



La revolución de la energía verde llega a los bares

- Da igual que sea un restaurante, una taberna, una cafetería o el bar de toda la vida.



La revolución de la energía verde llega a los bares

Energías Renovables

el periodismo de las energías limpias.

La revolución de la energía verde llega a los bares

<https://www.energias-renovables.com/panorama/la-revolucion-de-la-energ-a-20260727>

Manuel Moncada

Miércoles, 29 julio 2026

La factura de la luz puede ser el ingrediente más caro de un bar en pleno verano. Ahora, una nueva alianza quiere convertir ese gasto en una oportunidad para ahorrar dinero, reducir emisiones y hacer más sostenible la hostelería española. Terrazas llenas, cocinas funcionando a pleno rendimiento, cámaras frigoríficas sin descanso y el aire acondicionado convertido en el mejor aliado de clientes y camareros. El verano es una de las temporadas más intensas para bares, restaurantes y cafeterías, pero también una de las épocas en las que más se dispara el consumo energético.

Precisamente ahí es donde pone el foco el nuevo acuerdo firmado entre **Hostelería #PorElClima** y **Contigo Energía**, una colaboración que busca facilitar que miles de establecimientos den el salto a la energía 100 % renovable mientras reducen costes y mejoran su eficiencia. La iniciativa, impulsada por Ecodes junto a Coca-Cola y con el apoyo de Hostelería de España, incorpora así un nuevo servicio pensado para que cualquier negocio hostelero pueda entender mejor su consumo eléctrico y descubrir cuánto puede ahorrar antes incluso de tomar una decisión.

La electricidad, el gran reto de la hostelería

Los datos hablan por sí solos. Según el Observatorio de Acción Climática del Sector Hostelero 2025, el consumo eléctrico representa el principal impacto ambiental del sector. Y es que durante 2024, el 62 % de las emisiones de bares, restaurantes y cafeterías procedieron del uso de electricidad, una cifra que convierte la eficiencia energética en la mayor palanca para reducir la huella de carbono de estos negocios. Y no se trata únicamente de una cuestión medioambiental, ya que optimizar el consumo eléctrico también significa mejorar la competitividad de unos establecimientos que llevan años lidiando con el incremento de los costes energéticos. Por eso, la nueva colaboración quiere ofrecer herramientas sencillas y prácticas para que cualquier empresario hostelero pueda saber si está pagando más de la cuenta y qué margen tiene para ahorrar.

Un diagnóstico gratuito en apenas 48 horas

Uno de los aspectos más atractivos del acuerdo es que los establecimientos adheridos a Hostelería #PorElClima podrán acceder de forma gratuita a una asesoría energética personalizada. El proceso es sencillo. Bastará con rellenar un formulario en la página web de la iniciativa y adjuntar una factura reciente de la luz. Con esa información, Contigo Energía elaborará en unas 48 horas un estudio adaptado a las características de cada negocio. El análisis incluye la revisión de la factura eléctrica, el estudio de la potencia contratada, una simulación previa del ahorro económico que podría conseguirse, una estimación de la reducción de emisiones de CO2 y una propuesta personalizada, todo ello sin compromiso de permanencia. Además, quienes decidan contratar el suministro recibirán un certificado anual que acredita el uso de energía 100 % renovable y podrán acceder también a la etiqueta internacional EKOenergy.

Mucho más que cambiar de comercializadora

La colaboración no se limita al suministro eléctrico, ya que los negocios adheridos podrán beneficiarse de un 7 % de descuento en soluciones relacionadas con el autoconsumo fotovoltaico, la aerotermia o la movilidad eléctrica, tecnologías que cada vez despiertan más interés entre los empresarios del sector por el potencial de ahorro que ofrecen a medio y largo plazo. En el caso de las grandes cadenas o grupos de restauración, el acuerdo añade ventajas específicas como la gestión centralizada de las facturas, resúmenes mensuales de consumo, facturación agrupada y distintas modalidades de pago adaptadas a las necesidades de cada empresa.

Esther Morillas, vicepresidenta de Asuntos Públicos, Comunicación y Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners Iberia: "nuestra meta es alcanzar la neutralidad en carbono en toda nuestra cadena de valor en 2040, pero sabemos que ese objetivo solo será posible si avanzamos junto a nuestros clientes y colaboradores. Queremos ofrecer herramientas útiles y accesibles para que la sostenibilidad también sea una oportunidad de negocio para la hostelería"

Luis García, director general de Contigo Energía: "la sostenibilidad y la competitividad pueden ir perfectamente de la mano. Queremos acompañar a bares, restaurantes y cafeterías con soluciones sencillas, cercanas y adaptadas a su realidad para que reduzcan tanto su factura energética como su huella de carbono"

