*Hotel Majestic*

BARCELONA

*Hotel Majestic (día)**Hotel Majestic (noche)*

DECLARACIÓN AMBIENTAL
según la Norma UNE-EN-ISO 14001:2004
y el Reglamento Europeo 761/2001 EMAS II



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient

ÍNDICE

1.- COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE	4
2.- CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE	4
2.1.- SISTEMAS DE GESTIÓN	4
3.- PRESENTACIÓN GRUPO MAJESTIC	5
4.- PRESENTACIÓN HOTEL MAJESTIC	5
4.1.- HISTORIA Y ARTE	5
4.1.1.- Historia	5
4.1.2.- Arte	6
4.2.- PRODUCTOS Y SERVICIOS	6
4.2.1.- Habitaciones	6
4.2.2.- Restaurante Condal	7
• Desayuno Buffet	7
• Almuerzo Buffet	7
• Brunch Dominical	7
• Noches de Tapas	7
4.2.3.- Bar del Majestic	7
4.2.4.- Bar de la Piscina	7
4.2.5.- Cuidado y Relax	7
• Piscina y Solarium	7
• Fitness	7
• Sauna y Baño de Vapor	7
• Servicio de Masajes	8
4.2.6.- Restaurante Drolma	8
4.2.7.- Salas de Convenciones y Banquetes	8
4.2.8.- Business Center	8
4.2.9.- Servicios Complementarios	8
5.- POLÍTICA AMBIENTAL	8
6.- IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES	9
6.1.- ASPECTOS AMBIENTALES DIRECTOS	9
6.2.- ASPECTOS AMBIENTALES INDIRECTOS	11
7.- CONSUMO DE RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS	13
7.1.- CONSUMO DE RECURSOS – GESTIÓN DEL AGUA	13
7.1.1.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de agua	14
7.2.- CONSUMO DE RECURSOS – GESTIÓN DE LA ENERGÍA (ELECTRICIDAD Y GAS)	15
7.2.1.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de energía	16
7.2.2.- Mejoras pendientes de aprobación en gestión de energía	16
7.2.3.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de gas	18
7.3.- CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	18
7.3.1.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de materias primas	18
8.- GESTIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES	19
8.1.- VISUAL	19
8.1.1.- Mejoras implantadas para generar impacto visual positivo	19
8.2.- EMISIONES ATMOSFÉRICAS	19
8.2.1.- Mejoras pendientes de aprobación en gestión de emisiones atmosféricas	20

8.3.- EMISIÓN DE RUIDO.....	20
8.3.1.- Mejoras implantadas para minimizar la emisión de ruido	21
8.4.- EMISIÓN DE AGUAS RESIDUALES	21
8.4.1.- Mejoras implantadas para reducir el vertido de toxicidad a las agua residuales	22
8.4.2.- Mejoras pendientes de aprobación en gestión de emisión de aguas residuales	22
8.5.- GENERACIÓN DE RESIDUOS	22
8.5.1.- Mejoras implantadas en la reducción y recogida selectiva de residuos	22
9.- PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE EFECTOS AMBIENTALES	23
9.1.- Mejora implantada para potenciar la prevención, la seguridad y optimizar la gestión interna de la calidad de servicio	24
10.- FORMACIÓN Y RECICLAJE FORMATIVO DEL PERSONAL	24
11.- COMUNICACIONES AMBIENTALES	25
11.1.- Mejoras implantadas en la comunicación ambiental externa	25
11.2.- Mejoras implantadas en la comunicación ambiental interna (hacia clientes internos y externos).....	26
12.- PROGRAMA AMBIENTAL	27
13.- CONSULTAS REALIZADAS EN COMUNICACIONES EXTERNAS RECIBIDAS.....	30
13.1.- Evolución lograda gracias a los SGA.....	30
13.2.- Tiempo dedicado a la implantación de los SGA.....	30
13.3.- Guía de Buenas Prácticas para el Cliente.....	30
13.4.- Comunicación externa de la Política Ambiental.....	31
13.5.- Solicitantes de la Declaración Ambiental	31
13.6.- Documentos de los Sistemas de Gestión de la Calidad y del Medio Ambiente que contienen información ambiental	31
14.- VALIDEZ DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL	32
15.- ANEXOS	33
15.1.- Procedimientos.....	33
15.2.- Instrucciones de Trabajo	34
15.3.- Mapa de Procesos	35
15.4.- Plan de Calidad y Medio Ambiente	36
15.5.- Sistemas Certificados/Verificado.....	39
15.6.- Organigrama Hotel Majestic	40
15.7.- Semáforo Ambiental.....	41
15.8.- Galería de Fotos	42
• Áreas Públicas	42
• Business Center	42
• Restaurante Condal	42
• Bar del Majestic.....	42
• Restaurante Drolma	42
• Salas de Convenciones y Banquetes.....	42
• Habitaciones.....	42
• Cuidado y Relax	42

1.-

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

El Hotel Majestic consciente de la importancia de la protección del medio ambiente, considera conveniente tomar el compromiso de avanzar hacia un desarrollo sostenible, llevando a cabo su actividad generando el mínimo impacto ambiental. Asimismo, la implantación de un **Sistema de Gestión Ambiental (SGA)** le permite disponer de una herramienta efectiva de autoevaluación ambiental, garantizando la preservación del medio ambiente y la mejora continua del proceso productivo del hotel. Mediante el compromiso, implicación y motivación de su equipo humano y profesional, colaboradores externos y clientes, promueve los sistemas de cualificación ambiental en el sector hotelero, especialmente en hoteles de ciudad, donde la sensibilización es menor.

Es trascendental que el hotel muestre y manifieste su preocupación por el medio ambiente a través de documentos accesibles a todo su equipo, para que se puedan identificar con una causa justa y vital como la protección del medio ambiente. La participación de todos es básica, quien sin ningún género de dudas, es el auténtico motor para que el sistema se ponga en práctica, se mantenga y mejore de forma continua, identificándose con la labor ambiental, y por su puesto se llegue a buen fin.

La **Declaración Ambiental** es el documento mediante el cual el hotel, según la Norma UNE-EN-ISO 14001:2004 y el Reglamento Europeo 761/01 EMAS II, comunica a todas las partes implicadas y entidades que lo soliciten, la implantación de los **SGA ISO 14001** y **EMAS II**, sus actuaciones y resultados ambientales, así como, los esfuerzos que se llevan a cabo para reducir al máximo su impacto ambiental.

Estos sistemas incluyen el conjunto de responsabilidades, procedimientos y recursos que se establecen para garantizar la máxima protección del medio ambiente ahora y en adelante.

Ambos sistemas de gestión están integrados (*en todos los niveles del hotel*) con dos sistemas de gestión de la calidad; por una parte la **Q "Calidad Turística"** (*Instituto para la Calidad Turística Española*) norma **UNE 182001:2005**, acreditación otorgada por la entidad certificadora TÜV Internacional (*Grupo TÜV Rheinland*) en diciembre de 1999, y por otra parte la **ISO 9001:2000** certificado en diciembre de 2000 por CALITAX. El primer y el segundo sistema han sido renovados de forma satisfactoria cada 2 y 3 años respectivamente.

2.-

CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

2.1.-

SISTEMAS DE GESTIÓN

Asegurar la implantación y mejora de forma continua de los sistemas de gestión de calidad y medio ambiente en el Hotel Majestic es posible mediante la sensibilización, concienciación, formación y comunicación a todos sus empleados y colaboradores, garantizando de este modo, la satisfacción de los clientes.

Trabajando en equipo todos los integrantes de las diferentes áreas y potenciando la comunicación, se logra el aumento de la motivación y mejora constante. El Hotel Majestic dispone del Comité de Calidad y Medio Ambiente, compuesto por el Director General, Director de Calidad y Medio Ambiente, Coordinador de Calidad y Medio Ambiente, Directores de Área y Jefes de Departamentos.

El hotel logró el galardón 5* Diamond Award en 2003, 2004 y 2005 de la American Academy of Hospitality Sciences, premio que reciben los mejores hoteles de lujo del mundo, que son evaluados por su hospitalidad y servicio.

HOTEL MAJESTIC
Sr. José Vidal Ros
<i>Director Calidad y Medio Ambiente</i>
e-mail: vidal@hotelmajestic.es
Srta. Karina Gómez
<i>Coordinadora Calidad y Medio Ambiente</i>
e-mail: karina@hotelmajestic.es
e-mail: c&ma@hotelmajestic.es
Tel. 93/ 488.17.17
Fax. 93/ 488.19.38

ECOGESA XXI (Consultora Externa)
Av. Josep Tarradellas, 8-10 6ª 2ª
08029 – Barcelona
Tel. 93/ 363.03.35
Fax. 93/ 419.76.55
e-mail: ecogesa@ecogesa.net

El Hotel Majestic dispone del servicio subcontratado de Ecogesa XXI para la actualización de la normativa y legislación aplicable a los aspectos ambientales de las actividades, productos y servicios del hotel.

3.-

PRESENTACIÓN GRUPO MAJESTIC

Hotel Majestic 5* www.hotelmajestic.es Barcelona	Hotel situado en el prestigioso Passeig de Gràcia, en pleno corazón de la Barcelona Modernista. El Majestic ofrece al cliente el mejor servicio, combinando el encanto de la tradición con la comodidad de un hotel moderno.
Hotel Inglaterra 3* www.hotel-inglaterra.com Barcelona	Hotel situado en pleno centro de Barcelona, donde el comercio, el turismo y los negocios conviven intensamente. En el área conocida como el "Triángulo de Oro", al lado de las famosas Ramblas, del Liceu y la Boquería, y a un paso del Museo de Arte Contemporáneo y de la Ruta Modernista. Ahí está el Inglaterra. Un lugar privilegiado para vivir lo mejor que ofrece esta gran ciudad. Hotel completamente renovado y con el aval de más de 85 años de experiencia del Majestic Hotel Group. Dispone de 60 confortables habitaciones diseñadas y equipadas para satisfacer a los clientes más exigentes. Tranquilas y acogedoras, las habitaciones han sido decoradas cuidando hasta el último detalle: aire acondicionado, antena parabólica, mini-bar, TV, y por supuesto, un servicio de habitaciones a disposición del cliente para hacer que su estancia en el hotel sea un verdadero placer.
Hotel Montalembert 4* www.hotelmontalembert.com París - Francia	En la "Rive gauche" en el corazón del barrio parisino de Saint Germain des Prés se encuentra el Hotel Montalembert, un hotel de estilo neoclásico, completamente renovado, pero manteniendo su larga tradición de punto de encuentro del mundo intelectual y de la moda Parisina. El Hotel Montalembert cuenta con 56 confortables habitaciones equipadas con todas las comodidades, tanto a nivel tecnológico como de ocio.

4.-

PRESENTACIÓN HOTEL MAJESTIC

Su ya larga historia ha convertido al Majestic en todo un símbolo de la mejor tradición hostelera barcelonesa. Un hotel con solera y encanto que, a su vez y gracias a la profunda renovación llevada a cabo durante los últimos años, es también uno de los establecimientos más modernos de su categoría en el centro de la ciudad, ofreciendo las últimas comodidades al viajero.

4.1.-

HISTORIA Y ARTE

4.1.1.- HISTORIA

El Hotel Majestic abrió sus puertas a principios del siglo XX en la C/ Fontanella nº 2, esquina Puerta del Ángel, su nombre inicial era Hotel Inglaterra. En 1918 se trasladó el hotel a una mansión ubicada en el nº 70 - 72 del Passeig de Gràcia y pasó a denominarse Majestic Hotel Inglaterra.

Muy pronto el nuevo establecimiento, con un total de 100 habitaciones, se convirtió en uno de los hoteles más prestigiosos de la ciudad. En 1940 el Majestic Hotel Inglaterra pasa a llamarse simplemente Hotel Majestic, pero no será

hasta la década de los 70 cuando sufra una verdadera modificación: el Hotel se une al edificio contiguo y a otro de nueva construcción pasando a tener 340 habitaciones. En 1994 la familia Soldevila Casals (*propiedad que en su tercera generación, permanece al frente del hotel*) emprende la penúltima gran reforma llevada a cabo en el Majestic, culminada en 1999. El resultado fue un hotel actual y moderno que, sin embargo, conservaba el espíritu que le había distinguido durante sus más de 80 años de historia.

Desde sus orígenes, el Majestic supo hacerse un hueco entre los más prestigiosos establecimientos hoteleros de la ciudad. Numerosas personalidades políticas, culturales y artísticas del siglo XX se han hospedado en el hotel. Así, en la primera etapa del establecimiento, se dieron cita en sus habitaciones la reina M^a Cristina, los poetas Antonio Machado y León Felipe, el pintor Joan Miró, los cantantes Charles Trenes y Josephine Baker, la soprano Renata Tebadi, el poeta y dramaturgo Federico García Lorca...

4.1.2.- ARTE

El Hotel Majestic es conocido en círculos artísticos como "El Hotel del Arte" desde que, en los años 1996 y 1997, albergó con rotundo éxito la prestigiosa muestra "New Art". Pero el interés de la propiedad por el mundo del arte se remonta a muchos años atrás. Fruto de ese interés es la colección que se halla expuesta por todo el hotel. En ella están representados artistas significativos de las vanguardias históricas como Tàpies, Saura, Chillida, Guinovart, Cobo, Ráfols Casamada ó Gerardo Rueda, pasando por nombres de relevancia de la década de los ochenta como Llimós, Lluís Lleó, Miguel Ángel Campano, García Sevilla y Plensa.

El arte contemporáneo se completa con un amplio conjunto de obras de artistas de los noventa respaldados por las galerías nacionales e internacionales de mayor prestigio. Además, destacan las importantes colecciones de grabados de Anish Kapoor, Richard Long y Richard Deacon, un ejemplo más de las innumerables obras de diferentes corrientes y estilos que, a cada paso, merecen ser descubiertas por el visitante en todos los rincones del hotel.

4.2.-

PRODUCTOS Y SERVICIOS

El Hotel Majestic desde su situación privilegiada, permite al cliente estar en el centro del eje empresarial, lúdico y cultural de Barcelona (*galerías de arte, edificios modernistas, centros comerciales, cines, restaurantes y un sinfín de actividades de lo más variadas*). Símbolo de la mejor tradición hotelera barcelonesa y, a la vez, uno de los hoteles más modernos del centro de la ciudad con la categoría de cinco estrellas.

Los datos referentes al hotel son los siguientes:

Nombre de la empresa: INMA,S.L.	Nombre comercial: HOTEL MAJESTIC
Dirección: Passeig de Gràcia, 70	Dirección: Passeig de de Gràcia, 68
Municipio: Barcelona	Municipio: Barcelona
Comarca: Barcelonés	Comarca: Barcelonés
Código Postal: 08008	Código Postal: 08007
Teléfono: 93/ 488.17.17	Teléfono: 93/ 488.17.17
Fax: 93/ 488.18.80	Fax: 93/ 488.18.80
CIF: B - 31-005739	web: www.hotelmajestic.es
	web: www.majestichotelgroup.com
	e-mail hotel: recepcion@hotelmajestic.es
	e-mail reservas: reservas@hotelmajestic.es
	CNAE: 55.11

El Hotel Majestic ofrece a sus clientes los servicios de alojamiento, restauración y servicios complementarios (*banquetes, convenciones y fitness*).

En cuanto al alojamiento, el hotel ha sido reformado en su totalidad, finalizándose las obras en noviembre de 2005, ofreciendo el encanto de su tradición. La calidad en cuanto a materiales empleados así como la decoración llevada a cabo cuidadosamente, hacen del hotel uno de los más importantes de la ciudad.

4.2.1.- Habitaciones: Actualmente dispone de 303 habitaciones, de las que 30, 8 son Suites y 22 Junior Suites y 4 habitaciones acondicionadas para minusválidos. De estas habitaciones, 7 dobles y 4 Junior Suites permiten comunicarse con otra habitación doble. Asimismo, se dispone de 6 plantas de habitaciones para no fumadores.

