



I BARÓMETRO
SOSTENIBILIDAD
HOSTELERA
EN ESPAÑA

 ECOVIDRIO

 HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®

Índice

01.	Introducción general del estudio	p. 04
01.1	El sector HORECA en España	p. 04
01.2	Reciclaje y el sector HORECA	p. 05
02.	Metodología del estudio y muestra	p. 06
03.	Conclusiones generales del estudio	p. 08
04.	Índice de sostenibilidad hostelera	p. 10
04.1	Resumen ejecutivo	p. 10
04.2	Desglose por palancas	p. 10
05.	Indicadores clave de sostenibilidad	p. 12
05.1	Consumo de energía	p. 12
05.2	Gestión de residuos	p. 14
05.3	Desperdicio alimentario	p. 18
05.4	Consumo de agua	p. 20
05.5	Iniciativas sostenibles destacadas	p. 22
05.6	Barreras y obstáculos	p. 23
06.	Tendencias y perspectivas	p. 24

01. Introducción general del estudio

01.1

El sector HORECA en España

El sector HORECA constituye uno de los pilares fundamentales de la economía nacional, tanto por su contribución al PIB como por su capacidad de generar empleo y dinamizar la vida social y cultural de las ciudades.

De acuerdo con el **Anuario de la Hostelería de España 2024**, el sector aporta un **6,7%** al

PIB nacional en términos de valor añadido, con una producción que alcanzó en 2023 los **157.379 millones de euros**. Asimismo, genera **1,85 millones de puestos de trabajo**, lo que representa el **8,6% del empleo total en España**, consolidándose como la cuarta industria del país.

€
157.379 M€
Facturación total del sector (2023)

👥
1.85 M
Empleo (8,6% del total nacional)

🍽️
6,7%
Contribución al PIB nacional (VAB 2023)

Con **más de 300.000 establecimientos activos**, la hostelería se caracteriza por una estructura altamente heterogénea, en la que conviven negocios tradicionales e independientes —que representan la mayor parte del tejido empresarial— junto a cadenas, franquicias y grandes grupos de restauración.



En los últimos años, el sector ha protagonizado un proceso de transformación marcado por **cuatro ejes** principales:

- 01 Digitalización de procesos y servicios**, acelerada tras la pandemia.
- 02 Adaptación a nuevas tendencias de consumo**, donde los clientes demandan más sostenibilidad, proximidad y responsabilidad social.
- 03 Profesionalización, formación y calidad en el empleo**: esencial para garantizar la calidad del servicio y cumplir con las crecientes expectativas del cliente.
- 04 Compromiso creciente con la sostenibilidad**, impulsado tanto por la conciencia medioambiental de la sociedad como por las exigencias regulatorias nacionales y europeas.

Este contexto convierte a la hostelería en un agente clave para avanzar en los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** y en la modernización económica de España.



01.2

Reciclaje y el sector HORECA

Como grandes generadores de residuos que son, el compromiso y colaboración del sector hostelero es imprescindible para lograr una verdadera transición a un modelo circular y respetuoso con los recursos y el entorno.

En cuanto a los residuos de envases de vidrio, su importancia es mayúscula ya que la hostelería genera casi el 50% de los residuos de envases de vidrio de un solo uso que se ponen en el mercado.

Como promedio cada establecimiento genera



Enmarcado dentro de EcoVares, el programa integral dirigido al sector de la hostelería, Ecovidrio lleva casi tres décadas coordinando acciones de impacto intensivas y sobre el terreno en el canal con el objetivo principal de incrementar la recogida selectiva de envases de vidrio en el sector de un solo uso y, de forma complementaria, promover la sensibilización respecto al cuidado del medioambiente en un sentido más amplio.

Desde su puesta en marcha en 2023, Ecovidrio ha invertido más de 80 millones de euros con el objetivo de que casi 8 de cada 10 establecimientos recicle vidrio en nuestro país.

Para ello ha impactado con 300.000 visitas —una media de 300 visitas día— al 61% de los locales hosteleros que generan vidrio en España, mediante información, formación ambiental y planes concretos adaptados a las necesidades del sector en cada municipio.

Además, EcoVares contempla el incremento en un 19% el parque de contenedores especiales adaptados (10.000 nuevos contenedores especiales adicionales a la infraestructura de calle), así como la entrega de 24.000 cubos anuales gratuitos para facilitar el almacenamiento y el transporte seguro hasta el contenedor y fomentar así el correcto reciclado.

ecovares
VIDRIO. VERDE. VIDA

300.000
visitas a establecimientos

+80 M€
Inversión 2023-2025

+19%
contenedores especiales

24.000
cubos anuales gratuitos

02. Metodología del estudio y muestra

El estudio se ha desarrollado mediante una encuesta *online* dirigida a establecimientos hosteleros en España, con el objetivo de analizar

el grado de implantación de medidas sostenibles en el sector y la percepción de los negocios respecto a la gestión ambiental.



TRABAJO DE CAMPO

Junio de 2025



ÁMBITO GEOGRÁFICO

Territorio nacional



INSTRUMENTO

Cuestionario estructurado con 20 bloques temáticos (residuos, agua, energía, consumo responsable, barreras...)



MUESTRA TOTAL

573 respuestas, de las cuales han finalizado la encuesta completa **346**



UNIVERSO DE ESTUDIO

Establecimientos de hostelería (restaurantes, bares y cafeterías, alojamiento y ocio)



MARGEN DE ERROR

±5% para un nivel de confianza del 95% (sobre n = 346)





03. Conclusiones generales del estudio

El presente estudio ofrece una visión amplia y representativa del estado de la sostenibilidad en el sector HORECA en España. La muestra recoge información de establecimientos de diferentes tipologías, lo que permite reflejar de forma equilibrada la situación del conjunto del sector.

Los resultados ponen de manifiesto que la sostenibilidad se ha consolidado como una prioridad en la gestión hostelera. La mayoría de los negocios ha incorporado medidas en alguno de los ámbitos analizados (energía, residuos, agua o desperdicio alimentario), lo que confirma

un compromiso creciente con la transición hacia modelos más responsables.

El **Índice de Sostenibilidad del Barómetro**, desarrollado por Ecovidrio y Hostelería de España, alcanza un valor global de **76,44 puntos** sobre 100, lo que refleja un grado de implantación notable de las prácticas sostenibles en el sector, aunque aún con margen de mejora en determinadas palancas, especialmente en el consumo de agua. Entre las principales conclusiones del estudio destacan los diferentes grados de implantación de las siguientes palancas:

01. Consumo de energía



Se configura como la palanca más consolidada. El **81,51%** de los establecimientos declara aplicar medidas de ahorro, lo que denota un compromiso sólido y generalizado del sector.

02. Gestión de residuos



Se sitúa en segunda posición, muy próxima a la eficiencia energética, con un **80,99%** de establecimientos que declara haber aplicado medidas en los últimos años.

03. Desperdicio alimentario



Se sitúa como la tercera palanca en nivel de implantación. Aunque el grado de desarrollo todavía es desigual entre los distintos tipos de negocio, la tendencia es positiva: un **63%** de los establecimientos ya ha adoptado medidas concretas para reducir el desperdicio alimentario.

04. Consumo de agua



Es la palanca menos desarrollada respecto al resto, aunque muestra una evolución progresiva hacia una mayor optimización en el uso del agua. Actualmente, un **51,88%** de los establecimientos declara haber implantado medidas en esta materia, lo que refleja un margen de mejora significativo en la gestión eficiente de este recurso.

