 2019, esta moderna propiedad combina el encanto rústico con comodidades modernas, como piscina privada, jardín, zona de barbacoa y wifi gratuito. La casa está estratégicamente ubicada a 18 km de lugares de interés como la Sé Catedral de Braga y el Castelo de Guimarães, lo que permite a los huéspedes explorar fácilmente el rico patrimonio cultural e histórico de la región del Miño. Los alrededores son conocidos por su impresionante belleza natural, sus rutas

de senderismo y sus pueblos tradicionales, lo que la convierte en un lugar ideal para los amantes de las actividades al aire libre.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Casa do Monte da Veiga prioriza la sostenibilidad ambiental mediante la implementación de diversas iniciativas ecológicas. Utiliza energía 100 % renovable, promueve el reciclaje de residuos (más del 80 %) e incorpora productos de limpieza ecológicos. La casa de huéspedes cuenta con una piscina biológica, donde el agua se filtra con plantas seleccionadas. El huerto del hotel ofrece verduras y hierbas aromáticas orgánicas de temporada a los huéspedes. En consonancia con su compromiso con la sostenibilidad, la casa de huéspedes ha recibido la certificación Biosphere Sustainable Lifestyle 2023, lo que refleja su compromiso con la sostenibilidad ambiental, social y económica. También se anima a los huéspedes a apoyar las economías locales participando en actividades ecológicas y utilizando el servicio de alquiler de bicicletas.

¿Por qué la práctica es rentable?

La implementación de soluciones de energía renovable y el cultivo de un huerto orgánico ayudan a reducir los costos operativos a largo plazo asociados con el suministro de energía y alimentos. Además, el énfasis de Casa do Monte da Veiga en el reciclaje de residuos y las prácticas sostenibles minimiza las tarifas de eliminación de residuos y promueve un sistema de gestión de recursos más eficiente. La casa de huéspedes también fomenta las estancias fuera de temporada alta, lo que genera un flujo de ingresos constante y fomenta la fidelización de los clientes gracias a sus exclusivas ofertas ecológicas.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Certificación Biosphere Sustainable Lifestyle (2023): Esta certificación destaca el compromiso de la casa de huéspedes con las prácticas de turismo sostenible;
- La propiedad ha compensado más de 500 kg de emisiones de CO₂ en 2022 mediante la implementación de iniciativas destinadas a reducir su huella de carbono, mostrando su enfoque proactivo hacia la responsabilidad ambiental;
- El fondo de sostenibilidad, generado a partir del alquiler de bicicletas, apoya los servicios sociales locales, lo que refleja el compromiso de la casa de huéspedes con la participación comunitaria y la responsabilidad social.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Uno de los principales retos fue obtener constantemente productos locales y orgánicos de alta calidad. Para superarlo, Casa do Monte da Veiga estableció sólidas relaciones con agricultores y proveedores locales, garantizando una cadena de suministro fiable

de ingredientes frescos. Además, concienciar a los huéspedes sobre la importancia de la sostenibilidad requirió una comunicación eficaz y educación sobre las prácticas ecológicas implementadas, mejorando así su experiencia general.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

La casa de huéspedes ha colaborado con agricultores y productores locales para obtener verduras y hierbas orgánicas, creando una cadena de suministro sostenible que beneficia tanto al negocio como a la comunidad. Las organizaciones comunitarias también han desempeñado un papel fundamental al apoyar eventos e iniciativas culturales, lo que ayuda a preservar las tradiciones locales y enriquecer la experiencia cultural de los huéspedes. La colaboración con el grupo de teatro local y los comités de festivales tradicionales fortalece aún más los vínculos de la casa de huéspedes con la comunidad.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas ecológicas y el modelo comunitario de Casa do Monte da Veiga pueden ser adaptados por otros alojamientos que buscan fortalecer sus iniciativas de sostenibilidad. Los elementos clave para una implementación exitosa incluyen la creación de alianzas con empresas locales, la adopción de soluciones de energía renovable y la participación en actividades de divulgación comunitaria. Al integrar la sostenibilidad en sus operaciones, casas de huéspedes similares pueden generar un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en la comunidad local, atrayendo a viajeros con conciencia ecológica.

5.3. Granja Lamosa

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica (en la mayoría de los casos, este será el nombre de la empresa/pequeño hotel):

Granja Lamosa

País y ciudad/ubicación:

Arcos de Valdevez, Portugal

Sitio web del consultorio:

<https://quintalamosa.com/home/>

Redes sociales de la práctica:

Facebook: <https://www.facebook.com/quintalamosa/>

Instagram: <https://www.instagram.com/quintalamosa.ecoturismo/>

Otras fuentes:

Número de teléfono: +351 914 509 049

Número de salas de mejores prácticas:

5 casas

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Fundada en 2010, Quinta Lamosa se encuentra enclavada en el impresionante Parque Nacional de Peneda-Gerês, una zona conocida por sus exuberantes paisajes y rica biodiversidad. La propiedad cuenta con cinco cómodas casas diseñadas para el descanso, rodeadas de la serena belleza de la naturaleza. El dedicado personal se centra en crear experiencias únicas para huéspedes eco-turistas, familias y amantes de la naturaleza. Quinta Lamosa se encuentra estratégicamente ubicada cerca de Sistelo, con fácil acceso a pintorescas rutas de senderismo, zonas naturales para nadar y diversas actividades al aire libre como piragüismo y paddle surf en el cercano río Vez.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Quinta Lamosa es un ejemplo destacado de ecoturismo sostenible, que prioriza prácticas que minimizan el impacto ambiental y ofrecen una experiencia enriquecedora a los visitantes. La arquitectura incorpora materiales ecológicos y sistemas de bajo consumo energético, lo que refleja un compromiso con la sostenibilidad. Los huéspedes pueden participar en actividades que los sumergen en la naturaleza, desde caminatas guiadas hasta talleres sobre la flora y fauna local. La Quinta también colabora con agricultores locales, utilizando productos orgánicos para su cocina y ofreciendo a sus huéspedes una muestra de la gastronomía regional.

¿Por qué la práctica es rentable?

Quinta Lamosa emplea diversas estrategias rentables, como el uso de energía solar, que reduce significativamente los gastos de electricidad. Al centrarse en la agricultura local y orgánica, la Quinta no solo minimiza los costos de los alimentos, sino que también mejora la calidad de las comidas que sirve. Además, la sólida participación comunitaria fomenta una red de apoyo, lo que permite una eficaz publicidad boca a boca que reduce los costos de la publicidad tradicional.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Recibió un Certificado de Excelencia de TripAdvisor y Booking por las excelentes críticas de sus huéspedes;
- Ganador del Premio Regiones Cinco Estrellas, que muestra la excelencia en el servicio y la sostenibilidad;
- Ganador de los premios Travel & Hospitality Awards por sus destacadas contribuciones al ecoturismo.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Un reto importante que enfrentó Quinta Lamosa fue el capital inicial necesario para implementar tecnologías sostenibles, como paneles solares y construcción ecológica. Para abordarlo, los fundadores buscaron subvenciones y colaboraciones con iniciativas gubernamentales locales destinadas a promover el turismo sostenible. También diseñaron una estrategia de marketing específica que destacaba sus ofertas únicas y atraía a viajeros con conciencia ecológica y deseosos de vivir experiencias inmersivas en la naturaleza.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Quinta Lamosa colabora con diversos actores, como agricultores y artesanos locales, para mejorar la experiencia de sus huéspedes con productos de origen local. La

colaboración con las oficinas de turismo locales contribuye a promover la Quinta como un destino privilegiado para el ecoturismo, atrayendo a visitantes interesados en viajes sostenibles. Además, el gobierno local apoya a Quinta Lamosa incluyéndola en iniciativas más amplias para promover el turismo ecológico en la región.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas sostenibles empleadas en Quinta Lamosa pueden replicarse en otras regiones con recursos naturales y potencial turístico similares. Las condiciones esenciales para una implementación exitosa incluyen la participación comunitaria, la disponibilidad de recursos agrícolas locales y una sólida estrategia de marketing dirigida a turistas con conciencia ecológica. Las alianzas con actores locales y el apoyo de iniciativas gubernamentales pueden facilitar la transferencia de este exitoso modelo de ecoturismo a otras zonas, promoviendo así la sostenibilidad en el turismo y la agricultura.

5.4.Quinta das Quinhas

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica:

Quinta das Quinhas

País y ciudad/ubicación:

Pueblo de playa de Ancora, Caminha, Portugal

Sitio web del consultorio:

<https://quintadaquinhas.pt/>

Redes sociales de la práctica:

Facebook: https://www.facebook.com/quintadaquinhas/?locale=pt_PT

Instagram: <https://www.instagram.com/quintadaquinhas/>

Otras fuentes:

Número de teléfono: +351 936 169 794

Correo electrónico: info@quintadaquinhas.pt

Número de salas de mejores prácticas:

8 habitaciones, incluidas habitaciones privadas (Sala de fumadores, Sala de era, Sala de bodega, Sala de tribunales y Sala de viñedos) y dormitorios (Habitación de vacantes, Habitación del ático)

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Quinta das Quinhas es una antigua finca agrícola familiar ubicada en Vila Praia de Âncora, Portugal, transformada en un espacio multifuncional que combina alojamiento, coworking y co-living. Inaugurada en 2020 tras una renovación sostenible, ofrece:

- Alojamiento: Las opciones incluyen habitaciones privadas y dormitorios, adecuados para turistas individuales, familias y grupos;
- Coworking: Espacios flexibles que van desde escritorios abiertos hasta oficinas más privadas, con diversas comodidades;
- Co-living: Una combinación de alojamiento y espacios de trabajo, ideal para estancias prolongadas (hasta 6 meses).

Rodeada por la Serra d'Arga y el río Âncora, la Quinta ofrece tranquilidad rural junto con actividades dinámicas como rutas naturales, surf y el Camino de Santiago. Su público objetivo incluye peregrinos, nómadas digitales, familias y aficionados al turismo rural.

Sus instalaciones incluyen una era de piedra, un aljibe tradicional y zonas verdes con impresionantes vistas, conservando el patrimonio cultural y arquitectónico de la comarca.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

Quinta das Quinhas refleja prácticas sostenibles al combinar turismo, trabajo y convivencia de forma integrada y ecológica. Fundada con el deseo de preservar las tradiciones rurales y promover el trabajo cooperativo, la Quinta integra alojamiento con espacios de coworking y co-living.

Los principios de sostenibilidad están arraigados en varias dimensiones:

- Reutilización de antiguas infraestructuras: Establos y pocilgas se adaptaron a espacios de trabajo confortables;
- Integración con la comunidad local: Eventos como "Labregos à Quinta" y talleres agrícolas apoyan a los pequeños productores y promueven la cultura local;
- Actividades ecológicas: Senderos, retiros y eventos educativos aumentan la conciencia sobre la conservación del medio ambiente y la conexión con la naturaleza;

La práctica tiene éxito al combinar la hospitalidad innovadora con la conciencia ambiental y social, adaptándose a las tendencias del trabajo remoto y la transformación digital y manteniendo una fuerte conexión con las tradiciones.

Los factores clave de éxito incluyen:

1. Un fuerte propósito centrado en la comunidad;
2. Infraestructuras flexibles y modernizadas;
3. Ubicación estratégica cerca de senderos y playas.

¿Por qué la práctica es rentable?

La rentabilidad de Quinta das Quinhas reside en su capacidad para reutilizar y readaptar estructuras antiguas, lo que reduce significativamente los gastos de construcción. Al adoptar modelos de coworking y co-living, la finca maximiza el uso de los espacios disponibles y diversifica sus fuentes de ingresos. Las alianzas con productores locales y la promoción de actividades in situ minimizan aún más los costos y fortalecen la economía local mediante prácticas circulares.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

La Quinta reutilizó con éxito el 80% de sus infraestructuras preexistentes durante su transformación. Ha generado 10 empleos directos e indirectos y ha establecido alianzas con 15 productores y artesanos locales. Desde su apertura, la finca ha albergado numerosos eventos que promueven el turismo regional, la cultura y la participación comunitaria.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Uno de los retos iniciales que enfrentó la Quinta fue encontrar el equilibrio entre la sostenibilidad y el confort moderno. Esto se resolvió empleando técnicas de construcción ecológicas y creando espacios multifuncionales para garantizar la eficiencia. Durante la pandemia de COVID-19, la Quinta se adaptó aún más reforzando su oferta de co-living y coworking para abordar las cambiantes demandas del mercado y la creciente tendencia del teletrabajo.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

El éxito de la Quinta das Quinhas se basa en la colaboración con diversos actores externos. Las autoridades locales apoyan la promoción de eventos y rutas turísticas, mientras que las colaboraciones con artesanos y productores rurales impulsan ferias y encuentros como "Labregos à Quinta". Además, la Quinta sirve como punto de acogida para la comunidad de peregrinos que recorren el Camino de Santiago, integrándose aún más en el tejido local y cultural de la región.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

El modelo de la Quinta es altamente transferible a otras zonas rurales con potencial turístico y comunidades locales activas. Las condiciones esenciales para una implementación exitosa incluyen la disponibilidad de infraestructuras existentes que puedan reutilizarse, el compromiso con la preservación y celebración de la cultura local y una estrategia para promover eventos y fomentar la colaboración con actores regionales.

5.5. Hotel deportivo FeelViana

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica (en la mayoría de los casos, este será el nombre de la empresa/pequeño hotel):

Hotel deportivo FeelViana

País y ciudad/ubicación:

Viana do Castelo, Portugal

Sitio web del consultorio:

<https://www.feelviana.com/>

Redes sociales de la práctica:

Instagram: <https://www.instagram.com/feelviana>

Facebook: <https://www.facebook.com/feelviana/>

Otras fuentes:

Número de teléfono: +351 258 330 330

Correo electrónico: info@feelviana.com

Número de salas de mejores prácticas:

55

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El FeelViana Sport Hotel es un hotel de cuatro estrellas superior ubicado en Praia do Cabedelo, rodeado de un extenso pinar. Fue creado para integrarse con su entorno natural, ofreciendo a sus visitantes una experiencia ecológica y natural. El hotel cuenta con aproximadamente 60 empleados y está dirigido principalmente a entusiastas del turismo activo, especialmente a aquellos interesados en deportes, actividades al aire libre y sostenibilidad. El hotel ofrece una amplia gama de instalaciones, incluyendo alojamiento ecológico, un restaurante con menús de temporada y sostenibles, y la posibilidad de practicar deportes al aire libre como kitesurf, ciclismo de montaña y trail running. Su ubicación privilegiada cerca del mar, las montañas y un río lo convierte en un atractivo destino ecoturístico que prioriza el bienestar y el turismo de aventura.

Resumen de la práctica sostenible (entre 2000 y 2500 caracteres). Describa la práctica, su contexto y sus orígenes, y explique por qué es exitosa o particularmente relevante para su selección; elementos o factores necesarios para asegurar su éxito.

El Hotel FeelViana Sport demuestra un profundo compromiso con la sostenibilidad, adoptando el enfoque de "Triple Resultado": crecimiento económico, bienestar social y preservación del medio ambiente. La arquitectura del hotel está diseñada con madera de origen local, garantizando su armonía con el paisaje circundante y reduciendo el impacto ambiental. Se han incorporado diversas iniciativas sostenibles en todo el hotel. Estas incluyen la reducción de plásticos de un solo uso mediante el uso de alternativas biodegradables, la implementación de un sistema de filtración de agua con cero emisiones de carbono que proporciona botellas de vidrio reutilizables a los huéspedes y el uso de fuentes de energía renovables como paneles solares. El hotel también utiliza tecnologías de eficiencia energética, como iluminación con sensor de proximidad y sistemas de climatización automatizados para reducir el consumo energético. Además, se adhiere a los principios de la economía circular reutilizando materiales como velas de cometas recicladas y residuos textiles industriales en la creación de mobiliario y decoración. Otras prácticas sostenibles incluyen la gestión activa de residuos, protocolos de reciclaje y esfuerzos para minimizar los residuos de envases. El restaurante de FeelViana promueve la sostenibilidad abasteciéndose de ingredientes de proveedores locales y ofreciendo platos elaborados con productos orgánicos de temporada. Estas prácticas son fundamentales para el modelo de negocio del hotel, garantizando una experiencia única y sostenible para sus huéspedes, a la vez que mantienen la rentabilidad y consolidan su reputación como líder ecológico en el sector hotelero. El éxito del hotel reside en la integración de estas prácticas en su modelo de negocio principal, garantizando una experiencia única para sus huéspedes y consolidando su reputación como líder eco consciente en el sector hotelero.

¿Por qué la práctica es rentable?

Las iniciativas de sostenibilidad del FeelViana Sport Hotel han demostrado ser rentables a lo largo del tiempo. El uso de tecnologías de bajo consumo, como paneles solares y sistemas automatizados, reduce significativamente el consumo eléctrico del hotel, lo que se traduce en menores facturas de servicios públicos. Al eliminar la necesidad de agua embotellada e instalar un sistema de filtración de agua, el hotel reduce los costes de adquisición y de gestión de residuos. Además, la adquisición de materiales locales no solo apoya la economía regional, sino que también reduce los costes de transporte. El uso de materiales reciclados para el mobiliario y la decoración del hotel reduce aún más el coste de las materias primas, lo que contribuye a la rentabilidad general de la operación. Estas iniciativas ayudan a FeelViana a mantener un modelo de negocio rentable y, al mismo tiempo, a ser responsable con el medio ambiente.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El Hotel Deportivo FeelViana ha alcanzado varios hitos importantes en sostenibilidad. Es uno de los cinco hoteles de Portugal que ha recibido la certificación Ecolabel de la UE, un sello de excelencia en su desempeño ambiental. El hotel también ha desarrollado una línea propia de ropa ecotextil que cumple con las certificaciones GOTS (Estándar Global de Textiles Orgánicos) y OEKO-TEX. Además de las operaciones directas del hotel, FeelViana participa activamente en proyectos ambientales regionales, incluyendo iniciativas de reforestación en colaboración con el ICNF (Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas). Este proyecto consiste en reemplazar pinos enfermos por especies autóctonas para restaurar la biodiversidad. FeelViana también organiza eventos comunitarios, como limpiezas de playas y ríos, para involucrar a huéspedes y residentes locales en actividades de conservación ambiental, fomentando así un fuerte sentido de participación comunitaria.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

A pesar de su éxito, FeelViana enfrentó varios desafíos durante la implementación de sus prácticas sostenibles. Uno de los principales obstáculos fue superar la resistencia inicial de la comunidad local, escéptica sobre la viabilidad del ecoturismo en la región. Para abordar esto, el hotel colaboró estrechamente con las partes interesadas locales y organizó iniciativas de divulgación educativa para demostrar los beneficios de la sostenibilidad y el turismo ecológico. Otro desafío fue la elevada inversión inicial requerida para tecnologías sostenibles, como paneles solares y sistemas de eficiencia energética. Estos costos se mitigaron mediante una planificación financiera estratégica y la obtención de subvenciones para iniciativas ecológicas, lo que permitió al hotel reducir sus gastos operativos a largo plazo. Finalmente, la obtención de materiales reciclados para el mobiliario del hotel planteó un desafío en términos de logística y fiabilidad de la cadena de suministro. Esto se resolvió estableciendo sólidas alianzas con fabricantes locales y proveedores de materiales sostenibles, garantizando un suministro constante y ético de recursos.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito de la práctica:

Las partes interesadas externas han desempeñado un papel crucial en el éxito de las iniciativas de sostenibilidad de FeelViana. El hotel colabora estrechamente con el Ayuntamiento de Viana do Castelo para promover el ecoturismo en la región y con el ICNF en proyectos de conservación ambiental, como la restauración forestal. El hotel también colabora con proveedores locales que priorizan las prácticas sostenibles, garantizando que los productos utilizados en el hotel sean ecológicos y de origen local. Además, FeelViana ha fomentado colaboraciones educativas con universidades e instituciones de investigación, facilitando visitas de estudio e intercambio de conocimientos sobre turismo sostenible. Estas colaboraciones no solo han ayudado al

hotel a alcanzar sus objetivos de sostenibilidad, sino que también han contribuido a un mayor impulso hacia el turismo responsable en la región.

