BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES

En Hotel Alexandre La Siesta, creemos que la verdadera hospitalidad cuida tanto de nuestros huéspedes como del entorno que nos rodea. Por eso, trabajamos día a día para minimizar nuestro impacto ambiental y generar un impacto positivo en nuestra comunidad local.

Actualmente, estas son algunas de las buenas prácticas que llevamos a cabo:

- **Iluminación eficiente:** El 100% de nuestras instalaciones utiliza tecnología LED de bajo consumo e iluminación automatizada con sensores de presencia en zonas comunes.
- **Agua Caliente con placas térmicas:** Uso de placas térmicas para calentar el agua, así como la recuperación de la producción de frío.
- **Ahorro de agua:** Todas nuestras duchas y grifos están equipados con reductores de caudal para optimizar el consumo de agua sin comprometer tu comodidad.
- **Cero plásticos de un solo uso:** Hemos sustituido los frascos individuales de *amenities* por dispensadores recargables de cosmética ecológica y biodegradable.
- **Agua filtrada:** El servicio de restaurante ofrece agua filtrada de Km0 en botellas de cristal reutilizables y, la zona de spa cuenta con un dispensador de agua filtrada.
- **Reciclaje integral:** Separamos y gestionamos correctamente todos los residuos producidos (papel, vidrio, envases, orgánico y aceites usados, baterías). Además, tenemos distribuidas por el hotel papeleras de reciclaje de varios compartimentos para que los clientes también contribuyan a gestionar los residuos en el hotel durante su estancia.
- **Lucha contra el desperdicio:** Planificamos nuestras compras y platos para minimizar las mermas de alimentos, así como la gestión interna de las mermas y desperdicios alimentarios.
- **Programa de prácticas inclusivas:** Colaboramos activamente incluyendo a **personas con discapacidad** en los equipos. Apostamos firmemente por la igualdad de oportunidades, la capacitación profesional y la integración social y laboral dentro del sector hostelero.
- **Productos de Km0:** Somos consecuentes con el desarrollo local, y por ello damos prioridad a productos locales, con beneficios como:

  -Menor impacto ambiental: Al viajar menos kilómetros, se reduce drásticamente la huella de carbono, las emisiones de CO_2 y el uso de energía en refrigeración o transporte.

  -**Mayor frescura y sabor:** Como no necesitan largos periodos de conservación ni cámaras frigoríficas prolongadas, se recolectan en su punto óptimo de maduración.

  -**Apoyo a la economía local:** Impulsan el trabajo de agricultores, ganaderos, pequeños comercios y cooperativas de la zona, ayudando a combatir la despoblación rural.

  -**Menos desperdicio:** Una cadena corta de distribución disminuye el riesgo de que el producto se deteriore antes de llegar al consumidor.