Estos datos constatan no solo el compromiso y la madurez del sector hostelero, sino también que el canal avanza con firmeza en la implantación de medidas sostenibles. De forma transversal, **los establecimientos coinciden en señalar la sostenibilidad como un objetivo prioritario**, aunque reconocen barreras que dificultan su avance, principalmente vinculadas a los costes de inversión, la falta de incentivos y la complejidad administrativa.

En síntesis, el sector ha recorrido ya un camino relevante en materia de sostenibilidad, pero aún queda margen para profundizar en la implantación de medidas que permitan alcanzar un modelo de gestión más eficiente y responsable con el entorno.

De cara al futuro, un **76%** de los establecimientos asegura que hoy da más prioridad a la sostenibilidad que hace unos años, y un **70%** de los hosteleros confirma que los clientes valoran estas prácticas e influyen en su decisión de compra. Además, el **31,1%** de los negocios prevén intensificar sus inversiones en áreas clave como el consumo de energía (**64,3%**), la reducción del desperdicio alimentario (**43,3%**), la gestión de residuos (**34,9%**) y el consumo de agua (**28,6%**).

Estos resultados evidencian no solo el progreso alcanzado, sino también la dirección de un sector cada vez más competitivo, verde y alineado con las demandas sociales.



04. Índice de sostenibilidad hostelera

04.1

Resumen ejecutivo

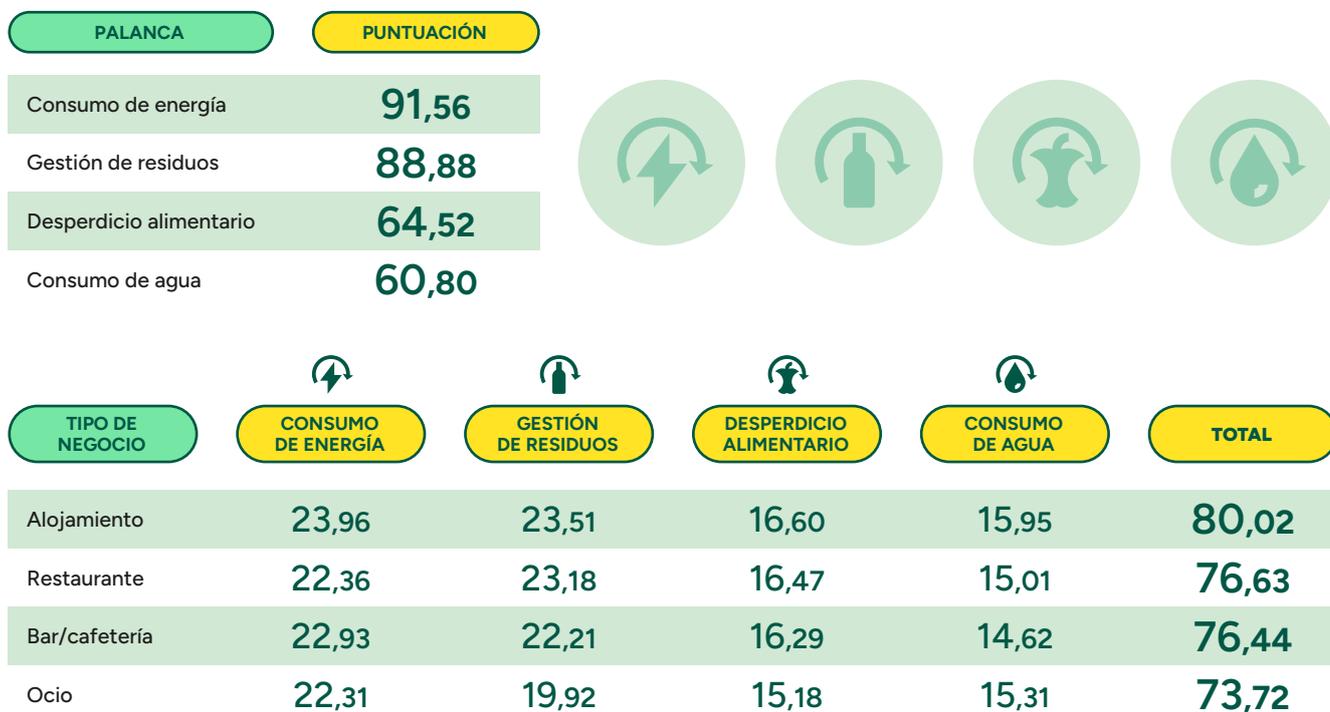
El Índice de Sostenibilidad de la hostelería española se sitúa en **76,44 puntos** sobre 100, lo que refleja un grado elevado de compromiso del sector con la gestión responsable de los recursos, la eficiencia en sus operaciones y la integración de criterios medioambientales en el día a día de los establecimientos. Este resultado sitúa a la hostelería

en un nivel avanzado, aunque con áreas de mejora que deben ser reforzadas en los próximos años.



04.2

Desglose por palancas



Los alojamientos son los que mejor nota obtienen en sostenibilidad hostelera con **8** sobre 10, seguido de los restaurantes y cafeterías con **7,6** sobre 10 y, por último los establecimientos de ocio con **7,3** sobre 10.

NOTA

El Índice de Sostenibilidad del Barómetro se fundamenta en cuatro dimensiones críticas (gestión de residuos, consumo de energía, desperdicio alimentario y consumo de agua). Para cada dimensión, se asigna una puntuación dicotómica (1 para respuesta afirmativa y 0 para negativa), que se agrega y normaliza en una escala de 0 a 100%. Así, un valor de 100% refleja la adopción plena de todas las prácticas evaluadas dentro de la dimensión correspondiente.



05. Indicadores clave de sostenibilidad

05.1

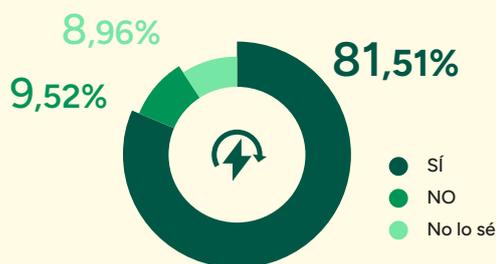
Consumo de energía

Un **81,51%** de los establecimientos declara aplicar actualmente medidas de ahorro o eficiencia energética, lo que refleja un compromiso destacado del sector hostelero con la sostenibilidad.

Por otro lado, un **9,52%** reconoce no haber puesto en marcha ninguna acción en este ámbito, mientras que un **8,96%** adicional manifiesta dudas o falta de certeza sobre si en su negocio se están aplicando este tipo de medidas, lo que pone de relieve la necesidad de más información y sensibilización.

PREGUNTA

¿Aplica su establecimiento actualmente alguna medida de eficiencia energética?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025). n: 357 establecimientos.