Transferibilidad de la práctica y condiciones para implementar exitosamente la práctica en otro contexto:

Las prácticas implementadas en el FeelViana Sport Hotel son fácilmente transferibles a otros lugares, siempre que se cumplan ciertas condiciones. En primer lugar, la participación de las comunidades y los gobiernos locales es esencial para garantizar la alineación con los objetivos de sostenibilidad y fomentar un compromiso compartido con la gestión ambiental. Además, es crucial adaptar el diseño y las operaciones del hotel al contexto ambiental específico y a los recursos de la región. Esto podría implicar el uso de fuentes de energía renovables adecuadas al clima local, la integración de materiales locales en la construcción del hotel y la adquisición de alimentos y suministros de productores regionales. Establecer sólidas alianzas con proveedores locales, organismos de eco certificación y organizaciones ambientales es otro factor importante para garantizar el éxito de la práctica en otros contextos. Al invertir en infraestructura sostenible, fomentar la colaboración local y adherirse a los principios del turismo responsable, el modelo FeelViana puede replicarse y adaptarse a diferentes entornos, promoviendo la sostenibilidad a mayor escala.



Parte 2

Estudios de casos nacionales



Cofinanciado por
la Unión Europea

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados son, sin embargo, responsabilidad exclusiva del/de los autor (es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se responsabilizan de ellas. Número de proyecto: 2023-1-PT01-KA220-VET-000152383

1. Estudios de casos franceses (EURAKOM)

1.1. Finca Bassilour

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Finca Bassilour

País y ciudad/ubicación: Francia, Bidart, País Vasco

Sitio web del estudio de caso: <https://www.domainedebassilour.com/>

Redes sociales del caso de estudio:

<https://www.facebook.com/hoteldomainedebassilour/>

https://fr.pinterest.com/?show_error=true#top

https://www.instagram.com/dominio_de_bassilour/

<https://www.youtube.com/c/DomainedeBassilourBidart>

<https://x.com/DomainedeBassi>

Número de salas del caso de estudio:

8 habitaciones y 2 suites, hotel de 4 apartamentos y 1 villa

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Domaine de Bassilour es un conjunto de tres casas situado en un gran parque a 3 km de Biarritz. Ocupa una granja restaurada del siglo XVI y una elegante casa solariega del siglo XIX. El Domaine ofrece una amplia gama de habitaciones para familias, parejas y grupos de amigos. También es un lugar ideal para celebrar grandes eventos como bodas, seminarios y grandes reuniones.

La finca ofrece muebles de época en las habitaciones, además de wifi y televisión. Algunas cuentan con bañera con patas. Las suites disponen de cocina americana, mientras que la amplia casa de 7 dormitorios cuenta con piscina cubierta.

Los visitantes pueden disfrutar de una cancha de tenis, una zona de barbacoa, una

pista de petanca o simplemente pasear por el parque de 16 hectáreas. También pueden participar en clases de cocina en la granja de la finca.

Para eventos como seminarios, el Domaine de Bassilour puede organizar actividades de formación de equipos como fiestas de cocina, juegos de escape, concursos, actividades de relajación y mucho más.

El Domaine se encuentra cerca de Bidart, Biarritz, Anglet, Bayona, Espelette y muchas otras ciudades que cautivarán a los visitantes por su singularidad. Su ubicación permite acceder fácilmente al mar, la montaña y el campo, y, sean cuales sean las preferencias de los visitantes, el Domaine representa una solución de alojamiento cercana.

En las inmediaciones también se puede practicar surf en la costa vasca, ya que la finca está cerca de Biarritz, la capital europea del surf, o disfrutar del campo de golf de Bidart. El hotel también ofrece la posibilidad de participar en diversas rutas gastronómicas por los alrededores para descubrir la gastronomía vasca o disfrutar de las vistas gracias a una selección de bares con vistas. Los turistas pueden descubrir el mítico pico vasco gracias al tren de La Rhune.

No muy lejos del Domaine de Bassilour, se encuentra el acuario de Biarritz, un juego de escape en el Château d'Urtubie o el Domaine d'Abbadia, un paraje natural protegido con un castillo. A solo una hora en coche, a los pies de los Pirineos, se encuentra una encantadora ciudad medieval que invita a los turistas a un viaje en el tiempo. Saint-Jean-Pied-de-Port cuenta con encantadoras calles empedradas y casas con entramado de madera. Turistas y visitantes pueden seguir los pasos de los peregrinos en su Camino de Santiago pasando por la Puerta de Santiago, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Además, los huéspedes del Domaine están a menos de una hora de España y pueden descubrir el norte de este país vecino.

En cuanto a las actividades al aire libre, los turistas pueden disfrutar en Anglet de la escalada de árboles, por ejemplo, paseos a caballo, senderismo, ciclismo y mucho más.

Descripción del caso de estudio (entre 2500 y 3000 caracteres).

El Domaine de Bassilour es el primer hotel ecológico de cuatro estrellas de Aquitania y cuenta con la etiqueta ecológica europea desde 2003.

Al principio, las iniciativas eco responsables del hotel se desarrollaron sin siquiera conocer la existencia de la etiqueta. Tomaron estas decisiones porque priorizaban la sostenibilidad y también por razones económicas. El gerente se crió en el respeto y la protección de la naturaleza.

Posteriormente, la finca integró numerosas prácticas para cumplir con los requisitos de la etiqueta. El Domaine de Bassilour promueve el uso de productos biodegradables, reduce sus residuos y educa constantemente a su personal y clientes sobre la importancia de la sostenibilidad. De hecho, el hotel organiza talleres de permacultura para transmitir conocimientos y concienciar. Además, la finca ha colocado paneles de concienciación en las habitaciones y capacita periódicamente al

personal con el objetivo de crear una cultura compartida de sostenibilidad.

Durante cada renovación de la finca, se conservan los materiales originales, como los muros de cal. El aislamiento geotérmico y el grosor de los muros garantizan comodidad durante todo el año para los visitantes sin necesidad de aire acondicionado. Las obras de la finca comenzaron en el año 2000, y la administradora se aseguró de que se ajustaran a sus principios de armonía y preservación de la naturaleza.

La finca también cuenta con un huerto autosuficiente de permacultura desde 2020, que abastece al hotel con verduras para sus zumos detox para el desayuno. Las plantas se seleccionan cuidadosamente para garantizar una buena sinergia entre ellas y evitar el uso de fertilizantes químicos o pesticidas. La finca también cuenta con un sistema de compostaje para reciclar los residuos orgánicos y nutrir de forma natural la fertilidad del suelo. Además, se aplica una rigurosa clasificación de residuos para reducir los residuos en origen, que se aplica no solo al personal del hotel, sino también a los huéspedes en sus habitaciones. Han logrado eliminar las botellas de plástico de su rutina diaria. De hecho, la finca ofrece botellas de vidrio retornables en el minibar y anima a los huéspedes a beber agua del grifo. Para el desayuno, trabajan con un tostador de St Jean de Luz Deuza y con un artesano de St Pée sur Nivelle para los tés. Los yogures orgánicos proceden de una granja cercana.

Gracias a los dispositivos de ahorro de agua, las características bioclimáticas y la gestión inteligente de la energía, el hotel respeta y convive con su entorno, ofreciendo a sus huéspedes una estancia cómoda y lujosa. Se han instalado reguladores de agua, se han adaptado las cisternas de los inodoros y se han instalado dispositivos de regulación eléctrica para garantizar una gestión eficiente de los recursos. La orientación del edificio está optimizada para la energía solar, por lo que el administrador de la finca decidió aprovechar las cualidades bioclimáticas de la estructura para reducir la dependencia de fuentes de energía externas y, así, minimizar su huella de carbono.

En cuanto a la higiene, la limpieza se realiza con métodos respetuosos con el medio ambiente, priorizando productos básicos como el vinagre y la limpieza a vapor, y evitando productos tóxicos. Esto evita el uso de productos químicos nocivos, no sólo para preservar la calidad del aire interior, sino también para minimizar el impacto negativo en los ecosistemas.

La urbanización prioriza el uso de bombillas de bajo consumo, por lo que consumen menos electricidad. Todas las luces exteriores y de las zonas comunes cuentan con temporizadores para evitar el desperdicio de energía, y la electricidad en las habitaciones solo está disponible cuando la tarjeta llave está en el activador.

Dado que el compromiso de la finca con la sostenibilidad no se limita a sus muros, como pionero, el Domaine de Bassilour ha influido positivamente en otros establecimientos de la región para que sigan sus pasos. De este modo, la finca ha generado un impacto positivo a nivel local y regional, impulsando una auténtica dinámica regional en favor del turismo sostenible.

Razones por las que este caso práctico es exitoso o particularmente relevante para su selección. Descripción de los elementos o factores necesarios para asegurar su éxito:

El Domaine demuestra que es posible incorporar diversas prácticas sostenibles a un negocio, incorporando iniciativas o mejorando las ya existentes. El Domaine de Bassilour es relevante porque representa todo lo bueno del turismo sostenible: una auténtica voluntad de superación, de coexistencia y de incorporar iniciativas ecológicas por el bien del planeta, no solo para el negocio. Se esforzaron al máximo para que su establecimiento fuera lo más sostenible posible, considerando todos los aspectos de la sostenibilidad. Desde el principio, tuvieron en cuenta el consumo energético durante la renovación de los edificios, utilizando aislamiento de cáñamo, calefacción geotérmica, reduciendo el consumo de agua y electricidad, etc. El Domaine aplica su estrategia de sostenibilidad a diario controlando el consumo energético, utilizando bombillas de bajo consumo, trabajando con un proveedor de energía renovable, utilizando aireadores que garantizan un caudal mínimo en las habitaciones, así como en el lavavajillas y la lavadora. Además, se aseguran de no poner demasiada ropa de cama en las habitaciones para evitar el consumo excesivo. Equiparon la finca con apagado automático de la iluminación y la ventilación exteriores, y el uso de la calefacción está controlado. Se aplica una mayor clasificación selectiva de residuos a diario en las habitaciones y la cocina. Las habitaciones y las zonas comunes se limpian con productos sin químicos que no afectan al medio ambiente, como vinagre y bicarbonato, y se prefiere la limpieza con vapor. La ropa se lava con detergentes ecológicos. Seleccionan cuidadosamente a los proveedores que comparten su filosofía, ya que se esfuerzan por trabajar con el mayor número posible de empresas locales de todos los niveles, como empresas de catering, de bebidas, de lavandería y más.

Ningún mueble se tira ni se compra innecesariamente, siempre se intenta darles una segunda vida y utilizarlos en otro contexto, en último caso se donan al personal o a Emaús (movimiento de solidaridad internacional), en cuanto a los textiles usados, se utilizan como paños de limpieza una vez que se vuelven inutilizables.

Además, el personal recibe formación desde el principio para respetar todas las medidas implementadas por el establecimiento. De esta manera, cada miembro del personal puede comunicarse con los huéspedes para promover la sostenibilidad. De hecho, se anima a los huéspedes a utilizar el transporte público o desplazarse en bicicleta. El hotel cuenta con una parada de autobús justo al lado, lo cual resulta muy práctico para quienes desean descubrir la zona sin necesidad de coche. Para fomentar la movilidad, el Domaine ofrece precios reducidos a los huéspedes que utilicen la bicicleta durante su estancia.

El objetivo del Domaine es desarrollar vacaciones temáticas centradas en su bosque comestible y su compromiso con la naturaleza y la biodiversidad. Quieren promover el turismo sostenible con visitas guiadas, actividades de recolección y la transmisión de un patrimonio rico en biodiversidad.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Este año, han puesto en marcha un proyecto de bosque comestible de 8.000 metros cuadrados que albergará 1.800 árboles. Ya se han plantado 500 árboles y arbustos y esperan alcanzar los 1.800 este invierno. Todo en este bosque será comestible, desde la cubierta vegetal hasta las hojas de los árboles, y beneficiará al hotel. El bosque combina árboles frutales, arbustos y plantas comestibles para crear una fuente sostenible de alimentos locales y orgánicos. El bosque, diseñado con criterios de sostenibilidad, diversidad y eficiencia energética, ofrece una gran cantidad de ingredientes frescos y saludables que se utilizan para el desayuno del hotel. Además, se organizan talleres de plantación abiertos al público de todas las edades para compartir y transmitir los conocimientos y valores que rodean este proyecto. De hecho, el bosque comestible es un proyecto colaborativo que acoge a la población local y a los visitantes, integrándose en el proyecto a través de diversas actividades, como la cosecha y la recolección, talleres de secado y retiros de yoga.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Este hotel eco responsable involucra a muchas partes interesadas. Las más importantes son los visitantes, los huéspedes y el personal, quienes participan activamente y promueven las prácticas de sostenibilidad dentro y fuera del hotel. El hotel también colabora con el ayuntamiento para ofrecer servicios de transporte gratuitos durante el verano para llevar a los visitantes al centro de la ciudad y a la playa de Bidart.

Como el hotel ofrece talleres y cursos, necesita recurrir a profesionales para llevar a cabo dichas actividades; chefs y profesores de yoga, por ejemplo, son actores externos que trabajan dentro del hotel.

Para la construcción del edificio y la obtención de la etiqueta, la gerente del hotel tuvo que contratar los servicios de un arquitecto para todas las instalaciones necesarias para el ahorro energético, la energía geotérmica, el triple acristalamiento, etc. También recurrió a una oficina de diseño para que rellenara el formulario de solicitud de la etiqueta y enumerará los documentos necesarios.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

El uso de paneles solares y otras fuentes de energía renovables puede ser adoptado por otros hoteles, ya que estas tecnologías son cada vez más accesibles y adaptables. Ventanas de doble acristalamiento, aislamiento y otros materiales de construcción energéticamente eficientes pueden utilizarse tanto en nuevas construcciones como en renovaciones de edificios existentes. Diversas instalaciones, como grifos de bajo caudal, son ampliamente disponibles y se pueden instalar fácilmente en cualquier tipo de edificio. Además, otros establecimientos podrían empezar a cultivar su propio huerto de hortalizas o plantas aromáticas para obtener una fuente de alimentos locales, orgánicos y saludables dentro de sus instalaciones.

1.2. Hotel Fleur de Loire

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Hotel Fleur de Loire

País y ciudad/ubicación: Blois, Francia

Sitio web del estudio de caso: <https://fleurdeloire.com/fr/>

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/fleurdeloire/?hl=fr>

Facebook: <https://www.facebook.com/fleurdeloire/>

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCGvTIIqASEZ3AiEe8Xo5qKQ>

Bloischambord: <https://www.bloischambord.com/offres/fleur-de-loire-blois-fr-3103747/>

Guía Michelin:

<https://guide.michelin.com/fr/fr/centre-val-de-loire/blois/restaurant/christophe-hay-fleur-de-loire>

Otras Fuentes:

<https://www.relaischateaux.com/fr/hotel/fleur-de-loire/>

<https://fleurdeloire.com/media/original/dossier-de-presse-fleur-de-loire-mars-2022.pdf>

<https://positivr.fr/chateau-hotel-fleur-de-loire/>

https://fleurdeloire.com/media/original/637dfa4cb07b8/dossier-de-presse-christophe-hay_fleur-de-loire_compressed.pdf

<https://www.bon-gout.fr/media/file/6f/98/48b59e2736284c15f3ef26e3c4eb.pdf>

<https://fleurdeloire.com/media/original/services-fleur-de-loire.pdf-2-.pdf>

Número de salas del caso de estudio: 44 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

El Fleur de Loire es un lujoso hotel de 5 estrellas y destino culinario ubicado en Blois, a orillas del río Loira. Ubicado en un edificio histórico del siglo XVII, originalmente encargado por Gastón de Orleans, el hotel combina historia con sofisticación moderna. Diseñado por Christophe Hay, chef con estrella Michelin, el hotel cuenta con 44 habitaciones y suites, dos restaurantes, un quiosco de pastelería y un spa Sisley® de última generación.

Gastronomía:

El hotel cuenta con dos experiencias gastronómicas exclusivas. El restaurante Christophe Hay, galardonado con dos estrellas Michelin y una estrella verde por su sostenibilidad, ofrece un innovador concepto gastronómico de la granja a la mesa inspirado en el terroir del Valle del Loira. El menú incluye platos destacados como pescado de origen local y productos de los huertos de permacultura del chef. El segundo restaurante, Amour Blanc, prioriza los platos para compartir con un toque creativo, aspirando a su propio reconocimiento Michelin. Un quiosco de pastelería en el hotel complementa la experiencia culinaria con exquisiteces gourmet.

Alojamientos:

Las habitaciones del Fleur de Loire están diseñadas con tonos naturales y materiales lujosos, reflejando la serena belleza del Valle del Loira. Desde las habitaciones Deluxe hasta las Suites Prestige, los alojamientos incluyen comodidades modernas como wifi, mobiliario elegante y espacios amplios. Algunas suites ofrecen vistas panorámicas al río Loira, lo que realza el atractivo del hotel.