Las habitaciones ofrecen a los clientes un estilo clásico y confortable, sin olvidar ningún detalle para satisfacer

las necesidades de los viajeros más exigentes. Numerosas personalidades como Jean-Paul Belmondo, Milos Forman, Vargas Llosa o incluso Dalai Lama han escogido la calidez de las habitaciones del Majestic para asegurar su comodidad y tranquilidad.

Las 30 suites con vistas al Passeig de Gràcia, invitan a descubrir un mundo de diseño, lujo, confort, arte y servicio exclusivo.

Destaca con luz propia el nuevo "Apartamento-Suite" de 300 m² y las mejores vistas de la ciudad. Está dividido en el apartamento "Paseo de Gracia" y la suite "Sagrada Familia". Las dos partes tienen acceso a sus respectivas terrazas privadas (160 m²) desde las que se puede apreciar los iconos de la ciudad que les dan nombre. Algunas de las comodidades exclusivas de este espacio de ensueño, ubicado en la novena planta e inaugurado en enero de 2004 son 2 hidromasajes interiores y un jacuzzi exterior de 4 m², 6 TV de plasma, equipos de música y teléfonos Bang & Olufsen, conexión a internet de alta velocidad gratuita en la habitación, mayordomo personalizado 24 horas, además de disponer entre otras características, check in privado, tratamiento V.I.P., acceso exclusivo y restringido al apartamento-suite desde el ascensor, open bar, champagne, canapés diarios y coche de cortesía gratis durante toda la estancia (*Smart Roadster Cabriolet*).

(Ver Galería de Fotos).

4.2.2.- Restaurante Condal: Ofrece una amplísima oferta gastronómica durante el día repartido en:

- **Desayuno Buffet:** Donde se puede disfrutar de un completo surtido de productos frescos, con sugerencias para todos los gustos: muesli y cereales, fruta cortada, zumos recién exprimidos, embutidos, ahumados, bollería selecta, huevos, especialidades del chef y más...
- **Almuerzo Buffet:** Una opción desenfadada y ágil para degustar la más completa dieta mediterránea. El extenso buffet de ensaladas, quesos, embutidos, pastas, arroces, carnes, pescados y postre varía cada día e incluye el agua, vino y café. Ideal para almuerzos de pequeños y medianos grupos.
- **Brunch Dominical:** Un auténtico brunch donde poder disfrutar cada domingo de la más variada oferta gastronómica presentada en un extenso buffet de ensaladas, ahumados, embutidos, quesos, delicatessen, carnes, pescados, pastas y estaciones de platillos preparados "à la minute" por nuestros chefs. Todo está amenizado por la guitarra de Matias Kamelman.
- **Noches de Tapas:** El chef Jordi Conesa, invita a descubrir las mejores tapas de Paseo de Gracia. Una forma ideal de cenar en compañía, con pequeñas porciones para compartir, ligeras ensaladas, pescados y carnes del día y sabrosos arroces hechos al horno en un ambiente cordial y relajado.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.3.- Bar del Majestic: Punto de encuentro del centro de Barcelona al que acuden todo tipo de personalidades del mundo de la cultura, del espectáculo y de la política. El Bar del Majestic ofrece un entorno acogedor y tranquilo en el que se puede disfrutar de un cóctel, una copa de champagne con caviar ó una ligera ensalada, todo esto servido por un excepcional equipo de profesionales. También es el sitio ideal para empezar el día con un desayuno continental, ligero ó energético y por supuesto, con nuestro famoso servicio de Té "Ahmad", servido con mini sándwiches, repostería y cava. Todos los días excepto el domingo, se puede disfrutar de la melodía del pianista Joan Grau. De lunes a viernes servicio de limpiabotas por la tarde, al servicio de los clientes del Hotel Majestic desde hace 22.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.4.- Bar de la Piscina: Uno de los espacios más espectaculares de Barcelona por sus vistas y por su decoración especialmente realizada por Philip Stark y Philip Stanton. Situado en la décima planta, en la terraza panorámica del hotel podrá degustar cualquier bebida, sándwiches o simplemente tomar un café mientras admira todo el esplendor del perfil de Barcelona. El espacio del Bar de la Piscina y la terraza panorámica se pueden privatizar para exclusivos cócteles de hasta 70 personas.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.5.- Cuidado y Relax:

- **Piscina y Solarium:** Se puede disfrutar de un reconfortante baño en la piscina descubierta (25 m²) después de una larga jornada de trabajo ó tras un ajetreado día de compras y paseos por la ciudad. La piscina está presidida por un mural colorista de Philip Stanton que ayuda a embellecer más si cabe las increíbles vistas de Barcelona. Se dispone de un espacio-solarium de madera natural para secarse al sol, broncearse, relajarse, tomar un tentempié ó un refresco.
- **Fitness:** Gimnasio exclusivo y gratuito para los clientes del hotel, con luz natural y vistas. Está completamente equipado con mancuernas, máquinas de musculación y cardiovasculares, televisión, música,... Siempre hay un entrenador personal al servicio del cliente. Junto al gimnasio el cliente se puede recuperar de su sesión deportiva con una bebida energética, un sándwich o un zumo de frutas en el snack bar o en la terraza-solarium.
- **Sauna y Baño de Vapor:** En la zona de fitness se dispone de una sauna y un baño de vapor de uso

7/48

exclusivo, para completar una buena sesión de cuidado personal.

- **Servicio de Masajes:** Se pueden disponer de tratamientos específicos con profesionales que pueden dejar al cliente como nuevo, tales como masaje terapéutico desfático y masaje circulatorio/ drenaje linfático.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.6.- Restaurante Drolma: Alta cocina. Restaurante de lujo galardonado desde 2002 con una estrella de la prestigiosa Guía Michelin, se ha convertido en un cotizadísimo espacio gastronómico de Barcelona. Exquisitamente decorado, en él todo está pensado para deleitar a los más exquisitos paladares con una carta que cambia según la temporada. Su chef, Fermí Puig ha sabido crear todo un mundo de sabores y sensaciones culinarias.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.7.- Salas de Convenciones y Banquetes: El Hotel Majestic dispone de una amplia gama de salones, concebidos para realizar convenciones, banquetes, cóctels y comidas de trabajo. Los salones están perfectamente equipados y son adaptables a las necesidades de cualquier tipo de acontecimiento, con una capacidad máxima de 500 personas. Desde un banquete de boda a una convención de empresa. En la planta baja se dispone del Salón Mediterráneo, con más de 600 m² convertibles en 6 salones que van desde los 74 m² a los 101 m², sus nombres corresponden a los mares del Mediterráneo (*Salas: Alborán, Tirreno, Egeo, Mármara, Adriático y Liguria*). Asimismo, en la primera planta se dispone de 3 salones con vistas al Passeig de Gràcia (*Salas: Montjuic, Passeig de Gràcia, Tibidabo*). En éstos figuran obras de los artistas Agustí Roqué, Dominica Sánchez y José M^o Sicilia.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.8.- Business Center: Espacio acogedor y funcional dedicado a la atención al cliente de convenciones y banquetes, servicio de fotocopias y fax, conexión a internet de alta velocidad, creación, impresión y escaneado de documentos e imágenes.

(Ver Galería de Fotos).

4.2.9.- Servicios Complementarios: Teléfono público, cajas de seguridad en Recepción y en la habitación, cambio de moneda, canguro, check out Express, coche de cortesía, conexión a internet (*1- Conexión de 4 Mbps (LAN) en las habitaciones, 2- Conexión Wireless de 4 Mbps (WLAN) en todo el hotel*), conserjería, cuna, desayuno Express, despertador, máquina de tabaco, mensajes, minibar, objetos perdidos, parking de acogida, parking privado y vigilado con servicio de aparcacoches, parte meteorológico, prensa, prensa satellite newspaper, productos de acogida, productos merchandising, radio, servicio de azafatas, servicio de habitaciones 24 horas, servicio lavandería, tintorería y planchado, servicio diario de apertura de cama, servicios multimedia y material de telecomunicaciones, servicio médico, tarjetas de crédito, televisión interactiva y películas a la carta, traducción simultánea, variedad de almohadas, vehículos de alquiler, Vip check in, etc.

El régimen de funcionamiento del Hotel Majestic es el siguiente:

Período de apertura:	Todo el año.
Días / año:	365
Días / semana:	7
Horas / día:	24
Horas / año:	8.760

El número de empleados es de aproximadamente 260, de los cuales 220 tienen contrato indefinido.

5.-

POLÍTICA AMBIENTAL

La Política Ambiental es el punto de partida de la implantación del sistema de gestión ambiental, en ella constan los principios ambientales que debe cumplir el equipo humano y profesional del hotel, incentivando a colaboradores externos y clientes para su consecución, con el objetivo común de preservar el medio ambiente.

El Director General es responsable de revisar anualmente la Política Ambiental, con la colaboración de los componentes del Comité de Calidad y Medio Ambiente en la reunión anual de Revisión del Sistema de Calidad y Medio Ambiente.

POLÍTICA AMBIENTAL

El Hotel Majestic, organización dedicada a la hostelería de lujo, es consciente de la necesidad de que sus actividades, productos y servicios se realicen con el adecuado respeto por el medio ambiente, y que "todo ser humano tiene derecho a vivir en un medio ambiente, adecuado, para garantizar su salud y bienestar", se compromete al cumplimiento de los principios ambientales:

- Mantener una conducta de permanente adecuación al cumplimiento de la legislación y normativa ambiental vigente.
- Implantar medidas de actuación, control y corrección/prevención, para disminuir el impacto ambiental, minimizando el consumo de recursos, fomentar la eficiencia y ahorro energéticos en sus instalaciones.
- Integrar el Plan de Gestión de Residuos generados para potenciar su reducción.
- Fomentar la sensibilización, concienciación, formación y comunicación ambiental a todos los empleados del Hotel Majestic y colaboradores, consiguiendo la implicación y trabajo en equipo, colaborando conforme a los principios de esta Política Ambiental y a las directrices del Sistema de Gestión Ambiental.
- Garantizar la mejora continua de su gestión ambiental, y realizar auditorías internas y externas del sistema para verificar que éste funciona correctamente, contribuyendo a la conservación del entorno.
- Mantener informados a sus clientes, incentivando su cooperación, creando un especial vínculo por preservar el medio ambiente.

La responsabilidad de la consecución de la Política Ambiental es compartida, sus principios son revisados periódicamente, de forma que, le permita avanzar en una línea de mejora continua, prestando una especial atención a las personas.

Barcelona, diciembre de 2005.



JEAN-LOUIS DULAU
Director General

6.-

IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES

6.1.-

ASPECTOS AMBIENTALES DIRECTOS

El Hotel Majestic identifica y valora los aspectos ambientales directos que se derivan de sus actividades, productos y servicios y se compromete a revisar esta identificación de forma periódica. Para evaluarse se tomaron cuatro parámetros, que tienen valores que van del 1 al 10 (*la magnitud y severidad del efecto es baja cuando la puntuación es 1, en cambio es alta cuando la puntuación es 5; con respecto a la legislación el valor 1 indica la inexistencia de normativa incumplida, por el contrario la puntuación 10 indica que existe una normativa que cumplir; la corrección se pondera como inexistente con puntuación 5, y elevada con 1*):

- **(M) MAGNITUD:** Refleja la medida de la frecuencia y la cantidad en que se da el aspecto.
- **(S) SEVERIDAD:** Medida de la repercusión o peligrosidad.
- **(L) LEGISLACIÓN:** Indica si existe legislación aplicable según el aspecto ambiental.
- **(C) CORRECCIÓN:** Indica si se efectúan medidas correctivas para paliar la repercusión del aspecto ambiental.

La valoración a través de estos parámetros proporciona la definición de que aspectos ambientales directos **son*** ó no **significativos** e implican, por tanto, un control y seguimiento:

DEPARTAMENTO / ACTIVIDAD	ASPECTO AMBIENTAL
COCINA	Consumo de agua Consumo de combustibles fósiles Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos* Ruido
HABITACIONES – PASILLOS	Consumo de combustibles fósiles Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Ruido
LIMPIEZA (<i>habitaciones, pasillos, recepción, hall, oficinas, sanitarios, servicios técnicos</i>)	Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de residuos* Ruido
RECEPCIÓN-HALL-OFICINAS	Consumo de combustibles fósiles Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Ruido
RESTAURACIÓN	Consumo de agua Consumo de combustibles fósiles Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos* Ruido
SANITARIOS	Consumo de agua* Consumo de combustibles fósiles Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de residuos Generación de emisiones atmosféricas
SERVICIOS TÉCNICOS	Consumo de combustibles fósiles Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Ruido
SITUACIONES ANORMALES (<i>Averías</i>)	Generación de residuos Sustitución de equipos
SITUACIONES ANORMALES (<i>Obras</i>)	Generación de residuos Ruido
SITUACIONES DE EMERGENCIA (<i>Fugas de Sustancias Peligrosas</i>)	Generación de aguas residuales Generación de emisiones atmosféricas

DEPARTAMENTO / ACTIVIDAD	ASPECTO AMBIENTAL
SITUACIONES DE EMERGENCIA (<i>Incendios</i>)	Generación de aguas residuales* Generación de emisiones atmosféricas* Generación de residuos*
SITUACIONES DE EMERGENCIA (<i>Inundación</i>)	Generación de aguas residuales

El ruido que se emite en el hotel se debe a dos motivos: el que se genera durante la operativa de trabajo (*Cocina, Limpieza, Recepción-Oficinas, Restauración, Servicios Técnicos*) y el que genera el cliente (*Habitaciones-Pasillos, Hall, Restauración*).

6.2.-

ASPECTOS AMBIENTALES INDIRECTOS

Asimismo, como consecuencia de las actividades, productos y servicios del hotel, se pueden producir impactos ambientales significativos sobre los que no se tiene pleno control de gestión. No obstante mediante el análisis de los aspectos ambientales indirectos detallados a continuación, una cooperación directa con colaboradores externos y la implantación de las acciones convenientes, debe permitirse su reducción.

* Aspecto ambiental indirecto significativo.

PRODUCTO / SERVICIO	PRODUCTO / SERVICIO	ASPECTO AMBIENTAL
Ascensores		Consumo de energía eléctrica Ruido Sustitución de equipos
Bocas y grupo de presión contra incendios		Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Generación de aguas residuales Generación de residuos Ruido Sustitución de equipos
Contrata de seguros		SERVICIO EXTERNALIZADO
Desinfección y desratización		Consumo de materias primas Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos
Detectores de incendios		Generación de residuos Sustitución de equipos
Extintores		Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Sustitución de equipos
Filtros de la campana de extracción de cocina		Consumo de agua Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de residuos
Instalación de baja tensión		Consumo de energía eléctrica Generación de residuos Sustitución de equipos
Mantenimiento de pararrayos		Generación de residuos Sustitución de equipos
Revisión		
	Agua caliente y calefacción	Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Generación de aguas residuales Generación de emisiones atmosféricas* Ruido Sustitución de equipos
	Compresor de aire acondicionado	Consumo de energía eléctrica Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Ruido Sustitución de equipos

	Estación transformadora de alta tensión	Consumo de energía eléctrica Sustitución de equipos
Servicio	Animación	Consumo de energía Generación de ruido
	Audiovisuales	Consumo de energía eléctrica Sustitución de equipos
	Correos	Generación de residuos
	Fisioterapeutas	Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales
	Informática	Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de residuos Sustitución de equipos
	Lavandería (<i>ropa de cama, baño y restauración</i>)	Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos* Ruido Sustitución de equipos
	Limpieza	Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Ruido Sustitución de equipos
	Mensajería	Generación de residuos
	Paquetería	Generación de residuos
	Tintorería	SERVICIO EXTERNALIZADO Generación de residuos*
	Transfers	SERVICIO EXTERNALIZADO
	Publicitarios y Promoción	Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de residuos* Sustitución de equipos
Telefonía fija		Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de residuos Sustitución de equipos
Tratamiento de agua de las torres de refrigeración		Consumo de agua Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Generación de aguas residuales* Generación de emisiones atmosféricas Generación de residuos Ruido Sustitución de equipos
UPS dos unidades		Consumo de energía eléctrica Consumo de materias primas Sustitución de equipos

Actualmente se efectúa el control de la gestión de los colaboradores externos, con el objetivo de minimizar el impacto ambiental que pueden generar las actividades, productos y servicios del hotel, así como, incrementar la calidad de servicio al cliente, procediendo cuando se considera apropiado del siguiente modo:

- Solicitar que dispongan de sistemas gestión certificados/verificados.
- Establecer un control concertado de criterios de calidad y medio ambiente.
- Auditar el proceso de trabajo que afecte al producto/servicio suministrado.