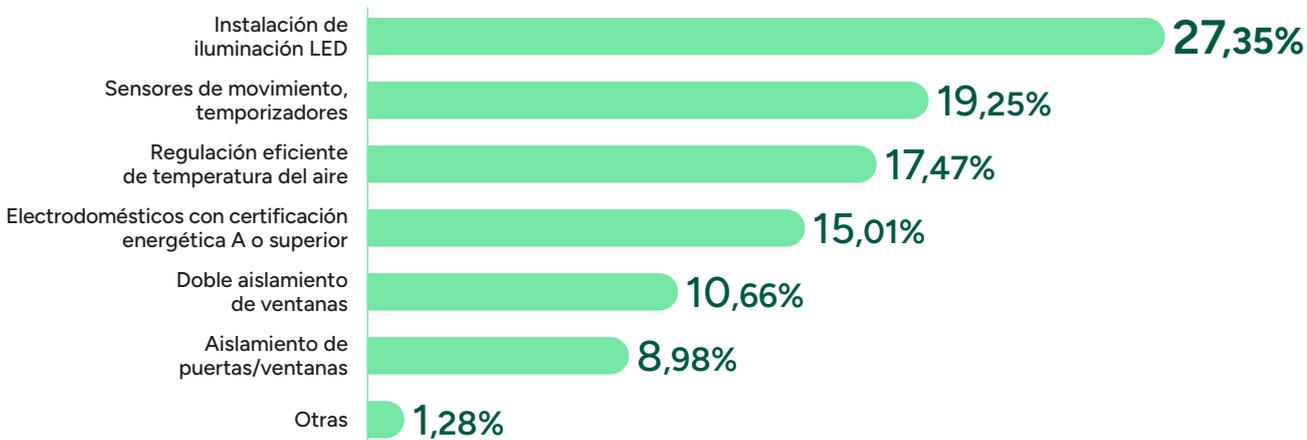
Por tipos de medidas implementadas

Entre las medidas implantadas, la más extendida es la **instalación de iluminación LED**, que concentra el **27,35%** del total de respuestas. Le siguen los **sensores de movimiento y temporizadores (19,25%)**, la **regulación eficiente de la temperatura del aire (17,47%)**

y la compra de **electrodomésticos con certificación energética A o superior (15,01%)**. Las actuaciones de mayor inversión **doble aislamiento de ventanas (10,66%)** y **aislamiento de puertas/ventanas 8,98%** presentan una implantación más reducida.

PREGUNTA

¿Qué medidas de eficiencia energética tiene implantadas en su establecimiento?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025). n: 289 establecimientos.

Por tipología de establecimiento

El desglose por tipología de establecimiento refleja matices relevantes en la aplicación de medidas de eficiencia energética. Los **restaurantes** concentran su apuesta en la instalación de iluminación LED, la implantación de sensores de movimiento u otros sistemas automáticos, así como la regulación eficiente de la temperatura del establecimiento.

En los **bares y cafeterías** se observa un patrón similar, con la iluminación LED como medida predominante, seguida de sensores de movimiento y temporizadores.

Los **alojamientos** destacan por un mayor peso en medidas estructurales, como el doble acristalamiento en ventanas y el aislamiento

de puertas y ventanas, además de una elevada implantación en la compra de electrodomésticos eficientes.

Las **actividades de ocio** muestran una distribución más homogénea: la iluminación LED y los sensores de movimiento son las opciones más habituales.

En conjunto, los resultados evidencian que **la iluminación LED constituye la medida más transversal y extendida en todos los tipos de establecimientos**, mientras que las inversiones en aislamiento presentan mayor protagonismo en el sector del alojamiento, donde el retorno económico y la naturaleza de la actividad justifican un esfuerzo superior en este ámbito.

PREGUNTA

Medidas de eficiencia energética por tipo de establecimiento (pregunta multirrespuesta).

MEDIDAS	ALOJAMIENTO	BAR/CAFETERÍA	RESTAURANTE	ACTIVIDADES DE OCIO
Instalación de iluminación LED	73,73%	60,95%	64,02%	56,82%
Sensores de movimiento, temporizadores u otros sistemas automáticos de encendido/apagado	64,41%	44,29%	47,70%	40,91%
Regulación eficiente de la temperatura del aire acondicionado o calefacción	38,14%	37,62%	46,03%	36,36%
Uso de electrodomésticos a maquinaria con certificación energética A o superior	41,53%	35,24%	35,15%	36,36%
Doble aislamiento de ventanas	41,53%	26,67%	27,20%	27,27%
Aislamiento de puertas/ventanas para evitar fugas de calor o frío	33,90%	19,52%	20,92%	31,82%
Otras	5,08%	2,38%	3,35%	4,55%

FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 289 establecimientos.

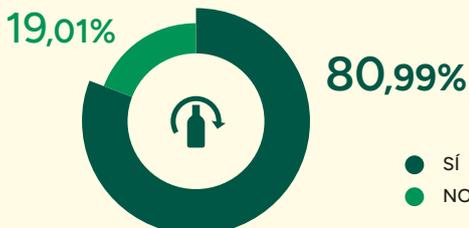
05.2

Gestión de residuos

La **gestión de residuos** se ha consolidado como una de las principales medidas sostenibles en la hostelería. En los últimos años, **8 de cada 10 establecimientos (80,99%)** declaran haber implementado acciones en este ámbito, lo que refleja un alto nivel de compromiso del sector con la reducción de su impacto ambiental.

PREGUNTA

¿Aplica actualmente su establecimiento medidas para una correcta gestión de los residuos?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025). n: 426 establecimientos.

Por fracciones de residuos

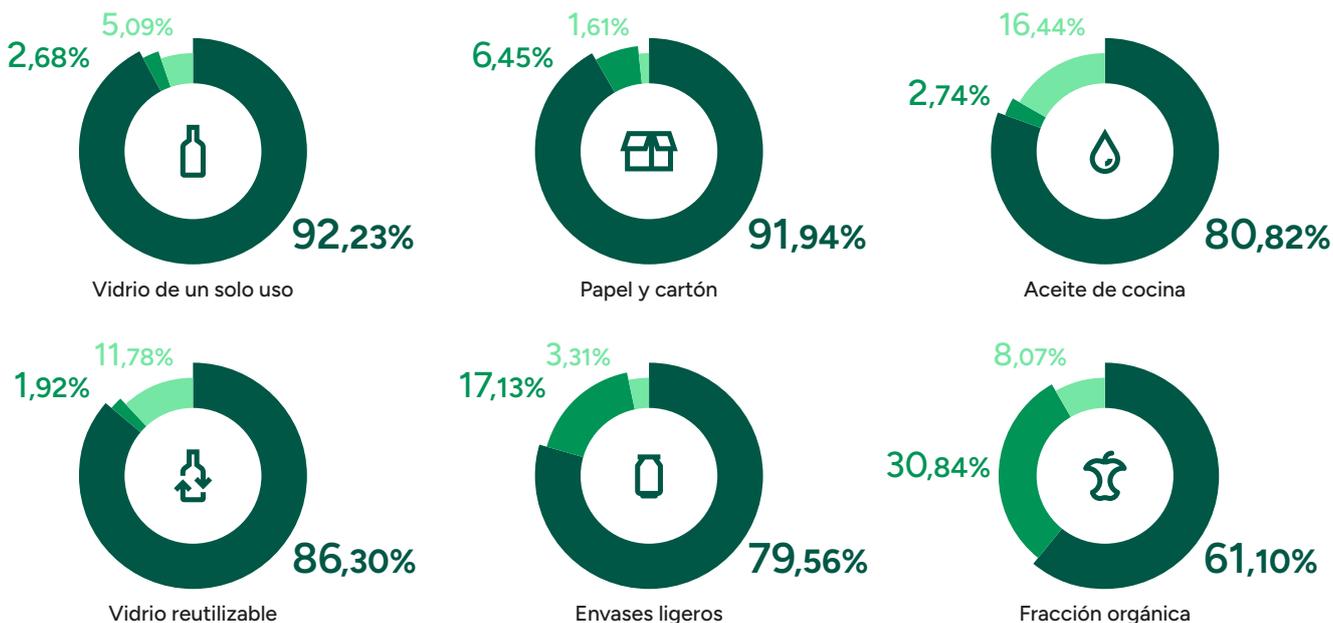
En cuanto a la separación de residuos (considerando solo los establecimientos que los generan), los mejores resultados se observan en el **vidrio de un solo uso (92,23%)**, la fracción de **papel/cartón (93,4%)**, seguida del **vidrio reutilizable (86,30%)**, el **aceite de cocina (80,82%)** y los **envases ligeros (79,56%)**. En contraste, la **fracción orgánica** muestra un margen de mejora: aunque es generada por la

mayoría de los establecimientos, únicamente el **61,10%** la separa correctamente.