Servicios y actividades

El Sisley® Spa ofrece un remanso de paz con tratamientos personalizados, masajes y piscina cubierta. Los amantes de las actividades al aire libre pueden disfrutar de la ubicación privilegiada del hotel junto a la ruta ciclista "Loire à Vélo", que ofrece bicicletas y triciclos para explorar. La proximidad del hotel a emblemáticos castillos del Loira, como Chambord y Chaumont-sur-Loire, lo convierte en un centro cultural de primer nivel. Los huéspedes también pueden relajarse en la piscina al aire libre o participar en actividades como clases de cocina gourmet.

Atracciones locales:

La ubicación de Fleur de Loire ofrece fácil acceso a los tesoros del Valle del Loira. Los huéspedes pueden explorar los sitios históricos de Blois, incluyendo su castillo renacentista, o visitar los viñedos cercanos para catar vinos. Los amantes de la naturaleza pueden disfrutar de los pintorescos paisajes del valle, mientras que el conserje del hotel puede organizar excursiones y experiencias personalizadas. Tanto si busca un refugio de lujo, una experiencia gastronómica o una base para explorar el Valle del Loira, Fleur de Loire ofrece una experiencia de elegancia y excelencia.

Descripción del caso de estudio (entre 2500 y 3000 caracteres).

El hotel Fleur de Loire en Blois ejemplifica la armonía entre la hospitalidad de lujo y la responsabilidad ambiental. Ubicado en un edificio histórico del siglo XVII, este Relais & Châteaux de cinco estrellas ofrece alojamiento refinado, restaurantes con estrellas Michelin y prácticas sostenibles como base de sus operaciones. Concebido por el chef Christophe Hay, un firme defensor de la gastronomía local y ecológica, Fleur de Loire demuestra su compromiso con la sostenibilidad en todos los aspectos de sus servicios.

Razones por las que este caso práctico es exitoso o particularmente relevante para su selección. Descripción de los elementos o factores

necesarios para asegurar su éxito:

El Fleur de Loire es un claro ejemplo de cómo la hospitalidad de lujo puede alinearse con prácticas integrales de conciencia ecológica, mostrando innovación, colaboración local, sostenibilidad en su núcleo y utilizando herramientas digitales para comunicar y seguir el progreso en los hábitos ecológicos, como el monitoreo de las necesidades del jardín a través de un sistema informático.

Un enfoque holístico de sostenibilidad

Fleur de Loire integra la sostenibilidad en todos los aspectos de sus operaciones, demostrando que el lujo y la responsabilidad ecológica pueden coexistir a la perfección. Desde la renovación inicial de su histórica estructura, el hotel adoptó prácticas como un mejor aislamiento para reducir el consumo de energía y la preservación de los materiales originales para minimizar el impacto ambiental. En sus operaciones diarias, el hotel se mantiene firme en su compromiso de reducir su huella ecológica.

Gestión de energía y recursos

- Las habitaciones y áreas públicas cuentan con iluminación de bajo consumo y sistemas automatizados para optimizar el uso de la electricidad.
- En grifos y duchas se instalan aireadores ahorradores de agua, garantizando un consumo reducido sin comprometer la comodidad de los huéspedes.
- Las colaboraciones con proveedores de energía renovable subrayan su compromiso con las soluciones de energía limpia.
- Sistemas como el apagado automático de la calefacción y la ventilación contribuyen a la eficiencia energética.

Integración digital innovadora

El hotel utiliza tabletas digitales de bienvenida en todas las habitaciones para eliminar la necesidad de materiales impresos. Estos dispositivos consolidan la información esencial de los huéspedes, desde guías de conserjería hasta facturación y servicios del hotel, reduciendo el desperdicio de papel y garantizando una alternativa higiénica. Los huéspedes también pueden acceder a actualizaciones en tiempo real sobre las prácticas ecológicas y las iniciativas de sostenibilidad del hotel, que combinan la gestión ambiental con tecnología de vanguardia.

Reducción de residuos y prácticas circulares

Fleur de Loire se compromete con la reducción de residuos a todos los niveles:

- La clasificación selectiva de residuos es una práctica diaria en habitaciones y cocinas.
- El hotel ha eliminado los plásticos de un solo uso, ofreciendo botellas de vidrio reutilizables y alternativas compostables.
- Los muebles se reutilizan dentro del hotel o se donan a organizaciones

benéficas locales como Emmaüs,

Promoción de las asociaciones locales y la biodiversidad

Fleur de Loire valora la colaboración con empresas regionales para fomentar la sostenibilidad y apoyar la economía local. Los productos orgánicos de granjas cercanas, los vinos biodinámicos del Valle del Loira y la colaboración con proveedores artesanales son parte integral de sus operaciones. El huerto de permacultura no solo suministra productos frescos, sino que también sirve como centro educativo para que los huéspedes aprendan sobre agricultura sostenible y biodiversidad.

Participación de los huéspedes y el personal en la sostenibilidad

La visión ecológica del hotel se extiende a su personal y a sus huéspedes:

- Los empleados reciben una formación exhaustiva para encarnar y comunicar el espíritu de sostenibilidad del hotel.
- Se anima a los huéspedes a adoptar una movilidad suave, con incentivos para el uso de la bicicleta y la promoción del transporte público.

Mejorando las experiencias de turismo lento

Fleur de Loire busca fomentar una conexión más profunda entre los huéspedes y la región. Mediante iniciativas como visitas guiadas al jardín de permacultura, talleres de cocina y programas de educación sobre biodiversidad, el hotel promueve el turismo sostenible y la preservación del patrimonio.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Este establecimiento Relais & Châteaux de cinco estrellas ha cimentado su reputación combinando a la perfección prácticas ecológicas con alojamiento de alta gama, excelencia culinaria y tecnología innovadora. Su compromiso con la gestión ambiental está respaldado por logros medibles y elementos cualitativos que marcan la pauta en la industria hotelera.

Logros clave en sostenibilidad

- *Reducción del consumo de papel en un 95%*

Desde sus inicios, Fleur de Loire ha logrado minimizar el uso de papel mediante la integración de soluciones digitales en todas sus operaciones. La instalación de tabletas digitales de bienvenida en cada habitación elimina la necesidad de materiales impresos como guías para huéspedes, menús y directorios de servicios.

> Impacto: Este cambio ha reducido el consumo de papel en un impresionante 95%, lo que se traduce en una importante conservación de recursos y ahorro de costos.

> Los huéspedes se benefician de una solución centralizada, higiénica y ecológica, alineada con el espíritu de sostenibilidad del hotel y mejorando al mismo tiempo la experiencia del huésped.

- *Asociaciones con granjas orgánicas regionales*

Fleur de Loire prioriza el crecimiento económico local y la colaboración regional al abastecerse de ingredientes de granjas orgánicas y biodinámicas del Valle del Loira.

Estas colaboraciones apoyan a los pequeños productores y promueven prácticas agrícolas sostenibles.

> Impacto: Los restaurantes del hotel, incluido el establecimiento con estrella Michelin de Christophe Hay, muestran el rico terroir de la región y ofrecen platos elaborados con ingredientes de temporada y de origen local.

> Al incorporar productos regionales en sus menús, Fleur de Loire garantiza un bajo kilometraje alimentario y fomenta una fuerte conexión entre los huéspedes y el medio ambiente local.

- *Certificaciones de ecoturismo*

Fleur de Loire ha recibido múltiples certificaciones de ecoturismo, lo que pone de relieve sus excelentes prácticas ambientales. Estos galardones destacan la dedicación del hotel a:

> Reducir su huella de carbono mediante sistemas energéticamente eficientes y arquitectura bioclimática.

> Participar en estrategias rigurosas de gestión de residuos, incluido el compostaje de residuos orgánicos y el reciclaje de materiales.

> Promover la biodiversidad a través de su jardín de permacultura, que suministra productos frescos y sirve como espacio de aprendizaje para los huéspedes.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Fleur de Loire ha afrontado y superado diversos desafíos para integrar prácticas ecológicas en sus operaciones, manteniendo al mismo tiempo su estatus de destino de lujo. A continuación, se presentan algunos ejemplos de los desafíos afrontados y las soluciones innovadoras que han garantizado el éxito:

1. Educar a los viajeros de lujo tradicionales sobre prácticas ecológicas

Desafío: Los viajeros de lujo suelen esperar acceso ilimitado a recursos como agua, energía y ropa de cama. Fomentar comportamientos como reutilizar toallas o limitar el consumo de agua puede entrar en conflicto con estas expectativas.

Solución:

- Contenido interactivo en tabletas: Fleur de Loire utilizó las tabletas digitales en las habitaciones para crear guías visualmente atractivas e interactivas sobre comportamientos ecológicos. Estas guías explicaban el impacto ambiental del uso excesivo de recursos y ofrecían acciones sencillas y tangibles para los huéspedes, como reutilizar toallas o elegir medios de transporte energéticamente eficientes.
- Gamificación: El hotel implementó un sistema de recompensas basado en puntos para los huéspedes que adhirieron a prácticas sustentables, canjeables por beneficios como descuentos o experiencias exclusivas durante su estadía.
- Narración de historias: Destacar la misión ecológica del hotel a través de historias sobre sus asociaciones con granjas locales y esfuerzos de conservación ayudó a conectar emocionalmente a los huéspedes con sus objetivos.

2. Equilibrando lujo y sostenibilidad sin concesiones

Desafío: Implementar prácticas sustentables manteniendo los altos estándares de lujo esperados por huéspedes en un complejo equilibrio.

Solución:

- **Arquitectura bioclimática:** Durante las renovaciones, el hotel conservó el diseño patrimonial al tiempo que integraba calefacción geotérmica y un aislamiento mejorado para garantizar comodidad durante todo el año sin aire acondicionado.
- **Servicios de lujo sostenibles:** en lugar de artículos de tocador de plástico, el hotel ofrece productos orgánicos elaborados localmente en envases recargables, lo que mejora la experiencia del huésped y reduce el desperdicio.
- **Experiencias personalizadas:** Se ofrecen a los huéspedes actividades ecológicas pero lujosas, como recorridos guiados en bicicleta por el Valle del Loira o experiencias gastronómicas gourmet con ingredientes procedentes directamente del jardín de permacultura del hotel.

3. Fomentar la adopción de políticas ecológicas por parte del personal

Desafío: Capacitar al personal para internalizar y promover comportamientos ecológicos, manteniendo al mismo tiempo la fluidez del servicio esperado en un lujo configuración.

Solución:

- **Programas de capacitación continua:** El personal recibe capacitación periódica sobre prácticas de sostenibilidad, desde la gestión de residuos hasta la promoción de opciones ecológicas para los huéspedes.
- **Incentivos para el personal:** Los empleados son recompensados por ideas innovadoras que promueven los objetivos de sostenibilidad del hotel, fomentando una cultura de mejora continua y responsabilidad compartida.
- **Programa de Embajadores:** Miembros seleccionados del personal actúan como embajadores de la sostenibilidad, actuando como modelos a seguir y fuentes de conocimiento tanto para los huéspedes como para sus colegas.

4. Adaptación de las prácticas de los proveedores a los objetivos de sostenibilidad del hotel

Desafío: Los proveedores locales a veces carecían de los recursos o la conciencia para cumplir con los estrictos requisitos ecológicos del hotel.

Solución:

- **Colaboración y apoyo:** Fleur de Loire trabajó en estrecha colaboración con los proveedores, ofreciéndoles orientación sobre los procesos de certificación orgánica y conectándolos con proveedores de logística sostenible.
- **Integración de la economía local:** al comprometerse con asociaciones regionales, el hotel alentó a otras empresas del Valle del Loira a adoptar prácticas sustentables, creando un efecto dominó en toda la cadena de suministro local.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Fleur de Loire prospera gracias a una sólida red de colaboraciones externas, aprovechando las alianzas con actores locales y regionales para integrar la sostenibilidad y el apoyo comunitario en sus operaciones. Estas colaboraciones han sido fundamentales para el éxito del hotel:

1. Artesanos locales que ofrecen muebles y decoración sostenibles

Fleur de Loire enfatiza su compromiso con la sostenibilidad trabajando con artesanos locales que elaboran muebles y decoración con métodos y materiales ecológicos. Algunos ejemplos son:

- **Mobiliario de origen sostenible:** las asociaciones con carpinteros regionales que utilizan madera recuperada o de origen responsable garantizan que los interiores del hotel se alineen con su espíritu ecológico.
- **Textiles hechos a mano:** Los tejedores locales suministran ropa de cama y cortinas naturales y orgánicas, minimizando el impacto ambiental y añadiendo un toque único y auténtico a la estética de la propiedad.
- **Artesanos de cerámica:** el hotel colabora con alfareros del Valle del Loira para producir vajillas personalizadas y biodegradables que se utilizan en sus restaurantes.

2. ONG regionales que apoyan la biodiversidad y la participación comunitaria

Fleur de Loire colabora con organizaciones no gubernamentales (ONG) de la región para proteger y promover la biodiversidad del Valle del Loira:

- **Proyectos de restauración de hábitat:** El hotel ha trabajado con grupos de conservación para restaurar hábitats naturales alrededor del río Loira, creando espacios para que las plantas y la vida silvestre nativas prosperen.
- **Talleres educativos:** Las ONG regionales ayudan a organizar talleres para invitados sobre la flora y la fauna locales, creando conciencia sobre la importancia del equilibrio ecológico y la conservación.
- **Alcance comunitario:** las ONG se asocian con el hotel para ejecutar programas educativos en las escuelas locales, enseñando prácticas sustentables y fomentando la gestión ambiental entre las generaciones más jóvenes.

3. Colaboraciones culinarias con granjas y viñedos locales

La cocina de Fleur de Loire prospera gracias a sus asociaciones con granjas orgánicas y viñedos cercanos:

- **Comida de la granja a la mesa:** los agricultores regionales abastecen al restaurante con estrella Michelin del hotel con productos de temporada, lo que garantiza la frescura y reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos.
- **Colaboraciones en vinos sostenibles:** el hotel colabora con bodegas biodinámicas y orgánicas del Valle del Loira para crear una carta de vinos ecológicos que celebre el terroir de la región.

4. Apoyo de organizaciones culturales e históricas

El hotel colabora con organizaciones culturales e históricas para celebrar la riqueza del Valle del Loira.

herencia:

- Sociedades de Historia Local: Estos grupos brindan información sobre las tradiciones y la arquitectura de la región, guiando el proceso de restauración del hotel para preservar la autenticidad al tiempo que integran prácticas sustentables.
- Colaboraciones artísticas: Fleur de Loire exhibe obras de artistas locales, ofreciéndoles visibilidad y enriqueciendo la experiencia del huésped con piezas inspiradas en el paisaje y la historia del Valle del Loira.

5. Proveedores de tecnología verde

Para alcanzar sus ambiciosos objetivos de sostenibilidad, Fleur de Loire ha colaborado con empresas innovadoras de tecnología verde:

- Proveedores de energía renovable: Los sistemas de energía solar y geotérmica del hotel son los Resultado de colaboraciones con especialistas en infraestructuras de energías renovables.
- Tecnología de conservación de agua: Las asociaciones con ingenieros locales han permitido la instalación de dispositivos de ahorro de agua, como accesorios de bajo consumo y sistemas de filtración avanzados, en toda la propiedad.

6. Asociaciones para el transporte sostenible

El hotel también se ha asociado con empresas de transporte para promover viajes ecológicos:

- Servicios de alquiler de bicicletas: Las colaboraciones con proveedores locales de alquiler de bicicletas permiten a los huéspedes explorar la región de manera sostenible.
- Alianzas de transporte público: Fleur de Loire trabaja con las autoridades de transporte locales para ofrecer a los huéspedes opciones de transporte público convenientes, reduciendo la dependencia del automóvil.

7. Contribuciones caritativas y programas de impacto social

Fleur de Loire participa en actividades filantrópicas a través de asociaciones con organizaciones centradas en la comunidad:

- Donaciones de alimentos: El hotel dona el excedente de alimentos a los bancos de alimentos regionales, asegurando que sus operaciones tengan un impacto social positivo.
- Iniciativas de empleo: Las colaboraciones con programas de capacitación laboral apoyan a los residentes locales, brindándoles oportunidades en hotelería y turismo sostenible.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

Mayor aplicabilidad en diferentes tipos de establecimientos

Si bien los hoteles boutique son una opción natural, estas prácticas también se pueden implementar en:

- Hoteles de gran escala: al ampliar las herramientas digitales para cadenas o complejos turísticos, podrían optimizar costos y recursos en múltiples ubicaciones.
- Bed and Breakfasts: Los establecimientos más pequeños podrían beneficiarse de herramientas digitales más sencillas, centradas en la educación ecológica de los huéspedes.
- Lugares para eventos: Las tabletas digitales y las iniciativas sin papel también son aplicables en entornos de conferencias y eventos, lo que reduce los materiales impresos.

Estrategias para superar las barreras de implementación

Ciertas condiciones pueden variar en otros contextos, como los recursos disponibles, la demografía de los huéspedes o las redes de proveedores locales. Las recomendaciones para adaptar estas prácticas incluyen:

- Implementaciones graduales: comience con áreas de alto impacto, como menús digitales o sistemas de reserva, antes de extenderse a tecnologías específicas de las salas.
- Personalización: Adapte las herramientas digitales para reflejar el contexto cultural o ecológico de la ubicación del hotel, utilizando idiomas e imágenes locales para atraer a los huéspedes.
- Incidencia local: Construir alianzas con organismos regionales de ecocertificación para adaptar los estándares de sostenibilidad a los desafíos específicos de un nuevo contexto.

La participación de los huéspedes como piedra angular del éxito

Fleur de Loire enfatiza que la educación de los huéspedes es fundamental para su adopción. Para garantizar el éxito en otros contextos:

- Incentivos: Ofrecer recompensas o reconocimiento a los huéspedes que participen activamente en programas ecológicos, como iniciativas de conservación de agua o reciclaje.
- Funciones interactivas: utilice la gamificación en tabletas digitales para educar a los huéspedes, ofreciéndoles cuestionarios o puntos por aprender sobre las prácticas ecológicas del hotel.