Y con obligatoriedad:

- Homologar proveedores previo a acuerdo de colaboración.
- Apertura de "Parte de Incidencias de Proveedor".
- Emisión del "Cuestionario para la Evaluación de Proveedor".

7.-

CONSUMO DE RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS

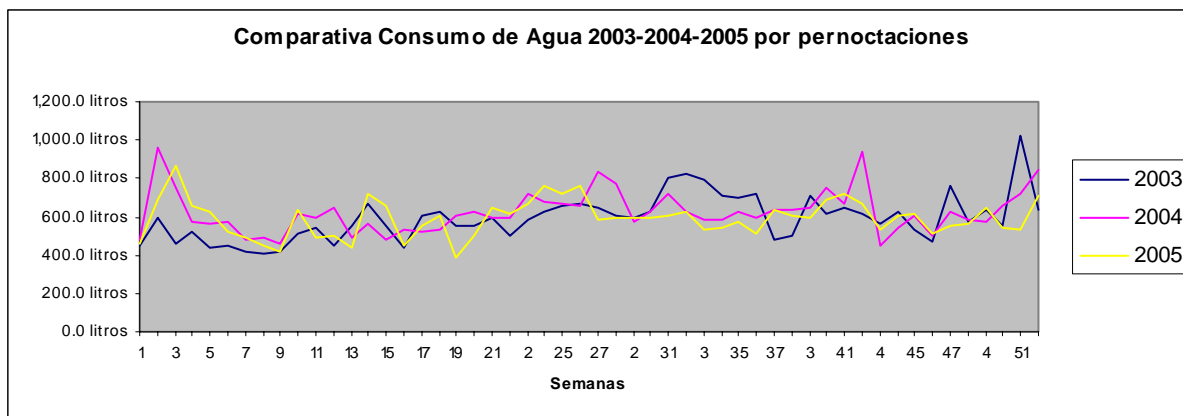
7.1.-

CONSUMO DE RECURSOS - GESTIÓN DEL AGUA

Un aspecto que se evalúa como significativo es el consumo de agua y la consecuente generación de aguas residuales.

2003	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2004	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2005	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	Porcentaje 2003-2005	Porcentaje 2004-2005
06/01/03	26.9 Kw/h		05/01/04	27.8 Kw/h		03/01/05	23.5 Kw/h		12.6%	15.3%
13/01/03	43.9 Kw/h		12/01/04	65.7 Kw/h		10/01/05	36.8 Kw/h		16.1%	43.9%
20/01/03	30.7 Kw/h		19/01/04	53.1 Kw/h		17/01/05	57.4 Kw/h		-87.3%	-8.1%
27/01/03	36.1 Kw/h		26/01/04	36.0 Kw/h		24/01/05	38.8 Kw/h		-7.5%	-7.9%
03/02/03	30.4 Kw/h	302,000.0 Kw/h	02/02/04	36.9 Kw/h	304,900.0 Kw/h	31/01/05	34.2 Kw/h	307,300.0 Kw/h	-12.6%	7.4%
10/02/03	29.9 Kw/h		09/02/04	35.7 Kw/h		07/02/05	29.2 Kw/h		2.2%	18.0%
17/02/03	25.4 Kw/h		16/02/04	29.6 Kw/h		14/02/05	26.0 Kw/h		-2.5%	12.2%
24/02/03	26.1 Kw/h		23/02/04	29.3 Kw/h		21/02/05	22.5 Kw/h		13.7%	23.0%
03/03/03	26.6 Kw/h	273,700.0 Kw/h	01/03/04	28.2 Kw/h	289,100.0 Kw/h	28/02/05	24.5 Kw/h	294,900.0 Kw/h	8.1%	13.4%
10/03/03	32.7 Kw/h		08/03/04	38.1 Kw/h		07/03/05	32.7 Kw/h		0.0%	14.2%
17/03/03	37.3 Kw/h		15/03/04	36.9 Kw/h		14/03/05	30.5 Kw/h		18.2%	17.3%
24/03/03	30.0 Kw/h		22/03/04	39.8 Kw/h		21/03/05	24.4 Kw/h		18.7%	38.8%
31/03/03	36.1 Kw/h		29/03/04	26.9 Kw/h		28/03/05	22.4 Kw/h		37.8%	16.6%
07/04/03	47.7 Kw/h		05/04/04	33.0 Kw/h		04/04/05	35.4 Kw/h		25.7%	-7.4%
14/04/03	35.1 Kw/h		12/04/04	26.9 Kw/h		11/04/05	33.2 Kw/h		5.5%	-23.3%
21/04/03	24.3 Kw/h		19/04/04	29.9 Kw/h		18/04/05	23.7 Kw/h		2.6%	20.7%
28/04/03	36.6 Kw/h	300,800.0 Kw/h	26/04/04	28.6 Kw/h	312,800.0 Kw/h	25/04/05	27.3 Kw/h	340,000.0 Kw/h	25.5%	4.8%
05/05/03	40.2 Kw/h		03/05/04	29.6 Kw/h		02/05/05	31.1 Kw/h		22.6%	-4.9%
12/05/03	34.9 Kw/h		10/05/04	35.2 Kw/h		09/05/05	21.3 Kw/h		38.9%	39.5%
19/05/03	32.5 Kw/h		17/05/04	34.9 Kw/h		16/05/05	31.7 Kw/h		2.6%	9.2%
26/05/03	38.2 Kw/h		24/05/04	30.1 Kw/h		23/05/05	29.6 Kw/h		22.5%	1.7%
02/06/03	31.3 Kw/h	360,000.0 Kw/h	31/05/04	32.5 Kw/h	351,600.0 Kw/h	30/05/05	30.3 Kw/h	382,600.0 Kw/h	3.2%	6.8%
09/06/03	36.8 Kw/h		07/06/04	36.2 Kw/h		06/06/05	34.8 Kw/h		5.4%	3.8%
16/06/03	40.0 Kw/h		14/06/04	37.0 Kw/h		13/06/05	35.6 Kw/h		11.0%	3.7%
23/06/03	42.7 Kw/h		21/06/04	37.9 Kw/h		20/06/05	47.3 Kw/h		-10.8%	-24.9%
30/06/03	43.3 Kw/h	409,300.0 Kw/h	28/06/04	36.5 Kw/h	398,000.0 Kw/h	27/06/05	43.4 Kw/h	433,000.0 Kw/h	-0.2%	-19.1%
07/07/03	37.7 Kw/h		05/07/04	44.7 Kw/h		04/07/05	32.9 Kw/h		12.7%	26.4%
14/07/03	35.7 Kw/h		12/07/04	40.3 Kw/h		11/07/05	30.8 Kw/h		13.6%	23.4%
21/07/03	36.6 Kw/h		19/07/04	26.5 Kw/h		18/07/05	31.4 Kw/h		14.2%	-18.3%

2003	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2004	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2005	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	Porcentaje 2003-2005	Porcentaje 2004-2005
28/07/03	37.5 Kw/h	429,800.0 Kw/h	26/07/04	30.6 Kw/h	434,300.0 Kw/h	25/07/05	33.0 Kw/h	463,800.0 Kw/h	11.9%	-8.1%
04/08/03	47.1 Kw/h		02/08/04	34.7 Kw/h		01/08/05	31.6 Kw/h		32.9%	9.0%
11/08/03	53.1 Kw/h		09/08/04	33.0 Kw/h		08/08/05	31.6 Kw/h		40.5%	4.3%
18/08/03	51.9 Kw/h		16/08/04	28.7 Kw/h		15/08/05	27.8 Kw/h		46.4%	3.0%
25/08/03	45.5 Kw/h		23/08/04	28.2 Kw/h		22/08/05	28.7 Kw/h		37.0%	-1.6%
01/09/03	42.9 Kw/h	403,000.0 Kw/h	30/08/04	29.8 Kw/h	445,300.0 Kw/h	29/08/05	30.8 Kw/h	463,700.0 Kw/h	28.4%	-3.4%
08/09/03	45.3 Kw/h		06/09/04	33.1 Kw/h		05/09/05	28.2 Kw/h		37.7%	14.8%
15/09/03	37.4 Kw/h		13/09/04	34.4 Kw/h		12/09/05	36.3 Kw/h		3.1%	-5.5%
22/09/03	34.7 Kw/h		20/09/04	36.0 Kw/h		19/09/05	35.3 Kw/h		-1.7%	2.1%
29/09/03	39.3 Kw/h	367,100.0 Kw/h	27/09/04	33.1 Kw/h	433,700.0 Kw/h	26/09/05	29.5 Kw/h	417,500.0 Kw/h	24.9%	11.1%
06/10/03	34.9 Kw/h		04/10/04	41.2 Kw/h		03/10/05	39.0 Kw/h		-11.9%	5.3%
13/10/03	35.0 Kw/h		11/10/04	35.9 Kw/h		10/10/05	40.9 Kw/h		-16.6%	-13.8%
20/10/03	34.0 Kw/h		18/10/04	38.4 Kw/h		17/10/05	38.1 Kw/h		-12.0%	0.8%
27/10/03	29.9 Kw/h	349,900.0 Kw/h	25/10/04	34.1 Kw/h	414,100.0 Kw/h	24/10/05	33.7 Kw/h	433,400.0 Kw/h	-12.9%	1.1%
03/11/03	33.7 Kw/h		01/11/04	28.3 Kw/h		31/10/05	26.3 Kw/h		22.0%	7.2%
10/11/03	32.1 Kw/h		08/11/04	32.9 Kw/h		07/11/05	36.8 Kw/h		-14.7%	-11.9%
17/11/03	27.8 Kw/h		15/11/04	25.5 Kw/h		14/11/05	26.9 Kw/h		3.4%	-5.2%
24/11/03	46.8 Kw/h		22/11/04	35.9 Kw/h		21/11/05	28.7 Kw/h		38.6%	20.0%
01/12/03	33.6 Kw/h	307,800.0 Kw/h	29/11/04	32.6 Kw/h	309,400.0 Kw/h	28/11/05	32.8 Kw/h	355,400.0 Kw/h	2.3%	-0.7%
08/12/03	40.7 Kw/h		06/12/04	32.3 Kw/h		05/12/05	41.6 Kw/h		-2.3%	-28.9%
15/12/03	35.9 Kw/h		13/12/04	35.9 Kw/h		12/12/05	37.4 Kw/h		-4.2%	-4.0%
22/12/03	60.0 Kw/h		20/12/04	40.3 Kw/h		19/12/05	36.4 Kw/h		39.4%	9.7%
29/12/03	41.0 Kw/h	294,700.0 Kw/h	27/12/04	47.0 Kw/h	318,300.0 Kw/h	26/12/05	48.3 Kw/h	341,800.0 Kw/h	-17.9%	-2.7%



Se aprecia una disminución en el comparativo 2005-2003 pero un aumento de consumo en el comparativo 2005-2004. Para paliar este aumento y disminuir el consumo, se ha procedido a la implementación de 5 objetivos ambientales (Ver Programa Ambiental – página 27).

7.1.1.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de agua

Reducción del caudal en todos los lavamanos y bidés de habitaciones.
Instalación de grifos automáticos en cocinas.
Instalación de descargas de doble pulsación en los w.c. de los baños de zonas nobles.
Regulación de las boyas de nivel de los w.c. de habitaciones al mínimo recomendable.
Sustitución del tren de lavado de la Cocina Central por un equipo energéticamente eficiente.
Sustitución de los contadores de la compañía suministradora de agua, para verificar que los anteriores funcionaran correctamente.

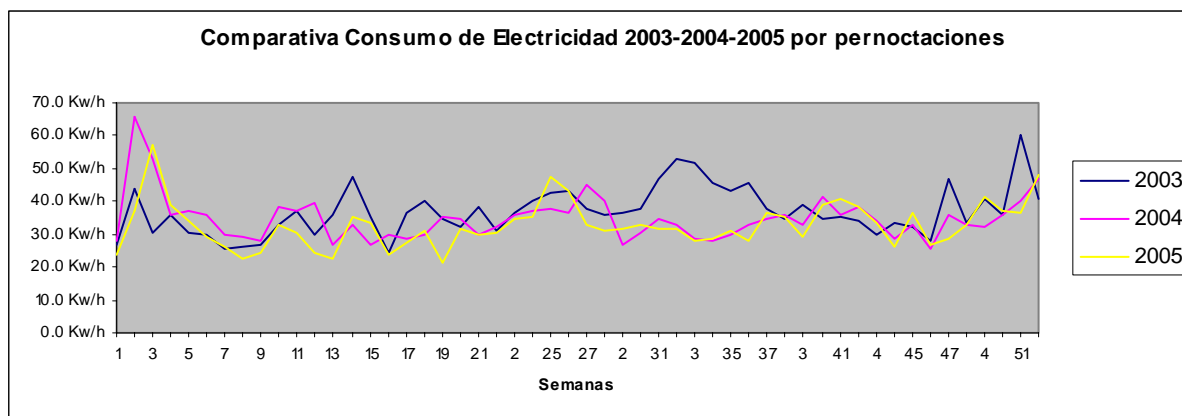
7.2.- CONSUMO DE RECURSOS - GESTIÓN DE LA ENERGÍA (ELECTRICIDAD Y GAS)

Las fuentes de energía utilizadas por el hotel para el alumbrado, calefacción / refrigeración y cocina son la energía eléctrica y el gas natural. La utilización de gasoil para el grupo electrógeno es de poca relevancia dadas las pequeñas cantidades que se consumen.

Se dispone de un sofisticado programa informático para controlar las temperaturas en los salones de convenciones y así regular la calefacción y el aire acondicionado, además se dispone en estas áreas de luces de intensidad y consumo regulables.

