
Declaración Medioambiental



ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida

Palma, enero de 2004

Índice de contenidos

PRÓLOGO	3
1. DATOS GENERALES, DESCRIPCIÓN DEL ENTORNO Y DE LAS ACTIVIDADES DE LA ORGANIZACIÓN.	4
2. POLÍTICA CALIDAD & MEDIOAMBIENTE	6
3. EL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL DE ARABELLASSHERATON GOLF HOTEL SON VIDA	7
4. LISTADO DE RESPONSABLES CLAVE PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.	8
5. VALORACIÓN DE LOS ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES SIGNIFICATIVOS	9
6. PRINCIPALES ACCIONES REALIZADAS, DERIVADAS DE LOS ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES SIGNIFICATIVOS	14
6.1 CONSUMOS DE AGUA	14
6.2 GENERACIÓN DE AGUAS RESIDUALES	19
6.3 CONSUMOS ENERGÉTICOS	20
6.4 EMISIONES A LA ATMÓSFERA	27
6.5 GENERACIÓN DE RESIDUOS ASIMILABLES A URBANOS	28
6.6 GENERACIÓN DE RESIDUOS ESPECIALES Y PELIGROSOS	29
6.7 GESTIÓN DEL RUIDO	32
7. OTROS FACTORES RELACIONADOS CON LA MEJORA MEDIOAMBIENTAL.	34
8. PROGRAMA MEDIOAMBIENTAL Y MEJORAS PROPUESTAS.	37
9. INTERLOCUTOR A NIVEL DE COMUNICACIÓN	39
10. VALIDACIÓN DE LA DECLARACIÓN MEDIOAMBIENTAL.	40

Prólogo

La presente **Declaración Medioambiental** es un documento que explica el Sistema de Gestión Medioambiental que se ha establecido en ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA para controlar y reducir los aspectos medioambientales que se derivan de las actividades propias del establecimiento, así como las mejoras medioambientales que se aplican a sus instalaciones y servicios.

El citado Sistema de Gestión Medioambiental está basado en las directrices establecidas en el Reglamento Europeo CE 761/2001, de 19 de marzo, del Parlamento Europeo y del Consejo. Este Reglamento aplica un esquema de gestión y auditoría ecológica de forma periódica, denominado Eco-Management and Audit Scheme (EMAS)

Esta **Declaración Medioambiental** es un documento de acceso a todo el público y/o partes interesadas que así lo soliciten. Para una adecuada difusión, se procederá a su distribución a Clientes, Proveedores, Instituciones Públicas y Operadores Turísticos.

1. Datos generales, descripción del entorno y de las actividades de la organización.

DENOMINACION DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento:	ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA
Categoría:	5 estrellas
Actividad empresarial:	Hostelería (alojamiento y servicios de restauración)
Empresa:	ARABELLA GOLF HOTEL SON VIDA S.L.
Dirección:	Carrer de la Vinagrella, s/n 07013 – Palma de Mallorca Mallorca – Islas Baleares
Teléfono:	+ 34 (9)71 787 100
Fax:	+ 34 (9)71 787 200
Correo electrónico:	arabella@arabella.es

El **ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA**, es el primer establecimiento que la cadena Arabella, perteneciente al grupo alemán Schörghuber, tiene en Mallorca.

Inaugurado en el año 1992, está ubicado en la Urbanización de Son Vida, aproximadamente a unos 18 Km. del Aeropuerto de Son San Joan y a tan sólo 5 Km. de Palma ciudad. Diseñado por el arquitecto catalán Manuel Bonnín, el edificio se ajusta a los cánones arquitectónicos de estilo mediterráneo procurando no romper con la armonía del paisaje y de su entorno. Rodeado de 13.000 metros cuadrados de jardines, y a un paso del Club de Golf Son Vida, nuestros clientes disfrutan de un entorno único en Palma, ya que el enorme pinar y su gran variedad de flora contribuyen considerablemente a aumentar la sensación de bienestar e invita a disfrutar de la Naturaleza; completando la oferta existente de los establecimientos de élite dentro del mercado balear.

Perteneciente a la Luxury Collection de Starwood, este establecimiento dispone de 93 habitaciones, de las cuales existen 7 tipos diferentes; que se diferencian entre sí por el tamaño, por su ubicación dentro del edificio y por su categoría.

Posicionado y orientado en el mercado para captar a un segmento del mismo, proveniente del norte de Europa (Alemania, Suiza, Benelux, Suecia, Reino Unido) y aficionado al deporte del golf, el establecimiento ha logrado consolidar su posición en su corto período de funcionamiento. Además de la oferta de alojamiento, el ArabellaSheraton cuenta con una extraordinaria oferta gastronómica, siendo su carta de presentación el varias veces galardonado Restaurante Gourmet Plat d' Or. La otra opción es el Restaurante Foravila, con una carta y estilo más informal pero que cuida toda la exquisitez de la cocina mediterránea. El éxito de los restaurantes ha abierto la puerta a la realización de servicios de catering. Todo ello se complementa con el Bar Pórtico.

Cada vez más elegido como destino de grupos que escogen la Isla para organizar incentivos para sus empresas, cuenta con dos salas de conferencias equipadas con toda la tecnología y dispositivos más vanguardistas.

Flanqueando el ala norte, se encuentran cuatro pistas de tenis, una pista de básquet y bádminton, todo el complejo de piscinas (interior y exterior), jacuzzi, sauna, sanarium, baño turco y solarium. Cuenta además con un gimnasio Body works, bien equipado y con su AltiraSpa, donde diferentes tipos de tratamientos y terapias

alternativas se combinan para completar así esta rica oferta, que hace peculiar y única la atmósfera y el estilo del **ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA.**

Adicionalmente, para el ocio y el tiempo libre ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de jugar en cualquiera de los dos campos de golf pertenecientes a nuestro grupo de empresas; uno histórico en Mallorca y colindante con el Hotel, el de Son Vida y el otro inaugurado el mes de Marzo de 2000, el de Son Muntaner a tan solo 2 Km. de distancia y con servicio permanente de transporte desde el propio Hotel.

Pero su mayor y más rico tesoro es el equipo humano. Más de 125 colaboradores dispuestos a dar lo mejor de sí, orientados siempre a satisfacer y adelantarse a las necesidades de sus clientes. El liderazgo de la dirección, la comunicación interna clara, el espíritu y la vocación de servicio de su gente y la formación, son las claves que le han permitido al establecimiento consolidar su posición y su imagen dentro y fuera de la isla.

Hace tres años que incorporamos el Sistema de Gestión Medioambiental basado en la Norma ISO 14001 y ampliado con los requisitos del Reglamento Europeo CE 761/2001 (EMAS). Actualmente seguimos con el convencimiento de que la gestión medioambiental es hoy por hoy un factor esencial para cualquier organización comprometida con el entorno. Por ello estamos preparados para renovar estos distintivos y asumir el reto que ello supone.



Placas solares superficie hotel ArabellaSheraton

2. Política Calidad & Medioambiente

ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida se encuentra implicado en el esfuerzo de hacer compatible su desarrollo económico y turístico con la protección del medio ambiente y la calidad en la prestación de sus servicios.

Los objetivos son conseguir la plena satisfacción del cliente y la protección del medioambiente, por medio de la excelencia en la prestación de sus servicios, una mejora continua que procure un aumento de competitividad en la empresa, garantizando su consolidación y desarrollo, y la prevención de la contaminación controlando los aspectos de nuestras actividades que puedan repercutir en el medioambiente.

Es voluntad y compromiso de la empresa, representada por su Director General, implantar y mantener un sistema integrado de gestión de la calidad y medioambiente basado en las recomendaciones de las normas ISO 9001:2000 / ISO 14001:1996 y el Reglamento CE 761/2001 (**EMAS**), para garantizar el cumplimiento de los objetivos anteriormente expuestos y el cumplimiento de la legislación medioambiental aplicable y de otros requisitos suscritos voluntariamente.