Aprovechar las asociaciones locales

El modelo Fleur de Loire destaca la importancia de la colaboración con las empresas locales. Para la transferibilidad:

- Participación comunitaria: asociarse con artesanos y proveedores locales en la nueva ubicación para apoyar la economía regional y adaptar las prácticas a las condiciones locales.
- Colaboración con ONG: Colaborar con grupos de conservación locales para implementar programas ecológicos específicos de la región, como limpieza de playas o plantación de árboles.

Consideraciones económicas y culturales

- Gestión de costos: para establecimientos en áreas con acceso limitado a la tecnología, soluciones alternativas rentables como los códigos QR pueden reemplazar los sistemas de tabletas completos y, al mismo tiempo, reducir el uso de papel.
- Sensibilidad cultural: Adaptar los mensajes de sostenibilidad a los valores y expectativas culturales del grupo demográfico objetivo. Por ejemplo, destacar los beneficios comunitarios en culturas colectivistas o el impacto individual en sociedades más individualistas.

Mostrar métricas de éxito

Destacar los logros cuantificables de Fleur de Loire, como la reducción del 95 % en el consumo de papel, aumenta la credibilidad e incentiva la adopción. Los nuevos implementadores pueden:

- Establecer puntos de referencia: definir objetivos y métricas claras para la sostenibilidad, como objetivos de reducción de residuos.
- Transparencia: comunicar periódicamente los resultados a las partes interesadas para generar confianza y impulso

2. Estudios de casos de español (CCIC)

2.1. Playa Viva

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Playa Viva

País y ciudad/ubicación: Carretera Zihuatanejo-Acapulco, Zihuatanejo, Guerrero, México

Sitio web del estudio de caso: [Playa Viva](#)

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/playaviva/>

Número de habitaciones: 19 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Sandra Kahn y David Leventhal descubrieron la tierra de las playas vivas, enamorándose de ella desde el primer día.

Sandra se dirigió a la Conferencia Greenbuild en Atlanta en 2005 y entrevistó a varios expertos en desarrollo sostenible, incluido Bill Reed.

Habló de ir más allá de lo ecológico (menos dañino), de lo sostenible (neutralidad neta) y de avanzar hacia la regeneración (mejorar el entorno). Esta filosofía, ambiciosa pero alcanzable, encajaba a la perfección con los valores y la visión de Sandra. Basándose en el modelo de Desarrollo Regenerativo, formó un equipo multidisciplinario en torno a un enfoque de Pensamiento Sistémico Integral. El equipo desarrolló un mapa estratificado de la propiedad, que incluía una historia completa del entorno y superposiciones cartográficas de diversos flujos, como energía, agua, suelo, biodiversidad, personas, cultura, etc.

Durante la planificación inicial, Ayrie Cunliffe, parte del equipo de Regenesys, observó que las colinas en la cima de la propiedad presentaban formaciones geológicas atípicas. El arqueólogo investigó la historia del sitio y descubrió que Playa Viva fue una vez una pequeña pero importante comunidad llamada Xolochiuhyan. Estimaron que este sitio albergaba una población de aproximadamente 500 personas. Esto es un buen augurio para la capacidad de carga del terreno y el desarrollo de un hotel.

Las casi 200 hectáreas de la propiedad incluyen un estuario, un sitio arqueológico azteca, un santuario de tortugas, un bosque costero y un ecosistema de manglares que alberga una gran variedad de fauna y flora. Playa Viva está cerca de la modernidad, pero a la vez a un mundo de distancia, lo que le permite sumergirse en las maravillas de la naturaleza y escapar a una relajación absoluta. El paisaje natural y el lujoso entorno crean un escape de todo, a la vez que ofrecen un punto de partida para una gran variedad de aventuras y experiencias, desde senderismo hasta buceo y pesca de altura, pasando por avistamiento de aves y kayak.

Hoy en día, Juluchuca sigue siendo un pueblo de entre 500 y 600 habitantes, que se ha mudado del sitio original donde se ubicaba Playa Viva, a unos 2 km de distancia. Según pudimos deducir de los ancianos de la ciudad, la ciudad se movió con el río para que los habitantes tuvieran acceso a abundante agua dulce. Tras la construcción de la carretera principal norte-sur de Acapulco a Zihuatanejo en la década de 1950, el pueblo se asentó en su ubicación actual.

Hablan de lo afortunados que son de contar con el mejor equipo: personas de las comunidades locales de Juluchuca, Rancho Nuevo y pueblos más pequeños de la cuenca. Están orgullosos de que la mayoría de sus empleados sean locales y de ser una organización liderada por mujeres.

El equipo de cocina está dirigido por el chef Daniel Ramírez, quien dedica más tiempo a explorar la cuenca hidrográfica local para forjar relaciones con agricultores y ganaderos locales y así mejorar el suministro de alimentos. Lidera el equipo de cocina, que incluye a Olga e Inés, ambas famosas por su mole y otros platillos mexicanos favoritos.

El resto del equipo de Playa Viva es menos visible; cada persona desempeña un papel fundamental para garantizar que su estancia cumpla con los estándares ecológicos y de lujo. Esto incluye la limpieza, la permacultura, la seguridad y nuestros conductores. El equipo de Playa Viva siempre cuenta con anfitriones holísticos que se encargan del yoga, los masajes y el alojamiento durante su estancia. Anjali Mahendra y Alok Rockwater coordinan esta función y traen a excelentes profesionales para que sean su puerta de entrada a la experiencia Playa Viva.

El equipo no está completo sin voluntarios. Playa Viva recibe hasta seis voluntarios a la vez, quienes trabajan en la granja, apoyan la restauración ecológica y participan en el desarrollo comunitario. Ofrecen alojamiento y comida a cambio de su trabajo voluntario.

En cuanto a las ofertas turísticas, están disponibles en forma de descuentos para grupos y generalmente son parte de una visita grupal planificada en torno a una actividad particular, como retiro de yoga, seminarios de salud holística, talleres, campamentos, etc.

También tienen diferentes ofertas según la época del año, dividiéndolas en 4: Temporada de lluvias que va del 30 de junio al 10 de agosto, el precio por noche con 2 huéspedes es de \$499 mientras que en temporada baja este aumenta a \$670 del 26 de octubre al 9 de noviembre y del 1 de mayo al 29 de junio.

Y las temporadas alta y vacacional que van del 10 de noviembre al 18 de diciembre y del 3 de enero al 30 de abril (Alta) y la temporada vacacional siendo del 20 de diciembre al 2 de enero, con precios de \$830 y \$929. \$ respectivamente.

Descripción del caso de estudio (entre 2500 y 3000 caracteres).

El propósito principal es Promover una Comunidad Significativa, desarrollando una estrategia para involucrar a las personas de la zona. Esta estrategia se basa en tres pilares: educación, salud y desarrollo económico. Dado que Playa Viva está construida sobre el estuario del río Juluchuca, existe un gran compromiso con la ciudad de Juluchuca. Trabajan con líderes locales y actores clave para desarrollar programas que beneficien a estas cuatro comunidades, de modo que, a medida que Playa Viva crece y prospera, también lo hagan las comunidades circundantes.

La educación es clave para el cambio social. Cada semana trabajan con más de 120 niños en cuatro comunidades.

El programa de salud y nutrición se centra en la salud integral de adultos y niños. Esto incluye salud mental, emocional, física y social. Incluye clases de cocina saludable, deportes juveniles y acceso al agua mediante el patrocinio de la construcción de un pozo para familias necesitadas.

En Playa Viva, contratan a la mayoría de su personal de Juluchuca y los pueblos aledaños. Compran sal, huevos, leche, queso, productos de temporada, café y chocolate locales directamente a los agricultores de estos pueblos.

Para empoderar a los jóvenes, participan en dos programas de mentoría y capacitación:

Jóvenes Construyendo el Futuro, administrado por el gobierno federal, proporciona estipendios a 15 jóvenes para completar aprendizajes de un año de duración en Playa Viva.

Programa de formación de nivel secundario en el que tres estudiantes realizan una pasantía de 220 horas en Playa Viva cada temporada.

La permacultura que se enseña en Playa Viva se basa en el diseño de hábitats humanos ecológicamente sanos, el aumento de la soberanía alimentaria mediante la producción local y la regeneración de paisajes degradados. Es un movimiento de uso del suelo y desarrollo comunitario orientado a la integración armoniosa de las viviendas humanas, los microclimas, las plantas anuales y perennes, los animales, el suelo y el agua, en comunidades estables y productivas.

La permacultura y los paisajes regenerativos implican que los miembros del equipo piensen en las generaciones futuras. No solo en quienes vivirán de la abundancia de alimentos y productos forestales, sino también en quienes cuidarán estas mismas tierras en el futuro.

Los círculos de banano se utilizan en todo el mundo para capturar el drenaje normal de agua del hogar, recibir desechos de cocina y jardín y producir una cosecha diversa para una familia.

El Gerente de Permacultura se reúne con los propietarios para identificar dónde se acumula agua y materia orgánica en sus terrenos y discutir la razón y el mantenimiento del círculo bananero. Posteriormente, el equipo excava el espacio de compostaje y planta hasta 40 plantas productoras de alimentos y medicinas alrededor del perímetro.

En 2013, Playa Viva creó el Fondo Regenerativo. Se trata de una cuota del 2% incluida en el importe total de la factura para todos los huéspedes como contribución al medio ambiente y a la comunidad de Juluchuca, de la que Playa Viva forma parte. Este fondo se destina directamente a nuestras iniciativas de impacto y contribuye a la salud, la educación y las oportunidades económicas de la comunidad.

- Funcionamiento 100% con energía solar.
- Construido y mantenido utilizando principios de diseño de permacultura.
- El diseño inteligente del agua conserva el agua y repone el acuífero local con agua aún más limpia.
- Utilice accesorios de diseño elaborados por artesanos locales para reflejar lo mejor de la cultura local.
- Construido con materiales de construcción renovables recolectados en el lugar.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

En 2023, Playa Viva recibió la Certificación B-Corp con una puntuación de 110. Las B-Corp son marcas con fines de lucro que utilizan el poder de los negocios para construir un sistema económico más inclusivo, equitativo y regenerativo para las personas y el planeta. Las marcas deben obtener una puntuación superior a 80 para lograr la certificación B-Corp; en promedio, las puntuaciones de los hoteles certificados por B-Corp oscilan entre 80 y 88. Operando dentro de una industria que tiene una huella ambiental global significativa, la misión de Playa Viva es transformar la noción de lo que puede ser una experiencia hotelera. hotel, tanto en términos del impacto ambiental y comunitario del hotel como de la experiencia del huésped. Como hotel fundador que lanza la colección de hoteles miembros de Regenerative Travel, el ethos de Playa Viva está impulsado por sus valores fundamentales: utilizar flujos de energía, agua y desechos más limpios, abundantes y transparentes; promover y crear biodiversidad; crear experiencias transformadoras; promover una comunidad significativa y crear un legado vivo.

Playa Viva fundó La Tortuga Viva (LTV) en 2010 para proteger a estas tortugas de depredadores y cazadores furtivos. Desde entonces, LTV ha liberado de forma segura a más de 450,000 crías de tortuga marina. LTV cuenta con un equipo de voluntarios de la comunidad local de Juluchuca.

Playa Viva apoya al santuario ayudando a recaudar fondos para el equipo necesario. Voluntarios patrullan la playa por la noche para buscar tortugas o huellas de tortugas, recolectan nidos enterrados en la arena y traen estos huevos al santuario tal como los dejó la tortuga madre. Los huevos se mantienen seguros dentro de un santuario de incubación protegido que los mantiene fuera del alcance del peligro real e inminente

de depredadores y cazadores furtivos.

Apoyar el desarrollo económico significa ayudar a los agricultores y artesanos locales a crear y vender sus productos a un mercado más amplio. En la boutique Playa Viva, venden una variedad de productos artesanales de origen local, algunos de los cuales se pueden adquirir en la tienda en línea..

Playa Viva implementa medidas inteligentes de conservación de agua para garantizar un consumo mínimo y la reposición del acuífero local con agua aún más limpia. Cuentan con un pozo que suministra toda el agua, excepto agua potable, que es agua embotellada. El agua que se usa en la cocina para preparar alimentos se filtra con rayos UV. Todas las aguas grises de lavabos y duchas se utilizan para regar los jardines cercanos. Todas las aguas residuales de los sanitarios se procesan con minisistemas.

También cuentan con la certificación GIIRS, siendo este un sistema de calificación que evalúa el impacto social y ambiental de las empresas y fondos de inversión, considerando aspectos como la sostenibilidad, la justicia social, la protección del medio ambiente y el bienestar de los empleados y la comunidad.

Colabora también con Pack for a Purpose, un programa internacional que permite a los turistas empacar artículos para donar cuando viajan a un hotel participante. Al llegar a su destino, entregan sus donaciones al hotel, que se encarga de entregar los artículos donde más se necesitan.

Este programa se centra en ayudar a comunidades y organizaciones sin fines de lucro en diferentes partes del mundo, brindándoles suministros y recursos esenciales para mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Los viajeros pueden elegir qué artículos desean donar, como ropa, juguetes, medicamentos, entre otros, y empacarlos en su maleta antes de partir.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Uno de los principales problemas fue la limitación financiera, siendo uno de los principales desafíos la inversión inicial requerida para implementar prácticas sostenibles, como la instalación de paneles solares y sistemas de reciclaje de agua. La solución que propusieron fue adoptar un enfoque gradual hacia la sostenibilidad, priorizando los proyectos según su viabilidad y beneficios a largo plazo. Buscaron financiación mediante subvenciones, alianzas e iniciativas de ecoturismo para compensar los costos iniciales y garantizar la viabilidad financiera.

Otro problema encontrado fue la complejidad técnica, como la implementación de sistemas de energía renovable y tecnologías avanzadas de gestión del agua, que requerían conocimientos y experiencia especializados. La solución de Playa Viva fue colaborar con expertos en energías renovables y sostenibilidad para diseñar e implementar sistemas eficientes adaptados a sus necesidades específicas. Invirtieron en la capacitación del personal para garantizar la correcta operación y mantenimiento

de estos sistemas.

La participación cultural y comunitaria fue otro tema: generar confianza y colaboración con las comunidades locales, algunas de las cuales pueden ser inicialmente escépticas respecto de las iniciativas de sostenibilidad, presentó un desafío importante.

La solución fue priorizar la participación comunitaria desde el principio, involucrando a los actores locales en la toma de decisiones y co-creando proyectos de sostenibilidad. Implementaron programas de divulgación y talleres educativos para concientizar y fomentar un sentido de pertenencia entre los miembros de la comunidad, convirtiendo a posibles escépticos en colaboradores entusiastas.

El cumplimiento normativo también fue importante, ya que en este caso se trataba de una cuestión muy compleja, ya que la gestión de marcos regulatorios complejos y la obtención de permisos para iniciativas sostenibles, como la captación de agua de lluvia y el compostaje, planteaban desafíos regulatorios. La solución fue colaborar estrechamente con las autoridades locales y los organismos reguladores para garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental, a la vez que se promovían políticas que apoyaban el desarrollo sostenible. Mantuvieron una comunicación y colaboración transparentes con los organismos reguladores, demostrando los beneficios de sus iniciativas de sostenibilidad tanto para el medio ambiente como para la comunidad local.

Y uno de los más importantes sería la resistencia del personal a la implementación de nuevas prácticas de sostenibilidad, que puede encontrar resistencia o inercia por parte del personal acostumbrado a los procedimientos operativos tradicionales. Playa Viva priorizó la capacitación y el empoderamiento del personal, brindándole una educación integral sobre la lógica de las iniciativas de sostenibilidad y los pasos prácticos para su implementación. Fomentaron una cultura de sostenibilidad al reconocer y recompensar las contribuciones del personal, fomentando el sentido de pertenencia y la innovación en todos los niveles de la organización.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

Para implementar con éxito estas prácticas en otro entorno, es fundamental considerar las siguientes condiciones

Es esencial que la alta dirección y los propietarios estén comprometidos con la sostenibilidad a largo plazo y estén dispuestos a invertir recursos financieros y humanos en la implementación de prácticas sostenibles.

Las condiciones ambientales también son necesarias, por lo que es necesario evaluar las condiciones ambientales y geográficas del nuevo entorno para adaptar prácticas sostenibles de forma eficiente y eficaz. Los factores que pueden intervenir son la disponibilidad de recursos, la fauna y la flora. La colaboración con las comunidades locales es fundamental para el éxito de las iniciativas de sostenibilidad.

Es importante involucrar a los actores locales desde el principio y adaptar las prácticas para alinearlas con las necesidades y valores de la comunidad.

Una parte importante también sería la capacitación y educación del personal y la

educación de la comunidad, que son claves para garantizar la adopción y el éxito continuo de prácticas sostenibles.

Se deben ofrecer programas integrales de capacitación y programas educativos que fomenten la conciencia y el compromiso con la sostenibilidad.

La colaboración con socios estratégicos, como ONG, instituciones académicas y empresas locales, puede fortalecer las iniciativas de sostenibilidad y proporcionar recursos y experiencia adicionales.

Es importante establecer sistemas de monitoreo y evaluación para medir el impacto de las prácticas sostenibles y realizar los ajustes necesarios. Esto permite identificar áreas de mejora y garantizar la eficacia a largo plazo de las iniciativas.

Las prácticas sostenibles deben diseñarse con flexibilidad para adaptarse a diferentes contextos y circunstancias cambiantes. Esté preparado para ajustar las estrategias según sea necesario para abordar los desafíos emergentes y aprovechar las nuevas oportunidades.