2003	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2004	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2005	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	Porcentaje 2003-2005	Porcentaje 2004-2005
06/01/03	26.9 Kw/h		05/01/04	27.8 Kw/h		03/01/05	23.5 Kw/h		12.6%	15.3%
13/01/03	43.9 Kw/h		12/01/04	65.7 Kw/h		10/01/05	36.8 Kw/h		16.1%	43.9%
20/01/03	30.7 Kw/h		19/01/04	53.1 Kw/h		17/01/05	57.4 Kw/h		-87.3%	-8.1%
27/01/03	36.1 Kw/h		26/01/04	36.0 Kw/h		24/01/05	38.8 Kw/h		-7.5%	-7.9%
03/02/03	30.4 Kw/h	302,000.0 Kw/h	02/02/04	36.9 Kw/h	304,900.0 Kw/h	31/01/05	34.2 Kw/h	307,300.0 Kw/h	-12.6%	7.4%
10/02/03	29.9 Kw/h		09/02/04	35.7 Kw/h		07/02/05	29.2 Kw/h		2.2%	18.0%
17/02/03	25.4 Kw/h		16/02/04	29.6 Kw/h		14/02/05	26.0 Kw/h		-2.5%	12.2%
24/02/03	26.1 Kw/h		23/02/04	29.3 Kw/h		21/02/05	22.5 Kw/h		13.7%	23.0%
03/03/03	26.6 Kw/h	273,700.0 Kw/h	01/03/04	28.2 Kw/h	289,100.0 Kw/h	28/02/05	24.5 Kw/h	294,900.0 Kw/h	8.1%	13.4%
10/03/03	32.7 Kw/h		08/03/04	38.1 Kw/h		07/03/05	32.7 Kw/h		0.0%	14.2%
17/03/03	37.3 Kw/h		15/03/04	36.9 Kw/h		14/03/05	30.5 Kw/h		18.2%	17.3%
24/03/03	30.0 Kw/h		22/03/04	39.8 Kw/h		21/03/05	24.4 Kw/h		18.7%	38.8%
31/03/03	36.1 Kw/h	306,200.0 Kw/h	29/03/04	26.9 Kw/h	307,800.0 Kw/h	28/03/05	22.4 Kw/h	314,300.0 Kw/h	37.8%	16.6%
07/04/03	47.7 Kw/h		05/04/04	33.0 Kw/h		04/04/05	35.4 Kw/h		25.7%	-7.4%
14/04/03	35.1 Kw/h		12/04/04	26.9 Kw/h		11/04/05	33.2 Kw/h		5.5%	-23.3%
21/04/03	24.3 Kw/h		19/04/04	29.9 Kw/h		18/04/05	23.7 Kw/h		2.6%	20.7%
28/04/03	36.6 Kw/h	300,800.0 Kw/h	26/04/04	28.6 Kw/h	312,800.0 Kw/h	25/04/05	27.3 Kw/h	340,000.0 Kw/h	25.5%	4.8%
05/05/03	40.2 Kw/h		03/05/04	29.6 Kw/h		02/05/05	31.1 Kw/h		22.6%	-4.9%
12/05/03	34.9 Kw/h		10/05/04	35.2 Kw/h		09/05/05	21.3 Kw/h		38.9%	39.5%
19/05/03	32.5 Kw/h		17/05/04	34.9 Kw/h		16/05/05	31.7 Kw/h		2.6%	9.2%
26/05/03	38.2 Kw/h		24/05/04	30.1 Kw/h		23/05/05	29.6 Kw/h		22.5%	1.7%
02/06/03	31.3 Kw/h	360,000.0 Kw/h	31/05/04	32.5 Kw/h	351,600.0 Kw/h	30/05/05	30.3 Kw/h	382,600.0 Kw/h	3.2%	6.8%
09/06/03	36.8 Kw/h		07/06/04	36.2 Kw/h		06/06/05	34.8 Kw/h		5.4%	3.8%
16/06/03	40.0 Kw/h		14/06/04	37.0 Kw/h		13/06/05	35.6 Kw/h		11.0%	3.7%
23/06/03	42.7 Kw/h		21/06/04	37.9 Kw/h		20/06/05	47.3 Kw/h		-10.8%	-24.9%
30/06/03	43.3 Kw/h	409,300.0 Kw/h	28/06/04	36.5 Kw/h	398,000.0 Kw/h	27/06/05	43.4 Kw/h	433,000.0 Kw/h	-0.2%	-19.1%
07/07/03	37.7 Kw/h		05/07/04	44.7 Kw/h		04/07/05	32.9 Kw/h		12.7%	26.4%
14/07/03	35.7 Kw/h		12/07/04	40.3 Kw/h		11/07/05	30.8 Kw/h		13.6%	23.4%
21/07/03	36.6 Kw/h		19/07/04	26.5 Kw/h		18/07/05	31.4 Kw/h		14.2%	-18.3%
28/07/03	37.5 Kw/h	429,800.0 Kw/h	26/07/04	30.6 Kw/h	434,300.0 Kw/h	25/07/05	33.0 Kw/h	463,800.0 Kw/h	11.9%	-8.1%
04/08/03	47.1 Kw/h		02/08/04	34.7 Kw/h		01/08/05	31.6 Kw/h		32.9%	9.0%
11/08/03	53.1 Kw/h		09/08/04	33.0 Kw/h		08/08/05	31.6 Kw/h		40.5%	4.3%
18/08/03	51.9 Kw/h		16/08/04	28.7 Kw/h		15/08/05	27.8 Kw/h		46.4%	3.0%
25/08/03	45.5 Kw/h		23/08/04	28.2 Kw/h		22/08/05	28.7 Kw/h		37.0%	-1.6%
01/09/03	42.9 Kw/h	403,000.0 Kw/h	30/08/04	29.8 Kw/h	445,300.0 Kw/h	29/08/05	30.8 Kw/h	463,700.0 Kw/h	28.4%	-3.4%
08/09/03	45.3 Kw/h		06/09/04	33.1 Kw/h		05/09/05	28.2 Kw/h		37.7%	14.8%
15/09/03	37.4 Kw/h		13/09/04	34.4 Kw/h		12/09/05	36.3 Kw/h		3.1%	-5.5%
22/09/03	34.7 Kw/h		20/09/04	36.0 Kw/h		19/09/05	35.3 Kw/h		-1.7%	2.1%
29/09/03	39.3 Kw/h	367,100.0 Kw/h	27/09/04	33.1 Kw/h	433,700.0 Kw/h	26/09/05	29.5 Kw/h	417,500.0 Kw/h	24.9%	11.1%
06/10/03	34.9 Kw/h		04/10/04	41.2 Kw/h		03/10/05	39.0 Kw/h		-11.9%	5.3%

2003	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2004	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2005	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	Porcentaje 2003-2005	Porcentaje 2004-2005
13/10/03	35.0 Kw/h	349,900.0 Kw/h	11/10/04	35.9 Kw/h	414,100.0 Kw/h	10/10/05	40.9 Kw/h	433,400.0 Kw/h	-16.6%	-13.8%
20/10/03	34.0 Kw/h		18/10/04	38.4 Kw/h		17/10/05	38.1 Kw/h		-12.0%	0.8%
27/10/03	29.9 Kw/h		25/10/04	34.1 Kw/h		24/10/05	33.7 Kw/h		-12.9%	1.1%
03/11/03	33.7 Kw/h		01/11/04	28.3 Kw/h		31/10/05	26.3 Kw/h		22.0%	7.2%
10/11/03	32.1 Kw/h	307,800.0 Kw/h	08/11/04	32.9 Kw/h	309,400.0 Kw/h	07/11/05	36.8 Kw/h	355,400.0 Kw/h	-14.7%	-11.9%
17/11/03	27.8 Kw/h		15/11/04	25.5 Kw/h		14/11/05	26.9 Kw/h		3.4%	-5.2%
24/11/03	46.8 Kw/h		22/11/04	35.9 Kw/h		21/11/05	28.7 Kw/h		38.6%	20.0%
01/12/03	33.6 Kw/h		29/11/04	32.6 Kw/h		28/11/05	32.8 Kw/h		2.3%	-0.7%
08/12/03	40.7 Kw/h	294,700.0 Kw/h	06/12/04	32.3 Kw/h	318,300.0 Kw/h	05/12/05	41.6 Kw/h	341,800.0 Kw/h	-2.3%	-28.9%
15/12/03	35.9 Kw/h		13/12/04	35.9 Kw/h		12/12/05	37.4 Kw/h		-4.2%	-4.0%
22/12/03	60.0 Kw/h		20/12/04	40.3 Kw/h		19/12/05	36.4 Kw/h		39.4%	9.7%
29/12/03	41.0 Kw/h		27/12/04	47.0 Kw/h		26/12/05	48.3 Kw/h		-17.9%	-2.7%



Se aprecia una disminución del 4,8% en el consumo total anual (2005) dividido entre las pernoctaciones.

7.2.1.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de energía

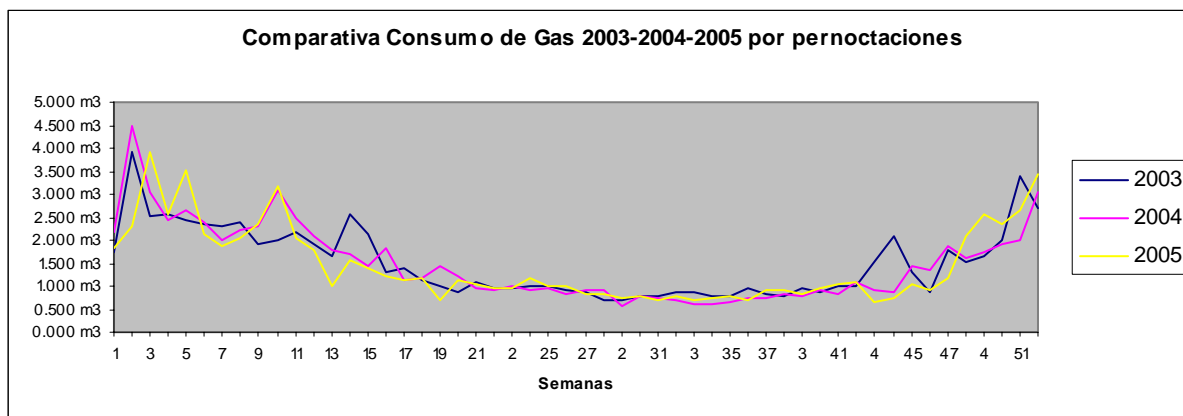
Las habitaciones disponen de un tarjetero que desconecta la iluminación en ausencia del cliente, excepto el minibar que permanece activado para mantener las bebidas frías.
Apagada del 50% de la luz de pasillos del área de Pisos durante la noche.
Instalación de sistemas de iluminación de bajo consumo en los pasillos del área de Pisos, pasando de lámparas halógenas de 50 w./u. a lámparas de bajo consumo 7 w./u.
Instalación de sistemas de iluminación de bajo consumo en baños principales.
Sustitución progresiva de luces halógenas de 50 w. por las de 35 w. en habitaciones y pasillos.
Control centralizado de la climatización de salones.
Instalación de detectores de presencia en los baños de áreas comunes, para evitar que estén encendidos mientras no estén ocupados.
Control de la iluminación exterior con una célula fotoeléctrica.
Sustitución del tren de lavado de la Cocina Central por un equipo energéticamente eficiente.
Sustitución de monitores con tubo de imagen por pantallas planas de TCT, en oficinas.
Instalación de contadores sectorizados para conocer el consumo real de energía en cada área del hotel.
Temporización de las luces interiores de w.c. de baños de zonas nobles (planta 1).
Instalación de sistemas de iluminación de bajo consumo en los w.c. de baños de zonas nobles (planta 0), pasando de lámparas halógenas de 50 w./u. a lámparas de bajo consumo de 7 w./u.

7.2.2.- Mejoras pendientes de aprobación en gestión de energía

Sustitución del balasto convencional de los tubos fluorescentes por balasto electrónico.
Instalación de desconectores de climatización en las ventanas de las habitaciones.
Instalación de iluminación de bajo consumo en la fachada del hotel.

2003	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2004	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2005	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	Porcentaje 2003-2005	Porcentaje 2004-2005
6/01/03	1.743 m3		05/01/04	2.166 m3		3/01/05	1.813 m3		-4.0%	16.3%
13/01/03	3.921 m3		12/01/04	4.467 m3		10/01/05	2.300 m3		41.3%	48.5%
20/01/03	2.517 m3		19/01/04	3.032 m3		17/01/05	3.900 m3		-54.9%	-28.6%
27/01/03	2.558 m3		26/01/04	2.452 m3		24/01/05	2.569 m3		-0.4%	-4.8%
3/02/03	2.419 m3	22,764 m3	02/02/04	2.669 m3	20,838 m3	31/01/05	3.543 m3	22,871 m3	-46.5%	-32.8%
10/02/03	2.366 m3		09/02/04	2.374 m3		7/02/05	2.120 m3		10.4%	10.7%
17/02/03	2.288 m3		16/02/04	1.981 m3		14/02/05	1.873 m3		18.2%	5.5%
24/02/03	2.388 m3		23/02/04	2.217 m3		21/02/05	2.051 m3		14.1%	7.5%
3/03/03	1.895 m3	23,560 m3	01/03/04	2.301 m3	20,545 m3	28/02/05	2.358 m3	24,450 m3	-24.4%	-2.5%
10/03/03	1.998 m3		08/03/04	3.083 m3		7/03/05	3.185 m3		-59.5%	-3.3%
17/03/03	2.158 m3		15/03/04	2.458 m3		14/03/05	2.041 m3		5.4%	17.0%
24/03/03	1.892 m3		22/03/04	2.086 m3		21/03/05	1.776 m3		6.1%	14.9%
31/03/03	1.659 m3	17,780 m3	29/03/04	1.799 m3	20,910 m3	28/03/05	0.993 m3	20,989 m3	40.2%	44.8%
7/04/03	2.580 m3		05/04/04	1.685 m3		4/04/05	1.581 m3		38.7%	6.2%
14/04/03	2.134 m3		12/04/04	1.414 m3		11/04/05	1.381 m3		35.3%	2.4%
21/04/03	1.320 m3		19/04/04	1.843 m3		18/04/05	1.199 m3		9.2%	35.0%
28/04/03	1.412 m3	14,890 m3	26/04/04	1.129 m3	14,973 m3	25/04/05	1.119 m3	14,639 m3	20.7%	0.9%
5/05/03	1.139 m3		03/05/04	1.165 m3		2/05/05	1.158 m3		-1.6%	0.6%
12/05/03	1.006 m3		10/05/04	1.447 m3		9/05/05	0.694 m3		31.0%	52.0%
19/05/03	0.865 m3		17/05/04	1.197 m3		16/05/05	1.123 m3		-29.8%	6.2%
26/05/03	1.105 m3		24/05/04	0.947 m3		23/05/05	1.041 m3		5.8%	-9.9%
2/06/03	0.957 m3	10,439 m3	31/05/04	0.928 m3	12,065 m3	30/05/05	0.962 m3	12,146 m3	-0.5%	-3.6%
9/06/03	0.943 m3		07/06/04	0.982 m3		6/06/05	0.969 m3		-2.8%	1.3%
16/06/03	1.010 m3		14/06/04	0.907 m3		13/06/05	1.176 m3		-16.4%	-29.6%
23/06/03	0.986 m3		21/06/04	0.937 m3		20/06/05	0.989 m3		-0.4%	-5.5%
30/06/03	0.898 m3	9,733 m3	28/06/04	0.836 m3	9,803 m3	27/06/05	1.010 m3	11,049 m3	-12.5%	-20.8%
7/07/03	0.854 m3		05/07/04	0.930 m3		4/07/05	0.810 m3		5.1%	12.8%
14/07/03	0.707 m3		12/07/04	0.905 m3		11/07/05	0.818 m3		-15.6%	9.6%
21/07/03	0.715 m3		19/07/04	0.555 m3		18/07/05	0.725 m3		-1.3%	-30.7%
28/07/03	0.767 m3	8,609 m3	26/07/04	0.804 m3	9,715 m3	25/07/05	0.789 m3	11,064 m3	-3.0%	1.8%
4/08/03	0.801 m3		02/08/04	0.739 m3		1/08/05	0.683 m3		14.7%	7.6%
11/08/03	0.868 m3		09/08/04	0.706 m3		8/08/05	0.766 m3		11.8%	-8.6%
18/08/03	0.857 m3		16/08/04	0.598 m3		15/08/05	0.703 m3		18.0%	-17.6%
25/08/03	0.775 m3		23/08/04	0.617 m3		22/08/05	0.743 m3		4.1%	-20.4%
1/09/03	0.762 m3	6,866 m3	30/08/04	0.649 m3	8,866 m3	29/08/05	0.768 m3	11,609 m3	-0.8%	-18.3%
8/09/03	0.970 m3		06/09/04	0.744 m3		5/09/05	0.683 m3		29.6%	8.2%
15/09/03	0.838 m3		13/09/04	0.758 m3		12/09/05	0.901 m3		-7.5%	-18.9%
22/09/03	0.787 m3		20/09/04	0.806 m3		19/09/05	0.896 m3		-13.8%	-11.2%
29/09/03	0.972 m3	8,352 m3	27/09/04	0.779 m3	10,423 m3	26/09/05	0.826 m3	10,610 m3	15.0%	-6.0%
6/10/03	0.891 m3		04/10/04	0.922 m3		3/10/05	0.954 m3		-7.1%	-3.5%
13/10/03	0.979 m3		11/10/04	0.835 m3		10/10/05	1.036 m3		-5.9%	-24.1%
20/10/03	0.985 m3		18/10/04	1.083 m3		17/10/05	1.097 m3		-11.4%	-1.3%
27/10/03	1.501 m3	12,435 m3	25/10/04	0.903 m3	10,804 m3	24/10/05	0.640 m3	10,922 m3	57.4%	29.2%
3/11/03	2.079 m3		01/11/04	0.849 m3		31/10/05	0.759 m3		63.5%	10.6%
10/11/03	1.320 m3		08/11/04	1.432 m3		7/11/05	1.041 m3		21.1%	27.3%
17/11/03	0.881 m3		15/11/04	1.360 m3		14/11/05	0.928 m3		-5.3%	31.8%
24/11/03	1.790 m3		22/11/04	1.884 m3		21/11/05	1.189 m3		33.6%	36.9%
1/12/03	1.515 m3	12,980 m3	29/11/04	1.599 m3	15,268 m3	28/11/05	2.099 m3	15,988 m3	-38.5%	-31.2%
8/12/03	1.663 m3		06/12/04	1.729 m3		5/12/05	2.572 m3		-54.7%	-48.8%

2003	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2004	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	2005	Consumo/semana/ pernoctación	Consumo/mes/ total	Porcentaje 2003-2005	Porcentaje 2004-2005
15/12/03	2.015 m3	16,158 m3	13/12/04	1.922 m3	18,795 m3	12/12/05	2.345 m3	24,247 m3	-16.4%	-22.0%
22/12/03	3.391 m3		20/12/04	2.017 m3		19/12/05	2.665 m3		21.4%	-32.1%
29/12/03	2.677 m3		27/12/04	3.057 m3		26/12/05	3.444 m3		-28.7%	-12.7%



El consumo de gas se ha mantenido estable, en lo que hace referencia al promedio entre los m³ consumidos y los pernoctantes en el hotel. Se aprecia un promedio mucho más alto en el mes de diciembre/05 comparado con años anteriores, debido a que el promedio de temperaturas de este mes ha sido muy inferior al del 2003 y 2004.