En esta premisa, están implicados todos los miembros de la empresa, los cuales mediante un trato común, cordial y respetuoso, lucharán por la excelencia en todo aquello que realicen, para proporcionar un alto nivel de servicio a todos los clientes internos y externos.

Para facilitar la comunicación con el entorno social, **ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida** tendrá a disposición del público interesado tanto la política como la Declaración Medioambiental

Palma, enero 2004

Firmado: Oscar del Campo
Director General

3. El Sistema de Gestión Medioambiental de ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida

ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA desea ofrecer a los clientes un servicio que además de satisfacer sus expectativas, considera e incluye un elevado respeto y protección del medio ambiente tanto en los servicios como en la forma de prestarlos.

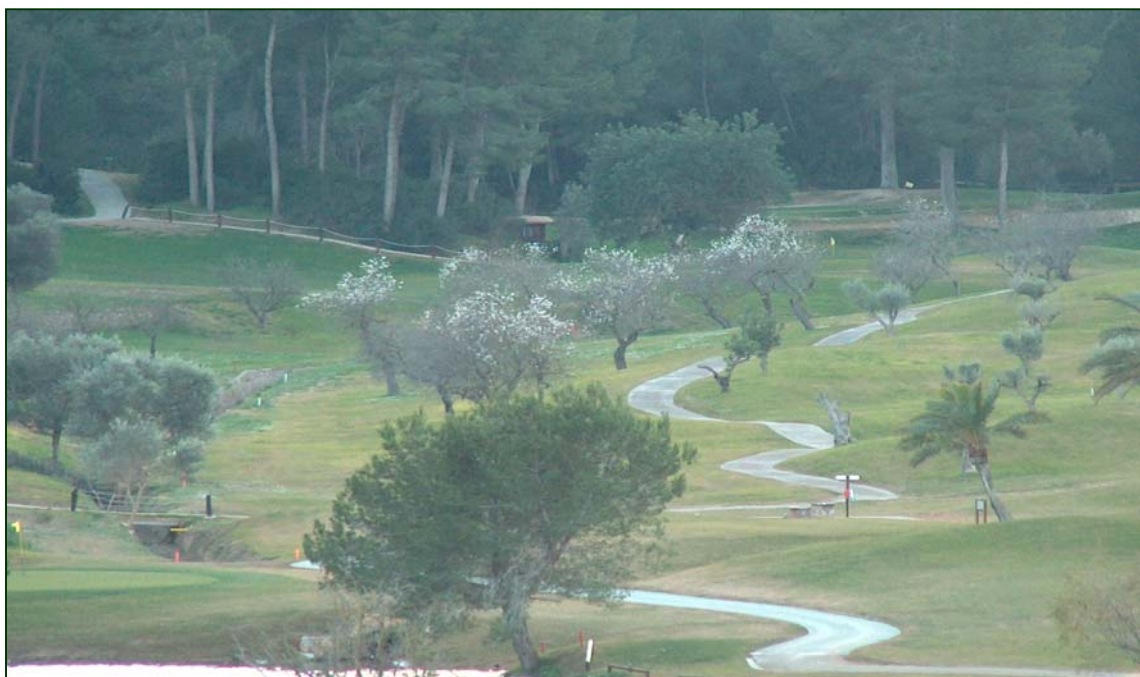
Por esta razón durante el año 2000 establecimos un Sistema de Gestión Medioambiental para asegurar un adecuado respeto al medioambiente y a la naturaleza en todas las actividades que se desarrollan en el emplazamiento hotelero.

Este sistema de gestión medioambiental fue certificado y verificado por primera vez por la entidad externa acreditada ICICT, perteneciente al Grupo TÜV Rheinland, en el mes de noviembre del año 2000. Hasta el momento actual se han realizado, a cargo de la misma empresa, auditorías externas anuales de seguimiento.

Este Sistema está basado en las directrices marcadas por la Norma ISO 14001 y completado con los requisitos del Reglamento Europeo CE 761/2001 (EMAS) y para el que hemos desarrollado y ampliado,

- nuestra Política de calidad & medioambiente
- un Manual de Gestión Medioambiental
- unos procedimientos específicos de medioambiente
- procedimientos del sistema de calidad ya existentes donde hemos integrado los parámetros medioambientales
- instrucciones de trabajo
- registros que evidencian su aplicación.

Actualmente, con la renovación de la certificación y verificación de nuestro Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA) avanzamos un paso más dentro del concepto de **Mejora Continua** que nuestra organización tiene como filosofía de empresa.



4. Listado de responsables clave para el funcionamiento del sistema de gestión medioambiental.

DELEGADOS DE MEDIO AMBIENTE:

RECEPCION Y ADMINISTRACION	JOSE LUIS BONET
PISOS	ROSA SIERRA
SERVICIOS TECNICOS	PABLO JOVER
RESTAURANTE	DOMINGO RIBAS
COCINA	RAFAEL SANCHEZ
ECONOMATO	JOAN REYNES
ALTIRASPA	SILVIA CALDENTEY

JEFES DEPARTAMENTO:

RECEPCION	JOSE LUIS BONET
PISOS	Mª ROSA TALAVERA
SERVICIOS TECNICOS	PABLO JOVER
RESTAURANTE	FÉLIX GRANADOS
COCINA	RAFAEL SÁNCHEZ
ECONOMATO	JOAN REYNÉS
ALTIRA SPA	SILVIA CALDENTEY

COORDINADOR DE CALIDAD	ROBERTO VIZCAÍNO
DIRECTOR DE CALIDAD	ANTONIO CRESPO
DIRECTOR GENERAL	OSCAR DEL CAMPO

5. Valoración de los aspectos medioambientales significativos

El ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida identifica los aspectos medioambientales que se derivan de las actividades y servicios de su ámbito de influencia. Para ello, se consideran las condiciones de funcionamiento normales (CN), anormales (CA), e incidentes o posibles situaciones de emergencia (I). Los aspectos medioambientales son evaluados para determinar su grado de significancia, es decir, si su impacto sobre el medio ambiente es considerable. Los aspectos ambientales considerados significativos son tomados en consideración de forma prioritaria para el establecimiento de los objetivos y metas del sistema de gestión medioambiental. Son tomados en cuenta tanto los aspectos ambientales directos, como los indirectos.

En base de criterios ambientales, legales, económicos y de la magnitud e importancia de cada aspecto se han identificado los siguientes aspectos ambientales directos, derivados de las actividades que tienen lugar en el Hotel, así como los indirectos, que provienen principalmente de las actividades de proveedores y subcontratistas:

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES DIRECTOS

<i>Impacto: RUIDOS-VIBRACIONES</i>		
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES Directos	Área/departamento	Condiciones de funcionamiento
Funcionamiento instalación aire acondicionado	Servicios Técnicos	CN
Funcionamiento bombas de agua	Servicios Técnicos	CN
Uso electrodomésticos	Restauración / Lavandería	CN
Obras y reformas	General	CA
Operaciones de mantenimiento	Servicios Técnicos	CN
Trabajos de jardinería	Servicios Técnicos/Jardinería	CN
Grupo electrógeno	Servicios Técnicos	CA

<i>Impacto: EMISIONES ATMÓSFERA</i>		
ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES Directos	Área/departamento	Condiciones de funcionamiento
Caldera de agua caliente sanitaria / calefacción	Servicios Técnicos	CN
Humos Cocina	Restauración	CN
Grupo electrógeno	Servicios Técnicos	CA
Calandra gas	Lavandería	CN
Fugas de CFC/HCFC	Servicios Técnicos	I
Fuga de gas	Restauración / Lavandería	I
Mezcla productos químicos	Servicios Técnicos / Restauración / Lavandería	I
Incendio	General	I
Legionella	Servicios Técnicos	I