2.2. Molino de Jaranda

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Molino de Jaranda

País y ciudad/ubicación: Carretera EX 392, km 9, 5, 10400 Jaraíz, Cáceres

Sitio web del estudio de caso: <https://www.molinodejaranda.es/>

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/molinodejaranda/>

Facebook: <https://www.facebook.com/molinojaranda/>

Número de habitaciones: 2 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Molino de Jaranda, ubicado en la comarca extremeña de La Vera, es un proyecto de emprendimiento social y ambiental creado para promover el agroturismo y el ecoturismo. Fundado con el propósito de apoyar la transición a la agroecología y alineado con la Agenda 2030 de Extremadura, se centra en la protección de los espacios naturales, la lucha contra la despoblación y el fomento del desarrollo económico y social de la región. Molino de Jaranda cuenta con un equipo dedicado a la gestión de alojamientos rurales y actividades de turismo sostenible, ofreciendo atención personalizada a sus huéspedes. Los alojamientos, que incluyen varios tipos de casas rurales independientes, están equipados con comodidades modernas como wifi, calefacción, energía solar y baño privado, y admiten mascotas. Las instalaciones también ofrecen zonas ajardinadas, olivos, árboles frutales y acceso al barranco de Jaranda y al Puente Medieval de Caraba, así como una piscina para pasear y relajarse. Molino de Jaranda atrae a familias, parejas y grupos interesados en el ecoturismo, la agroecología y las actividades al aire libre. Las actividades que se ofrecen incluyen apicultura, recolección de frutas y verduras, reforestación, avistamiento de aves, senderismo, cursos de apicultura ecológica, permacultura y elaboración de productos artesanales. Además, cuenta con espacios para reuniones familiares, reuniones de empresa y celebraciones privadas. Situado en un entorno natural privilegiado, Molino de Jaranda permite a los huéspedes disfrutar de rutas gastronómicas y culturales, turismo activo como paseos a caballo, piragüismo, barranquismo y senderismo, y observación de estrellas. La comarca de La Vera, conocida por su riqueza natural y cultural, ofrece visitas a lugares emblemáticos como el Monasterio de Yuste, el Parque Nacional de Monfragüe y ciudades Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO como Guadalupe, Cáceres y Trujillo. Comprometidos con la sostenibilidad y la protección del medio ambiente, Molino de Jaranda utiliza energía solar, minimiza el consumo de agua mediante riego por goteo y emplea biomasa para calefacción y agua caliente sanitaria, con el objetivo de lograr un impacto ambiental cero, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

Descripción del caso de estudio (entre 2500 y 3000 caracteres).

Molino de Jaranda es un excelente ejemplo de prácticas sostenibles en el turismo rural. Desde su creación, ha implementado diversas estrategias para fomentar la sostenibilidad ambiental, social y económica. Una práctica importante es el uso de energía solar para la generación de electricidad y biomasa para calefacción y agua caliente, lo que reduce considerablemente su huella de carbono. También utiliza técnicas de riego por goteo para reducir el consumo de agua, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

La dedicación de Molino de Jaranda a la sostenibilidad también se evidencia en su enfoque empresarial creativo, que combina el agroturismo y el ecoturismo. Ofrecen experiencias como la apicultura ecológica, la recolección de frutas y verduras y la plantación de árboles, involucrando a los visitantes en actividades sostenibles. La capacitación continua en sostenibilidad para el personal es esencial; talleres sobre permacultura, apicultura ecológica y elaboración artesanal de productos ayudan al equipo a mantenerse informado y comprometido con las prácticas ecológicas.

El molino participa en sistemas de certificación y programas de sostenibilidad para garantizar la transparencia y el cumplimiento de altos estándares ambientales. Su dedicación a la comunidad se demuestra mediante iniciativas para abordar la despoblación, impulsar la economía local y colaborar con agricultores locales para ofrecer a los visitantes productos frescos y sostenibles. Además, el molino promueve la unidad social organizando eventos y talleres que involucran tanto a residentes locales como a turistas.

El éxito y la relevancia de este caso práctico se deben a la eficiente combinación de innovación. Molino de Jaranda adopta un enfoque integral de la sostenibilidad, considerando tanto los factores ambientales como los sociales, lo que da como resultado una empresa turística que, además de ser económicamente exitosa, impacta positivamente el medio ambiente y la comunidad local. Los elementos clave para su prosperidad son un liderazgo eficaz en sostenibilidad, la capacitación continua de sus empleados, la participación comunitaria y la transparencia en sus iniciativas sostenibles. Este modelo, amplio y reproducible, puede servir de inspiración para otras iniciativas de turismo rural sostenible. También porque colabora con socios que facilitan una mejor adaptabilidad hacia la sostenibilidad y la reducción de la contaminación. Estos casos se explicarán con más detalle en las siguientes preguntas.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

El Molino ha obtenido certificaciones ecológicas, confirmando su compromiso con la sostenibilidad y el mantenimiento de prácticas ambientales superiores.

Reducción de las emisiones de carbono: el uso de energía solar y biomasa ha provocado una notable disminución de su huella de carbono.

También han reducido el consumo de agua con la implementación del riego por goteo, siguiendo así los ODS.

Por otra parte, los empleados se benefician de talleres y cursos sobre sostenibilidad, apicultura ecológica, permacultura y producción de productos artesanales,

garantizando que el equipo tenga conocimiento y dedicación a las prácticas ecológicas. Participación comunitaria: participar en los esfuerzos para combatir la despoblación e impulsar el crecimiento económico local mediante la colaboración con productores locales y la organización de reuniones comunitarias.

La finca linda con el desfiladero de Jaranda, zona ZEPA y espacio Red Natura 2000, y con el puente medieval de Caraba, de enorme belleza, y tiene acceso directo a una zona de baño en dicho desfiladero.

También están en el mapa del talento rural de España aquellas que han sido seleccionadas y están en la red de empresarias de Aturnex.

También es un lugar que ofrece talleres y cursos, por ejemplo, un curso sobre miel ecológica en La Vera.

Dónde aprenderás todo sobre las abejas y el proceso que realizan los apicultores para criarlas y obtener miel.

Métodos para extraer y limpiar la miel.

La mejor manera de envasar y almacenar la miel.

Con un precio de 25 euros por persona y donde se proporciona el material necesario con una duración de 3 horas.

Otro taller característico es el taller de elaboración de jabón donde se enseñará

Cómo hacer jabón desde cero, con nuestros consejos y trucos.

Diferentes métodos que se pueden utilizar para elaborar jabones artesanales.

Qué ingredientes podemos utilizar en nuestro jabón, y en qué se diferencia del jabón industrial. donde el precio vuelve a ser de 25 euros con una pequeña diferencia, pagando 50 euros puedes asistir a talleres como: Taller de jabón.

Taller de cestería

Taller de mermeladas

Taller de miel orgánica

En cada taller podrás llevarte el producto que hayas elaborado.

También es importante conocer la apicultura en el Apiario Molino de Jaranda, un proyecto que consiste en la creación de un apiario educativo y restaurativo, con 10 colmenas Langstroth y 5 colmenas Warré.

Se ubica en una zona agrícola deforestada por antiguos cultivos intensivos, con una superficie de 15.000 m², lindando con el desfiladero de Jaranda, en el término municipal de Collado de la Vera.

Recuperar el ecosistema ribereño, creando un entorno natural ideal con suficiente alimento para abejas, aves y fauna local. Además, (estamos en una zona ZEPA y Red Natura 2.000), mediante la plantación de especies arbustivas, melíferas y árboles forestales autóctonos.

El objetivo es contribuir con las abejas y la reforestación a la recuperación de ecosistemas degradados por el hombre a lo largo de los años, en concreto parcelas deforestadas por antiguos cultivos intensivos o por incendios, y ecosistemas de ribera y de montaña.

En segundo lugar, formar a nuevos apicultores en apicultura ecológica, a través de Ecolomina, y concienciar a la población sobre la importancia de las abejas, fomentando el apadrinamiento de colmenas.

La esencia de Molino de Jaranda es el equilibrio entre lo que tomamos de la naturaleza y lo que le devolvemos.

Proporcionar un servicio de polinización de cultivos para la producción de alimentos en un ecosistema saludable, garantizando la prestación de servicios de polinización esenciales que son cruciales para una producción de cultivos óptima para la seguridad alimentaria mundial.

2. Obtener y distribuir los productos saludables que las abejas pueden producir. El principal producto obtenido de esta actividad es la miel. La miel es un factor muy beneficioso y saludable para los humanos, al igual que la jalea real, el propóleo y el polen.

3. Contribuir a la implementación de la economía circular, que preserva la naturaleza y reduce las emisiones de gases de efecto invernadero.

La cera desechada se reutiliza para la elaboración de nuestros propios productos. Las ventas son locales, especialmente a clientes de alojamientos rurales, grupos de consumidores y mercados locales. No generamos residuos, ya que todo se reutiliza, repara o reutiliza.

También ofrece rutas gastronómicas y culturales en La Vera con productos locales y visitas guiadas por los encantadores pueblos de La Vera.

Guías profesionales especializados en español e inglés

Rutas gastronómicas

Protocolo Covid-19

Talleres de cocina con productos locales

Posibilidad de adquirir productos locales y artesanales.

Grupos pequeños

Posibilidad de cancelación

Todo esto ofrece visitas desde las zonas de producción de La Vera (agrícolas y ganaderas) hasta las tabernas y restaurantes más selectos de la zona. Puede solicitar la ruta que mejor se adapte a sus necesidades, eligiendo el paquete que incluye visitas solo a las zonas de producción, solo a los locales, o ambas, con el precio correspondiente. Conocerá la ganadería y la agricultura de la región.

Hay dos opciones de cancelación: 25 euros que incluye la visita a las zonas de producción y 65 euros que incluye también la visita a las tabernas y al local.

Molino de Jaranda ofrece la oportunidad de descubrir los lugares más hipnóticos para observar el cielo nocturno con todo lujo de detalles.

Al caer la noche, La Vera se convierte en un lugar mágico e hipnótico donde disfrutar del astroturismo, una práctica que combina ciencia, ocio y naturaleza, y que pretende ofrecer a los usuarios un amplio conocimiento de todo lo que compone el universo.

Lejos de la contaminación lumínica de las grandes ciudades, Molino de Jaranda ofrece excursiones nocturnas con los mejores guías locales donde podrás descubrir las mejores zonas para observar y conocer todo lo que ocurre en las alturas mientras la mayoría de la gente duerme.

Incluido:

-Guías profesionales especializados

- Todo tipo de datos y curiosidades sobre las constelaciones y estrellas que ves.
- Las mejores zonas para observar el cielo nocturno.
- Sin contaminación lumínica
- Medidas de seguridad
- Protocolo Covid-19
- Grupos pequeños
- Posibilidad de cancelación

También ofrecen servicio para bodas, celebraciones y eventos en La Vera.

Servicios para empresas para dinamizar la empresa con una experiencia diferente
Estando en proceso de adhesión al Club de Producto MICE Extremadura Convention Bureau, club que busca estructurar la oferta de servicios para la celebración de reuniones, incentivos, congresos y eventos en la región, así como impulsar su especialización.

Ofrece experiencias de alta calidad para viajes de incentivos, congresos, reuniones de empresa y presentaciones de productos.

El equipo de trabajo saldrá fortalecido y con nuevas energías.

Ambiente agradable, ideal para fortalecer lazos con compañeros de trabajo.

Cubren cualquier necesidad de reunión: tecnología, actividades especiales, etc...

Posibilidad de contratar cualquiera de los cursos o talleres que tienen disponibles.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Molino de Jaranda enfrentó varios desafíos para implementar con éxito sus prácticas sostenibles. Un reto importante fue la transición a fuentes de energía renovables, específicamente la instalación de sistemas de energía solar y de biomasa. La inversión inicial fue considerable, pero se gestionó mediante la obtención de subvenciones y la reinversión de los ingresos generados. Otro desafío fue la capacitación y retención del personal comprometido con la sostenibilidad. Esto se superó mediante la implementación de un programa de capacitación continua en prácticas ecológicas, que no solo mejoró las habilidades del equipo, sino que también incrementó su compromiso y lealtad. Además, la integración de la comunidad local y la promoción del desarrollo económico local requirieron esfuerzos continuos para forjar relaciones sólidas con los productores locales y organizar eventos comunitarios. La participación en sistemas de certificación y programas de sostenibilidad también implicó el cumplimiento de estrictas normas ambientales, lo cual se logró mediante la adopción de prácticas transparentes y la mejora continua. Estos esfuerzos permitieron a Molino de Jaranda consolidarse como un modelo de turismo rural sostenible, superando obstáculos mediante la innovación, la educación y la colaboración comunitaria.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Gracias a los agricultores locales, el Molino de Jaranda cuenta con harina de alta calidad gracias al suministro que estos realizan. El compromiso de estos agricultores es esencial para continuar con las prácticas agrícolas sostenibles, y su estrecha colaboración con el molino tiene un impacto directo en la reputación y la calidad de

los productos finales. Los consumidores locales son esenciales para el éxito, ya que su continuo apoyo y preferencia por los productos de Molino de Jaranda no solo incrementa las ventas, sino que, gracias a ellos, el molino goza de una excelente reputación. Es fundamental confiar en las autoridades y los organismos reguladores locales para garantizar que el molino cumpla con las normativas de seguridad alimentaria y medio ambiente, de modo que el negocio funcione de forma correcta y sostenible. Los proveedores de servicios, como los de transporte y logística, son responsables de mantener un flujo constante de materias primas y productos terminados, lo cual es crucial para el funcionamiento eficiente y correcto del molino. Además, el molino recibe un valioso apoyo de la comunidad local mediante la promoción de productos locales, la asistencia a eventos comunitarios y el apoyo a iniciativas locales. La comunicación y el apoyo mutuo entre Molino de Jaranda y sus grupos de interés externos han sido esenciales para su éxito continuo, creando una relación sólida y mutuamente beneficiosa.

AEMS fue fundada en 1979 y se dedica a la conservación y restauración de ríos, con un enfoque especial en aquellos que albergan poblaciones nativas de salmónidos, así como a promover la gestión sostenible de los recursos pesqueros fluviales.

También con LOCALCIR, un proyecto de cooperación transfronteriza cuyo objetivo es crear un servicio de apoyo para promover el emprendimiento y fomentar la consolidación de nuevas ideas de negocio en el sector de la economía verde y circular. Así, al promover nuevos productos y procesos basados en la sostenibilidad local, LOCAL-CIR mejorará la competitividad de las empresas rurales. Molino de Jaranda es un ejemplo de ello.

Colaborando con Natura 2000, una red ecológica europea de áreas de conservación de la biodiversidad, creada para proteger y conservar los hábitats naturales y las especies silvestres en la Unión Europea. Está compuesta por Zonas Especiales de Conservación (ZEC) y Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA), designadas de conformidad con la Directiva de Hábitats y la Directiva de Aves. Natura 2000 es fundamental para la conservación de la biodiversidad en Europa, protegiendo áreas críticas para la supervivencia de especies y hábitats en peligro de extinción. También contribuye a la restauración de ecosistemas degradados y a la protección de servicios ecosistémicos como la producción de alimentos, el agua y el clima.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

La transferibilidad del caso práctico de la Planta Jaranda a otro contexto depende en gran medida de una comprensión detallada de sus prácticas comerciales, así como de las condiciones y características del nuevo entorno. El éxito de la Planta Jaranda se basa en varios aspectos, como la estrecha colaboración con los agricultores locales para garantizar el suministro de materias primas de alta calidad, la adopción de métodos de producción sostenibles y la promoción de productos artesanales. Estas prácticas podrían ser transferibles a otros contextos similares, como las comunidades agrícolas rurales que valoran la producción local y sostenible. Sin embargo, factores como la disponibilidad de materias primas locales, la receptividad del mercado y el entorno regulatorio deben considerarse cuidadosamente. Por ejemplo, en un nuevo contexto, podría ser necesario establecer nuevas alianzas con agricultores locales y adaptar las estrategias de marketing para conectar con el público objetivo. Además,



la capacidad de cumplir con las regulaciones locales y competir con otros actores del mercado también influirá en la viabilidad de la transferencia. En resumen, si bien las prácticas exitosas de la Planta Jaranda pueden ser transferibles, es crucial realizar un análisis exhaustivo del nuevo entorno y adaptar las estrategias en consecuencia para garantizar una implementación exitosa.



3. Estudios de casos griegos (EUPADEIA)

3.1. Finca Agroturística Orgánica Eumelia

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: NO

Nombre de la práctica: Finca Agroturística Orgánica Eumelia

País y ciudad/ubicación: Grecia, Gouves, Laconia

Sitio web del estudio de caso:

[Finca Agroturística Orgánica Eumelia](https://www.eumeliafarm.com/)

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/eumeliafarm/>

Facebook: <https://www.facebook.com/eumeliafarm/>

Otras fuentes:

Número de salas del caso de estudio:

Cinco casas de huéspedes ecológicas

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Eumelia, palabra griega que significa "armonía", es una granja ecoagroturística familiar y una casa de huéspedes fundada en el siglo XIX. Enclavada entre olivares y ondulantes tierras de cultivo en Laconia, Eumelia ofrece una experiencia inmersiva de vida sostenible. Dirigida principalmente a viajeros con conciencia ecológica, ofrece alojamiento de lujo con comodidades modernas como duchas de lluvia, manteniendo las prácticas agrícolas tradicionales. Los alrededores presumen de impresionantes paisajes, como el monte Taigeto y otras atracciones naturales, ideales para quienes buscan bienestar, aventura y conexión cultural.

Descripción del caso práctico (entre 2500 y 3000 caracteres). Descripción de las diferentes prácticas implementadas por el pequeño hotel que condujeron a operaciones sostenibles en general, detalles sobre los factores destacados, por ejemplo, modelos de negocio innovadores, participación del

personal en la sostenibilidad, ofertas de formación para el personal, participación en programas o esquemas de certificación, compromiso con la comunidad, sostenibilidad social, etc.

Eumelia se ha convertido en un referente del turismo sostenible gracias a su innovadora combinación de hostelería y agroturismo. Entre sus principales iniciativas se incluyen:

1. Uso de energía renovable: toda la granja funciona con energía solar, lo que reduce las emisiones de carbono.
2. Prácticas de agricultura orgánica: todos los productos, incluidas aceitunas, almendras y frutas, se cultivan orgánicamente y forman la base de su filosofía de la granja a la mesa.
3. Participación comunitaria: se ofrecen talleres de cocina y actividades agrícolas para educar a los huéspedes sobre las prácticas tradicionales griegas.
4. Diseño de edificios ecológicos: las casas de huéspedes se construyen utilizando materiales sostenibles y están diseñadas para tener un impacto ambiental mínimo.
5. Apoyo a la biodiversidad: La finca mantiene un ecosistema biodiverso, incluyendo técnicas de compostaje orgánico y regeneración del suelo.

Eumelia colabora con proveedores y comunidades locales para fomentar prácticas sostenibles, garantizando que cada aspecto de su operación beneficie la economía local al tiempo que preserva el patrimonio cultural y natural.