7.2.3.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de gas

Sustitución de las antiguas calderas de aceite térmico (<i>trabajaban a 200 °C</i>), por otras de gran rendimiento (<i>trabajan a temperatura normal</i>).
Disposición de contadores separados para calderas (<i>calefacción y a.c.s. –agua caliente y sanitaria-</i>) y cocinas.

7.3.-

CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

El consumo de materias primas en el hotel es elevado, especialmente en productos de alimentación, bebidas y papel. El consumo mayoritario de productos peligrosos son los de limpieza, los utilizados para el mantenimiento del edificio y los de tratamiento del agua de la piscina. En consecuencia, todos estos productos implican la generación de un importante volumen de residuos de envases y embalajes, cuya recogida selectiva se efectúa con especial atención para llevarse a cabo posteriormente el reciclaje ó destrucción externa conveniente.

Cada Jefe de Departamento que mantiene contacto con colaboradores externos, tiene presente los *criterios de compra** definidos en el procedimiento POC-G-07 "Evaluación de Proveedores", con el objetivo de seleccionar productos con calidad ambiental positiva, que permitan diferenciar entre productos con más ó menos impacto ambiental. Una de las claves del hotel para ofrecer calidad de servicio, consiste en colaborar con proveedores que disponen de sistemas de calidad y/o medio ambiente certificados/verificados, asegurando de este modo la entrada en el hotel de materias primas de calidad, ofreciéndose posteriormente garantía de calidad. Este proceso permite desarrollar las actividades de tal modo que el servicio y los productos sean respetuosos con el medio ambiente.

* Productos que suponen ahorro de costes, energía ó agua, utilicen recursos renovables, de bajo contenido ó ausencia de sustancias problemáticas como residuo y con bajas emisiones, productos con materiales reciclados, de larga duración, fácilmente reparables, reutilizables, reciclables, productos con materiales separables, con mínimo embalaje y con envase retornable.

Con el propósito de mejorar la gestión interna, se ha mejorado la gestión externa, incrementando el número de visitas de control rutinario a las instalaciones de proveedores (*especialmente de alimentación*) y estableciendo mejores propósitos para el año siguiente.

7.3.1.- Mejoras implantadas para reducir el consumo de materias primas

Priorizar el consumo de productos ecológicos o con bajo impacto ambiental.
--

8.-

GESTIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES

8.1.-

VISUAL

El Hotel Majestic se encuentra situado en el centro urbano de Barcelona, concretamente en el barrio de "l'Eixample". El edificio está totalmente integrado en los edificios de su alrededor, donde la mayor parte son de su misma época, apreciándose también otros de arquitectura moderna, no generando por ello impacto visual, debido a ser acorde a su entorno.

8.1.1.- Mejoras implantadas para generar impacto visual positivo

Restaurar la fachada del hotel para potenciar el impacto visual positivo.

8.2.-

EMISIONES ATMOSFÉRICAS

Los focos de emisión a la atmósfera que genera el hotel en condiciones normales son las producidas por el funcionamiento de dos calderas de gas natural (*calentamiento por a.c.s. y calefacción*), las cocinas y el grupo electrógeno.

Para evitarse fugas de gases refrigerantes, se realiza un mantenimiento preventivo de todos los equipos y se controlan diariamente las temperaturas de las cámaras frigoríficas y de congelación.

Asimismo periódicamente se efectúa un Registro de Operaciones y Analíticas de Combustión y Rendimiento, y con carácter quinquenal una analítica oficial. Seguidamente se detallan los parámetros resultantes de los últimos controles realizados en las emisiones atmosféricas, que muestran ser sensiblemente inferiores a los límites establecidos por la legislación vigente.

MARZO 2005

CALDERA Nº SERIE 5893	1ª ETAPA	2ª ETAPA	CALDERA Nº SERIE 4509	1ª ETAPA	2ª ETAPA
CO2%	7,3 %	7 %	CO2%	7,6 %	7.3 %
CO ppm	176 ppm	40 ppm	CO ppm	55 ppm	37 ppm
Temp. Humos	90° C	110.0° C	Temp. Humos	90.0° C	112.0° C
Temp. Ambiente Sala	12.6° C	12.6° C	Temp. Ambiente Sala	13.2° C	13.2° C
Rendimiento	96.2 %	94.5 %	Rendimiento	96.5 %	94.1° C
Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C	Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C
Temp. Agua Entrada	65.0° C	60.0° C	Temp. Agua Entrada	65.0° C	60.0° C

ABRIL 2005

CALDERA Nº SERIE 5893	1ª ETAPA	2ª ETAPA	CALDERA Nº SERIE 4509	1ª ETAPA	2ª ETAPA
CO2%	7,2 %	5.6 %	CO2%	7.4 %	7.3 %
CO ppm	90 ppm	122 ppm	CO ppm	141 ppm	86 ppm
Temp. Humos	71.0° C	91.0° C	Temp. Humos	83° C	91.0° C
Temp. Ambiente Sala	23.8° C	23.7° C	Temp. Ambiente Sala	24.9° C	23.2° C
Rendimiento	97 %	96.5 %	Rendimiento	97 %	96.5° C
Temp. Agua Salida	60° C	60° C	Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C
Temp. Agua Entrada	55° C	50.0° C	Temp. Agua Entrada	65.0° C	60.0° C

JUNIO 2005

CALDERA Nº SERIE 5893	1ª ETAPA	2ª ETAPA	CALDERA Nº SERIE 4509	1ª ETAPA	2ª ETAPA
CO2%	6.8 %	7.1 %	CO2%	6.9 %	7.1 %
CO ppm	86 ppm	48 ppm	CO ppm	195 ppm	43 ppm
Temp. Humos	57.0° C	102.0° C	Temp. Humos	78.0° C	98.0° C
Temp. Ambiente Sala	27.5° C	27.6° C	Temp. Ambiente Sala	28.8° C	29.0° C
Rendimiento	98.7 %	96 %	Rendimiento	97.2 %	96.3° C
Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C	Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C
Temp. Agua Entrada	60.0° C	60.0° C	Temp. Agua Entrada	60.0° C	60.0° C

AGOSTO 2005

CALDERA Nº SERIE 5893	1ª ETAPA	2ª ETAPA	CALDERA Nº SERIE 4509	1ª ETAPA	2ª ETAPA
CO2%	7.3 %	7.4 %	CO2%	7.2 %	7.2 %
CO ppm	215 ppm	54 ppm	CO ppm	313 ppm	114 ppm
Temp. Humos	80.0° C	98.0° C	Temp. Humos	78.0° C	96.0° C
Temp. Ambiente Sala	32.4° C	32.4° C	Temp. Ambiente Sala	32.5° C	32.4° C
Rendimiento	97.5 %	96.5 %	Rendimiento	97.5 %	96.6° C
Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C	Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C
Temp. Agua Entrada	60.0° C	60.0° C	Temp. Agua Entrada	65.0° C	60.0° C

OCTUBRE 2005

CALDERA Nº SERIE 5893	1ª ETAPA	2ª ETAPA	CALDERA Nº SERIE 4509	1ª ETAPA	2ª ETAPA
CO2%	7.0 %	7.3 %	CO2%	7.5 %	7.2 %
CO ppm	192 ppm	85 ppm	CO ppm	123 ppm	77 ppm
Temp. Humos	75.0° C	90.0° C	Temp. Humos	87.0° C	102.0° C
Temp. Ambiente Sala	23.4° C	23.5° C	Temp. Ambiente Sala	23.3° C	23.3° C
Rendimiento	97.1 %	95.1 %	Rendimiento	96.7 %	95.5° C
Temp. Agua Salida	65.0° C	70.0° C	Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C
Temp. Agua Entrada	60.0° C	60.0° C	Temp. Agua Entrada	60.0° C	60.0° C

DICIEMBRE 2005

CALDERA Nº SERIE 5893	1ª ETAPA	2ª ETAPA	CALDERA Nº SERIE 4509	1ª ETAPA	2ª ETAPA
CO2%	7.2 %	7.2 %	CO2%	7.3 %	7.3 %
CO ppm	168 ppm	101 ppm	CO ppm	105 ppm	90 ppm
Temp. Humos	82.0° C	95.0° C	Temp. Humos	82.0° C	97.0° C
Temp. Ambiente Sala	17.4° C	17.6° C	Temp. Ambiente Sala	18.1° C	18.0° C
Rendimiento	96.3 %	95.6 %	Rendimiento	96.5 %	95.7° C
Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C	Temp. Agua Salida	70.0° C	70.0° C
Temp. Agua Entrada	65.0° C	60.0° C	Temp. Agua Entrada	65.0° C	60.0° C

Fuente: Registro de Operaciones y Analíticas de Combustión y Rendimiento realizado por ADISA Artículos Doméstico-Industriales Calefacción, S.L.

Fuente de Legislación: Real Decreto 833/1975 (BOE nº 96 del 22/04/1975).

8.2.1.- Mejoras pendientes de aprobación en gestión de emisiones atmosféricas

Sustitución de torres de refrigeración y compresores de aire acondicionado que usan gas freón.22, por equipos nuevos eficientes que usan gases ecológicos y no precisan de torres de refrigeración.

8.3.-

EMISIÓN DE RUIDO

El ruido generado por el hotel en condiciones normales procede de las actividades habituales de los clientes internos y externos, y de la maquinaria instalada.

Bianualmente se lleva a cabo una analítica de la emisión de ruidos del hotel. Seguidamente se detallan los parámetros resultantes en el último control realizado, que muestran ser sensiblemente inferiores a los límites establecidos por la legislación vigente.

NIVELES SONOROS

PUNTO DE MESURA	FASE RUIDO	L _{Aeq,global}	UNIDADES
1	I	49,9	dB(A)
1	I	49,9	dB(A)
1	I	49,7	dB(A)

Fuente: Informe sobre medidas de los niveles de emisión sonora de nº33074399/OF realizado por ICICT, S.A.

Fuente de Legislación: "Ordenança General del Medi Ambient Urbà, aprovada definitivament per acord del Consell Plenari de data 26 de març de 1999" (BOP nº 143)

Descripción del punto de medida:

- Punto 1: Medida realizada en la azotea de la finca sita en c/Pau Claris, 149.

Tanto las fuentes emisoras como el punto desde donde se hicieron las medidas, están situados en un patio de isla a donde no pueden acceder vehículos, por consiguiente el nivel sonoro guía aplicable es de 45 dB(A); no obstante, se debe mencionar que aunque estén situados en un patio de isla, el terrado desde donde se han tomado las medidas está abierto y da a la c/Valencia, con lo cual, la influencia del ruido procedente del tránsito de vehículos es significativa.

En función de los resultados obtenidos en las medidas realizadas, se puede concluir que todo y que se espera un nivel sonoro guía de 45 dB(A) en horario nocturno, el ruido ambiental también supera este nivel. El ruido procedente del tránsito que circulaba por la c/Valencia era muy significativo en el momento de la realización de las medidas y enmascaraba el ruido generado por las torres de refrigeración.

8.3.1.- Mejoras implantadas para minimizar la emisión de ruido

Instalación de un revestimiento insonorizado sobre las torres de refrigeración, para reducir el ruido emitido.
Utilización de un grupo electrógeno totalmente insonorizado para exteriores.
Todas las habitaciones exteriores, están provistas de doble carpintería.
Distribuir a departamentos y exponer en las diferentes áreas del hotel de la "Guía de Buenas Prácticas para el Empleado" (ej.: no molestar a compañeros ni especialmente a los clientes, generando el mínimo ruido durante el trabajo diario, y afectando a Servicios Técnicos: no producir molestias a los clientes por el ruido generado por obras, reformas, reparaciones o mantenimiento, etc).
Restaurar las tribunas de la fachada, colocándose doble cristal y marco en las ventanas, permitiendo reducir la emisión e inmisión de ruido.
Controlar mediante audímetro la emisión de ruido en salas.
Renovar la Sala Mediterráneo (600 m ²) respecto a la primera planta, instalando mejores materiales y paneles móviles que permiten insonorizar el ruido de cada sala de reunión.
Minimizar la emisión de ruido de la Antesala de Economato (donde está ubicada la compactadora de papel, cartón y plástico), para mejorar la calidad laboral en Economato y la calidad de servicio en la Sala Mediterráneo (contigua).

8.4.-**EMISIÓN DE AGUAS RESIDUALES**

Las fuentes de emisión de aguas residuales del hotel en condiciones normales son las siguientes:

Servicios Técnicos	Restauración	Cocina	Limpieza	Sanitarios
--------------------	--------------	--------	----------	------------

Las aguas residuales vertidas son mayoritariamente equiparables a las domésticas. La única contribución no doméstica es el agua de la piscina, pero ésta es una fracción minoritaria; la mayor parte procede del uso de los sanitarios.

La periodicidad de las analíticas de la emisión de aguas residuales es anual. En el cuadro siguiente se exponen los parámetros resultantes de uno de los controles significativo realizado sobre el vertido de las aguas residuales del hotel, que muestra estar por debajo de los niveles máximos permitidos por la legislación vigente.

PARÁMETROS A DETERMINAR Y REGLAMENTACIÓN DEL MÉTODO UTILIZADO

PARÁMETROS	MÉTODO
ACEITES Y GRASAS	PNT-MA/ 0017
CLORUROS (CL)	STANDARD METHODS 4500 CL 20 ed
DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO NO DECANTADA (DQO NO DECANTADA)	UNE 77004-89
FÓSFORO TOTAL	UNE EN 1189 Cap-7
MATERIAS EN SUSPENSIÓN (MES)	UNE EN 872
MATERIAS INHIBIDORAS (MI)	UNE EN ISO 11348-2
NITRÓGENO ORGÁNICO Y AMONICAL	UNE-EN 25663:1994
SALES SOLUBLES (SOL)	UNE-EN 27888
TENSIOACTIVOS ANIÓNICOS	UNE-EN 903:1993

RESULTADO DE UNA MUESTRA SIGNIFICATIVA

PARÁMETROS	VALOR	VALOR LÍMITE	UNIDADES
ACEITES Y GRASAS	<1	250	mg/l
CLORUROS (CL)	258.4	2500	mg/l
DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO NO DECANTADA)	108	1500	mgO ₂ /l
FÓSFORO TOTAL	2.8	50	mg/l
MATERIAS EN SUSPENSIÓN (MES)	57	750	mg/L
MATERIAS INHIBIDORAS (MI)	<2	25	Equitox/m ³
NITRÓGENO ORGÁNICO Y AMONÍACAL	37.9	90	mg/l
SALES SOLUBLES A 25° C	2080	6000	uS/cm
TENSIOACTIVOS ANIÓNICOS	4.04	6	mg/l

Fuente: Informe nº 33074334 realizado por ICICT – Grup TÜV Rheinland

Fuente de Legislación: Reglament Metropolità d'Abocament d'Aigües Residuals (BOP nº 142 del 14/06/04).