Impacto: VERTIDOS / DERRAMES

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES Directos	Área/departamento	Condiciones de funcionamiento
Aguas residuales	General	CN
Derrame de gasoil al suelo	Servicios Técnicos	I
Vertido de productos químicos o peligrosos al alcantarillado	Servicios Técnicos / Restauración / Pisos	I
Derrame de productos químicos o peligrosos al suelo	Servicios Técnicos / Restauración / Pisos / Lavandería	I
Vertido de productos peligrosos en caso de incendio	General	I
Derrame del aceite usado al suelo	Restauración	I

Impacto: CONSUMOS

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES Directos	Área/departamento	Condiciones de funcionamiento
Energía eléctrica	General	CN
Energía eléctrica	Altira Spa	CN
Energía eléctrica	Lavandería	CN
Gasóleo caldera	Servicios Técnicos	CN
Gasolina maquinaria	Jardinería	CN
Gasoleo grupo electrógeno	Servicios Técnicos	CN
Gas GLP	Restauración / Lavandería	CN
Agua red	General	CN
Consumo de sal piscina exterior	Servicios Técnicos	CN
Consumo de cloro	Servicios Técnicos	CN
Material de oficina	Administración / Tienda	CN
Fitosanitarios	Servicios Técnicos/Jardinería	CN
Abonos	Servicios Técnicos/Jardinería	CN
Productos de limpieza	Restauración / Pisos / Lavandería	CN

Impacto: GENERACIÓN DE RESIDUOS

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES Directos	Área / Departamento	Condiciones de funcionamiento
---	----------------------------	--------------------------------------

Residuos urbanos separados selectivamente

Papel/cartón	General	CN
Vidrio	Restauración	CN

Residuos urbanos NO separados selectivamente

Envases (plásticos, latas y brics)	General	CN
Materia orgánica	Restauración	CN

Residuos peligrosos

Baterías	Servicios Técnicos	CN
Envases vacíos con restos de prod. Químicos	Servicios Técnicos / Pisos / Lavandería	CN
Pilas	General	CN
Medicamentos caducados	General	CN
Aerosoles	Servicios Técnicos / Pisos	CN
Fluorescentes	Servicios Técnicos	CN
Material absorbente	General	CA

Otros residuos

Toner	General	CN
Cartuchos de Tinta	General	CN
Mobiliario, equipos informático, voluminosos	General	CA
Residuos de obra internos	Servicios Técnicos	CA
Aceites vegetales usados	Restauración	CN
Fangos fosa séptica	Servicios Técnicos	CN
Fangos pozo decantación grasas	Servicios Técnicos	CN

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES INDIRECTOS

Los aspectos medioambientales indirectos, como hemos comentado son aquellos derivados de las actividades sobre las que la empresa no tiene el pleno control sobre su gestión (transporte, compras, subcontratas, obras, etc.).

Establecemos criterios de influencia sobre ellos, de modo que damos a conocer a nuestros proveedores y subcontratistas nuestra política medioambiental, las buenas prácticas medioambientales para las empresas que trabajen en nuestras instalaciones así como un cuestionario de valoración de su comportamiento medioambiental. Con la información recibida de los cuestionarios realizaremos un seguimiento y plantearemos nuevos criterios de influencia para fomentar la mejora continua.

Durante el año 2003, hemos fomentado la implantación de sistemas de gestión, basados en las normas internacionales ISO 9001:2000 e ISO 14.001:1996 en 14 empresas proveedoras de nuestro grupo hotelero.

A continuación presentamos la tabla de los aspectos medioambientales indirectos.

Actividad: Tintorería externa		
<i>Aspecto Medioambiental</i>	<i>Impacto Medioambiental</i>	<i>Criterios de influencia</i>
Transporte	Contaminación atmosférica / Consumo de Gasoil	Realizar cuestionario Medioambiental / Informar sobre la política de ASGHSV
Uso de productos	Generación de residuos (envases de productos químicos) / Aguas residuales	

Actividad: Subcontratación de obras		
<i>Aspecto Medioambiental</i>	<i>Impacto Medioambiental</i>	<i>Criterios de influencia</i>
Generación residuos de obra (escombros, chatarra, Residuos peligrosos etc.)	Aumento cantidad de residuos. Dificultades de eliminación	Realizar cuestionario Medioambiental / Informar sobre la política de ASGHSV / Informar sobre la IT de Buenas Practicas medioambientales Subcontratistas
Consumo electricidad	Disminución recursos naturales	
Consumo agua	Disminución recursos naturales	
Generación de ruidos	Molestias a vecinos y clientes.	

Actividad: <i>Relación con proveedores</i>		
<i>Aspecto Medioambiental</i>	<i>Impacto Medioambiental</i>	<i>Criterios de influencia</i>
Transporte	Contaminación atmosférica / Consumo de Gasoil	Realizar cuestionario Medioambiental / Informar sobre la política de ASGHSV / Fomentar el plan de calidad en Proveedores y Subcontratas
Generación de residuos (cartón, envases no peligrosos, envases peligrosos. etc)	Aumento cantidad de residuos. Dificultades de eliminación	

Actividad: <i>Mantenimiento externo subcontratadas (calderas, ascensores, pintura, desinfección, extintores y equipos contra incendios, grupo eléctrico etc.)</i>		
<i>Aspecto Medioambiental</i>	<i>Impacto Medioambiental</i>	<i>Criterios de influencia</i>
Generación residuos peligrosos (aceite mineral, disolventes, envases vacíos contaminados, aerosoles, trapos con aceite, detectores iónicos, etc)	Aumento cantidad de residuos. Dificultades de eliminación	Realizar cuestionario Medioambiental / Informar sobre la política de ASGHSV / Informar sobre la IT de Buenas Practicas medioambientales Subcontratistas / Fomentar el plan de calidad en Proveedores y Subcontratas
Consumo electricidad	Disminución recursos naturales	
Consumo agua	Disminución recursos naturales	

Actividad: <i>Servicio bus clientes</i>		
<i>Aspecto Medioambiental</i>	<i>Impacto Medioambiental</i>	<i>Criterios de influencia</i>
Uso de gasoil como combustible	Emisiones a la atmósfera / disminución recursos naturales	Realizar cuestionario Medioambiental / Informar sobre la política de ASGHSV

6. Principales acciones realizadas, derivadas de los aspectos medioambientales significativos

6.1 CONSUMOS DE AGUA

- ◆ El agua es suministrada por la red municipal del Ayuntamiento de Palma. Una vez recibida, es sometida a un proceso de descalcificación y una cloración. Posteriormente, se derivan dos circuitos: uno de agua descalcificada para consumo y otro al que se le realiza un proceso de ósmosis, para permitir su uso por maquinaria diversa (cafeteras, cubiteras, etc.)
- ◆ Es importante promover el ahorro de agua ya que se trata de un recurso escaso, más aún en una isla como es el caso de Mallorca. A continuación figuran las áreas donde se genera consumo de agua destacando las medidas existentes para su optimización:

Habitaciones. Se dispone de reductores de caudal en los grifos de todos los lavabos. Los inodoros están dotados de un mecanismo simple de descarga de agua. Las cisternas de todas las habitaciones son de bajo consumo. Se lleva a cabo el sistema “ecológico” de cambio de toallas a elección del cliente: la camarera solamente realiza el cambio si el cliente así lo decide.

Áreas comunes de servicio al cliente. Las cisternas de los inodoros disponen de un mecanismo de descarga de agua para reducir el consumo. Existen fotocélulas de presencia en todos los urinarios.

Cocina

Áreas dotadas de grifos monomando y grifos con pulsador. Durante el año 2001 se incorporó un nuevo lavavajillas, así como un nuevo tren de lavado, para optimizar el consumo de agua

Lavandería

Servicio propio de lavado de ropa clientes y lencería con dos lavadoras industriales.

Servicio Técnico

Se recupera una importante cantidad de agua del proceso de ósmosis. De cada 1.700 litros de agua de entrada en la planta se recuperan los 500 litros de rechazo, conduciéndolos de nuevo al aljibe de agua dura de entrada. Este reaprovechamiento representa un ahorro importante en el consumo de agua en el proceso de ósmosis.