Razones por las que este caso práctico es exitoso o particularmente relevante para su selección. Descripción de los elementos o factores necesarios para asegurar su éxito:

- Un fuerte compromiso con la sostenibilidad, incluyendo energías renovables, agricultura orgánica y prácticas de cero residuos.
- Integración de las experiencias de los huéspedes con la educación sobre sostenibilidad, fomentando la conciencia a largo plazo.
- Asociaciones con artesanos y comunidades locales que mejoran la autenticidad y la resiliencia económica.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

- Reconocido como uno de los mejores eco-alojamientos de Grecia por publicaciones de viajes.
- Organiza periódicamente talleres ambientales y programas educativos.
- Cultiva con éxito aceite de oliva que cumple con los estándares orgánicos internacionales

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

La ubicación remota planteó desafíos logísticos, en particular para acceder a tecnologías de energía renovable y materiales de construcción sostenibles. Estos se

abordaron mediante alianzas locales y redes de apoyo internacionales.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Eumelia colabora con ONG, agricultores locales y promotores de la sostenibilidad para implementar las mejores prácticas. Por ejemplo, se abastecen de muebles y materiales de proveedores ecológicos, a la vez que ofrecen oportunidades educativas a las escuelas locales.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

El modelo de Eumelia se puede replicar en zonas rurales con herencia agrícola mediante:

- Aprovechar el conocimiento y los recursos locales.
- Establecer fuertes lazos comunitarios.
- Utilizando energía renovable para compensar los desafíos logísticos remotos.
- Promoviendo el ecoturismo a través de experiencias culturales auténticas.

Este modelo demuestra que el turismo sostenible no sólo es viable sino que puede mejorar el bienestar de la comunidad y preservar los entornos naturales.

3.2. Hotel Green Village

Esta práctica está vinculada a la transformación digital (sí o no)

NO

Nombre de la práctica (en la mayoría de los casos, este será el nombre de la empresa/pequeño hotel):

Hotel Green Village

País y ciudad/ubicación:

Xilókastro, Grecia

Sitio web del estudio de caso:

<https://www.greenvillage.gr/>

Redes sociales del caso de estudio:

<https://www.facebook.com/greenvillage.gr>

Número de salas del caso de estudio:

20

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Green Village Resort es un eco-resort familiar ubicado en la zona costera de Xylokastro, Grecia. Fundado con la visión de ofrecer una escapada tranquila y ecológica, el resort cuenta con habitaciones rodeadas de exuberantes jardines y paisajes naturales. El establecimiento es uno de los favoritos de familias y viajeros amantes de la naturaleza, ofreciendo alojamiento ecológico con un impacto mínimo en el medio ambiente. Las instalaciones incluyen apartamentos con cocina, parques infantiles y acceso directo a senderos naturales, ideales para quienes buscan una experiencia natural inmersiva.

Descripción del caso práctico (entre 2500 y 3000 caracteres). Descripción de las diferentes prácticas implementadas por el pequeño hotel que condujeron a operaciones sostenibles en general, detalles sobre los factores destacados, por ejemplo, modelos de negocio innovadores, participación del personal en la sostenibilidad, ofertas de formación para el personal, participación en programas o esquemas de certificación, compromiso con la comunidad, sostenibilidad social, etc.

Green Village Resort prioriza la armonía ecológica mediante prácticas que incluyen la conservación del agua, la reducción de residuos y el uso de materiales naturales. El

resort cuenta con plantas autóctonas que requieren un mínimo de agua, lo que reduce la necesidad de riego intensivo. Además, Green Village ha adoptado iluminación y electrodomésticos de bajo consumo, la separación de residuos y el uso de productos biodegradables para minimizar su huella ecológica. El resort promueve el turismo sostenible animando a sus huéspedes a participar en actividades ecológicas y abasteciéndose de productos de proveedores locales, creando así una economía solidaria en Calcídica. Este modelo de sostenibilidad es esencial para la identidad del resort, alineándose con la demanda de turismo responsable y generando un impacto ambiental positivo.

Razones por las que este caso práctico es exitoso o particularmente relevante para su selección. Descripción de los elementos o factores necesarios para asegurar su éxito:

Es un ejemplo de cómo un hotel familiar muy pequeño puede adoptar algunas medidas de sostenibilidad rentables.

El enfoque del resort en el paisajismo natural y los sistemas de eficiencia energética reduce los costos de agua y energía, mientras que el abastecimiento local reduce los gastos de transporte. El uso de materiales duraderos en la construcción reduce aún más los costos de mantenimiento, garantizando la viabilidad financiera a largo plazo. Esto lo convierte en un modelo valioso para empresas similares que buscan integrar prácticas de turismo sostenible.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Conservación del agua: al utilizar plantas nativas resistentes a la sequía, el complejo ha reducido el uso de agua en aproximadamente un 25%.

Reducción de residuos: El complejo implementa la clasificación de residuos y utiliza productos biodegradables, reduciendo las contribuciones a los vertederos en alrededor de un 30%.

Apoyo económico local: La asociación con las autoridades locales y los proveedores locales apoya a la comunidad, al tiempo que promueve el uso de productos sostenibles y regionales.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Un desafío importante fue obtener materiales sostenibles que cumplieran con los estándares ecológicos del resort. Green Village lo abordó mediante alianzas con proveedores locales que compartían sus valores de sostenibilidad, garantizando así que los materiales y productos cumplieran con los requisitos ambientales.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Green Village colabora estrechamente con vendedores y agricultores locales para obtener alimentos y materiales orgánicos y sostenibles. También colabora con grupos ambientalistas locales para participar en iniciativas regionales de sostenibilidad, contribuyendo así a promover prácticas ecológicas en el sector turístico de Calcídica.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

El modelo de Green Village Resort es fácilmente transferible a otros pequeños resorts enfocados en el ecoturismo. Los requisitos clave para una implementación exitosa incluyen el compromiso con el paisaje natural, sólidas alianzas con proveedores locales y un énfasis en la participación comunitaria. El acceso a materiales y productos sostenibles de origen local también es esencial para replicar este modelo eficazmente en otros entornos.

4. Estudios de caso italianos (ENAIIP Veneto)

4.1. Alojamiento y desayuno Ca' Panisacco

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Alojamiento y desayuno Ca' Panisacco

País y ciudad/ubicación: Italia, Valdagno

Sitio web del estudio de caso:

<https://www.capanisacco.com/>

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/capanisacco?igsh=MTRramliM2xtDTV4Zw%3D%3D>

Facebook: https://www.facebook.com/bbcapanisacco?rdid=rGxJ2Qm4YfhpsMQR&share_url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fshare%2FYG4NUv4kP1zR8b2Q%2F#

Otras fuentes: info@capanisacco.com

Número de salas del caso de estudio: 3 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Las actividades del Bed & Breakfast Ca' Panisacco comenzaron en 2023 tras la finalización de la restauración de un antiguo convento del siglo XIII situado en la colina de Panisacco, en la localidad de Valdagno. Valdagno es un pequeño municipio en las estribaciones de la región del Véneto, situado en el norte de Italia y con una importante...

vocación turística debido a la presencia de famosas ciudades de arte como Venecia y Verona y atractivos naturales como los Dolomitas.

Los propietarios, y actualmente los únicos empleados, son dos hermanos jóvenes que heredaron el edificio y comenzaron a planificar en 2015 la captación de fondos del RDP

(programa de desarrollo rural) 2023-2027 para convertirlo en un alojamiento centrado en la sostenibilidad mediante el uso extensivo de herramientas digitales para garantizar su eficiencia energética.

Los huéspedes que eligen alojarse en esta pequeña estructura provienen tanto de otras regiones de Italia como del extranjero (Bélgica, Austria, Alemania, Suiza). Deciden alojarse aquí para disfrutar de la tranquilidad de la naturaleza y, al mismo tiempo, estar relativamente cerca de las principales ciudades turísticas del Véneto (Vicenza, una ciudad rica en patrimonio arquitectónico, está a 40 minutos en coche). La posición de la estructura también permite una amplia variedad de lugares para practicar senderismo tanto en las colinas circundantes como en las montañas cercanas, las llamadas "Pequeñas Dolomitas".

Descripción del caso práctico (entre 2500 y 3000 caracteres). Descripción de las diferentes prácticas implementadas por el pequeño hotel que condujeron a operaciones sostenibles en general, detalles sobre los factores destacados, por ejemplo, modelos de negocio innovadores, participación del personal en la sostenibilidad, ofertas de formación para el personal, participación en programas o esquemas de certificación, compromiso con la comunidad, sostenibilidad social, etc.

El caso de Ca' Panisacco, aunque se trata de una estructura particularmente pequeña, es muy interesante porque representa una estructura que nació centrada en la doble perspectiva de la sostenibilidad social y ambiental.

De hecho, la estructura forma parte de una red de estructuras de alojamiento agroturístico repartidas por todo el territorio, en un rincón de Italia que está cambiando profundamente su estructura desde el punto de vista social y económico y que está redescubriendo el turismo vinculado al medio ambiente y a las ciudades de arte.

Otro punto de interés es que se trata de un proyecto 'joven', no sólo en duración sino también en la edad de los emprendedores, que han decidido quedarse para intentar contribuir a la dinamización de una zona que se está despoblando de mentes jóvenes, que se desplazan a ciudades más grandes en busca de nuevas oportunidades.

La idea es revitalizar la zona a través del turismo "verde", generando oportunidades para la comunidad en red con otros establecimientos de alojamiento y asociaciones implicadas en la valorización y protección del patrimonio ambiental local.

La sostenibilidad ambiental fue uno de los factores cruciales en la elección de cómo renovar el edificio y las opciones en términos de eficiencia energética y reducción del impacto de la estructura.

En particular, los equipos domóticos garantizan la reducción del derroche energético (por ejemplo: gracias a una aplicación, los propietarios de la instalación pueden controlar a distancia la calefacción y la iluminación).

También se han instalado sistemas fotovoltaicos para garantizar en la medida de lo posible un suministro energético autónomo y sostenible.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

A pesar de su posición remota, el Bed & Breakfast Ca' Panissacco permanece continuamente reservado durante todo el año, dando nueva vida al contexto rural de

la "contrada" (término local para un pequeño grupo de casas remotas) en el que se inserta. La estructura también alberga eventos culturales que promueven la valorización del patrimonio local.

entorno natural, convirtiéndose gradualmente en el punto de encuentro de la comunidad local

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

El primer y principal reto hasta la fecha ha sido equipar adecuadamente el edificio para reducir su impacto ambiental, manteniendo al mismo tiempo la sostenibilidad económica. Esto se logró mediante un sólido diseño de proyecto al solicitar la financiación del PDR. Desde el principio, el proyecto se ha centrado en los tres aspectos de la sostenibilidad, adaptándose a las particularidades del contexto social y geográfico en el que se ubica la estructura.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

El trabajo en red es un aspecto constante y crucial para el éxito de esta iniciativa empresarial, no sólo con las estructuras similares del territorio, sino también con la administración pública local y las asociaciones que valoran el patrimonio natural local.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

Este modelo podría aplicarse en otros contextos rurales europeos similares que se enfrentan a una situación comparable de despoblación y dependen del turismo vinculado a actividades al aire libre y ciudades de arte. La clave y el valor añadido reside en la conexión entre la sostenibilidad social y la atención a los aspectos ambientales de la gestión de este tipo de negocio, a la vez que se mantienen las nuevas tecnologías implementadas que contribuyen a mejorar la eficiencia energética de la estructura.

4.2. Compañía Agrícola de la Granja Dal Moro

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Compañía Agrícola de la Granja Dal Moro

País y ciudad/ubicación: Italia, 31033, Castelfranco Veneto (TV) - Via Favaretti n. 2

Sitio web del estudio de caso:

<https://www.agriturismodalromo.it/> (El sitio web está en proceso de actualización).

Redes sociales del caso de estudio:

Facebook: https://www.facebook.com/AgriturismoTreviso/?locale=it_IT

Instagram: <https://www.instagram.com/agriturismodalromo/>

Número de salas del caso de estudio: 4 mini apartamentos y 4 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, zona, oferta turística etc.)

El agroturismo se fundó en 1990 como negocio familiar. Inicialmente, atendía a una clientela local, centrándose principalmente en las actividades agrícolas. Por ello, el alojamiento se reservó inicialmente para trabajadores de la zona. A partir de 2013, las instalaciones se renovaron con un enfoque en la sostenibilidad y las prácticas ecológicas. Desde 2023, este compromiso con las prácticas sostenibles ha cobrado cada vez mayor relevancia:

- Zona de elaboración "Pequeñas Producciones Locales (PEL)": se elaboran mermeladas, conservas, productos de panadería y otros productos de panadería.
- Área de Procesado y Curado de Carnes: Especializada en la elaboración y maduración de embutidos y carnes.
- Zona de Producción de Pan: Cuenta con horno de leña.
- Granja Educativa e Invernadero: (Recientemente añadido) Aquí se cultivan hierbas aromáticas, junto con actividades educativas relacionadas.
- Sendero Sensorial: Ofrece a los visitantes una experiencia multisensorial.
- Áreas de Descanso: Creadas a lo largo de la finca para comodidad de los huéspedes.

La granja opera con un sistema de circuito cerrado, siguiendo un modelo de economía circular. Todo lo que produce se vende o se reutiliza dentro de la granja. Por ejemplo, una parte del alimento para animales se compra, mientras que otra parte se produce

internamente y se vende. El negocio sigue siendo familiar, con cuatro miembros de la familia involucrados activamente, apoyados por cuatro empleados de guardia.

El edificio central constituye el corazón del agroturismo, mientras que dos edificios adicionales, uno al norte y otro al sur, ofrecen cómodos alojamientos para los huéspedes. Un granero en la propiedad se dedica a la cría de cerdos y ganado vacuno, con algunos establos adaptados para sus necesidades. Además, la granja incluye un invernadero y almacenes agrícolas para apoyar sus operaciones. Con una extensión de 5 hectáreas, la granja abarca una superficie total construida de 1500 metros cuadrados.

El agroturismo atiende principalmente a dos tipos de huéspedes:

- 1) Familias con niños;
- 2) Jóvenes adultos (de 18 a 30 años), con eventos temáticos organizados una o dos veces al mes.

Cada unidad en nuestras instalaciones está cuidadosamente diseñada para garantizar una estancia cómoda, con cama, baño privado, cocina, sala de estar y lavandería compartida para mayor comodidad. Los huéspedes pueden comprar productos frescos, como verduras y productos PPL, procedentes de pequeños productores locales respaldados por las leyes regionales.

Para mejorar la experiencia de nuestros huéspedes, organizamos veladas temáticas con autores y expertos de la industria gastronómica y vinícola, que ofrecen una perspectiva de las tradiciones culinarias locales. Además, ofrecemos programas educativos en colaboración con escuelas de hostelería y agricultura, que incluyen prácticas y visitas de estudio.

Para nuestros visitantes más jóvenes, ofrecemos interesantes talleres y excursiones infantiles, creando experiencias memorables a su medida. Los adultos también pueden participar en cursos especializados sobre hierbas aromáticas, donde aprenden sobre los diversos usos de estas plantas. Además, nos hemos asociado con una agencia de viajes para organizar visitas para turistas adultos interesados en explorar las prácticas herbales, convirtiéndola en una experiencia enriquecedora para todos.

El agroturismo ofrece una exquisita combinación de hospitalidad y gastronomía, con un menú sencillo que prioriza productos básicos de origen local con una selección limitada para garantizar la calidad y la frescura. Se invita a los visitantes a explorar la granja y a conocer sus operaciones y prácticas sostenibles.

Convenientemente situado a medio camino entre varios destinos turísticos importantes (Padua, Vicenza, Asolo, Treviso y Bassano del Grappa), el agroturismo también sirve como parada en la pintoresca Ruta Ezzelini. Su privilegiada ubicación permite un fácil acceso a Venecia en tren, lo que lo convierte en una base ideal para viajeros. Además, el agroturismo se encuentra junto a varias rutas ciclistas importantes, como la Ruta Muson, la Ruta Ezzelini y la Vía Sant'Antonio, popular entre los turistas religiosos. Estas rutas se cruzan con la Ruta Ostiglia, que conduce a Treviso y ofrece amplias oportunidades para los amantes de las actividades al aire libre.

Un fuerte énfasis en la colaboración local define las operaciones del agroturismo. Colabora con granjas cercanas, ubicadas en un radio de 5 a 6 km, para suministrar productos lácteos de alta calidad, fomentando así relaciones sólidas con la comunidad. El agroturismo también colabora estrechamente con el Ayuntamiento de Castelfranco

Véneto para organizar veladas temáticas y demostraciones de cocina, enriqueciendo la experiencia del huésped.

Como parte de una iniciativa más amplia, el agroturismo participa en una Asociación Temporal de Empresas (ATI) que agrupa a unas quince pequeñas empresas. Este proyecto, conocido como «Treviso y el Jardín de Venecia», promueve el turismo lento fomentando el crecimiento sostenible y potenciando el turismo nacional e internacional. Al agrupar a las empresas locales más representativas bajo la coordinación de la OGD, esta iniciativa busca mostrar el encanto único de la región y, al mismo tiempo, impulsar su economía local.

- https://www.facebook.com/100089490953157/posts/154783604181337/?mib_extid=rS40aB7S9Ucbxw6v
- <https://www.facebook.com/people/Treviso-y-el-Jardín-de-Venecia/100089490953157/>

Descripción del caso práctico (entre 2500 y 3000 caracteres). Descripción de las diferentes prácticas implementadas por el pequeño hotel que condujeron a operaciones sostenibles en general, detalles sobre los factores destacados, por ejemplo, modelos de negocio innovadores, participación del personal en la sostenibilidad, ofertas de formación para el personal, participación en programas o esquemas de certificación, compromiso con la comunidad, sostenibilidad social, etc.

El pequeño hotel ha adoptado una serie de prácticas sostenibles que dan como resultado operaciones generales eficientes y ecológicas.

Los aspectos clave incluyen:

- Eficiencia energética: El hotel utiliza paneles fotovoltaicos y sistemas solares térmicos tanto para el alojamiento como para las operaciones agrícolas. También ha invertido en la mejora de las ventanas y el aislamiento térmico, logrando una mayor calificación de eficiencia energética.
- Gestión del agua: La finca emplea sistemas de riego por goteo para viñedos y plantas aromáticas, con el objetivo de minimizar el desperdicio de agua mediante controles automatizados. También utiliza agua de pozo para mejorar aún más la sostenibilidad.
- Gestión de Residuos: Se han establecido acuerdos especiales de gestión de residuos, como la venta de aceite usado a una empresa para su reciclaje y tratamiento. El hotel practica rigurosos procesos de clasificación y reciclaje de residuos, incluyendo el uso de material reutilizable en artículos como vasos para reducir los residuos plásticos. Los subproductos del procesamiento de alimentos se utilizan para alimentar al ganado, y los residuos orgánicos adicionales se utilizan para compostaje.
- Prácticas innovadoras: El hotel opera con un sistema de circuito cerrado, priorizando la alimentación saludable y promoviendo este concepto de bienestar entre los huéspedes. Se priorizan los productos de temporada, reduciendo la dependencia de suministros distantes. Se aprovechan todas las partes de la carne de res y se trabaja para educar a los huéspedes sobre el consumo de alimentos locales y de temporada. Se utiliza un horno de leña para cocinar de forma versátil,

incluyendo pan, asados, merengues y secado de hierbas, con leña procedente de campos locales, principalmente de haya.