Por otro lado, en cuanto a prácticas orientadas a la reducción de residuos, destaca la **compra a granel (46,01%)**. Aunque su implantación es aún limitada, refleja un interés creciente del sector por avanzar en la reducción del desperdicio alimentario y en un modelo de consumo más sostenible.

PREGUNTA

¿Qué tipos de residuos separa correctamente su establecimiento para su reciclaje?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025). n: 379 establecimientos.

ESTADO

 No se genera/No aplicable

 Se genera pero no se separa

 Se genera y se separa correctamente

Por tipología de establecimiento

El análisis por tipología de establecimiento muestra diferencias significativas en la gestión de residuos. En general, los **alojamientos** presentan los niveles más elevados de separación correcta, con especial incidencia en el **papel y cartón (94%)** y el **vidrio (90,29%)**. Los **bares y cafeterías** mantienen también un alto cumplimiento en fracciones consolidadas como el **vidrio reutilizable (94,55%)** y el **vidrio de un solo uso (94,08%)**, aunque presentan márgenes de mejora en la **fracción orgánica (61,78%)**.

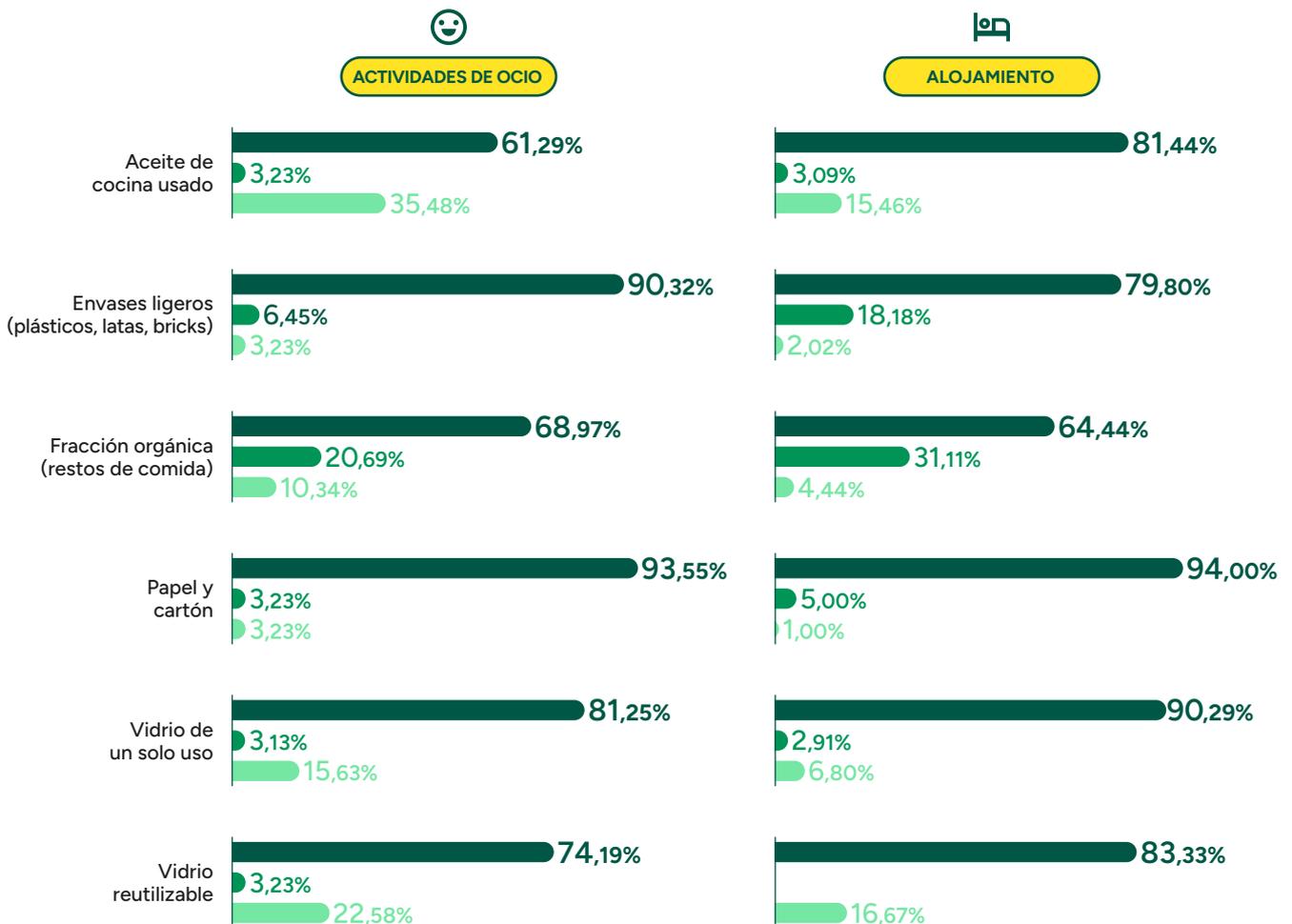
En los **restaurantes** se alcanzan igualmente niveles muy altos en **vidrio (97,03%)** y **papel/cartón (92%)**, destacando además la correcta

gestión del **aceite de cocina usado (94,47%)**. Por su parte, las **actividades de ocio** muestran valores más desiguales: aunque superan el **90% en papel/cartón y envases ligeros**, todavía se observa un margen de mejora en la fracción **orgánica (68,97%)** y en el **aceite de cocina usado (61,29%)**.

En conjunto, los datos reflejan que la correcta separación de residuos está muy extendida en la hostelería española, con especial protagonismo del vidrio y el papel/cartón en todas las tipologías, mientras que la fracción orgánica continúa siendo el ámbito con mayor recorrido de mejora.

PREGUNTA

¿Qué tipos de residuos separa correctamente su establecimiento para su reciclaje?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 379 establecimientos.

