



"La sostenibilidad ya no es un coste, sino una oportunidad para la hostelería"

- El consumo eléctrico genera el 62% de las emisiones de gases de efecto invernadero del sector hostelero.



Energías Renovables

el periodismo de las energías limpias.

"La sostenibilidad ya no es un coste"

<https://www.energias-renovables.com/entrevistas/la-sostenibilidad-ya-no-es-un-20260727>

Manuel Moncada

Miércoles, 29 julio 2026

Para conocer un poco más acerca de esta iniciativa, Energías Renovables ha hablado con Beatriz Arribas, Senior Manager de Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners Iberia; Pablo Barrenechea, director de Clima y Mercado de la Sostenibilidad de Ecodes; y Javier del Fraile, director comercial de Contigo Energía, sobre el presente y el futuro de la transición energética en la hostelería.

El 62% de las emisiones del sector proceden del consumo eléctrico. ¿Por qué este dato es tan importante?

Pablo Barrenechea (Ecodes): Es un dato muy relevante porque identifica dónde está la mayor oportunidad de actuación. Si más del 60% de las emisiones provienen del consumo eléctrico, podemos reducirlas mediante dos vías muy claras: mejorar la eficiencia energética con tecnologías que ya existen y contratar electricidad procedente de fuentes renovables. Son soluciones disponibles para cualquier establecimiento y con un impacto muy significativo.

Beatriz Arribas (Coca-Cola): Precisamente ese ha sido siempre el objetivo de Hostelería #PorElClima: convertir la sostenibilidad en algo práctico. Cuando el Observatorio confirmó este dato vimos que debíamos ofrecer una solución específica para ayudar a los establecimientos a acceder a electricidad 100% renovable. Reducir emisiones también significa mejorar la competitividad del negocio.

Javier del Fraile (Contigo Energía): Apostar por energía renovable tiene un doble beneficio: reduce el impacto ambiental y permite optimizar el consumo energético, lo que repercute directamente en la rentabilidad del establecimiento.

¿La sostenibilidad sigue viéndose como un coste?

Pablo Barrenechea: Durante muchos años sí, pero esa percepción está cambiando. Hoy la sostenibilidad significa reducir costes. El problema es que muchos hosteleros no tienen tiempo para analizar todas estas cuestiones y por eso es tan importante acompañarlos.

Beatriz Arribas: Ese acompañamiento es fundamental. Cuando alguien les explica las medidas de forma sencilla y adaptada a su negocio, entienden rápidamente que son soluciones fáciles de implantar y con beneficios inmediatos.

Javier del Fraile: Cada negocio consume energía de forma diferente. No es igual una cafetería que un restaurante o un bar de copas. Analizando cada caso conseguimos optimizar tarifas, potencias y hábitos de consumo para reducir costes.

¿Qué aporta la alianza entre Hostelería #PorElClima y Contigo Energía?

Javier del Fraile: Queremos que cada establecimiento conozca exactamente cómo consume energía y qué puede hacer para mejorar. No hablamos únicamente de cambiar de comercializadora, sino de ofrecer un estudio personalizado y acompañar al hostelero durante todo el proceso.

Beatriz Arribas: Además, los establecimientos adheridos al programa pueden acceder a este servicio sin compromiso. Nuestro objetivo es que conozcan las posibilidades que tienen para reducir su factura y sus emisiones.

¿Qué papel jugará el autoconsumo?

Javier del Fraile: Va a ser una de las grandes herramientas de los próximos años. Cada vez más establecimientos podrán producir parte de su propia electricidad y, gracias a la ampliación de la normativa sobre autoconsumo compartido, también podrán beneficiarse de comunidades energéticas aunque no dispongan de cubierta propia.

¿La sostenibilidad aporta realmente una ventaja competitiva?

Pablo Barrenechea: Hoy la mayoría de pequeños negocios no tienen obligaciones legales en materia climática. Sin embargo, los clientes demandan cada vez más establecimientos comprometidos con la sostenibilidad y el mercado acabará exigiendo estas transformaciones.

Beatriz Arribas: Existe un componente reputacional, pero el verdadero motor del cambio es la competitividad. Cuando un hostelero comprueba que reduce costes y mejora la rentabilidad, entiende inmediatamente el valor de estas medidas.

¿Qué diferencia ofrece Contigo Energía respecto a otras compañías?

Javier del Fraile: Nuestra propuesta se basa en la personalización. Estudiamos el perfil de consumo de cada establecimiento y diseñamos una solución adaptada a sus necesidades. Podemos combinar diferentes tipos de tarifas y productos para encontrar la opción más eficiente en cada caso.