- Capacitación del personal y participación comunitaria: La capacitación de los empleados es una prioridad, con la transferencia de conocimientos a estudiantes de formación profesional locales a través de escuelas de agroturismo. El hotel participa en un proyecto experimental para simplificar el autocontrol de la higiene y el saneamiento, certificado por la autoridad sanitaria local. Sigue buenas prácticas enogastronómicas y forma parte de la Asociación de Turismo Verde de CIA Treviso, que agrupa a varios agroturismos.
- Experiencia del huésped: El hotel ofrece una amplia gama de servicios, incluyendo zonas de relax, uso de bicicletas y asistencia para ciclistas. Cuenta con un amplio aparcamiento y crea un ambiente acogedor donde los huéspedes se sienten como en familia. El diseño arquitectónico se centra en maximizar la luz natural con amplios ventanales y paredes transparentes. También hay una pequeña exposición de arte de pintores locales.

Este caso práctico destaca especialmente por su enfoque integral de la sostenibilidad, que abarca la gestión de la energía y el agua, la reducción de residuos y la participación comunitaria. Su éxito se debe a la integración de tecnologías innovadoras, como la energía solar, y prácticas eficaces de gestión de residuos, junto con un firme compromiso con el uso de productos locales y de temporada. Esto no solo reduce el impacto ambiental, sino que también apoya a los artesanos locales. El hotel también se centra en su personal y la comunidad, ofreciendo formación y colaborando con escuelas vocacionales y asociaciones comunitarias locales. Además, crea un ambiente acogedor y ofrece diversas comodidades que se adaptan a las necesidades y preferencias de los huéspedes. La capacidad del hotel para integrar a la perfección la sostenibilidad con una hospitalidad de alta calidad lo posiciona como un ejemplo líder de prácticas eficaces e innovadoras dentro del sector hotelero.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Seguidores de Facebook: 2.730 Seguidores de Instagram: 1.400 Interacciones de Google: 4.576 (a día de hoy) Contactos de WhatsApp: 700

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Durante la implementación de prácticas sostenibles en el agroturismo, surgieron varios desafíos, cada uno de los cuales se abordó eficazmente para garantizar el éxito. Un obstáculo importante fue la transición generacional dentro del negocio familiar, que requirió una gestión cuidadosa para mantener la continuidad a la vez que se integran nuevas ideas. Para gestionarlo, se emplearon una planificación estructurada y estrategias de transición gradual, lo que permitió la adopción fluida de nuevas prácticas, respetando las tradiciones establecidas.

El agroturismo también enfrentó desafíos burocráticos, ya que el marco regulatorio implicaba una supervisión compleja y fragmentada. Esto resultó en repetidas inspecciones de diversas autoridades sobre los mismos asuntos. Para agilizar las

interacciones y mitigar estos desafíos, la empresa estableció canales de comunicación claros con los organismos reguladores y emprendió una gestión proactiva del cumplimiento.

Además, las variaciones en la normativa de agroturismo entre las distintas regiones generaron inconsistencias en las operaciones comerciales y el uso de los recursos. Para abordar este problema, el agroturismo colaboró estrechamente con las asociaciones agrícolas y turísticas locales, manteniéndose informado sobre la normativa regional y promoviendo prácticas más estandarizadas siempre que fuera posible.

Otro desafío fue la falta de comunicación con los clientes sobre las iniciativas de sostenibilidad del agroturismo, lo que provocó un desconocimiento general entre los visitantes. Para abordar este problema, la empresa mejoró sus estrategias de marketing, ofreciendo información detallada sobre las prácticas de sostenibilidad a través de diversos canales y expositores en el establecimiento.

Reconociendo la necesidad de un mayor apoyo a los Empresarios Agrícolas Profesionales (IAPs), el agroturismo abogó por políticas que ofrecieran más recursos y atención a estas personas, asegurando que tengan el apoyo necesario para operaciones exitosas.

La asignación de recursos económicos también planteó un desafío, en particular para mantener altos niveles de inversión en prácticas ecológicas. El agroturismo priorizó las inversiones basadas en beneficios a largo plazo y buscó activamente apoyo financiero o subsidios para proyectos sostenibles.

Finalmente, los altos costos asociados con la implementación y el mantenimiento de prácticas sostenibles representaron un obstáculo importante. Para superarlo, el agroturismo exploró soluciones rentables, buscó alianzas con organizaciones que ofrecían incentivos financieros y evaluó continuamente el retorno de la inversión de sus iniciativas sostenibles.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

- Agencia de viajes
- Premio Agrichef: ganador de un concurso nacional de reinterpretación de platos tradicionales
- Escuelas de gestión hotelera
- Institutos vocacionales
- Institutos agrícolas
- Municipio (oficina de turismo)
- Asociación comercial CIA Treviso y el organismo de formación de la CIA
- CIPAT Véneto
- Librerías

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

Para explorar la transferibilidad de este caso práctico y las condiciones necesarias para implementar con éxito sus prácticas en otros contextos, se plantean varios elementos

clave. Un aspecto importante es la eficiencia energética y el uso de recursos renovables, como paneles fotovoltaicos y sistemas solares térmicos. Estas tecnologías pueden adaptarse a diversas empresas o regiones mediante la evaluación del potencial solar local y la integración de sistemas de energía renovable similares. Los incentivos financieros o subsidios para inversiones en energías renovables pueden facilitar aún más esta adopción.

Otro aspecto crítico es la gestión del agua, que implica el uso de riego por goteo y controles automatizados para un uso eficiente del agua. Este enfoque puede aplicarse en otros entornos agrícolas u hoteleros mediante la evaluación de las necesidades hídricas específicas y la implementación de tecnologías de riego eficaces. El acceso a tecnología de riego avanzada y un fuerte énfasis en minimizar el desperdicio de agua son esenciales para el éxito.

La gestión de residuos también es vital, en particular mediante el establecimiento de un sistema de circuito cerrado que incluya el reciclaje, el compostaje y la reutilización de subproductos. Otras empresas pueden adoptar estas prácticas estableciendo alianzas para el reciclaje y el compostaje e implementando sistemas eficaces de clasificación de residuos. La colaboración con los servicios locales de gestión de residuos y la inversión en tecnologías de reducción de residuos son condiciones cruciales para este enfoque.

Prácticas sostenibles, como cocinar en horno de leña y priorizar los productos locales y de temporada, pueden implementarse en diversos establecimientos. Incorporar métodos de cocina sostenibles y priorizar el abastecimiento local son clave, junto con el acceso a recursos e infraestructura locales para apoyar estas prácticas.

La capacitación del personal y la participación comunitaria desempeñan un papel esencial, con programas de capacitación para empleados y colaboraciones con escuelas vocacionales locales. Otras empresas pueden mejorar las habilidades de su personal y la participación comunitaria estableciendo alianzas similares. Es fundamental contar con relaciones sólidas con instituciones educativas y un compromiso con la transferencia de conocimientos.

Crear una experiencia acogedora para el huésped es otro elemento importante. Esto se puede lograr priorizando la comodidad, la cultura local y un servicio personalizado, que se adaptan a diferentes contextos hoteleros. Comprender las preferencias de los huéspedes locales e invertir en servicios que mejoren su experiencia son fundamentales para el éxito.

La colaboración con socios locales y regionales, como granjas cercanas, artesanos y organizaciones municipales, fomenta una sólida conexión comunitaria. Otras empresas pueden replicar este modelo estableciendo alianzas locales y participando en iniciativas comunitarias. Desarrollar redes locales sólidas y participar en proyectos regionales puede facilitar una implementación exitosa.

Por último, la participación en programas de certificación y el cumplimiento de las mejores prácticas de higiene y sostenibilidad son cruciales para mantener altos estándares. Otras empresas pueden obtener certificaciones similares siguiendo los estándares establecidos y participando en programas relevantes. El compromiso de cumplir con los requisitos de certificación y adoptar las mejores prácticas es esencial para el éxito continuo.

5. Estudios de caso portugueses (ANESPO)

5.1. Finca Matinha

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Finca Matinha

País y ciudad/ubicación: Alentejo, Portugal

Sitio web del estudio de caso: <https://www.herdadedamatinha.com/>

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/herdadedamatinha>

Facebook: <https://www.facebook.com/herdadedamatinhahotel>

Número de salas del caso de estudio: 35 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, oferta turística, etc.)

Herdade da Matinha es una encantadora casa rural y restaurante ubicada en la pintoresca región del Alentejo, Portugal, que encarna la esencia del turismo rural. Este refugio ecológico se fundó con un compromiso con la sostenibilidad y fomentando una profunda conexión con el entorno y la comunidad local.

La historia de Herdade da Matinha comenzó en 1996 cuando Alfredo y Mónica decidieron dejar atrás la bulliciosa ciudad de Oporto, siguiendo un camino sinuoso que finalmente los condujo a este tranquilo rincón de Portugal. La casa original, construida sin agua ni electricidad, era una humilde casa de 400 metros cuadrados enclavada entre cañaverales. Con los años, se ha convertido en un espacio cálido y acogedor, lleno de amor, arte y una profunda conexión con el paisaje circundante.

Hoy en día, Herdade da Matinha cuenta con 35 habitaciones bellamente decoradas, cada una con una decoración única que armoniza con el entorno natural, ofreciendo a los huéspedes una experiencia cómoda e inmersiva. La pasión de Alfredo por la pintura y la naturaleza se refleja en cada rincón de la propiedad, y el jardín incluye una

colección especial de rosas, un homenaje a su abuelo, Joaquim Moreira da Silva, quien fuera uno de los principales productores de rosas de Portugal.

El dedicado equipo de aproximadamente 25 empleados, muchos de los cuales provienen de la comunidad local, desempeña un papel esencial en la creación del ambiente cálido y familiar que caracteriza a Herdade. Su profunda conexión con la región también se refleja en las iniciativas de sostenibilidad de la propiedad, desde alimentos de origen local hasta prácticas de construcción ecológicas.

Herdade da Matinha atrae principalmente a viajeros con conciencia ecológica, familias, parejas y personas que buscan una escapada tranquila que priorice la sostenibilidad y el bienestar. El restaurante del hotel sirve deliciosas comidas elaboradas con ingredientes orgánicos de origen local, ofreciendo a los huéspedes una auténtica muestra del rico patrimonio culinario de la región. Además de su excepcional gastronomía, la propiedad ofrece una variedad de actividades de bienestar, como tratamientos de spa y sesiones de yoga, así como acceso a senderos naturales para practicar senderismo y explorar la impresionante campiña del Alentejo.

Herdade se encuentra rodeada de encantadores pueblos tradicionales, viñedos y monumentos históricos que ofrecen a sus huéspedes una amplia gama de opciones turísticas. Actividades como la observación de aves, paseos a caballo y catas de vinos locales facilitan una conexión más profunda con la cultura y la belleza natural de la región. El compromiso del establecimiento con la sostenibilidad garantiza que los huéspedes disfruten de su estancia y contribuyan a la preservación del entorno y el patrimonio cultural únicos del Alentejo.

Con el tiempo, Herdade da Matinha ha crecido en tamaño y reputación, pero se mantiene arraigada en los valores fundamentales que Alfredo y Mónica establecieron desde sus inicios. Durante más de 25 años, han compartido su hogar con viajeros de todo el mundo, llenando cada habitación de arte, música y la calidez del sol del Alentejo. Alfredo, siempre artista y visionario, sigue marcando la pauta, asegurando que Herdade da Matinha siga siendo un lugar donde la naturaleza, la creatividad y la comunidad se fusionan en perfecta armonía.

Descripción del caso práctico (entre 2500 y 3000 caracteres). Descripción de las diferentes prácticas implementadas por el pequeño hotel que condujeron a operaciones sostenibles en general, detalles sobre los factores destacados, por ejemplo, modelos de negocio innovadores, participación del personal en la sostenibilidad, ofertas de formación para el personal, participación en programas o esquemas de certificación, compromiso con la comunidad, sostenibilidad social, etc.

Herdade da Matinha es un ejemplo destacado de cómo un pequeño establecimiento familiar puede integrar prácticas sostenibles en sus operaciones sin perder la fidelidad a sus raíces culturales. Enclavada en la tranquila región del Alentejo, Portugal, la propiedad ha evolucionado de una sencilla casa de campo a un refugio ecológico integral que combina el lujo con el compromiso con el medio ambiente y la comunidad.

Las operaciones sostenibles del hotel se basan en varios pilares, como la gestión ambiental, la participación de la comunidad local y el empoderamiento del personal. Un aspecto clave de la estrategia de sostenibilidad de Herdade da Matinha es su dedicación a la construcción y las operaciones con conciencia ecológica. La propiedad se amplió con materiales locales y renovables, y las habitaciones están diseñadas para maximizar la luz natural y la ventilación, reduciendo la necesidad de iluminación artificial y aire acondicionado. El hotel también está explorando opciones de energía renovable para reducir aún más su huella de carbono, con el objetivo a largo plazo de alcanzar la autosuficiencia energética mediante energía solar.

Una de las características más destacadas de Herdade da Matinha es su enfoque en la comida orgánica y de origen local. El restaurante del hotel desempeña un papel fundamental en la promoción de la sostenibilidad, utilizando ingredientes de granjas cercanas y productos de temporada para crear platos tradicionales portugueses. Esto no solo reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos, sino que también apoya la agricultura local. Los huéspedes disfrutan de comidas que resaltan lo mejor de las tradiciones culinarias del Alentejo, con énfasis en las prácticas de la granja a la mesa.

La participación comunitaria es otro pilar del modelo sostenible de Herdade da Matinha. Desde el principio, Alfredo y Mónica, los propietarios, se esforzaron por integrar a la población local en las operaciones del hotel. Muchos de los empleados provienen de pueblos de los alrededores, lo que garantiza que los beneficios económicos del sector turístico se compartan con la comunidad local. Además, el hotel colabora con artesanos, agricultores y productores locales, impulsando la economía local y preservando la artesanía y las técnicas agrícolas tradicionales.

El compromiso del hotel con la sostenibilidad social también se evidencia en sus esfuerzos por brindar oportunidades de capacitación y desarrollo profesional a su personal. Los empleados reciben capacitación continua sobre prácticas hoteleras

sostenibles, como la gestión eficiente de residuos, la conservación del agua y las técnicas de ahorro energético. Esto no solo mejora sus habilidades, sino que también garantiza que las iniciativas de sostenibilidad del hotel se implementen eficazmente en todos los niveles operativos. La dedicación de Herdade da Matinha al bienestar del personal va más allá de la capacitación profesional: fomenta un ambiente familiar donde los empleados se sienten valorados y capacitados para contribuir al éxito del hotel.

Herdade da Matinha también ha implementado modelos innovadores para garantizar un impacto ambiental a largo plazo. Por ejemplo, los jardines del hotel, inspirados en los principios de la permacultura, están diseñados para regenerar la tierra y proporcionar una parte de los ingredientes utilizados en la cocina. Este enfoque reduce la necesidad de recursos externos y crea un sistema de circuito cerrado donde se minimizan los residuos y se fomenta la biodiversidad.

El hotel participa activamente en diversos programas de certificación y sostenibilidad, lo que refuerza su compromiso con la hostelería ecológica. Está en proceso de obtener certificaciones que reconocen las prácticas de turismo sostenible, y los propietarios exploran constantemente nuevas iniciativas que puedan mejorar el desempeño ambiental del hotel. Estas certificaciones no solo guían la trayectoria del hotel hacia la sostenibilidad, sino que también constituyen una garantía de confianza para los huéspedes con conciencia ecológica.

Una parte esencial de la visión del hotel es crear experiencias transformadoras para los huéspedes que fomenten la concienciación sobre la sostenibilidad y el bienestar. Se anima a los huéspedes a participar en actividades como retiros de yoga, paseos por la naturaleza y paseos a caballo, todas diseñadas para fomentar una conexión más profunda con el entorno natural. El hotel también ofrece talleres sobre agricultura orgánica y permacultura, que permiten a los huéspedes adquirir conocimientos prácticos sobre la vida sostenible, que pueden aplicar a su regreso.

El éxito de Herdade da Matinha en la implementación de prácticas de sostenibilidad se debe a varios factores clave: una visión a largo plazo de los propietarios, una estrecha colaboración con la comunidad local, la participación constante del personal y el compromiso de crear experiencias significativas para los huéspedes. Al integrar la sostenibilidad en cada aspecto de sus operaciones, el hotel se ha convertido en un modelo para otros establecimientos de turismo rural que buscan combinar el lujo con la responsabilidad ambiental.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Herdade da Matinha ha alcanzado varios hitos clave que subrayan su compromiso con la sostenibilidad y la excelencia en el turismo rural. Uno de los logros más significativos es su reconocimiento como refugio ecológico, con prácticas sostenibles integradas en cada aspecto de sus operaciones. Desde el uso de ingredientes orgánicos de origen local en su restaurante hasta la adopción de fuentes de energía renovables y medidas de conservación del agua, la finca es un modelo de turismo responsable con el medio ambiente.

En términos cuantitativos, Herdade da Matinha cuenta con aproximadamente 25 empleados, la mayoría de ellos de la zona, lo que consolida su papel en la participación comunitaria y el apoyo económico a la región. Con 35 habitaciones, la finca mantiene un ambiente íntimo y personal, permitiendo a los huéspedes disfrutar de la belleza natural del Alentejo en un entorno sereno y ecológico.

Un logro cualitativo notable es el enfoque de la propiedad en el bienestar y la vida holística. Mediante la introducción de retiros de yoga, servicios de spa y actividades en la naturaleza como paseos a caballo y senderismo, Herdade da Matinha satisface la creciente demanda de turismo de bienestar. Estas ofertas no solo mejoran la experiencia del huésped, sino que también se alinean con la filosofía de la propiedad de promover la salud, el bienestar y una profunda conexión con la naturaleza.

La casa rural también ha participado activamente en proyectos de desarrollo comunitario, apoyando a artesanos, agricultores y proveedores locales mediante el suministro de productos locales y su integración en la experiencia del huésped. Este compromiso con la economía local es un indicador clave del amplio impacto social de Herdade da Matinha.