Piscina y jardín

Piscina dotada de filtros con contra lavado de los mismos para la depuración de las aguas. El jardín utiliza el sistema de riego por aspersión. Existe una central de riego, para optimizar el consumo de agua y dispone de un pluviómetro para evitar que riegue en días de lluvia. Se utilizan piedras volcánicas en todas las plantas de interior y en las que lo admiten del exterior, ya que éstas ayudan a conservar la humedad de la tierra, ahorrando agua. Mediante horarios nocturnos de riego, aprovechando las horas de menor insolación, se evita la evaporación excesiva.

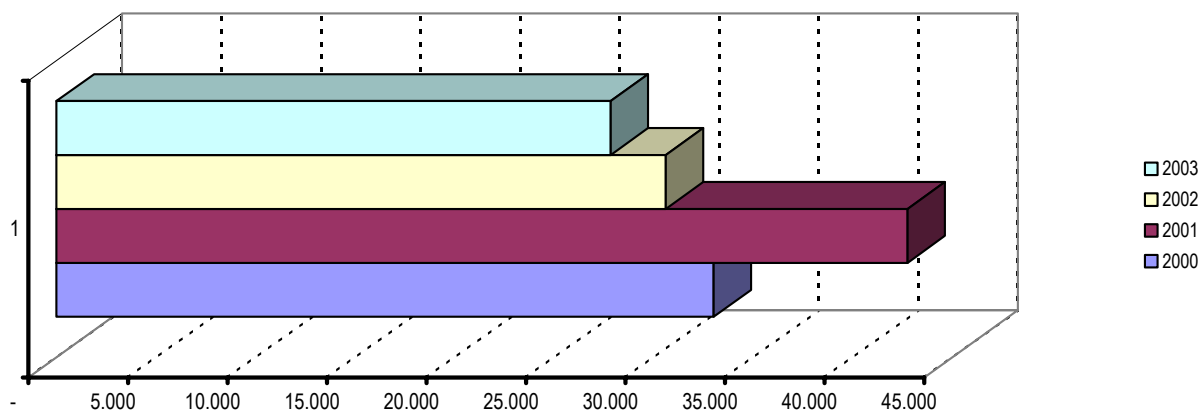
- ◆ Se dispone de 6 contadores parciales de agua, cuya lectura diaria permite realizar un completo seguimiento sobre el consumo:
 - entrada principal acometida
 - sala de máquinas interior
 - agua fría
 - agua caliente y llenado de circuito
 - sala de máquinas de piscina
 - cuarto de jardinería.

- ◆ Cuantificación de consumos:

El consumo de agua de red en todas las áreas de servicio: habitaciones y zonas comunes, cocina y restaurantes, lencería, salón de belleza, jardines, piscinas, oficinas y economato, alcanzan los siguientes valores

CONSUMO ACOMETIDA, según lecturas diarias. Datos comparativos años 2000, 2001, 2002 y 2003.

Agua	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
2000	2432	2443	2594	2497	2667	2997	3773	3291	2796	3232	2494	1792	33.008
2001	919	2088	3375	3581	4377	4264	3837	3487	7164	6830	1127	1707	42.756
2002	1337	1635	2092	937	1381	2675	3731	4545	3330	3926	2727	2296	30.612
2003	1910	1842	2510	1394	2173	3774	3611	4156	1949	2341	1122	1057	27.839



	Consumo total (m³.)	Ratio m³ / estancia	Variación del ratio respecto al año anterior
2000	33.008	0,72	↓ 2,82 %
2001	42.756	0,97	↑ 25,77 %
2002	30.612	0,72	↓ 25,77 %
2003	27.839	0,71	↓ 1.39 %

OBSERVACIONES

Viendo los datos anteriormente expuestos se puede afirmar que los índices de consumo de agua están definitivamente estabilizados, consiguiendo incluso un 1.39% de ahorro en el ratio m³ / estancia y un 9% sobre el consumo global. Después del repunte en año 2001 causado por un incorrecto funcionamiento del sistema de descalcificación.

La mejora realizada en el sistema de riego a finales de 2002 también ha sido importante en la adecuación de los consumos. Aunque cabe destacar que el invierno del año 2003 fue especialmente lluvioso lo cual es muy positivo para la presentación de estos datos.

❖ Control calidad aguas de red

Analíticas de agua

Mensualmente se realizan controles de la calidad del agua de abastecimiento por parte de la empresa *Bioccal*, tomando las muestras en distintos puntos de la red de forma aleatoria. La muestra de la analítica correspondiente al día 15 de diciembre de 2003 se tomó en un grifo de la cocina. A continuación se presentan los resultados:

DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	RESULTADOS	VALORES GUÍA	MAX. ADMISIBLE
Aerobios mesófilos a 22°C/ ml	Ausencia	-----	100
Coliformes fecales / 100 ml	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Estreptococos fecales / 100 ml	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Clostridium sulfito-reductores / 20 ml	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Eschericha Coli / 100 ml	Ausencia	Ausencia	Ausencia
DETERMINACIONES FISIQUÍMICAS	RESULTADOS	VALORES GUÍA	MAX. ADMISIBLE
PH	7.6	6,5 –8,5	9,5
Dureza (mg Ca/L)			
Nitratos (mg. NO ₃ /L)	30	25	50
Nitritos (mg NO ₂ /L)	0	0	0,1
Amonio (mg NH ₄ /L)	0	0,05	0,5
Cloro (mg.Cl ₂ /L)	1	0,2-1	1

Número de informe 90.509-03

❖ Control calidad agua de las piscinas

Diariamente se realizan dos controles de los parámetros del agua de las piscinas. Se cumple la normativa vigente estatal y autonómica, manteniendo registro de los ensayos e intervenciones realizadas en los Libros Oficiales de Piscinas (uno por cada uno de ellas). Además de las analíticas mensuales, se realiza una analítica completa de los parámetros del agua de las piscinas con una periodicidad semestral para comprobar el cumplimiento con el "Decreto 53/1995, de 18 de mayo, por el que se aprueban las condiciones higiénico sanitarias de las piscinas de los establecimientos de alojamientos turísticos y de las de uso colectivo, en general".



Segunda piscina del hotel

Los últimos análisis completos realizados son de fecha de 13 de octubre de 2003, cumpliendo todas las muestras con la normativa.

Se dispones de analíticas de las siguientes piscinas:

- piscina principal exterior
- piscina climatizada
- piscina infantil
- jacuzzi

Se adjunta, a modo de ejemplo, los datos de la analítica de la piscina principal, realizada por *Biocal*.

DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	RESULTADOS (u.f.c/100 ml)	LIMITES
Coliformes	Ausencia	Ausencia
Escherichia coli	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus	Ausencia	Ausencia
Pseudomonas aeruginosa	Ausencia	Ausencia
Enterococos	Ausencia	Ausencia

DETERMINACIONES FISICOQUÍMICAS	RESULTADOS	LIMITES
PH	7,4	6,5 – 8
Cloro Libre (ppm)	1,5	0,5 – 2 ppm
Cloro Combinado (ppm)	0	< 0,4 ppm
Hierro (ppm)	0	0,3
Cobre Libre (ppm)	0	3 ppm
Amoniaco (ppm)	0,1	0,5 ppm
Ac. Cianúrico (ppm)	41	75 ppm
Aluminio (ppm)	0,01	0,3 ppm
Oxidabilidad al permanganato	1,6	4 mg O ₂ /L

Número de informe 88.749-03

❖ Control de Legionella

Mensualmente se realiza la investigación de *Legionella* tomando muestras de forma aleatoria en distintos puntos del Hotel. El día 15 de diciembre de 2003 se realizó la última analítica tomando la muestra en un grifo de la cocina caliente y estos fueron los resultados:

MUESTRA	Cloro libre residual	Investigación de legionella
89.873-03 - Grifo cocina caliente	0,7 ppm	NEGATIVO

6.2 GENERACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

Cada seis meses se realiza una analítica de las aguas residuales para comprobar que su composición no supera los límites marcados por la *Ordenanza Municipal sobre el uso del alcantarillado del Ayuntamiento de Palma*. En caso de detectar alguna anomalía se registrarán las desviaciones mediante la apertura de la correspondiente no conformidad medioambiental y se generará una acción correctora, teniendo en cuenta las variables que puedan influir sobre la muestra, por ejemplo, ocupación del Hotel, hora de toma de la muestra, etc.