Hostelería por el Clima está a punto de cumplir diez años. ¿Qué balance hacéis?

Beatriz Arribas: Es un proyecto que no ha dejado de crecer. En Coca-Cola teníamos claro que nuestra responsabilidad no terminaba en nuestros propios objetivos de sostenibilidad. También debíamos ayudar a un sector tan importante para nuestra actividad como la hostelería. Desde 2017 hemos

trabajado para acercar la sostenibilidad a los bares y restaurantes de una forma sencilla y práctica, incorporando cada vez más herramientas y nuevos socios.

¿Cómo convenceríais a un pequeño hostelero para que empiece?

Beatriz Arribas: Le diría que la sostenibilidad está en todas las decisiones que toma cada día: la iluminación, la climatización, los electrodomésticos, la contratación eléctrica, la gestión de residuos o el desperdicio alimentario. No hablamos de grandes inversiones, sino de pequeñas acciones que, sumadas, generan un gran impacto.

¿Está avanzando la hostelería al ritmo que exigen los objetivos climáticos?

Pablo Barrenechea: Los objetivos climáticos responden a la ciencia, no a una decisión política. El sector hostelero representa alrededor del 1,7% de las emisiones nacionales y puede desempeñar un papel muy importante. Hemos comprobado que, simplemente acompañando a los establecimientos, es posible conseguir reducciones superiores al 20% en sus emisiones.

¿Cómo medís el impacto del proyecto?

Beatriz Arribas: Más allá del número de establecimientos adheridos, realizamos mediciones de huella de carbono en una muestra representativa. Analizamos sus emisiones, proponemos mejoras y un año después volvemos a medir para comprobar los resultados.

Pablo Barrenechea: Los datos son fundamentales. Nos permiten demostrar con cifras reales qué tecnologías funcionan y qué ahorro generan.

¿Cómo imagináis la hostelería dentro de cinco años?

Javier del Fraile: Esperamos un sector mucho más eficiente, con una mayor implantación de energías renovables, autoconsumo y almacenamiento energético.

Pablo Barrenechea: Nos gustaría que la sostenibilidad estuviera plenamente integrada en la gestión de los negocios y que el propio sector demandara cada vez más acompañamiento.

Beatriz Arribas: Nuestro objetivo es que la acción climática deje de verse como algo externo al negocio y pase a formar parte de la gestión cotidiana de cualquier bar, restaurante o cafetería.

*Beatriz Arribas es Senior Manager de Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners Iberia
Pablo Barrenechea es director de Clima y Mercado de la Sostenibilidad de Ecodes
Javier del Fraile es director comercial de Contigo Energía.

Reconocimiento a toda España

La sostenibilidad también tuvo un marcado protagonismo territorial con los premios autonómicos, que distinguieron proyectos repartidos por prácticamente toda la geografía española. Entre los establecimientos reconocidos figuran El Horno de Mel, en Córdoba; Dinópolis, en Teruel; Sa Botiga, en Menorca; El Invernadero, en Fuerteventura; el Grupo Riojano, en Santander; el Restaurante Abuela Maravillas, en Guadalajara; Soul Kitchen, en Ávila; L'Algadir del Delta, en Tarragona; el Grupo Gerardo Oter, en Madrid; Los Bares Rojillos de Osasuna, en Navarra; el Grupo Juan XXIII, en Alicante; el Restaurante Picón, en Badajoz; Tamarindo, en Ourense; La Ribera–Last Tour, en Bilbao; Casa Eutimio, en Lastres (Asturias); el Grupo Casa Tomás, en Cartagena, y Delicatto, en Logroño.

Todos ellos representan una muestra de cómo la acción climática puede adaptarse a negocios muy diferentes, desde pequeños restaurantes familiares hasta grandes grupos de restauración, pasando por espacios turísticos o asociaciones empresariales. La nueva alianza entre Hostelería #PorElClima y Contigo Energía llega precisamente para que cada vez más bares, restaurantes y cafeterías puedan sumarse a esa lista de referentes. Porque reducir emisiones ya no es solo una cuestión medioambiental: también es una forma de ahorrar, ganar competitividad y responder a unos clientes que valoran, cada vez más, el compromiso sostenible de los establecimientos donde disfrutan de una comida, una cena... o una cerveza bien fría en una terraza de verano.

- **Esta entrevista forma parte de nuestra última edición (ER 253) de la revista en papel que puedes descargar gratis en formato PDF**
- **Todos los números de ER publicados hasta hoy**
- **Suscríbete a la revista en papel**