8.4.1.- Mejoras implantadas para reducir el vertido de toxicidad a las aguas residuales

Distribuir a departamentos y exponer en las diferentes áreas del hotel de la "Guía de Buenas Prácticas para el Empleado" (ej.: no se debe tirar ningún residuo sólido al sanitario ni al lavamanos, haciendo uso de pequeños contenedores, utilizar la cantidad mínima imprescindible de ciertos productos –detergentes, suavizantes, abrillantadores, disolventes, pinturas, etc, ya que, las sustancias que contienen pueden ser agresivas y afectar a las cañerías y a las depuradoras, etc).

Control estricto del vertido de productos tóxicos a las aguas residuales, durante la limpieza de salas.

8.4.2.- Mejoras pendientes de aprobación en gestión de emisión de aguas residuales

Sustitución de torres de refrigeración y compresores de aire acondicionado que usan gas freón.22, por equipos nuevos eficientes que usan gases ecológicos y no precisan de torres de refrigeración.

8.5.-

GENERACIÓN DE RESIDUOS

En el hotel está establecido un "Control Operacional y Seguimiento: Gestión de Residuos" según el procedimiento POC-G-40, en el que queda definida la recogida selectiva de 38 tipos de residuos de los que se generan. Para llevarse a cabo se disponen de contenedores ubicados en las diferentes áreas, identificados mediante pictogramas según el tipo de residuo a depositarse en éstos (clarificándose los que son tóxicos e inflamables, así como, los que salen al exterior marcándose con el nombre y dirección del hotel), y de este modo realizar un tratamiento correcto. Con posterioridad, dependiendo del tipo de residuo, se llevan al Punto Verde, un Gestor Autorizado efectúa su recogida, o bien, la realiza el Servicio de Recogida Municipal.

GESTIÓN EXTERNA	RESIDUO
PUNTO VERDE – PV	Aerosoles, barnices, baterías, bombillas, cables con plástico, cables sin plástico, cola, disolventes, electrodomésticos, envases de lata con aceite, envases de plástico con aceite, envases de productos de limpieza, hardware, hierros, insecticidas, latas de cocina, madera (mobiliario), metal, pesticidas, pintura, plástico, resina, textil (en gran volumen), tintes.
GESTOR AUTORIZADO – GES	Aceite doméstico, cartuchos de tinta, cintas de impresión, fluorescentes, medicamentos caducados, pilas (bastón y botón), tóner.
SERVICIO MUNICIPAL – MUN	Basura, cartón, orgánico, papel, vidrio.
GESTOR AUTORIZADO/ PUNTO VERDE	Trastos viejos, orgánico (de origen mineral).

Todo el personal es responsable de proceder en su trabajo diario según las buenas prácticas establecidas para minimizar la generación de residuos, los Jefes de Departamentos supervisar que la recogida selectiva se realice correctamente, y los Responsables del Control de Generación de Residuos transmitir por vía escrita al Director de Calidad y Medio Ambiente su seguimiento mensual.

BALANCE 2005 – 2004 GENERACIÓN DE RESIDUOS MÁS SIGNIFICATIVOS

RESIDUO	GESTIÓN	MEDIDA	VOLUMEN Ene. a Dic. 2005	VOLUMEN Ene. a Dic. 2004	2005-2004
Aceite Doméstico	GES	L	1.925	1.525	400
Basura	MUN	L	1.438.400	1.190.400	248.000
Electrodomésticos	PV	KG	639	4.573	-3.934
Envases de Productos de Limpieza	PV	KG	1093.5	367	726,5
Orgánico	MUN	L	414.360	408.240	6.120
Orgánico (de origen mineral)	GES/PV	L	1.195	385	810
Papel y Cartón	MUN	KG	37.870	33.485	4.385
Pilas (Bastón y Botón)	PV	KG	178,5	45	133,5
Plástico	PV	KG	4.480	4.630	-150
Textil (en gran volumen)	PV	KG	3.465	2.097	1.368
Vidrio	MUN	L	161.080	175.719	-14.639

Debido a aumentar los consumos que afectan a los servicios de alojamiento y restauración -convenciones, banquetes, bares y restaurantes-, ha aumentado la generación de aceite doméstico, basura, orgánico, papel y cartón; sin embargo, debido a mejorar la recogida selectiva de los residuos se ha reducido la generación plástico y vidrio.

8.5.1.- Mejoras implantadas en la reducción y recogida selectiva de residuos

Distribuir a departamentos y exponer en las diferentes áreas del hotel de la "Guía de Buenas Prácticas para el Empleado", e informar sobre el tratamiento de residuos según indicaciones del procedimiento POC-G-40 "Control Operacional y Seguimiento: Gestión de Residuos".
Identificar con etiquetas adhesivas los pequeños contenedores ubicados en despachos y oficinas, para la reutilización del papel y reciclaje del papel y cartón.
Para reducir las dimensiones de las balas de papel, cartón y plástico, en el interior de cada prensa de la compactadora hay una placa de hierro que permite que la dimensión de la bala sea menor. De este modo, se manipulan mejor y se reducen riesgos de lesión.
Reducir la entrada-salida de residuos: <ul style="list-style-type: none"> • Cocina Central ha mejorado en la compra de productos con mínimo embalaje, sin que ello afecte a su calidad. • Restauración ha mejorado en la compra de productos cuyo envase es retornable. • Pisos enfatiza la reutilización de todo el textil que no es válido ó está deteriorado.

9.-

PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE EFECTOS AMBIENTALES

El Hotel Majestic toma las medidas de actuación, control y corrección necesarias para conocer, prevenir y mejorar progresivamente y de forma continua los impactos ambientales de su actividad.

La mayor parte de los efectos ambientales potenciales del hotel son derivados de alguna situación de emergencia. La única que no lo sería se trata de la generación de residuos en caso de sustitución de equipos, maquinaria y mobiliario, prestando una especial atención a los equipos refrigerantes que contienen sustancias que degradan la capa de ozono, para lo cual se lleva a cabo una correcta gestión de estos residuos voluminosos, llevándose al Punto Verde ó bien, efectuando un gestor autorizado su recogida.

Se dispone del Plan de Emergencia General y del Plan de Emergencia Ambiental. El primer documento es distribuido de forma controlada a los cargos que quedan definidos en éste y del segundo documento se distribuye copia controlada a todos los Componentes del Comité de Calidad y Medio Ambiente, de modo que, puedan mantener informados a los respectivos equipos departamentales, con el propósito de tener conocimiento sobre cómo proceder en caso de suceder una emergencia (incendio, bomba, explosiones de gas, inundaciones, derrame de productos químicos, rotura de equipos de frío, derrame de combustibles, corrimiento de tierras, emisiones atmosféricas y vertidos accidentales y contaminación de suelos).

Respecto a la prevención de incendios, el hotel dispone en diferentes espacios, de diversos sistemas de prevención y extinción como detectores de humo, luces de emergencia, extintores y BIE (*Boca de Incendio Equipada*).

De forma continua se imparte al equipo profesional del hotel, formación de prevención de incendios y actuación en caso de suceder, haciéndoles partícipes de los simulacros de los Planes de Emergencia General (*anual*) y Ambiental (*bianual*) que se realizan en el hotel.

Con el objetivo de evitar que sucedan inundaciones y fugas, se fomenta la prevención y el mantenimiento diario, realizándose un seguimiento de las reparaciones y problemas localizados, para observarse en las instalaciones o equipos cuáles presentan problemas de forma continuada.

9.1.- Mejora implantada para potenciar la prevención, la seguridad y optimizar la gestión interna de la calidad de servicio

Definir y distribuir a los Componentes del Comité de Calidad y Medio Ambiente el Listado de Condiciones Adversas a la Calidad y al Medio Ambiente aprobado por la Dirección General.

10.-

FORMACIÓN Y RECICLAJE FORMATIVO DEL PERSONAL

Se considera conveniente la formación y el reciclaje del personal. Anualmente se detectan las necesidades formativas y de reciclaje del equipo profesional del hotel, para elaborar posteriormente el Plan Anual de Formación Interna, que es aprobado por la Dirección General.

Con el propósito de evaluar la eficacia de la formación impartida, se efectúa seguimiento de la mejora profesional del empleado en su área de trabajo.

Seguidamente se detalla la formación impartida durante los años 2001 a 2005.

AÑO	FORMACIÓN
2001	Calidad.
	Idiomas.
	Implantación de los sistemas de gestión medioambiental ISO 14001:1996 y EMAS II.
	Informática.
	Manipulación de alimentos.
	Prevención de riesgos específicos.
	Proceso de introducción del euro.
2002	Programa de gestión de habitaciones.
	Acreditación de operadores de piscinas públicas.
	Cocina al vacío.
	Formación en materia de protección contra incendios.
	Gestión de la calidad en la manipulación de alimentos.
	Gestión de cobros y reclamación de impagados.
	Idiomas.
	Introducción a la consolidación en euros. Consolidación avanzada en euros y fiscalidad de grupos de empresas.
	Manipulación de alimentos.
	Nuevas tecnologías en las reservas hoteleras.
	Práctica para equipos de primera intervención contra incendios.
	Prevención de riesgos específicos.
	Prevención en materia de protección contra incendios.
	Técnicas de mando y liderazgo (nivel medio).
2003	Técnicas de ventas.
	Universo Expresso (cafetería).
	Auditorías internas de calidad.
	Contabilidad general.
	Dirección financiera.
	Formación en materia de prevención de incendios.
	Gestión de hoteles.
	Idiomas.
	Informática.
	Manejo de programa de finanzas.
	Manejo de programa de nóminas.
	Manipulación de alimentos.
	Prevención de riesgos específicos.
	Prevención en materia de protección contra incendios.
	Primeros auxilios.
	Reglamentación técnica en salud y prevención.
	Sistemas de calidad y medio ambiente.

2004	Técnico en prevención, mantenimiento y control higiénico y sanitario de instalaciones de riesgo frente a la legionelosis.
	Manipulador de alimentos.
	Idiomas.
	Prevención de incendios.
	Flash MX 2004.
	Dreamwaver MX 2004 (<i>Edición de Páginas Webcom html</i>).
	Gestión eficaz en hoteles.
	Habilidades de liderazgo y conducción de equipos.
	Funcionamiento de la extinción automática por CO ² de la cocina principal.
2005	Higiene y seguridad alimentaria.
	Adaptación de ISO 14001:1966 a ISO 14001:2004.
	Investigación de accidente laboral.
	Técnicas de liderazgo y motivación (<i>nivel superior</i>).
	Prevención de riesgos laborales (<i>nivel básico</i>).
	Manipulación de alimentos.
	Idiomas.
	Habilidades directivas. Trabajo en equipo.

El Director Calidad y Medio Ambiente y la Coordinadora Calidad y Medio Ambiente asisten anualmente a eventos para estar al día en novedades sobre su área profesional y mantener informado al equipo del Hotel Majestic. Asimismo, se aplica el benchmarking sectorial¹ y extrasectorial², para detectar mejoras que se puedan implementar en el hotel.

- 1- Se imita y se consigue que nuestra competencia no sea superior.
- 2- Se innova y se consigue ser mejor que nuestros competidores en algo.

AÑO	TEMA DEL EVENTO
2001	Entrega guía de la calidad ISO 9001:2000.
	Recomendaciones adaptación ISO 9001:2000.
	III Jornada sobre medio ambiente y turismo.
	Día mundial del medio ambiente.
2002	IV Jornada sobre medio ambiente y turismo.
	Formación ambiental y participación de trabajadores.
	Seminario-Mesa Redonda/ Medio ambiente.
	La acción social de las empresas y ONGs.
	Jornada de calidad hotelera.
2003	Jornada modelo EFQM mejora continua y sello de excelencia.
	I Convención de la confederación empresarial.
	XIV Congreso de factores y entornos de progreso.
2004	Cumbre de la calidad turística española.
	IV Jornada Ingecal. Calidad a través de la diversidad.
	10 años de la creación del distintivo de garantía de calidad ambiental.
2005	Jornada informativa- El nuevo enfoque de la norma UNE-EN ISO 14001:2004.
	Jornada informativa- Actualización de la norma UNE-EN ISO 14001:2004.
	Jornada las mejores técnicas disponibles.
	Jornada EMAS II/ISO 14001:2004 sector hotelero.
	XIV Congreso de factores y entornos de progreso.

11.-

COMUNICACIONES AMBIENTALES

11.1.- Mejoras implantadas en la comunicación ambiental externa

Transmitir en toda comunicación externa, inclusive campañas publicitarias el mantenimiento de los Sistemas de Gestión Ambientales en el hotel; así como, entregar material publicitario en Ferias Nacionales e Internacionales del sector turístico-hotelero, en cuya organización participe el Hotel Majestic.

Impartir clases de calidad y medio ambiente en Postgrado en Gestión de Restauración y Hostelería, organizado por l'Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona en los años 2003, 2004, 2005 y previsto para 2006.

Impartir clases de calidad y medio ambiente en Máster en Alta Dirección y Grupos Hoteleros, organizado por l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera (*Campus de la UAB – Bellaterra, Barcelona*) en los años 2003, 2004, 2005 y previsto para 2006.

11.1.- Mejoras implantadas en la comunicación ambiental externa

Atender a todas las comunicaciones externas recibidas, interesadas en recibir información sobre los sistemas certificados/verificado en el hotel.

Incorporar en la Declaración Ambiental preguntas/ respuestas recibidas/ emitidas de/a comunicaciones externas sobre este documento (*con el propósito de clarificar el objetivo de implantar y mantener un sistema de gestión ambiental en el Hotel Majestic*).

Remitir externamente la Declaración Ambiental mediante soporte informático (*correo electrónico ó CD*), para reducir el consumo de materias primas (*material de oficina*).

11.2.- Mejoras implantadas en la comunicación ambiental interna (hacia clientes internos y externos)

Informar al cliente externo sobre la implantación del Sistema de Gestión Ambiental, mediante el "Directorio de Servicios", que dispone en la habitación, en el que consta un apartado de Calidad y Medio Ambiente, que incluye la "Política de Calidad", "Política Ambiental" y Guía de Buenas Prácticas para el Cliente".

Ofrecer vía de comunicación interna y externa a través del e-mail c&ma@hotelmajestic.es del Departamento de Calidad y Medio Ambiente para que el cliente interno y externo, colaborador externo y otras partes interesadas demanden ó consulten información sobre los Sistemas de Gestión de la Calidad y Medio Ambiente certificados.

Insertar en la web del Majestic www.hotelmajestic.es, apartado de Calidad y Medio Ambiente, permitiendo mejorar la comunicación ambiental externa.

Impartir sesión anual formativa y sensibilizadora al cliente interno, con ponente interno (*cliente interno*) y/o externo.