Adjuntamos los resultados obtenidos en la última analítica realizada con fecha 14 de Enero de 2003 por el Laboratorio de Control de Calidad Biológico de Alimentos, S.L. autorizado por la Conselleria de Sanitat del Govern Balear con el nº 21.205, *Bioccal*.

La analítica se ha realizado con una toma de la red general de las aguas residuales a las 10,00 horas. Los resultados se valoran según la época de ocupación cuando haya análisis en diferentes épocas del año (temporada baja, media y alta).

Resultados de la última analítica de aguas residuales:

PARÁMETROS	RESULTADOS	VALOR MÁXIMO
DBO ₅ (ppm)	384	500
DQO (ppm)	445	800
Sólidos suspendidos (ppm)	197	400
PH	7,85	6 – 8
Conductividad (mS/cm)	2,78	No considerado
Aceites y Grasas (ppm)	1,30	100

Número de muestra 90.930-03

Como se puede comprobar, los resultados obtenidos son inferiores a los valores máximos establecidos por la Ordenanza Municipal, siendo por tanto satisfactorios.

6.3 CONSUMOS ENERGÉTICOS

La energía consumida en el establecimiento, ya sea electricidad, gasoil, gasolina o GLP (propano), proviene de recursos naturales no renovables y limitados, provocando un aumento de la contaminación de la atmósfera y contribuyendo al calentamiento global del planeta.

Electricidad

- ◆ La energía eléctrica es suministrada por la compañía GESA en media tensión. Se dispone de un centro de transformación para permitir su uso en el Hotel en baja tensión que cuenta, además, con una batería de condensadores.
- ◆ Áreas de generación de consumos:

Habitaciones. Iluminación general con bombillas dicroicas. Luces de terraza con bombillas de bajo consumo; 70 unidades de 7 vatios. Instalación de micro interruptores en puertas y ventanas de todas las habitaciones, que interrumpe automáticamente el suministro de aire acondicionado al abrirlas.

Áreas comunes de servicio al cliente. Se dispone de bombillas dicroicas en las zonas nobles. Instalación de cuadros electrónicos para regular la intensidad de luz de bombillas dicroicas de zonas nobles del Hotel. Instalación de detectores de presencia en todos los baños públicos del establecimiento, así como en los vestuarios de personal. Se han sustituido en zonas nobles las bombillas de 50 vatios por bombillas de bajo consumo de 20 vatios.

Cocinas y Restaurantes

Áreas dotadas de iluminación con bombillas dicroicas excepto en cocina que está equipada con fluorescentes. Están equipados con cámaras frigoríficas industriales, cámaras botelleros y tren de lavado para vajilla. La cocina y el restaurante disponen de sistema de refrigeración de la sala por aire acondicionado.

Lavandería

Iluminada con equipos fluorescentes, está equipada con dos lavadoras industriales , una secadora y una calandra industrial.

Piscina y jardín

Se han instalado bombillas de bajo consumo en los jardines del hotel, en total 224 unidades de 11 vatios, consiguiendo así un importante ahorro energético en comparación con las bombillas de incandescencia.

Servicio Técnico

Informatización de los controles de la sala de máquinas que evita el consumo excesivo de aire acondicionado, calefacción e iluminación exterior. Se dispone de un variador de frecuencia en el grupo de presión. Existencia de placas solares, que nos permiten durante el invierno parar las bombas de calor, ya que con la caldera y las placas nos es suficiente para mantener la calefacción

- ◆ Se dispone de 7 contadores parciales de electricidad, cuya lectura diaria permite realizar un completo seguimiento sobre el consumo:
 - contador principal

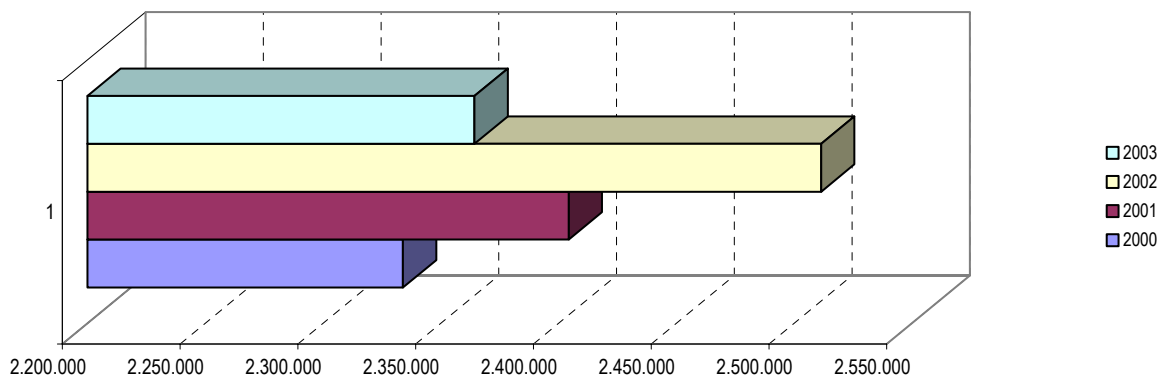
- piscina y saunas
- plantas frigoríficas
- lavandería
- sala de máquinas interior
- Cocina Fora Vila y Cocina Principal

◆ **Cuantificación de consumos**

El consumo de energía en todas las áreas de servicio: habitaciones, áreas de servicio al cliente, cocinas, restaurantes, bar Pórtico, lavandería, piscinas y jardín alcanzan los siguientes valores,

**DATOS CONSUMO TOTAL, según facturación de la empresa suministradora (GESA).
Datos comparativos años 2000, 2001, 2002 Y 2003.**

Electricidad	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
2000	151200	154900	198300	161100	194000	218100	227300	260900	196900	196600	196600	178100	2.334.000
2001	152100	151300	192500	151300	236476	219054	248097	265245	211278	214293	179494	183282	2.404.419
2002	162639	152107	204521	194328	218319	236964	249650	248813	225546	236577	203221	178913	2.511.598
2003	155428	155258	180622	195422	228084	234968	238564	254196	216108	194696	161391	149651	2.364.388



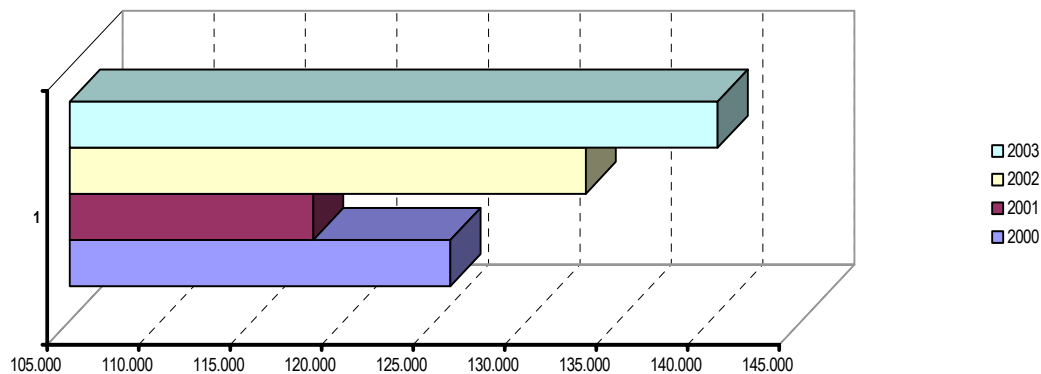
	Consumo total (Kwh.)	Ratio Kwh. / estancia	Variación del ratio respecto al año anterior
2001	2.404.319	55,227	↑ 8.08 %
2002	2.511.598	59,393	↑ 7.54 %
2003	2.364.388	60,58	↑ 1.66 %

OBSERVACIONES

- ◆ A pesar de que a través de la comparación de ratios no cumplimos el objetivo planteado de no incrementar los consumos eléctricos, sí se puede observar que ha habido una reducción del consumo global en un 5,86%. Esto es debido a que el coste fijo o en este caso el consumo fijo de un hotel de nuestras características es muy elevado porque independientemente de la cantidad de clientes debemos tener todas las zonas iluminadas, independientemente del número de clientes debemos tener todas las zonas refrigeradas en verano, etc.