Juan Ortiz, director general de Ecodes : "facilitar el acceso a la energía renovable ayuda a reducir emisiones, pero también mejora la competitividad del sector. Nuestro objetivo es que la acción climática deje de verse como un reto complejo y se convierta en una oportunidad real y accesible para cualquier establecimiento"

Una comunidad que ya suma miles de negocios

Hostelería #PorElClima nació en 2017 con el objetivo de movilizar al sector hostelero frente al cambio climático y ayudar a bares, restaurantes y cafeterías a adaptarse a las nuevas demandas de consumidores cada vez más sensibilizados con el medio ambiente. La iniciativa cuenta ya con más de 20.000 establecimientos adheridos, que han puesto en marcha más de 350.000 acciones destinadas a reducir sus emisiones y avanzar hacia un modelo más eficiente y sostenible. Porque, mientras los clientes buscan una mesa a la sombra para disfrutar de una bebida bien fría este

verano, cada vez son más los negocios que descubren que cuidar del planeta también puede traducirse en una factura eléctrica más ligera. Y eso, con los precios de la energía, sabe casi tan bien como una caña recién tirada.

Los que ya marcan el camino: así premia la hostelería su compromiso con el clima

La apuesta por una hostelería más eficiente y sostenible no se queda únicamente en los nuevos acuerdos para reducir la factura eléctrica. Detrás de este movimiento ya hay cientos de establecimientos que llevan años demostrando que cuidar del medio ambiente también puede traducirse en un negocio más competitivo. Ese compromiso volvió a ponerse de manifiesto el pasado 18 de mayo, cuando el Gran Teatro Príncipe Pío de Madrid acogió la III edición de los Premios Hostelería #PorElClima 2026, una cita que ya se ha consolidado como el gran escaparate de las mejores iniciativas sostenibles del sector.

Durante la gala se entregaron esculturas artesanales elaboradas con vidrio reciclado a negocios hosteleros, asociaciones e instituciones que se han convertido en referentes nacionales y autonómicos por su apuesta decidida por reducir el impacto ambiental de la hostelería. En total, el jurado analizó más de 700 establecimientos y cerca de 20.000 acciones climáticas desarrolladas por bares, restaurantes y cafeterías de toda España. Entre ellas destacan medidas relacionadas con la eficiencia energética, el uso de energías renovables, la gestión de residuos, el ahorro de agua, el consumo responsable o la movilidad sostenible. El propio evento quiso predicar con el ejemplo. La organización calculó y compensó la huella de carbono generada por la celebración de la gala, logrando además reducir sus emisiones un 26 % respecto a la primera edición celebrada en 2024.

Los premios nacionales

Entre los reconocimientos nacionales destacó el Premio a las Alianzas, concedido al Laboratorio de Climatología del Instituto Interuniversitario de Geografía de la Universidad de Alicante, dirigido por Jorge Olcina, por el respaldo científico prestado a Hostelería #PorElClima desde sus primeras presentaciones en la Comunidad Valenciana. Sus análisis sobre la evolución del clima mediterráneo y sus consecuencias para el territorio han servido para reforzar la importancia de actuar frente al cambio climático desde un sector tan ligado al turismo como la hostelería. El Premio al Liderazgo recayó en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid (APEH-VA), cuya implicación ha permitido que cerca de 300 establecimientos de la provincia se adhieran a la iniciativa, convirtiéndose en un ejemplo de movilización empresarial.

En la categoría de Innovación, el reconocimiento fue para el Grupo El Pòsit, empresa familiar con establecimientos en Tarragona y Cambrils que ha implantado más de una treintena de medidas destinadas a reducir su impacto ambiental. Sus actuaciones abarcan desde la eficiencia energética hasta el ahorro de agua y el consumo responsable. El Premio al Impulso fue para Alsea, grupo de restauración que ha incorporado cerca de 300 restaurantes de enseñas como VIPS, Domino's Pizza y Gino's al proyecto. Solo en esos establecimientos se han identificado más de 7.000 acciones climáticas, predominando las relacionadas con la eficiencia energética y el ahorro de agua. Entre sus próximos objetivos figura la instalación de placas solares y puntos de recarga para vehículos eléctricos en más de 300 locales. Por su parte, la cadena estadounidense Five Guys recibió el Premio a la Acción tras demostrar con resultados medibles cómo pequeñas mejoras pueden generar grandes beneficios. Gracias a actuaciones desarrolladas en dos de sus restaurantes adheridos al

programa, consiguió reducir en un año un 3 % las emisiones y el consumo eléctrico en Barcelona y más de un 6 % en su establecimiento de Madrid mediante la optimización del consumo energético.

- Este reportaje 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**