ESTADO

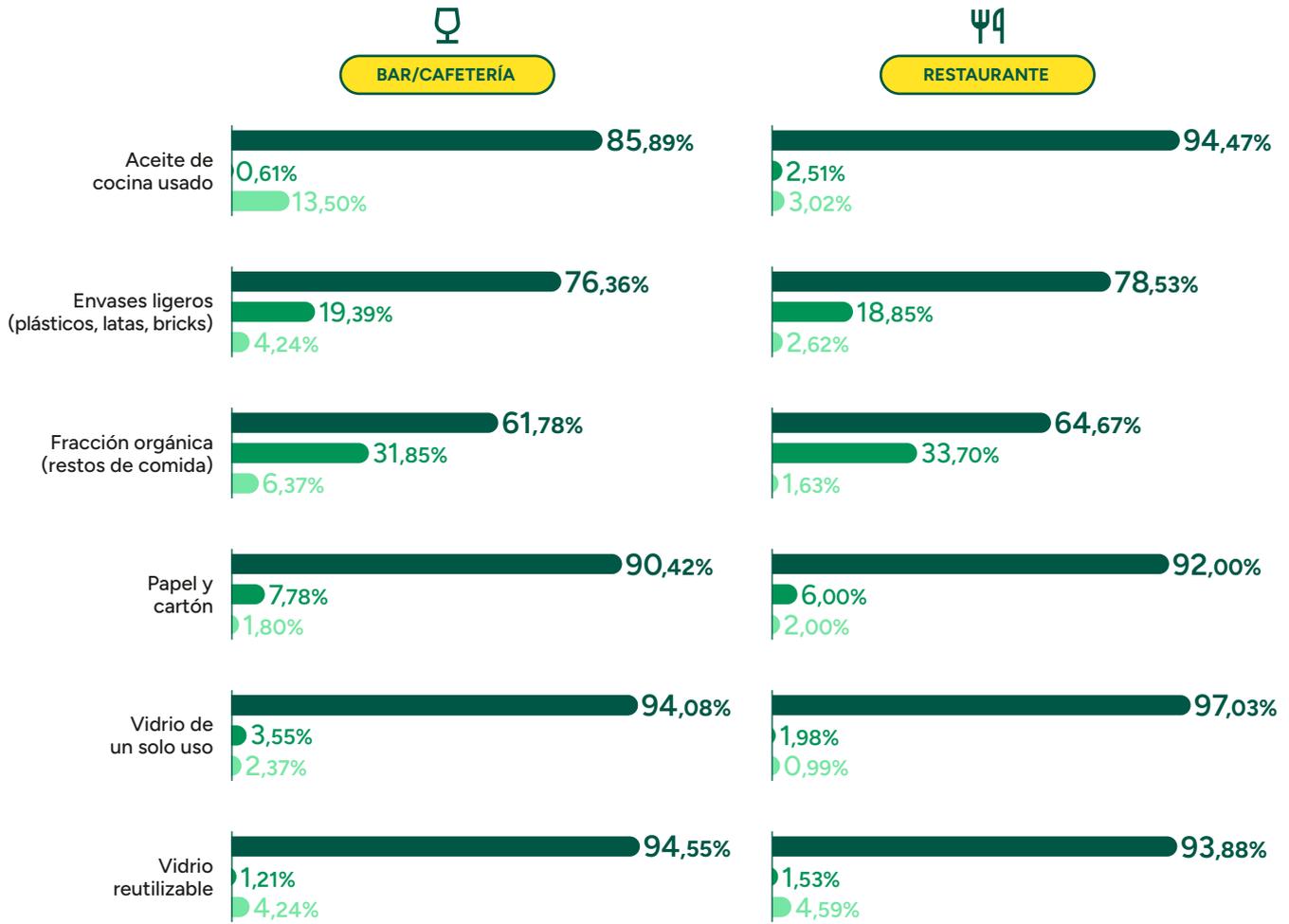
● No se genera/No aplicable

● Se genera pero no se separa

● Se genera y se separa correctamente

PREGUNTA (cont.)

¿Qué tipos de residuos separa correctamente su establecimiento para su reciclaje?



FUENTE
Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 379 establecimientos.

ESTADO

- No se genera/No aplicable
- Se genera pero no se separa
- Se genera y se separa correctamente

Más de la mitad de los hosteleros (58,18%) considera que para sus clientes **es importante reciclar correctamente**, lo que refleja la creciente concienciación y compromiso de los consumidores hacia un modelo más sostenible

y circular. En esta línea, más de la mitad del sector manifiesta su preferencia porque se apliquen otro tipo de medidas regulatorias basadas en el apoyo, los incentivos y la sensibilización, en lugar de enfoques punitivos.

PREGUNTA
¿Cree que para sus clientes es importante que los establecimientos reciclen correctamente los residuos?



PREGUNTA
¿Considera que se debería sancionar económicamente a los establecimientos que no reciclen correctamente los residuos?





SOLO ENVASES DE VIDRIO

Prohibido Fijar Carteles R.E.A.
Horario de vertido
8 h Mañana a 23 h Noche
Gracias por su colaboración
RECUERDA
PORCELANA CERAMICA

eco
ENTIDAD S.M.
¡ENHORABUENA!
ACABAS DE UNIRTE
A REDUCIR
LA BASURA
VERTIENDO
¡GRACIAS POR!

05.3

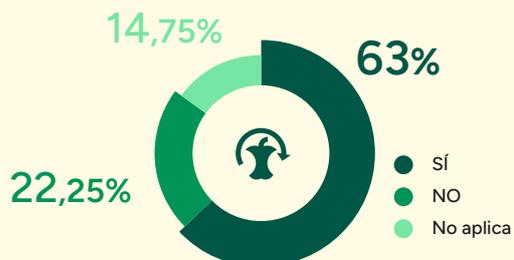
Desperdicio alimentario

En relación con la implantación de medidas para reducir el **desperdicio alimentario**, **casi dos de cada tres establecimientos (63%)** afirman haber adoptado iniciativas concretas en este ámbito.

En contraste, un **22,25%** declara no haber puesto en marcha ninguna acción, mientras que un **14,75%** señala que la cuestión no aplica a su negocio por no servir alimentos.

PREGUNTA

¿Su establecimiento ha implantado alguna medida concreta para reducir el desperdicio alimentario?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 373 establecimientos.



Por tipos de medidas implementadas

La hostelería se decanta, sobre todo, por **facilitar envases para llevarse las sobras (31,15%)** y por el **ajuste de raciones/gramajes (22,95%)**, que juntos concentran el **54,1%** de las medidas.

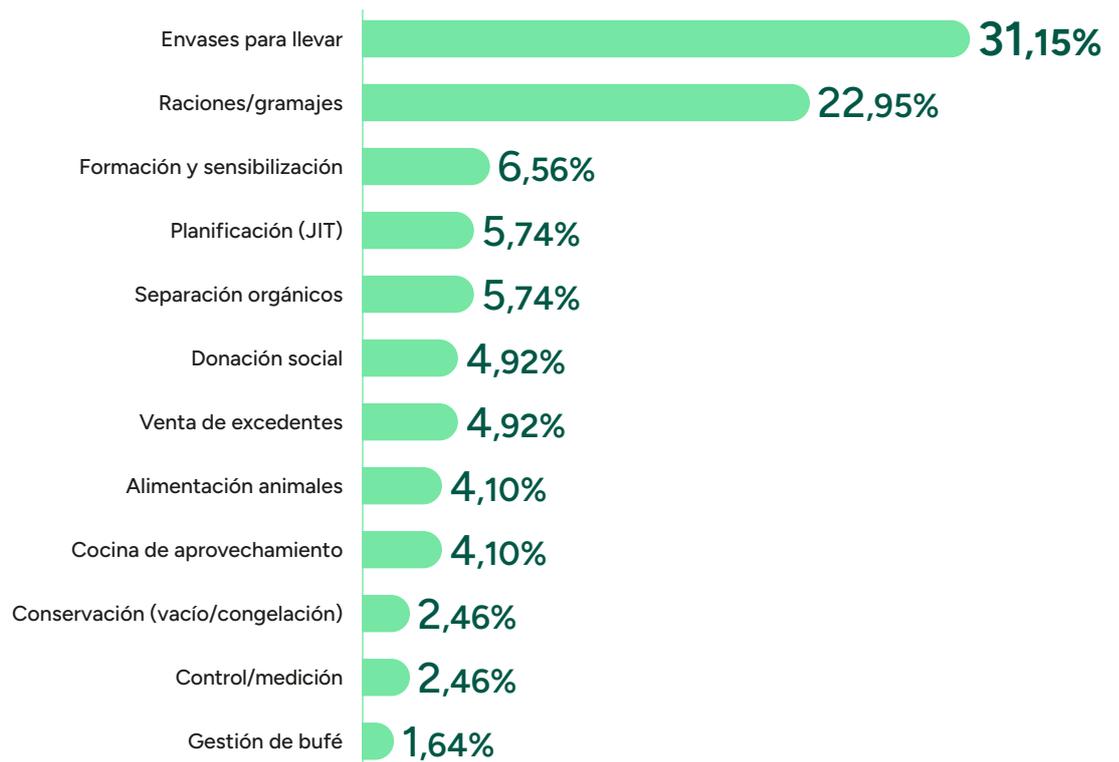
En un segundo nivel aparecen **formación y sensibilización (6,56%)**, la **planificación de compras según la demanda (5,74%)** y la **separación de orgánicos y gestión de residuos (5,74%)**. Les siguen la **donación social (4,92%)** y la **venta de excedentes (4,92%)**, junto con **alimentación para animales (4,10%)** y la **cocina de aprovechamiento (4,10%)**.