<i>Norma UNE-EN-ISO 14001:2004 Reglamento Europeo 761/2001 EMAS II</i>	12.-	PROGRAMA AMBIENTAL	PA	<i>Revisión: 4 Fecha: Diciembre de 2005</i>
--	------	---------------------------	----	---

OBJETIVO AMBIENTAL	META AMBIENTAL	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN	LOGRO
<i>Reducción y Recogida Selectiva de Residuos</i>	Elaborar Manual de Buenas Prácticas para Colaboradores Externos (<i>este objetivo debe permitir reducir la entrada y generación de residuos, disminuir el consumo de energía, de agua y la generación de ruido interior y asegurar la entrada de calidad tanto de productos como de servicios subcontratados</i>).	Dtor. Calidad y Medio Ambiente– Componentes Comité de Calidad y Medio Ambiente	Marzo 2006	PENDIENTE
	Reducir en Cocina Central un 20% la generación de residuos de envases de productos de limpieza, mediante la compra de productos concentrados.	Jefe Cocina	30-09-06	PENDIENTE
<i>Reducción y Control de Consumo de Agua</i>	Instalar contadores para sectorizar las diferentes zonas del hotel, para: <ul style="list-style-type: none"> • Conocer dónde se consume más agua y poder actuar en consecuencia. • Verificar que el consumo de agua del hotel es el mismo que detectan los contadores de la compañía suministradora del agua, eliminando posibles fugas de aljibes principales, etc. 	Jefe Servicios Técnicos	31-12-06	PENDIENTE
	Instalar atomizadores eficientes y reductores del caudal del agua que sale por grifos de lavamanos y bidés, manteniendo el confort de los clientes.	Jefe Servicios Técnicos	31-01-06	PENDIENTE
	Sustituir progresivamente las descargas de los depósitos por las de doble pulsador en los wc del 100% de las habitaciones.	Jefe Servicios Técnicos	31-01-06	PENDIENTE
	Reducir el consumo de agua en todas las duchas de las habitaciones, sustituyendo los actuales difusores de agua de las duchas, por otros eficientes, capaces de ahorrar hasta un 50% del consumo del agua.	Jefe Servicios Técnicos	31-12-06	PENDIENTE
	Reducir el consumo de agua en el circuito de las torres, instalando una purga automática en sustitución de la manual que existe en la actualidad, que permitirá ahorrar alrededor de 100 litros por hora.	Jefe Servicios Técnicos	30-04-06	PENDIENTE
	Reducir en Cocina Central un 10% el consumo del agua, mediante métodos de trabajo diferentes e inversiones en maquinaria que ayuden a optimizar su consumo.	Jefe Cocina	30-09-06	PENDIENTE
	Sustituir progresivamente el transformador tradicional por el electrónico en todas las lámparas halógenas del hotel. Esta mejora supondrá el ahorro de un 30% del consumo energético (<i>electricidad</i>).	Jefe Servicios Técnicos	No determinada.	PENDIENTE
<i>Mejorar la comunicación ambiental interna (hacia clientes internos y externos)</i>	Impartir sesión anual formativa sobre "Auditorías Internas" a los Componentes del Comité de Calidad y Medio Ambiente.	Coordinadora Calidad y Medio Ambiente.	Junio 2006	PENDIENTE
	Impartir sesión anual formativa y sensibilizadora al cliente interno, con ponentes internos (<i>clientes internos</i>) y externos (<i>colaboradores: ej: consultoría, entidad certificadora, proveedores, etc</i>).	Coordinadora Calidad y Medio Ambiente	30-01-06	PENDIENTE

Norma UNE-EN-ISO 14001:2004 Reglamento Europeo 761/2001 EMAS II		12.- PROGRAMA AMBIENTAL	PA	Revisión: 4 Fecha: Diciembre de 2005	
Potenciar la prevención, la seguridad y optimizar la gestión interna para mejorar la calidad de servicio	Revisar el Manual del Empleado. Éste debe mencionar ó contener los siguientes documentos:	<ul style="list-style-type: none"> • Organigrama. • Semáforo Ambiental. • Política de Calidad. • Política Ambiental. • Normas en Comedor de Personal. • Normas en Vestuarios. • Normas de Cortesía. • Prevención de Riesgos Laborales. • Primeros Auxilios. • Recogida Selectiva de Residuos (incluso indicaciones del funcionamiento de la maquinaria que se utilice para ésta). • Guía de Buenas Prácticas para el Empleado. • Horarios y Servicios que ofrece el hotel. • Seguridad Alimentaria (<i>este capítulo debe entregarse únicamente al personal que manipula alimentos</i>). 	Dtor. Calidad y Medio Ambiente– Componentes Comité de Calidad y Medio Ambiente– Componentes Comité de Seguridad y Salud	Abril 2006	PENDIENTE (únicamente el documento <i>cursiva</i>).
	Definir instrucciones de funcionamiento de instalaciones varias en habitaciones y salones, para que los dptos. de Pisos, Restauración y Recepción las conozcan (<i>diferenciando entre avería ó desconocimiento del cliente sobre el funcionamiento de la instalación y poder solicitar la atención de Servicios Técnicos para repararse o informar al cliente sobre el funcionamiento de la instalación</i>).		Jefe Servicios Técnicos	31-12-06	PENDIENTE
	Crear un archivo histórico de las reparaciones efectuadas en cada máquina ó instalación, para fomentar la prevención y reducir la corrección (<i>reparaciones</i>).		Jefe Servicios Técnicos	31-12-06	PENDIENTE
	Finalizar la colocación de tapas a los registros de entrada de todos los tubos de bajada de la ropa sucia, situados en los offices de las plantas.		Jefe Servicios Técnicos	31-12-06	PENDIENTE
	Transformar el habitáculo "Recinto General de Basura", instalando una cámara frigorífica, para mantener en éste la temperatura inferior a 10°C.		Jefe Servicios Técnicos	03-03-06	PENDIENTE

El Programa Ambiental es revisado anualmente por el Director Calidad y Medio Ambiente y aprobado por el Director General.

13.-

CONSULTAS REALIZADAS EN
COMUNICACIONES EXTERNAS RECIBIDAS

13.1.-

EVOLUCIÓN LOGRADA GRACIAS A LOS SGA

Inicialmente, incremento de costes debido a la implantación y el mantenimiento de los sistemas.
Progresivamente, adaptación del personal a los cambios.
Reducción del consumo de recursos (<i>agua y energía</i>).
Reducción del consumo de materias primas. Progresivamente se ha incrementado la colaboración con proveedores certificados en algún sistema de gestión de calidad y/o medio ambiente, permitiendo asegurar y mejorar la calidad de servicio.
Incremento del impacto visual positivo.
Reducción de las emisiones atmosféricas.
Reducción de la emisión de ruido.
Reducción del vertido de productos tóxicos a las aguas residuales.
Mejora en la recogida selectiva de residuos, así como la reducción de su generación. Esta mejora ha permitido optimizar los espacios.
Reducir costes.
Incrementar la calidad de servicio y la fidelización del cliente. Aumentar los beneficios.
Mejorar la operativa interna.
Disponer de los procesos relacionados con los aspectos ambientales, documentados. Éstos se toman como referencia para ejecutar el trabajo correctamente (<i>ej: Plan de Emergencia Ambiental, potenciar el mantenimiento preventivo al correctivo, etc</i>).
Reducción de errores, de riesgos y de tiempo que se invierte en la ejecución de las tareas, debido a la formación y comunicaciones que recibe el personal. Incremento de la satisfacción del empleado y del proveedor.
Otros.

13.2.-

TIEMPO DEDICADO A LA IMPLANTACIÓN DE LOS SGA

Un año.

13.3.-

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CLIENTE

Se informa al cliente sobre la implantación del Sistema de Gestión Ambiental, mediante la "Guía de Buenas Prácticas para el Cliente", documento que está integrado en el "Directorio de Servicios" que el cliente tiene a su disposición en la habitación.

Con el propósito de promover la eficacia ambiental en el Hotel Majestic, se transmite al cliente su agradecimiento por contar con su cooperación al tener presente las siguientes indicaciones:

Parte del texto de la "Guía de Buenas Prácticas par el Cliente"

Cierre bien el grifo para evitar que gotee agua.
Sobre el sanitario dispone de un mecanismo de doble pulsación que permite el ahorro de <i>agua (pulsando una vez vierte la carga, pulsando nuevamente corta la descarga)</i> .
No tire el cigarrillo al sanitario, utilice el pequeño contenedor ubicado en el baño.
Si fuma, no tire el cigarrillo al sanitario, apáquelo en el cenicero.
Dispone una bolsa para la recogida selectiva de residuos (<i>papel, cartón, vidrio y pilas</i>), que serán retirados por la camarera.
Mantenga puertas y ventanas cerradas para evitar pérdidas de frío o calor.
Mantenga un volumen agradable del televisor y de la cadena musical para evitar molestias a los clientes alojados en las proximidades a su habitación, así como, el de los aparatos audiovisuales utilizados en la sala privada del hotel.

13.4.-

COMUNICACIÓN EXTERNA DE LA POLÍTICA AMBIENTAL

Exposición de la Política Ambiental (y la Política de Calidad) en el Hall, en la Biblioteca Interna, en los vestuarios masculinos y femeninos y en el Comedor de Personal.
En el "Directorio de Servicios" presente en la habitación del cliente.
En el Manual de Medio Ambiente.
En la Declaración Ambiental.
En la web del hotel (Apartado de Calidad y Medio Ambiente).

13.5.-

SOLICITANTES DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL

La Declaración Ambiental del hotel es solicitada por estudiantes de diversas especialidades de turismo y medio ambiente, consultores, organizaciones-gremios-asociaciones del sector turístico y otros sectores y organismos oficiales, de ámbito nacional e internacional.

13.6.-

DOCUMENTOS DE LOS SGA QUE CONTIENEN INFORMACIÓN AMBIENTAL




DOCUMENTO	COMUNICACIÓN
Manual de Medio Ambiente	INTERNA y EXTERNA
Declaración Ambiental	INTERNA y EXTERNA
Política Ambiental	INTERNA y EXTERNA
Semáforo Ambiental	INTERNA y EXTERNA
Procedimientos Generales	INTERNA
POC-G-01 Reuniones de Seguimiento del Sistema	
POC-G-05 Control y Elaboración de la Documentación y de los Datos	
POC-G-06 Compras y Subcontrataciones	
POC-G-07 Evaluación de Proveedores	
POC-G-08 Tratamiento de Pertenencias del Cliente	
POC-G-23 Tratamiento de No Conformidades	
POC-G-24 Tratamiento de Reclamaciones de Clientes	
POC-G-25 Acciones de Mejora, Preventivas y Correctivas	
POC-G-29 Control de los Registros de Calidad	
POC-G-30 Auditorías Internas y Externas de Calidad y Medio Ambiente	
POC-G-31 Organización, Selección y Formación de Personal	
POC-G-32 Identificación y Evaluación de los Aspectos Ambientales	
POC-G-33 Establecimiento de Objetivos, Metas y Programa del Sistema de Gestión	
POC-G-34 Definición de la Estructura y Responsabilidades del SGMA	
POC-G-35 Comunicación Interna	
POC-G-36 Comunicación Externa	
POC-G-40 Control Operacional y Seguimiento: Gestión de Residuos	
POC-G-44 Plan de Emergencia Ambiental	
POC-G-45 Identificación y Registro de Requisitos Legales Ambientales y Normativos	
POC-G-46 Elaboración de la Declaración Ambiental	
POC-G-47 Gestión de Indicadores de Calidad y Medio Ambiente	
Instrucciones de Trabajo	INTERNA
POC-M-38 Control Operacional y Seguimiento: Gestión del Agua	
POC-M-39 Control Operacional y Seguimiento: Gestión de las Aguas Residuales	
POC-M-41 Control Operacional y Seguimiento: Gestión Energética	
POC-M-42 Control Operacional y Seguimiento: Gestión y Control de Emisiones a la atmósfera	
POC-M-43 Control Operacional y Seguimiento: Gestión y Control del Ruido	

El Hotel Majestic durante el período de implantación y mantenimiento de los SGA, no ha recibido ninguna queja ni sanción de la Administración.

14.-

VALIDEZ DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL

El presente documento ha sido:

<p><i>Aprobado:</i></p> <p>INMA, S.L. HOTEL MAJESTIC</p>  <p>Sr. Jean-Louis Dulau <i>Director General</i> HOTEL MAJESTIC</p>	<p><i>Elaborado:</i></p> <p>INMA, S.L. HOTEL MAJESTIC</p>  <p>Sr. José Vidal <i>Director Calidad y Medio Ambiente</i> HOTEL MAJESTIC</p>
<p><i>Verificado el SGA y Validada la Declaración Ambiental:</i></p>  <p>Sra. Anja Oels <i>Responsable Entidad de Verificación Ambiental</i> TÜV Internacional</p>	

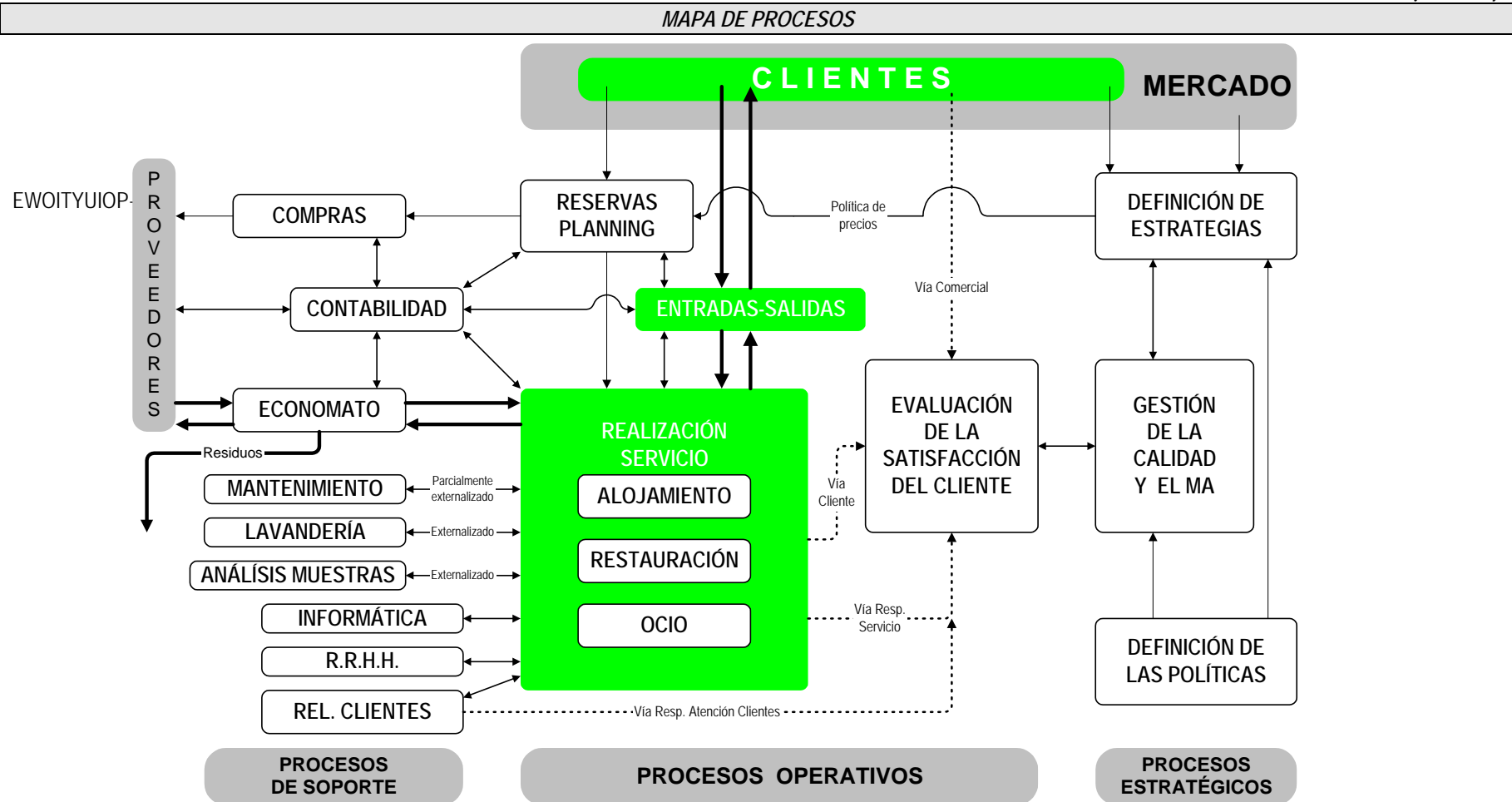
La Declaración Ambiental es revisada anualmente por el Director Calidad y Medio Ambiente y aprobada por el Director General.

Revisión 1 (I1-MGC)

"Procedimientos" (I1-MGC): Documento en el que quedan registrados los procedimientos generales y específicos de los sistemas certificados/verificado.

Revisión 1 (I2-MGC)[illegible]

34/48



"Mapa de Procesos" (I3-MGC): Los sistemas certificados/verificados están soportados por un sistema operativo basado en procesos definidos y controlables, explicitados en este documento.