DATOS CONSUMO COCINA PRINCIPAL, según lecturas diarias.
Datos comparativos años 2000, 2001, 2002 Y 2003.

Cocina Electricidad	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
2000	10100	9800	9900	9600	11500	11100	11300	10900	9600	10700	11000	10300	125.800
2001	5000	9700	11200	10500	10800	10300	11300	10500	10000	11600	9000	8400	118.300
2002	8800	10100	12000	10800	11900	12000	11000	11700	11200	11500	11100	11100	133.200
2003	9800	10200	11400	11700	12200	14700	12000	11800	11700	12300	12200	10400	140.400



	Consumo total cocina principal (Kwh.)	Ratio Kwh. / estancia	Variación del ratio respecto al año anterior
2001	118.300	2,72	↑ 1 %
2002	133.200	2,56	↓ 5,78 %
2003	140.400	2,78	↑ 8,65 %



OBSERVACIONES

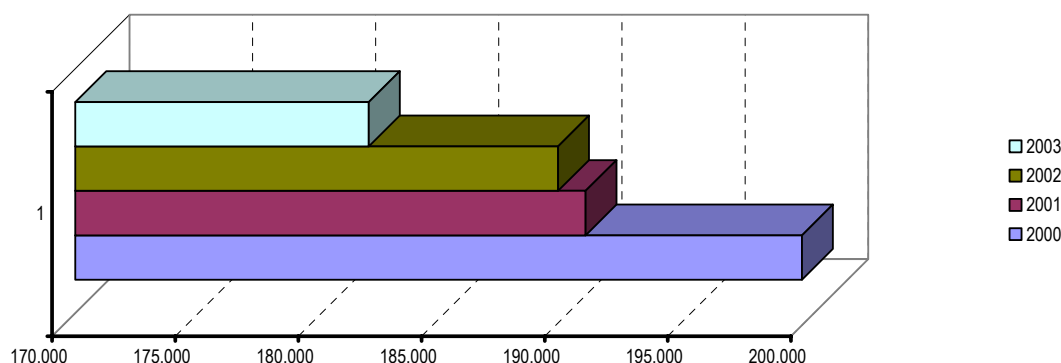
En este caso no se ha conseguido el objetivo ni analizando el consumo total ni el consumo global. Aunque este dato está completamente ligado con el hecho de que se están reduciendo los índices de consumo de gas.

Durante los meses de verano, concretamente junio y julio se puede observar un repunte respecto al año anterior, esto es debido a los servicios de banquetes que realizamos al exterior, clientes los cuales no se integran en el número de comensales por el cual se calcula el ratio de consumo. Además durante el mes de noviembre también existe un pico con respecto al noviembre del 2002 y fue debido al cierre del segundo restaurante por reformas, lo que provocó que la cocina central tuviese que absorber los clientes de ese restaurante además de ofrecer el servicio de habitaciones.

DATOS CONSUMO LAVANDERÍA, según lecturas diarias.

Datos comparativos años 2000, 2001, 2002 Y 2003.

Lavandería	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
2000	14320	15280	18160	18480	17840	12510	14280	22160	19440	20000	16080	10960	199.510
2001	5600	13680	17840	17920	18720	17760	18480	18960	18000	19600	14800	9360	190.720
2002	9200	14560	18640	18240	18960	20480	15280	21040	12400	17680	13840	9280	189.600
2003	9360	12720	15760	17360	17200	18240	16960	19360	16080	16800	13120	8960	181.920



	Consumo total lavandería (Kwh.)	Ratio Kwh / estancia	Variación del ratio anterior
2001	190.720	4,381	↑ 2,60 %
2002	189.600	4,484	↑ 2,35 %
2003	181.920	4,645	↑ 3,61 %

OBSERVACIONES

En este departamento observamos ahorro del 4,05% en el consumo global aunque existe un incremento de más de un 3,61% en el ratio Kwh. / estancia, el principal motivo de este aumento es que independientemente del número de clientes actualmente se tienen que realizar las mismas lavadas sin poder optimizar las cargas de la lavadora.

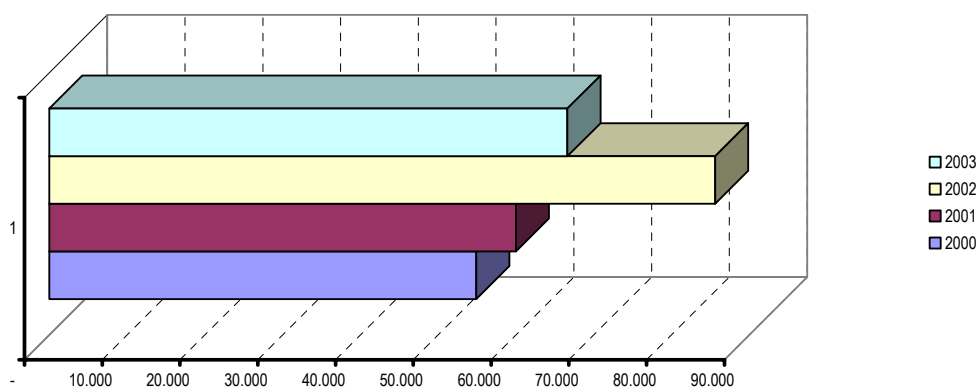
Gasoil

◆ Áreas de generación de consumos

Habitaciones y zonas nobles. Servicio de Agua Caliente Sanitaria (ACS), calefacción y grupo electrógeno.

Datos comparativos años 2000, 2001, 2002 y 2003. Unidades en litros

Gasoleo	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
2000	5000	5000	5000	10000	4732	4960	221	0	0	5000	10000	5000	54.913
2001	5000	5000	10000	5000	10000	2500	2500	2500	2500	5000	5000	5000	60.000
2002	12577	17649	6080	10000	10000	5000	6200	0	5000	8106	0	5000	85.612
2003	10000	10418	10000	6900	8200	0	0	5000	0	5000	6108	5000	66.626



	Consumo total (litros)	Ratio litros / estancia	Variación del ratio respecto al año anterior
2001	60.000	1,378	↑ 14,83 %
2002	85.612	2,024	↑ 46,88 %
2003	66.626	1,701	↓ 15,96 %

OBSERVACIONES

La principal causa del descenso en el consumo de gasoil ha sido el excelente verano que hemos podido disfrutar durante este año ya que los clientes no han tenido necesidad de utilizar la calefacción hasta bien entrado el mes de octubre. Algo absolutamente opuesto a lo ocurrido durante el año 2002 lo cual provocó un espectacular aumento de este índice.

Aunque no influye en el dato, a finales de 2003 y cumpliendo con la legislación vigente, realizamos el cambio del tanque, siendo el actual de doble casco.

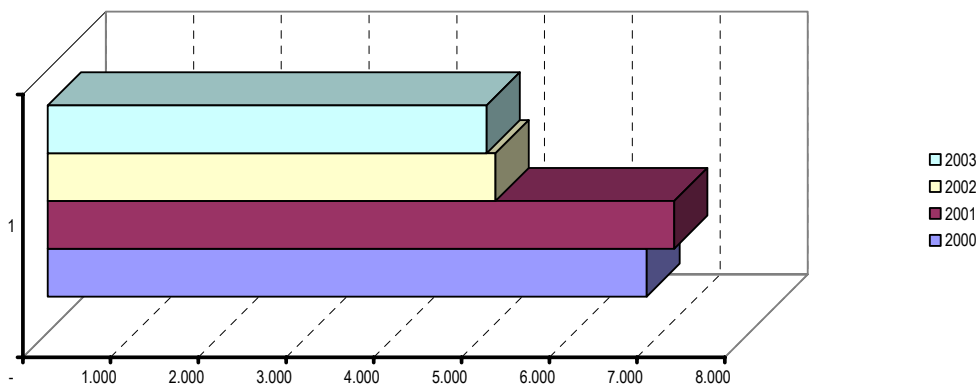
Gas propano (GLP)

- ◆ Áreas de generación de consumos

Cocina. La utilización del GLP solamente tiene lugar en cocina, en hornos y fogones.