Entre las prácticas menos extendidas se encuentran, la **conservación al vacío o congelación (2,46%)**, el **control y medición (2,46%)** y la **gestión de bufé (1,64%)**.

En conjunto, el patrón combina **soluciones operativas inmediatas** (envases y raciones) con **mejoras de gestión** (formación, planificación y separación de orgánicos).

PREGUNTA

¿Qué medidas ha implementado para reducir el desperdicio alimentario?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 230 establecimientos.

05.4

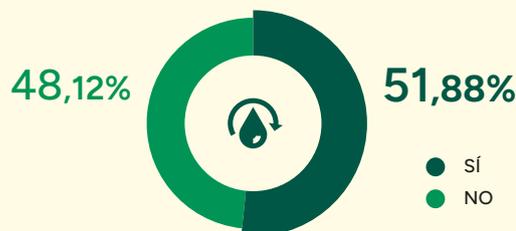
Consumo de agua

La **gestión eficiente del agua** presenta un nivel de implantación **moderado** en el sector hostelero.

Del total de **establecimientos encuestados**, el **51,88%**, señala haber incorporado en los **últimos años** medidas de ahorro y uso eficiente del agua. Este resultado refleja que, aunque una parte significativa del sector ha comenzado a adoptar prácticas en este ámbito, todavía existe un **margen importante de mejora** para extender estas medidas al conjunto de los negocios hosteleros.

PREGUNTA

¿Aplica actualmente su establecimiento medidas para mejorar la eficiencia hídrica?



FUENTE
Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 426 establecimientos.

Por tipos de medidas implementadas

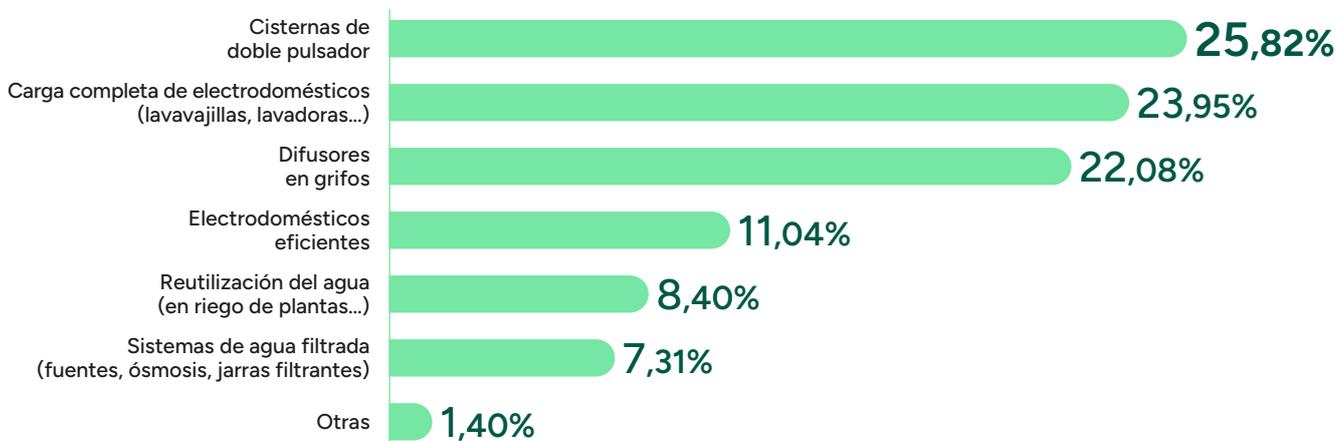
Los resultados muestran que las medidas más extendidas entre aquellas que implantan son las **cisternas con doble pulsador o descarga reducida (25,82%)**, la **utilización eficiente de los electrodomésticos** mediante cargas completas (**23,95%**) y la **instalación de difusores o aireadores en grifos (22,08%)**.

Estas tres prácticas concentran la mayor parte de las iniciativas del sector y constituyen la base de la eficiencia hídrica en hostelería.

En un segundo plano se sitúan otras medidas, como el uso de **electrodomésticos con sistemas de ahorro de agua (11,04%)**, la **reutilización del agua para riego u otros usos (8,4%)** y los **sistemas de agua filtrada o reutilizable (7,31%)**. Aunque menos generalizadas, reflejan un interés creciente por diversificar las soluciones de ahorro. Por último, un reducido grupo de establecimientos (**1,4%**) declara haber **adoptado otras acciones específicas**, lo que muestra que la innovación en este ámbito todavía es minoritaria frente a las prácticas más consolidadas.

PREGUNTA

¿Qué medidas ha aplicado para el ahorro de agua?



FUENTE
Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 210 establecimientos.

Por tipología de establecimiento

Por tipología, los **alojamientos** son los que presentan un mayor grado de adopción, con un **48,31%** en **cisternas de doble pulsador**, un **44,07%** en **carga completa de electrodomésticos** y un **39,83%** en **difusores en grifos**.

Los **restaurantes** muestran un nivel de aplicación equilibrado: **38,91%** en **cisternas de doble pulsador**, **38,49%** en **carga completa de electrodomésticos** y **31,38%** en **difusores de grifos**.

En los **bares y cafeterías**, los porcentajes son más reducidos, aunque destacan igualmente en **cisternas de doble pulsador (35,71%)** y en **carga completa de electrodomésticos (37,14%)**.

Por último, en las **actividades de ocio** los valores son más bajos, alcanzando un **34,09%** en **difusores de grifos** y registros inferiores en el resto de las medidas.