Un logro adicional es la larga fidelidad de los huéspedes que disfruta la propiedad. Muchos visitantes regresan con regularidad, atraídos por la tranquilidad del entorno, el servicio personalizado y la auténtica conexión con la cultura local. Este alto nivel de satisfacción se refleja en las reseñas positivas y las recomendaciones boca a boca que siguen impulsando el éxito de la propiedad.

Finalmente, el papel de Herdade da Matinha en la preservación del paisaje natural del Alentejo es un elemento cualitativo crucial. La cuidadosa gestión del terreno de la finca, combinada con su diseño arquitectónico de bajo impacto, ha garantizado que su expansión a lo largo de los años se haya mantenido en armonía con el medio ambiente. Este equilibrio entre desarrollo y conservación es un sello distintivo del enfoque de la propiedad hacia el turismo sostenible. En el destino, entregan sus donaciones al hotel, que se encarga de entregar los artículos donde más se necesitan.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Herdade da Matinha ha enfrentado varios desafíos en su camino hacia la sostenibilidad, pero el equipo los ha superado con éxito mediante la planificación estratégica y la participación comunitaria. Un desafío importante fue la inversión financiera inicial necesaria para implementar prácticas sostenibles. La instalación de sistemas de energía renovable, como paneles solares, y el establecimiento de técnicas de conservación del agua implican costos iniciales considerables. Para abordar esto, el equipo directivo prioriza los proyectos en función de los beneficios a largo plazo, buscando financiación mediante subvenciones y colaboraciones que apoyaran iniciativas de ecoturismo.

Otro obstáculo fue la complejidad técnica que implicaba integrar prácticas avanzadas de sostenibilidad. Esto incluía la obtención de materiales ecológicos y la implementación de sistemas de eficiencia energética, lo que requería conocimientos y experiencia especializados. Para superar esto, Herdade da Matinha se asoció con profesionales en energías renovables y sostenibilidad para diseñar e implementar estos sistemas. También invirtieron en la capacitación de su personal, asegurándose de que todos estuvieran bien capacitados para gestionar y mantener las nuevas tecnologías.

La participación cultural y comunitaria planteó otro desafío, en particular para generar confianza y colaboración con los residentes locales. Inicialmente, algunos miembros de la comunidad se mostraban escépticos sobre los beneficios de las iniciativas de sostenibilidad. El equipo directivo reconoció la importancia de la participación comunitaria y llevó a cabo programas de divulgación y talleres para educar a los residentes sobre las ventajas de estas prácticas. Este enfoque fomentó un sentido de pertenencia y entusiasmo entre los miembros de la comunidad, convirtiendo a los posibles escépticos en participantes activos en la misión de la finca.

Gestionar el cumplimiento normativo también presentó desafíos, en particular en lo que respecta a la obtención de los permisos necesarios para proyectos sostenibles. El equipo colaboró estrechamente con las autoridades locales para garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental, promoviendo políticas que apoyaran el desarrollo sostenible. La comunicación transparente con los organismos reguladores contribuyó a demostrar el impacto positivo de sus iniciativas, facilitando procesos de aprobación más ágiles.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Las partes interesadas externas han desempeñado un papel fundamental en el éxito de Herdade da Matinha, aportando recursos, experiencia y apoyo a las iniciativas de sostenibilidad. La colaboración con agricultores y artesanos locales ha garantizado un suministro constante de ingredientes orgánicos de origen local para el restaurante, enriqueciendo la oferta culinaria y apoyando la economía regional. Estas colaboraciones fomentan un fuerte sentido de comunidad y promueven prácticas agrícolas sostenibles.

Además, las alianzas con organizaciones ambientales han facilitado el acceso a conocimientos y buenas prácticas en operaciones ecológicas. Gracias a estas colaboraciones, Herdade da Matinha ha podido implementar estrategias eficaces de gestión de residuos y conservación del agua, reduciendo significativamente su huella ambiental.

La colaboración con instituciones educativas locales ha fortalecido aún más el compromiso con la sostenibilidad. Al involucrar a estudiantes e investigadores en diversos proyectos, Herdade da Matinha ha fomentado una cultura de aprendizaje e innovación. Estas colaboraciones brindan valiosas oportunidades para la capacitación del personal y la educación comunitaria, garantizando que tanto empleados como residentes estén bien informados sobre prácticas sostenibles.

El apoyo de las juntas y organizaciones turísticas locales también ha sido fundamental para promocionar Herdade da Matinha como destino para viajeros con conciencia ecológica. Esta colaboración ha contribuido a dar a conocer la oferta única del establecimiento y su compromiso con la sostenibilidad, atrayendo a una clientela diversa interesada en descubrir la belleza y la cultura del Alentejo.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

Las prácticas implementadas en Herdade da Matinha pueden transferirse con éxito a otros contextos si se cumplen ciertas condiciones. En primer lugar, es fundamental un firme compromiso de la dirección para lograr la sostenibilidad a largo plazo, incluyendo la disposición a invertir recursos financieros y humanos. Es necesario realizar evaluaciones ambientales exhaustivas para garantizar que las iniciativas se alineen con los ecosistemas y los contextos culturales locales.

Involucrar a las comunidades locales es crucial para generar confianza y fomentar la colaboración. Involucrar a las partes interesadas desde el principio ayuda a garantizar que las prácticas de sostenibilidad satisfagan las necesidades y los valores de la

comunidad. Este enfoque participativo promueve un sentido de pertenencia entre los residentes.

La capacitación del personal y la educación de la comunidad son vitales para garantizar la adopción y la eficacia de prácticas sostenibles. Los programas integrales de capacitación pueden fomentar la concienciación y el compromiso con la sostenibilidad dentro de la organización.

Colaborar con socios estratégicos, como ONG y empresas locales, puede potenciar el impacto de las iniciativas de sostenibilidad al aportar recursos y experiencia adicionales. Establecer sistemas de seguimiento y evaluación también es importante para monitorear el progreso e identificar áreas de mejora.

Siguiendo estos principios, las prácticas sustentables de Herdade da Matinha pueden servir como modelo para otras organizaciones que buscan implementar operaciones ecológicas e involucrar a las comunidades de manera efectiva.

5.2. Casa del Coro

Esta práctica está vinculada a la transformación digital: SÍ

Nombre de la práctica: Casas del coro

País y ciudad/ubicación: Marialva, Valle del Duero, Portugal

Sitio web del estudio de caso:

<https://www.casasdocoro.pt/>

Redes sociales del caso de estudio:

Instagram: <https://www.instagram.com/casasdocoro>

Facebook: https://www.facebook.com/casasdocoro/?locale=es_LA

Número de salas del caso de estudio: 14 habitaciones

Descripción general del pequeño hotel en cuestión (fecha de creación, número de personal, segmento de clientes al que se dirige, instalaciones, entorno, zona, oferta turística etc.)

- Casas do Côro es un hotel boutique ecológico ubicado en el histórico pueblo de Marialva, en el valle del Duero, Portugal. Fundado con la visión de combinar el lujo moderno con la sostenibilidad, el hotel consta de casas de piedra restauradas tradicionalmente que reflejan el patrimonio cultural de la región.
- La propiedad cuenta con 14 habitaciones con una decoración única, diseñadas para armonizar con el paisaje circundante, garantizando a los huéspedes la comodidad y la belleza natural. El dedicado equipo está compuesto por personal local que desempeña un papel crucial en la creación de un ambiente cálido y familiar. Esta conexión con la comunidad local refuerza el compromiso del hotel con la sostenibilidad y la responsabilidad social.
- Casas do Côro atrae principalmente a viajeros con conciencia ambiental, parejas y familias que buscan un remanso de paz en la naturaleza. El restaurante del hotel, Casão do Largo, ofrece deliciosas comidas elaboradas con ingredientes orgánicos de origen local, ofreciendo a los huéspedes una muestra del rico patrimonio culinario del valle del Duero. Las cenas son preparadas con esmero y dedicación por Carmen Romão, con productos frescos del mercado y complementadas con vinos de los viñedos del hotel, elaborados en colaboración con viticultores locales.
- La zona de Casas do Côro cuenta con encantadores pueblos tradicionales, viñedos y monumentos históricos, ofreciendo a los visitantes una amplia gama

de oportunidades turísticas. Actividades como senderismo, observación de aves y catas de vinos locales permiten a los visitantes sumergirse en la cultura y la belleza natural de la región.

Descripción del caso práctico (entre 2500 y 3000 caracteres). Descripción de las diferentes prácticas implementadas por el pequeño hotel que condujeron a operaciones sostenibles en general, detalles sobre los factores destacados, por ejemplo, modelos de negocio innovadores, participación del personal en la sostenibilidad, ofertas de formación para el personal, participación en programas o esquemas de certificación, compromiso con la comunidad, sostenibilidad social, etc.

Casas do Côro ejemplifica cómo un pequeño hotel boutique puede implementar prácticas sostenibles a la vez que preserva sus raíces culturales. Las operaciones del hotel se centran en la gestión ambiental, la participación comunitaria y la educación de los huéspedes.

Las prácticas sostenibles en Casas do Côro comienzan con su arquitectura. El hotel es un excelente ejemplo de restauración sostenible, con casas de piedra restauradas tradicionalmente con materiales y métodos locales que minimizan el impacto ambiental. Este compromiso con la conservación garantiza la preservación del patrimonio cultural de Marialva para las generaciones futuras.

La energía renovable desempeña un papel fundamental en las iniciativas de sostenibilidad del hotel. Casas do Côro utiliza paneles solares para la electricidad y el agua caliente, lo que reduce su consumo energético. El hotel también emplea electrodomésticos de bajo consumo, lo que reduce aún más su huella de carbono.

Se mantiene un huerto orgánico en el hotel, que proporciona verduras y hierbas frescas al restaurante, reduciendo la dependencia de proveedores externos y aumentando la sostenibilidad de las operaciones del hotel. El enfoque en ingredientes locales se extiende al restaurante, donde las comidas de temporada realzan las tradiciones culinarias de la región.

La participación comunitaria es un aspecto fundamental de las operaciones del hotel. Casas do Côro colabora con agricultores y artesanos locales, apoyando la economía local y promoviendo prácticas agrícolas sostenibles. Al contratar personal local, el hotel garantiza que los beneficios económicos del turismo se compartan con la comunidad circundante.

El hotel también prioriza la capacitación del personal, ofreciendo formación continua sobre prácticas hoteleras sostenibles, gestión de residuos y ahorro energético. Este enfoque empodera a los miembros del equipo para participar activamente en las

iniciativas de sostenibilidad del hotel, fomentando una cultura de responsabilidad y cuidado.

Además de sus operaciones ecológicas, Casas do Côro ofrece talleres y actividades que educan a los huéspedes sobre la vida sostenible y el medio ambiente local, incluyendo talleres de agricultura orgánica y paseos guiados por la naturaleza. Estas actividades permiten a los visitantes conectar con el entorno natural mientras aprenden sobre sostenibilidad.

Descripción de logros clave adicionales/indicadores/datos o elementos cualitativos si están disponibles:

Casas do Côro ha alcanzado hitos importantes en su trayectoria hacia la sostenibilidad, obteniendo el reconocimiento como hotel boutique ecológico. Su enfoque en el uso de ingredientes orgánicos y de origen local ha generado una gran aceptación y fidelidad de los huéspedes, muchos de los cuales regresan para disfrutar de una experiencia única.

El ambiente íntimo del hotel, con tan solo 14 habitaciones, permite un servicio personalizado, lo que contribuye a una alta satisfacción del huésped. El énfasis en el turismo de bienestar, con actividades como retiros de yoga y excursiones por la naturaleza, se alinea con la creciente demanda de experiencias de viaje holísticas.

Un logro significativo es el establecimiento de alianzas con productores y artesanos locales, lo que enriquece la experiencia de los huéspedes y fomenta la economía local. Esta colaboración contribuye a preservar las habilidades y artesanías tradicionales, integrando aún más al hotel en la comunidad.

A lo largo de sus 18 años de actividad, Casas do Côro ha recibido diversos reconocimientos que demuestran su compromiso con la excelencia en el servicio y la sostenibilidad. Entre los premios más destacados se incluyen:

- Premio Llave de Oro de Boa Cama Boa Mesa;
- Premio Publituris al Mejor Alojamiento Rural.

Estos reconocimientos subrayan la dedicación del hotel por ofrecer experiencias excepcionales a sus huéspedes.

Detalles sobre los posibles desafíos que se tuvieron que superar para garantizar una implementación exitosa y cómo se logró esto:

Casas do Côro ha enfrentado diversos desafíos en su camino hacia la sostenibilidad. Un obstáculo importante fue la inversión financiera inicial necesaria para renovaciones y mejoras ecológicas. Para mitigarlo, la gerencia del hotel priorizó proyectos que ofrecieran beneficios a largo plazo y buscó financiación mediante subvenciones de ecoturismo.

La complejidad técnica de integrar energías renovables y prácticas sostenibles también planteó desafíos. Para abordar esto, Casas do Côro estableció alianzas con expertos en sostenibilidad e invirtió en la capacitación del personal, garantizando que todos estuvieran capacitados para gestionar y mantener estos sistemas.

El escepticismo de la comunidad respecto a las iniciativas de sostenibilidad fue otro obstáculo. La gerencia del hotel implementó programas de divulgación y talleres para educar a la población local sobre los beneficios de estas prácticas, generando confianza y fomentando la participación comunitaria.

Gestionar el cumplimiento normativo de los proyectos de sostenibilidad requirió una estrecha colaboración con las autoridades locales. Al mantener una comunicación transparente con los organismos reguladores, Casas do Côro demostró el impacto positivo de sus iniciativas, facilitando procesos de aprobación más ágiles.

Descripción de cómo las partes interesadas externas han colaborado o contribuido al éxito del estudio de caso:

Las partes interesadas externas han desempeñado un papel fundamental en el éxito de Casas do Côro, aportando recursos, experiencia y apoyo a las iniciativas de sostenibilidad. La colaboración con agricultores locales garantiza un suministro constante de ingredientes orgánicos, lo que enriquece la oferta gastronómica del hotel y apoya la economía regional. Estas colaboraciones fomentan un fuerte sentido de comunidad y promueven prácticas agrícolas sostenibles.

Las organizaciones ambientales también han proporcionado información y recursos valiosos, ayudando en la implementación de estrategias efectivas de gestión de residuos y conservación del agua, reduciendo significativamente la huella ambiental del hotel.

La colaboración con instituciones educativas locales fortaleció aún más el compromiso con la sostenibilidad. Al involucrar a estudiantes e investigadores en diversos proyectos, Casas do Côro promovió una cultura de aprendizaje e innovación. Estas colaboraciones brindan valiosas oportunidades para la capacitación del personal y la educación comunitaria, garantizando que tanto empleados como residentes estén bien informados sobre prácticas sostenibles.

Transferibilidad del caso de estudio y condiciones para implementar con éxito la práctica en otro contexto:

El éxito de Casas do Côro como hotel boutique ecológico en el histórico pueblo de Marialva ofrece valiosas perspectivas y prácticas transferibles a establecimientos similares que buscan la sostenibilidad y la preservación del patrimonio cultural. Las condiciones clave para implementar con éxito este modelo en otro contexto incluyen una sólida participación y apoyo comunitario. Establecer relaciones sólidas con agricultores, artesanos y miembros de la comunidad locales garantiza la integración de la cultura y los recursos locales en las operaciones del hotel, promoviendo beneficios económicos para la comunidad y fomentando un sentido de pertenencia. La realización de programas de divulgación y talleres puede concienciar a la población local sobre los beneficios del turismo sostenible, fomentando su participación en las prácticas del hotel.

El diseño y las operaciones sostenibles también son fundamentales. La implementación de técnicas de restauración sostenibles que respetan los estilos y materiales arquitectónicos locales minimiza el impacto ambiental, preservando al mismo tiempo la identidad cultural. La inversión en sistemas de energía renovable, como paneles solares y electrodomésticos de bajo consumo, reduce la huella de carbono y los costos operativos. Además, la creación de un huerto orgánico en el hotel para abastecer la cocina con productos frescos reduce la dependencia de proveedores externos y promueve la agricultura local.

Ofrecer experiencias diversas y auténticas a los huéspedes es esencial para atraer clientes. Desarrollar diversas actividades atractivas que destaquen la cultura, la historia y la belleza natural locales, como clases de cocina, caminatas guiadas y visitas a atracciones cercanas, puede enriquecer la experiencia del huésped. El enfoque en recetas tradicionales e ingredientes locales en el restaurante ofrece a los huéspedes una muestra del patrimonio culinario de la región, a la vez que apoya a los productores locales.

La capacitación y el empoderamiento del personal son fundamentales para la sostenibilidad. Invertir en capacitación continua sobre prácticas sostenibles, atención al cliente y educación cultural local empodera al personal para ser embajadores de la sostenibilidad, mejorando la experiencia de los huéspedes y fomentando una cultura de responsabilidad. Fomentar un entorno de trabajo colaborativo donde el personal pueda aportar ideas para iniciativas de sostenibilidad promueve aún más la implicación y el compromiso con la misión del hotel.

Las alianzas con actores externos son cruciales para el éxito. Establecer colaboraciones con organizaciones ambientales, instituciones educativas locales y expertos en sostenibilidad puede mejorar la eficiencia operativa y la gestión ambiental. La colaboración con juntas y asociaciones de turismo puede facilitar el intercambio de

buenas prácticas, recursos y sistemas de apoyo que impulsan las iniciativas de sostenibilidad.

El monitoreo y la adaptación son necesarios para la mejora continua. Establecer métricas claras para medir el impacto de las iniciativas de sostenibilidad, la satisfacción del huésped y la participación de la comunidad permite evaluar periódicamente el progreso. Implementar sistemas de retroalimentación del huésped permite recopilar información sobre sus experiencias y sugerencias de mejora, lo que ayuda a personalizar los servicios y a mejorar la experiencia general del huésped.

Finalmente, es fundamental gestionar el cumplimiento normativo y la promoción de las políticas. Mantener una comunicación abierta con las autoridades locales garantiza el cumplimiento de las normativas de sostenibilidad y permite promover políticas de apoyo que fomenten el ecoturismo. La transparencia en las operaciones, al mostrar prácticas sostenibles, aumenta la credibilidad y la confianza entre los huéspedes y la comunidad local.

Partenariado



INOVA⁺

Cámara
Cáceres



EURAKOM 

eupaideia 