Datos comparativos años 2000, 2001, 2002 y 2003. Unidades en Kg.

Gas	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
2000	671	569	891	510	510	510	510	0	844	510	650	650	6.825
2001	442	442	812	748	728	434	434	362	362	766	838	770	7.138
2002	0	783	765	0	782	657	792	0	692	0	631	0	5.102
2003	835	0	674	835	0	700	0	750	0	433	0	776	5.003



	Consumo total (Kg.)	Ratio Kg./	Variación del ratio respecto al
2001	7.138	0,16	↑ 12,33 %
2002	5.102	0,12	↓ 26,22 %
2003	5.003	0,13	↓ 1,94 %

OBSERVACIONES

- Este indicador sigue comportándose de manera positiva, consiguiendo ahorros en estos dos últimos años de forma consecutiva. Aunque el ratio por estancia, se ve penalizado por el descenso de clientes durante el 2003 respecto al ejercicio anterior.



Cambio de Tanque GLP

El tanque ha sido enterrado en una zona exterior del edificio, muy próximo a la zona de economato.

Se ha sustituido el antiguo tanque de GLP, después de los 10 años reglamentarios.

El nuevo tanque es de doble casco, con una capacidad de 10.000 litros. Esta doble pared actúa como cubeto con lo que queda totalmente garantizado que no se producirán derrames, además de estar recubierto por un material que evita cualquier tipo de corrosión.

El tanque ha sido enterrado en un fosa de dimensiones tales que permite rodear el depósito con una capa de 30 cm. de arena lavada e inerte. Se complementa el relleno de la fosa con un mínimo de 30 cm. de arena o tierra apisonada.

La boca de carga del tanque cuenta con una válvula de retención que abre desde fuera a dentro automáticamente al efectuar el enchufado del camión.

Una vez finalizada la obra, se ha ajardinado la zona quedando totalmente desapercibido.

6.4 EMISIONES A LA ATMÓSFERA

◆ GENERACIÓN DE EMISIONES

El ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA cuenta con tres focos de emisiones a la atmósfera:

- Los extractores de cocina
- Una caldera de potencia 460 Kw.
- Grupo electrógeno (según necesidad de uso)

Los filtros de la extracción de humos de cocina se limpian quincenalmente.

◆ CONTROL DE LAS EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Es importante controlar las emisiones a la atmósfera provocadas por las calderas y el grupo electrógeno, ya que constituyen focos de emisión de dióxido de carbono, óxidos de nitrógeno y de azufre, partículas sólidas y combustible no quemado, aumentando la contribución al efecto invernadero.

Con fecha 17.03.2003 se han realizado mediciones de humos generados por el quemador de la caldera a cargo la empresa TÜV INTERNACIONAL. Los resultados obtenidos que figuran a continuación, cumplen los límites establecidos en el Anexo IV del Decreto 833/1975, de 6 de febrero.

	NO (ppm)	CO ₂ (%)	CO (ppm)	O ₂ (%)	NO _x (ppm)	NO ₂ (ppm)	(m	TA (°C)	Temperatura Humos(°C)	Ind. ch
Caldera	4	0,9	1	19,5	4	0	0	18	113	0
Límite normativo	-	-	1.445	-	-	300 (valor de referencia)			-	2

Informe PM.MA15668/03

Estas mediciones se realizan anualmente a cargo de una Entidad de Inspección. Además, para tener la total seguridad de que las emisiones atmosféricas están en los límites permitidos, mensualmente la empresa responsable del mantenimiento de la caldera, HUMICLIMA, realiza un control de las emisiones para comprobar si son adecuadas, cumpliendo con lo establecido en el *Reglamento de Instalaciones Térmicas en la Edificación (RITE)*.

Además una vez al año se realizará una prueba de las emisiones producidas por el grupo electrógeno, a cargo de la empresa mantenedora, para comparar los resultados con los valores tomados como referencia en el Anexo IV del Decreto 833/1975, de 6 de febrero.



6.5 GENERACIÓN DE RESIDUOS ASIMILABLES A URBANOS

- ◆ El sistema de recogida de residuos, tanto la recogida municipal de residuos urbanos, como la recogida selectiva de papel-cartón y cristal se realiza a través de la empresa municipal EMAYA.
- ◆ Áreas de generación de residuos:

Zonas nobles, Cocina, Restauración, Economato, Recepción, AltiraSpa, Pisos y Servicios Técnicos

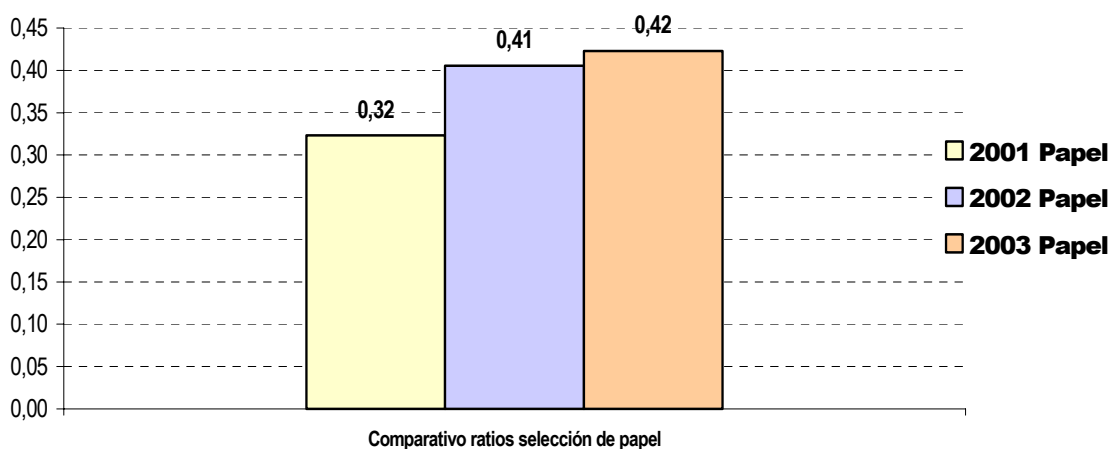
Se generan residuos orgánicos y residuos asimilables a urbanos, principalmente cristal, papel / cartón y latas. Hasta la fecha se realizaba con una periodicidad mensual un pesaje de los residuos asimilables a urbanos generados en los diferentes departamentos del establecimiento. La sistemática consiste en pesar durante una semana las cantidades generadas y posteriormente extrapolar al resto del mes.