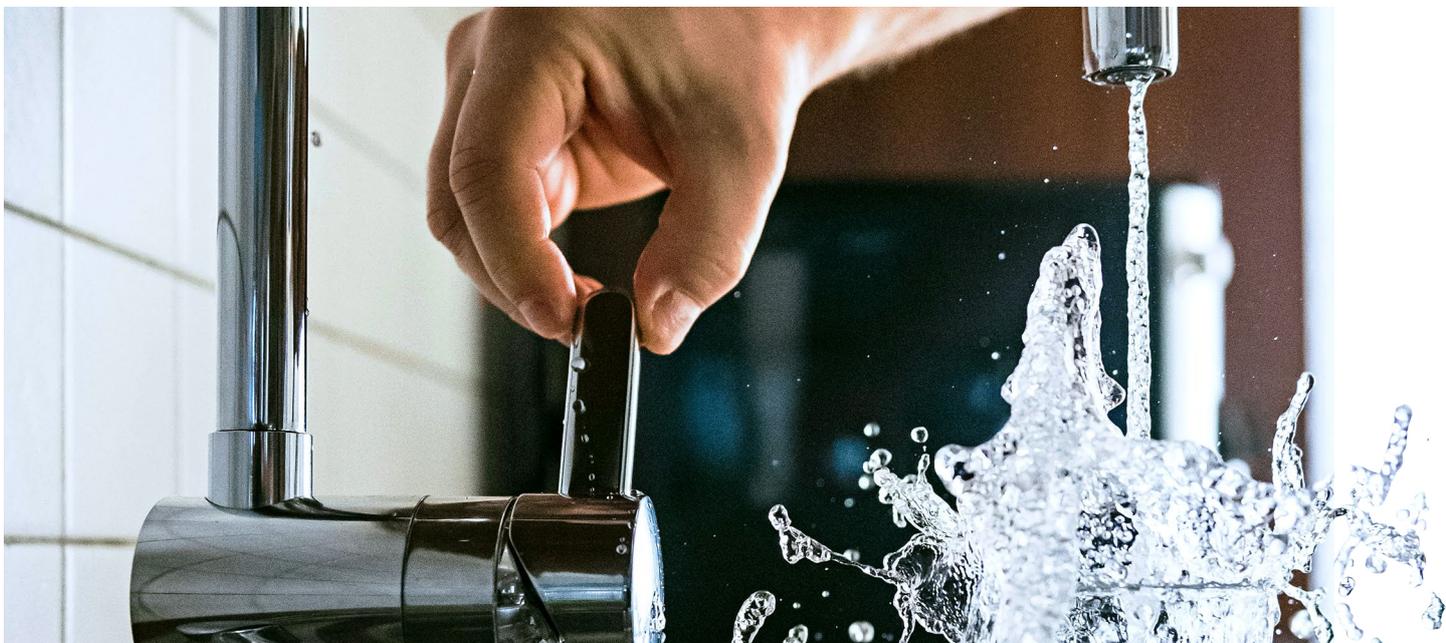
PREGUNTA

Medidas de eficiencia hídrica por tipo de establecimiento (pregunta multirrespuesta).

MEDIDAS	ACTIVIDADES DE OCIO	ALOJAMIENTO	BAR/CAFETERÍA	RESTAURANTE
Cisternas de doble pulsador	29,55%	48,31%	35,71%	38,91%
Carga completa de electrodomésticos (lavavajillas, lavadoras...)	31,82%	44,07%	37,14%	38,49%
Difusores en grifos	34,09%	39,83%	30,48%	31,38%
Electrodomésticos eficientes	13,64%	25,42%	16,67%	18,83%
Reutilización del agua (en riego de plantas...)	22,73%	20,34%	9,05%	10,46%
Sistemas de agua filtrada (fuentes, ósmosis, jarras filtrantes)	9,09%	14,41%	9,52%	10,46%
Otras	2,27%	3,39%	1,90%	2,93%

FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 199 establecimientos.



05.5

Iniciativas sostenibles destacadas

El análisis de las iniciativas sostenibles refleja que, más allá de las grandes palancas ya mencionadas, existen medidas concretas que son muy populares dentro del sector hostelero. Destaca el **uso de envases reutilizables o biodegradables (57,75%)**, que se ha consolidado como una práctica habitual en muchos negocios, seguido muy de cerca por las mejoras en el **uso y reutilización de aceites de cocina (56,57%)**.

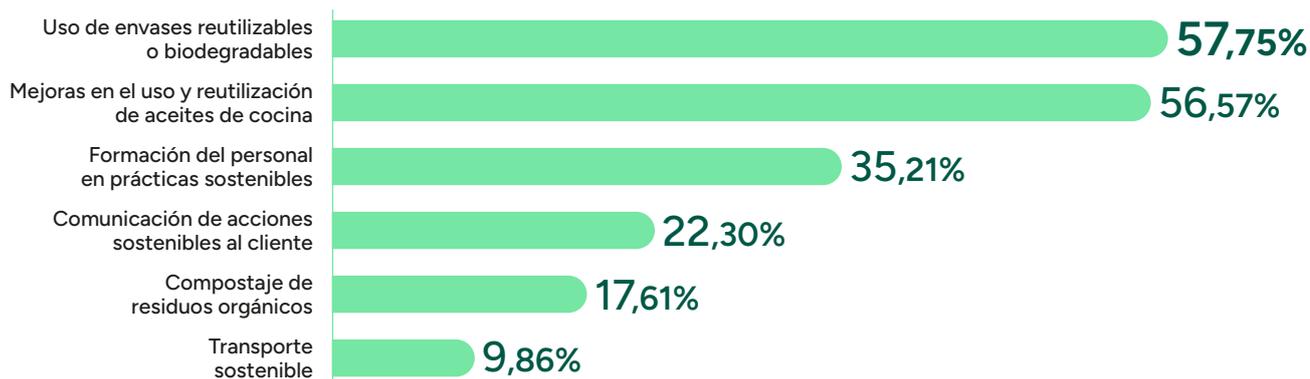
Otras medidas, como la **formación del personal en prácticas sostenibles (35,21%)** o la **comunicación al cliente (22,30%)**, contribuyen a extender la cultura de la sostenibilidad en la hostelería.

Asimismo, iniciativas como el **compostaje de residuos orgánicos (17,61%)** o el **transporte sostenible (9,86%)** presentan un amplio recorrido de mejora, configurándose como oportunidades futuras para seguir avanzando en la transición hacia modelos más sostenibles.

Por último, el consumo responsable también se refleja en la elección de los productos adquiridos: una amplia mayoría de establecimientos (**85,6%**) afirma priorizar la **compra de productos locales, de proximidad y de temporada**, frente a un **14,5%** que todavía no lo hace.

PREGUNTA

¿Qué medidas sostenibles han implementado en su establecimiento en los últimos años?



FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 426 establecimientos.

NOTA

Es importante destacar que la suma de los porcentajes puede superar el 100%, dado que la pregunta admitía respuestas múltiples. Ello refleja la diversidad de medidas que un mismo establecimiento puede estar aplicando de forma simultánea.

05.6

Barreras y obstáculos

El análisis de las barreras para avanzar en sostenibilidad muestra que la principal limitación identificada por los establecimientos es la **falta de incentivos o apoyo institucional**, seguida de la **falta de recursos económicos**. A cierta distancia aparecen las **dificultades en la obtención de productos sostenibles** y la **falta de formación e información sobre sostenibilidad**.

El análisis comparado por tipología evidencia que los **alojamientos (77,12%)** son los que presentan un mayor nivel de barreras, seguidos muy de cerca por los **restaurantes (76,15%)** y los **bares o cafeterías (73,33%)**. En cambio, las **actividades de ocio (68,18%)** registran un peso algo menor de obstáculos percibidos.

PREGUNTA

Barreras para implementar prácticas sostenibles por tipo de servicio.