HOTEL MAJESTIC

Anexo 4: Manual de Gestión de la Calidad

Revisión 3 (14-MGC)

PLAN DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

ACCIONES	SITUACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Revisión de Declaración Ambiental DMA	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Política Calidad MGC	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Política Ambiental MA	PREVISTO												
	REAL												
Definición de Objetiv POC-G-01	PREVISTO												
	REAL												
Reuniones de Comité de Calidad y Medio Ambiente POC-G-01	PREVISTO												
	REAL												
Revisión del Sistema POC-G-01	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Objetivos e Indicadores de Calidad y Medio Ambiente POC-G-01	PREVISTO												
	REAL												
Cierre de Plan Actas de Grupos de Mejora PO-C-G-01	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Normativa y Legislación de Calidad y Hotel POC-G-05	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Listado de Proveedores Calificados POC-G-07	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Partes de Incidencias de Proveedores POC-G-07	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Informe de Cuestionario para la Evaluación de Proveedores POC-G-07	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Condiciones Adversas a la Calidad y al Medio Ambiente POC-G-24	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Informe Acciones de Mejora/Preventivas POC-G-25	PREVISTO												
	REAL												

ACCIONES	SITUACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Revisión de Informe Acciones Correctivas POC-G-25	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Acciones de Mejora / Preventivas POC-G-25	PREVISTO												
	REAL												
Definición de Plan Anual de Auditorías Internas POC-G-30	PREVISTO												
	REAL												
Auditorías Internas POC-G-30	PREVISTO												
	REAL												
Auditorías Externas POC-G-30	PREVISTO												
	REAL												
Definición de Plan Anual de Formación Interna POC-G-31	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Política de Selección, Contratación y Capacitación POC-G-31	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Listado Perfiles y Tareas, Responsabilidades de Puestos de Trabajo POC-G-31	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Control Solicitud-Formación- Opinión del Personal POC-G-31	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Listado de Aspectos Ambientales POC-G-32	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Valoración de Aspectos Ambientales POC-G-32	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Control de Generación de Residuos POC-G-40	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Evaluación de Accidente Ambiental Potencial POC-G-44	PREVISTO												
	REAL												
Simulacro de Emergencias Ambientales POC-G-44 - <i>Bianual</i>	REAL												
	PREVISTO												
Simulacro de Emergencias Generales Plan de Emergencia General - <i>Anual</i>	REAL												

ACCIONES	SITUACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Revisión de Normativa y Legislación Ambiental POC-G-45	PREVISTO												
	REAL												
Definición de Indicadores POC-G-47	PREVISTO												
	REAL												
Revisión de Tarifas Año POC-C-04	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Consumo de Agua POC-M-38	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Consumo de Electricidad POC-M-41	PREVISTO												
	REAL												
Balance de Consumo de Gas POC-M-42	REAL												
	PREVISTO												
Análítica de Aguas Residuales POC-M-39 – <i>Anual</i>	REAL												
	PREVISTO												
Análítica de Emisiones a la Atmósfera POC-M-42 – <i>Bimestral</i>	REAL												
	PREVISTO												
Análítica de Emisiones a la Atmósfera POC-M-42 – <i>Quinquenal</i>	REAL												
	PREVISTO												
Análítica de Ruido (emisión) POC-M-43 - <i>Bianual</i>	REAL												
	PREVISTO												
Definición del Plan de Calidad y Medio Ambiente (año próximo)	REAL												
	PREVISTO												

"Plan de Calidad y Medio Ambiente" (I4-MGC): Todas las acciones que tienen influencia en el funcionamiento de los sistemas de gestión certificados/verificado, están explicitadas en este documento de emisión anual, para asegurar que se cumplen los requisitos de las normativas y que las modificaciones en los sistemas mantienen su integridad. Este registro es elaborado, revisado y aprobado por el Director Calidad y Medio Ambiente; así como, distribuido de forma controlada a los Componentes del Comité de Calidad y Medio Ambiente.

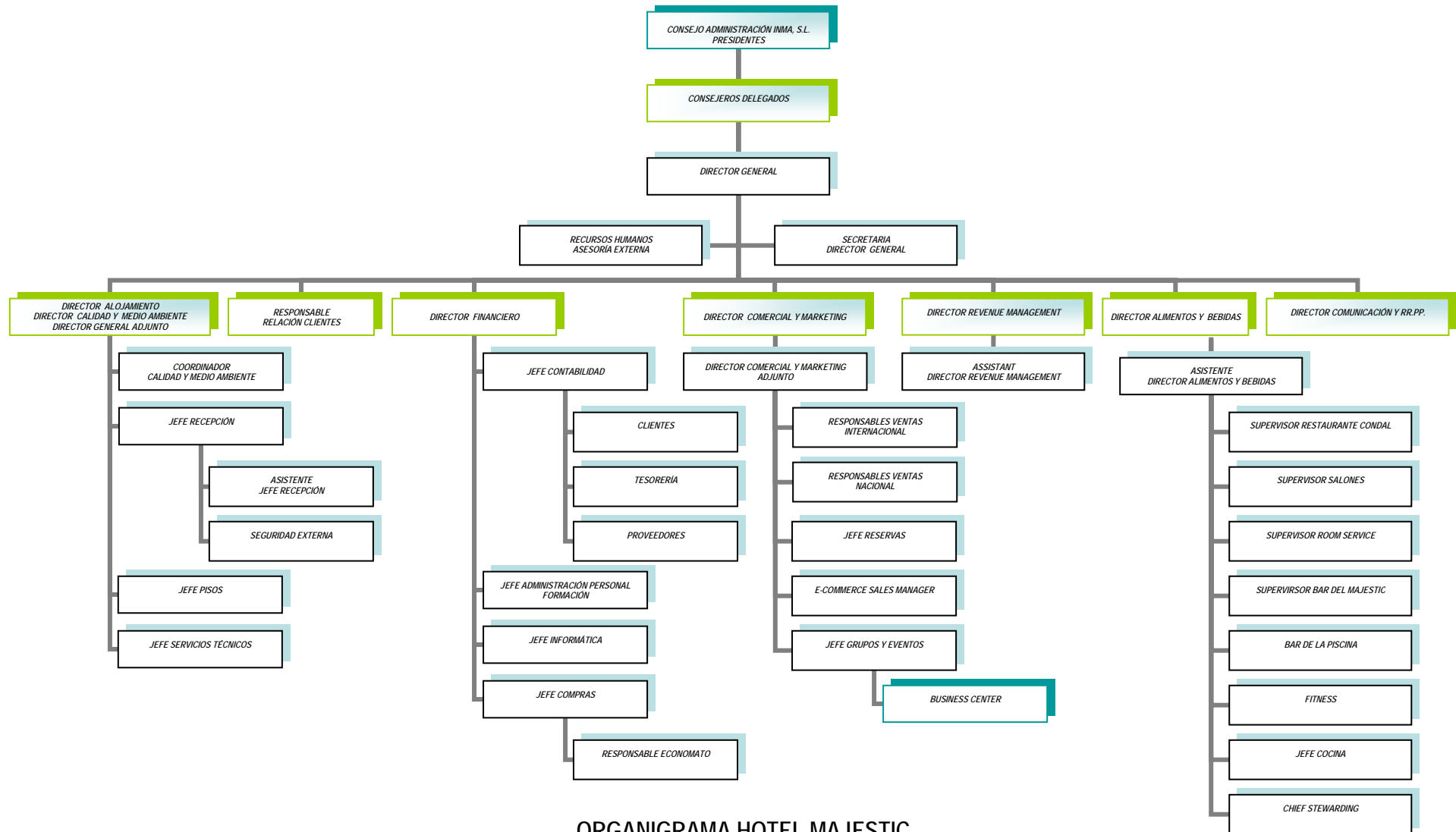
HOTEL MAJESTIC

Anexo 7: Manual de Gestión de la Calidad

Revisión 1 (I7-MGC)

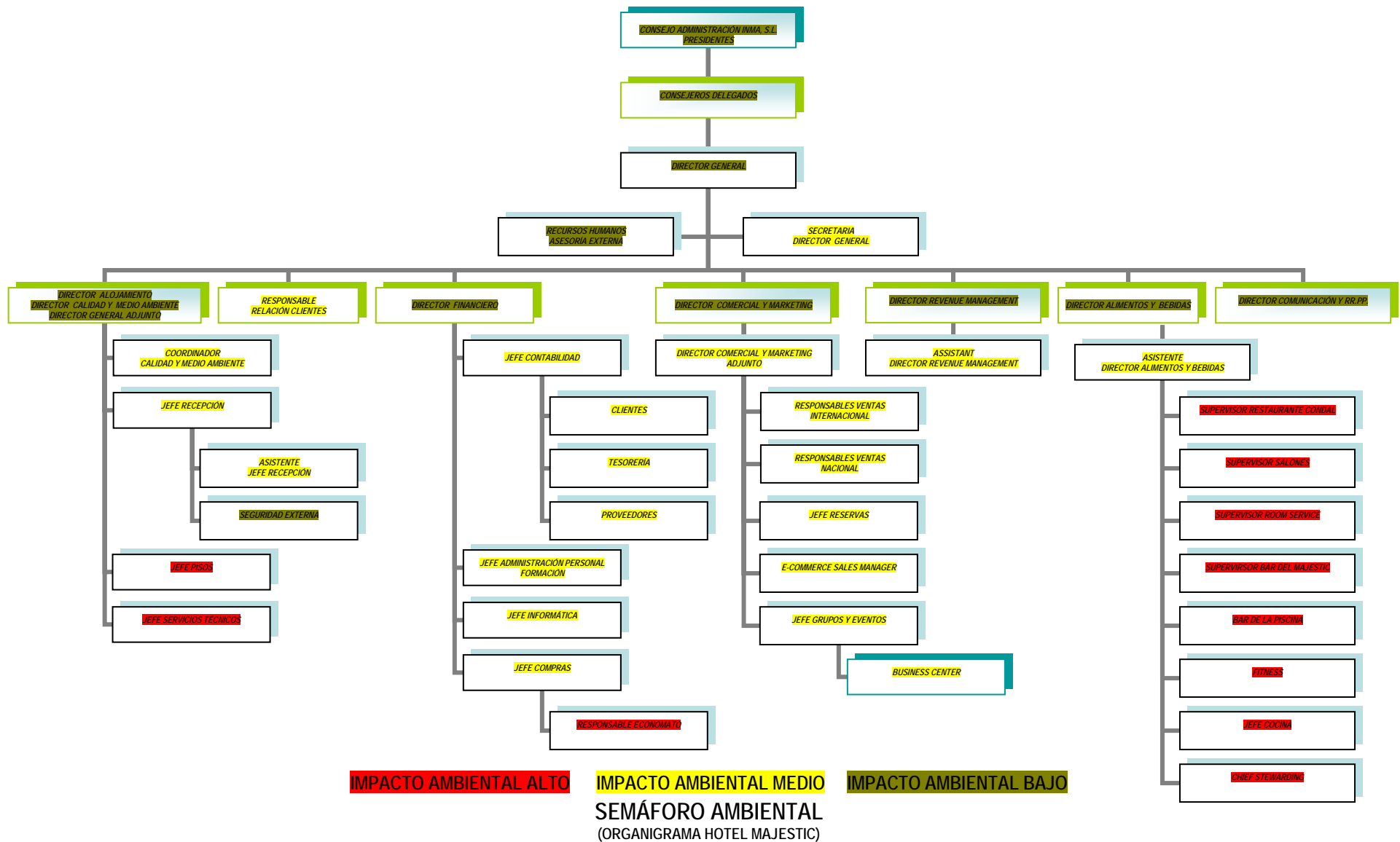
SISTEMAS CERTIFICADOS / VERIFICADO

SISTEMA CERTIFICADO / VERIFICADO	TIPO SISTEMA	CERTIFICADO / INFORME / VERIFICACIÓN	ÁREA APLICACIÓN	FECHA ACREDITACIÓN / RENOVACIÓN	CONSULTORÍA	ENTIDAD CERTIFICADORA / VERIFICADORA
UNE 182001:2005	Sistema de Gestión de la Calidad. Norma Internacional UNE 182001:2005 "Hoteles y Apartamentos Turísticos"	Certificado N°: 0121/99	Todo el hotel.	20/12/99 20/12/01 09/04	THR	TÜV Internacional -Grupo TÜV Rheinland-
ISO 9001:2000	Sistema de Gestión de la Calidad. Norma Internacional UNE-EN-ISO 9001:2000	Certificado N°: CS/00/052 (ISO 9002:1994) Certificado N°: CS/00/052 (ISO 9001:2000)	Servicios de alojamiento, restauración y complementarios (banquetes, convenciones y fitness)	21/12/00 6/04/04	Euroquality	Calitax
ISO 14001:2004	Sistema de Gestión Ambiental. Norma Internacional UNE-EN-ISO 14001:2004	N° Registro Certificado: 3.00.01011 (ISO 14001:1996) Informe N°: 01011 N° Registro Certificado: 3.00.01011 (ISO 14001:2004) Informe n°: 01011	Servicios de alojamiento, restauración y complementarios (banquetes, convenciones y fitness)	13/11/01 17/02/05 2006	Ecogesa XXI	TÜV Internacional -Grupo TÜV Rheinland-
EMAS II	Sistema de Gestión Ambiental. Reglamento Europeo 761/ 2001	N° Registro Certificado: E-CAT-000110 Informe N°: 3.00.01002 (VMA) Verificación N°: E-V-0010	Servicios de alojamiento, restauración y complementarios (banquetes, convenciones y fitness)	11/12/01 13/11/01 14/04/05	Ecogesa XXI	TÜV Internacional -Grupo TÜV Rheinland-

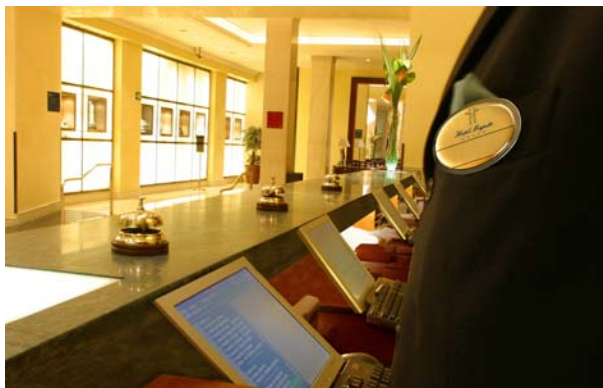


ORGANIGRAMA HOTEL MAJESTIC

"Organigrama Hotel Majestic" (I5-MGC)



"Semáforo Ambiental" (I1-MA)



Recepción



Majestic Shopping



Lobby



Business Center



Business Center



Restaurante Condal



Restaurante Condal



Restaurante Condal



Bar del Majestic



Bar del Majestic



Bar del Majestic



Drolma Stairs



Drolma Chef Fermí Puig



Restaurante Drolma



Restaurante Drolma



Copa Baccarat Drolma



Sala Mediterráneo



Sala Passeig de Gràcia



Vista al Passeig Gràcia



Sala Tirreno (teatro)



Sala Egeo (escuela)



Deluxe



Junior Suite



Baño Junior Suite



Suite



Suite Living Room



Suite



Suite Sagrada Familia (9ª planta)



Suite Sagrada Familia



Terraza Suite Sagrada Familia



Apartamento Passeig de Gràcia (9ª planta)



Baño Apartamento Passeig de Gràcia



Terraza Apartamento Passeig de Gràcia



Sala Fitness (10ª planta)



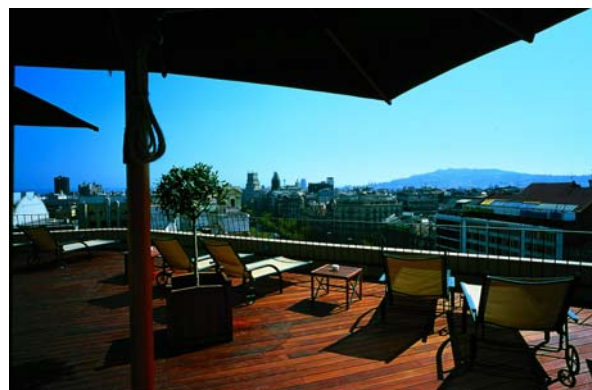
Sala Fitness



Sala Fitness



Piscina (10ª planta)



Terraza Piscina - Vista al Passeig de Gràcia



Terraza Piscina - Cocktail