BARRERA	ACTIVIDADES DE OCIO	ALOJAMIENTO	BAR/CAFETERÍA	RESTAURANTE
Falta de incentivos o apoyo institucional	43,18%	52,54%	47,62%	49,37%
Falta de recursos económicos	29,55%	37,29%	39,52%	41,00%
Dificultades en la obtención de productos sostenibles	22,73%	27,97%	21,90%	19,67%
Falta de formación e información sobre sostenibilidad	9,09%	14,41%	20,00%	17,15%
No veo la necesidad de implementar más prácticas sostenibles	13,64%	4,63%	10,48%	10,46%
Otras	4,55%	7,63%	4,29%	7,11%
TOTAL	68,18%	77,12%	73,33%	76,15%

FUENTE

Hostelería de España – Encuesta propia (2025).
n: 340 establecimientos.

06. Tendencias y perspectivas



Revolución Verde detrás de la barra: la hostelería que transforma España

José Manuel Núñez-Lagos Bau, director general de Ecovidrio

En cada ciudad, en cada pueblo y en cada barrio de nuestro país, la hostelería late a diario y marca el ritmo de nuestra vida. Nadie pone en duda que es mucho más que un sector económico que genera riqueza y empleo: es seña de identidad colectiva, un espacio de encuentro que forma parte de nuestra cultura y está presente en todos los momentos compartidos que definen quiénes somos. En los últimos años, bares, restaurantes, hoteles y cafeterías —testigos del sentir ciudadano— se han convertido además en actores imprescindibles para afrontar el gran reto de nuestro tiempo: la transición hacia una economía verde y circular.

En Ecovidrio hemos comprobado de primera mano los vientos verdes que soplan en el canal y la importancia creciente que otorgan los hosteleros de nuestro país a un modelo de gestión en sus negocios cada vez más sostenible y circular. Buena muestra de ello es el Barómetro de Sostenibilidad Hostelera que acompaña estas líneas, cuyos resultados reflejan no solo el compromiso existente con la sostenibilidad, sino también el esfuerzo titánico que bares, restaurantes y cafeterías en su mayoría negocios familiares están haciendo para adaptarse a las nuevas exigencias legislativas medioambientales y en materia de residuos.

Los datos hablan por sí solos: el 76% de los hosteleros españoles asegura que integrar la sostenibilidad en la gestión de sus negocios es hoy más prioritario que antes, y un 31,3% prevé realizar inversiones en los próximos dos años para mejorar en ámbitos como la eficiencia energética, la reducción del desperdicio alimentario o la gestión de residuos.

Este proceso, sin embargo, no está exento de complejidad. Para los más de 300.000

establecimientos hosteleros que dan vida a nuestro país —en su mayoría pymes—, avanzar hacia la sostenibilidad requiere de resiliencia, visión de futuro y herramientas eficaces. De este total, más de 200.000 generan residuos de envases de vidrio de un solo uso. En Ecovidrio lo sabemos bien: la hostelería forma parte de nuestro ADN. Por eso, desde hace casi tres décadas trabajamos codo con codo con ellos, recorriendo cada día más de 300 establecimientos en toda España para escuchar sus necesidades, acompañarlos en el cambio y poner a su alcance soluciones que hagan posible una transición real hacia un modelo más sostenible y competitivo.

Estamos convencidos de que la clave para lograr los objetivos que tenemos por delante está en facilitar esta labor. Con esta filosofía nació EcoVares, nuestra estrategia para impulsar la circularidad de la hostelería en nuestro país. Un plan integral muy ambicioso, con el que redoblamos esfuerzos y dedicamos en los últimos tres años y hasta 2025 más de 80 millones de euros al canal para formación ambiental, campañas de sensibilización, recogidas puerta a puerta, entrega de cubos adaptados, instalación de contenedores especiales y el uso de inteligencia artificial para adaptar las soluciones a cada municipio.

El camino hacia la sostenibilidad es exigente, pero también ilusionante. La hostelería española tiene la fuerza, la creatividad y la capacidad de liderar esta transformación desde lo cotidiano. Y sabemos que contamos con los mejores compañeros de viaje para lograrlo. En Ecovidrio seguiremos poniendo todo nuestro conocimiento, dedicación y capacidad de innovación para que la revolución verde siga siendo protagonista detrás de las barras.



La hostelería, ejemplo de responsabilidad en materia de sostenibilidad

José Luis Álvarez Almeida, presidente de Hostelería de España

La hostelería es uno de los motores económicos y sociales de nuestro país, y en los últimos tiempos está avanzando en diferentes aspectos en paralelo de los ODS marcados por la Naciones Unidas en la Agenda 2030. La sostenibilidad se encuentra en el centro del plan de desarrollo y crecimiento del sector, pero desde su visión más amplia, tanto desde el punto de vista social, como medioambiental y económico de la propia supervivencia de las empresas. Desde la perspectiva medioambiental este no es un sector intensivo en generación de huella de carbono. Según datos del Observatorio para la Acción Climática las emisiones anuales de un restaurante medio se sitúan en 31,63 toneladas de CO₂ al año, y las de bares alcanzan unas 10,75 toneladas de CO₂ al año. Por comparar con otro tipo de negocios, una oficina pequeña puede generar alrededor de 15 toneladas de CO₂ al año y un supermercado promedio puede originar alrededor de 500 toneladas de CO₂. Aún así, el sector no exime su responsabilidad y avanza en materia de acción climática desde la responsabilidad, el compromiso y la voluntariedad.

Los resultados del I Barómetro de la Sostenibilidad de la Hostelería muestran un sector con conciencia social, que busca minimizar su impacto en el planeta y revelan que la hostelería sigue una buena senda de trabajo en materia de sostenibilidad medioambiental, alcanzando un notable (7,6), aunque todavía hay margen de mejoría en aspectos como la gestión de agua, que presenta el nivel de implantación más bajo de los cuatro parámetros analizados. A la cabeza se sitúa la eficiencia energética, cuya inversión en recursos, como puede ser el cambio de la instalación lumínica o los sensores de movimiento, han dejado de verse como un gasto para ser una medida de ahorro que impacta de manera directa en la cuenta de resultados de los

negocios, mientras se minimiza el impacto en el planeta. La gestión de residuos está prácticamente en la misma posición, destacando especialmente el vidrio retornable, en la que la hostelería es pionera, con una correcta gestión casi en el 98% de los establecimientos encuestados. La hostelería genera casi el 50% de los residuos de un solo uso que se ponen en el mercado, y gracias a iniciativas como EcoVares, programa exclusivo para el sector diseñado por Ecovidrio, sigue creciendo su cuota año tras año.

Además, los bares, cafeterías, restaurantes y locales de ocio tienen un efecto multiplicador de sus acciones, ya que los millones de personas que visitan a diario los más de 300.000 establecimientos repartidos por todos los rincones de nuestro país perciben esos gestos enfocados al cuidado de nuestro entorno. Son pequeños gestos que impactan en la sociedad, ya que este sector tiene la capacidad de hacer de altavoz y de vehículo de concienciación de las buenas acciones.

Desde el sector tenemos que apoyar a las empresas a alcanzar el sobresaliente en ese índice de sostenibilidad, venciendo las barreras que detectan los empresarios, que principalmente tienen que ver con la falta de apoyo de institucional y la escasez de recursos económicos. Orgullosos de un sector que no da la espalda a la acción climática.







 **ECOVIDRIO**

ecovidrio.es

 **HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®**

hosteleriadeespana.es