Los resultados, presentados de forma global para el conjunto del Hotel son los siguientes

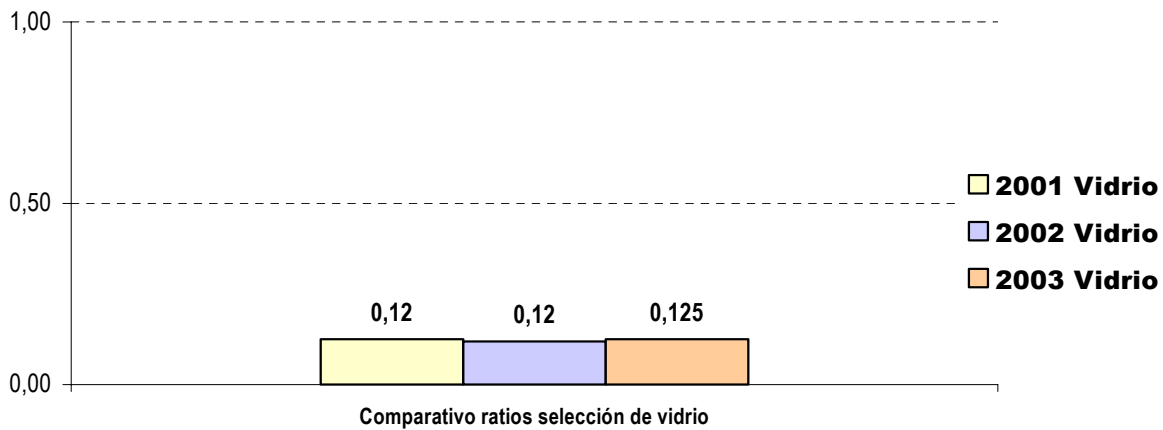
❖ Recogida selectiva

- Solicitud a EMAYA de tres contenedores para la recogida selectiva; dos para cartón / papel y uno para cristal. Frecuencia de recogida: dos veces por semana. Ubicados en la zona de descarga de proveedores.
- Separación de los restos de poda del jardín. Estos restos se entregan a la empresa LIMPIEZAS BARCELÓ.
- A partir del año 2004, la sistemática de cuantificación de residuos se realizará a través del número de contenedores retirados por la empresa municipal.

2001 Papel		Clientes	44.219,00	2002 Papel		Clientes	42.288,00	2003 Papel		Clientes	39.161,00
TOTAL	14.290,72	Ratio	0,32	TOTAL	17.143,28	Ratio	0,41	TOTAL	16.567,34	Ratio	0,42



2001 Vidrio			2002 Vidrio			2003 Vidrio					
	Ciudadanos	44.219,00		Ciudadanos	42.288,00		Ciudadanos	39.161,00			
TOTAL	5.506,50	Ratio	0,125	TOTAL	5.012,40	Ratio	0,119	TOTAL	4.887,23	Ratio	0,125



Tanto los valores de papel como de vidrio han seguido estables a lo largo de los años, lo cual indica una plena integración del sistema y sensibilización de las personas que lo forman desde el principio de este proyecto.



6.6 GENERACIÓN DE RESIDUOS ESPECIALES Y PELIGROSOS

◆ Áreas de generación de residuos

Cocina, Restauración, Economato, Servicios Técnicos, Recepción y Pisos

Los residuos peligrosos y especiales generados actualmente en el establecimiento son los siguientes:

- Tóners y tintas de impresión
- Aceite vegetal usado
- Fluorescentes y bombillas similares
- Pilas
- Medicamentos caducados
- Fangos del decantador de grasas
- Fangos procedentes de la limpieza de la fosa séptica
- Envases que han contenido productos químicos
- Residuos electrónicos.

A continuación se presenta un gráfico con la distribución aproximada de porcentajes entre las diferentes fracciones separadas, comparando los datos correspondientes a los años 2002 y 2003:

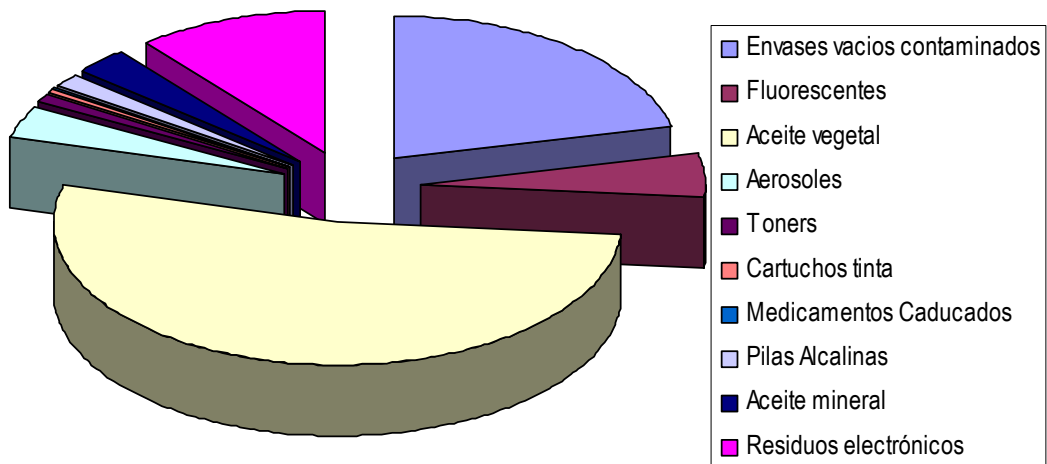
Residuos 2002		Ratio Residuo / total	Residuos 2003		Ratio Residuo / total
Envases vacíos contaminados	692	33,13%	Envases vacíos contaminados	525	25,13%
Fluorescentes	99	4,74%	Fluorescentes	127	6,08%
Aceite vegetal	1.200	57,44%	Aceite vegetal	1.300	62,23%
Aerosoles	50	2,39%	Aerosoles	90	4,31%
Toners	25	1,20%	Toners	25	1,20%
Medicamentos Caducados	8	0,38%	Cartuchos tinta	8	0,38%
Pilas Alcalinas	15	0,72%	Medicamentos Caducados	8	0,38%
Total Residuos*	2.089	100,00%	Pilas Alcalinas	43	2,06%
			Aceite mineral	69	3,30%
			Residuos electrónicos	270	12,92%
			Total Residuos*	2.465	100,00%

* Expresado en Kg o L

* Expresado en Kg o L

Envases vacíos contaminados: Se ha reducido respecto al año 2002 porque el proveedor de productos químicos para pisos, ha cambiado el envase y el producto, utilizando producto más concentrado y menor tamaño de envases, además al cambiar el sistema de cloración por electrólisis salina también se ha reducido el uso de cloro (y de sus envases).

Residuos 2003



Separación residuos especiales



Separación residuos especiales:
Envases productos. químicos

❖ Área de separación

- Se ha habilitado una zona, contigua al cuarto de basuras y al taller de servicios técnicos, para el almacenamiento de los residuos generados. Posteriormente se entregarán a un gestor autorizado. Se han dispuesto los contenedores adecuados para cada tipo de residuo.

❖ Gestores autorizados

- En concreto, las empresas con las que colabora ARABELLASHERATON GOLF HOTEL SON VIDA son:
 - ABH
 - ECORECYCLING
 - MALLORQUINA DE SERVICIOS Y MEDIOAMBIENTE
 - MUNAR FULLANA
 - LIMPIEZAS BARCELÓ
 - DEIXALLES

6.7 GESTIÓN DEL RUIDO

Cada 3 años, siempre y cuando no existan cambios en actividades o instalaciones o desviaciones que exijan realizarlo con mayor frecuencia, se realiza un estudio completo sobre el ruido generado en las instalaciones, y en el entorno próximo. Consideramos esta periodicidad como suficiente debido a nuestro emplazamiento ya que en los alrededores del Hotel solamente existen pinares y alojamientos privados bastante alejados. Precisamente, es la tranquilidad de nuestro enclave uno de los aspectos valorados positivamente por nuestros huéspedes tal y como corrobora el hecho de que nunca se ha producido ninguna queja al respecto.

La última medición realizada corresponde al día 22 de septiembre de 2003, efectuada por TÜV INTERNACIONAL, para comprobar el cumplimiento de los parámetros marcados en la Ordenanza Municipal para la protección del medio ambiente contra la contaminación por emisión de ruidos y vibraciones. Se ha verificado el cumplimiento en zonas del perímetro exterior del Hotel, además de estudiar qué valores se obtienen en mediciones internas. En dicho informe se concluye que los niveles de ruido producidos se encuentran dentro de los límites establecidos por la normativa.

Estos son los resultados de la última medición

Equipo utilizado: Sonómetro TES, modelo 1353, *Integrating Sound Level Meter RS-232/Datalogger*, calibrado y con nº de equipo de ICICT, S.A. 17779.

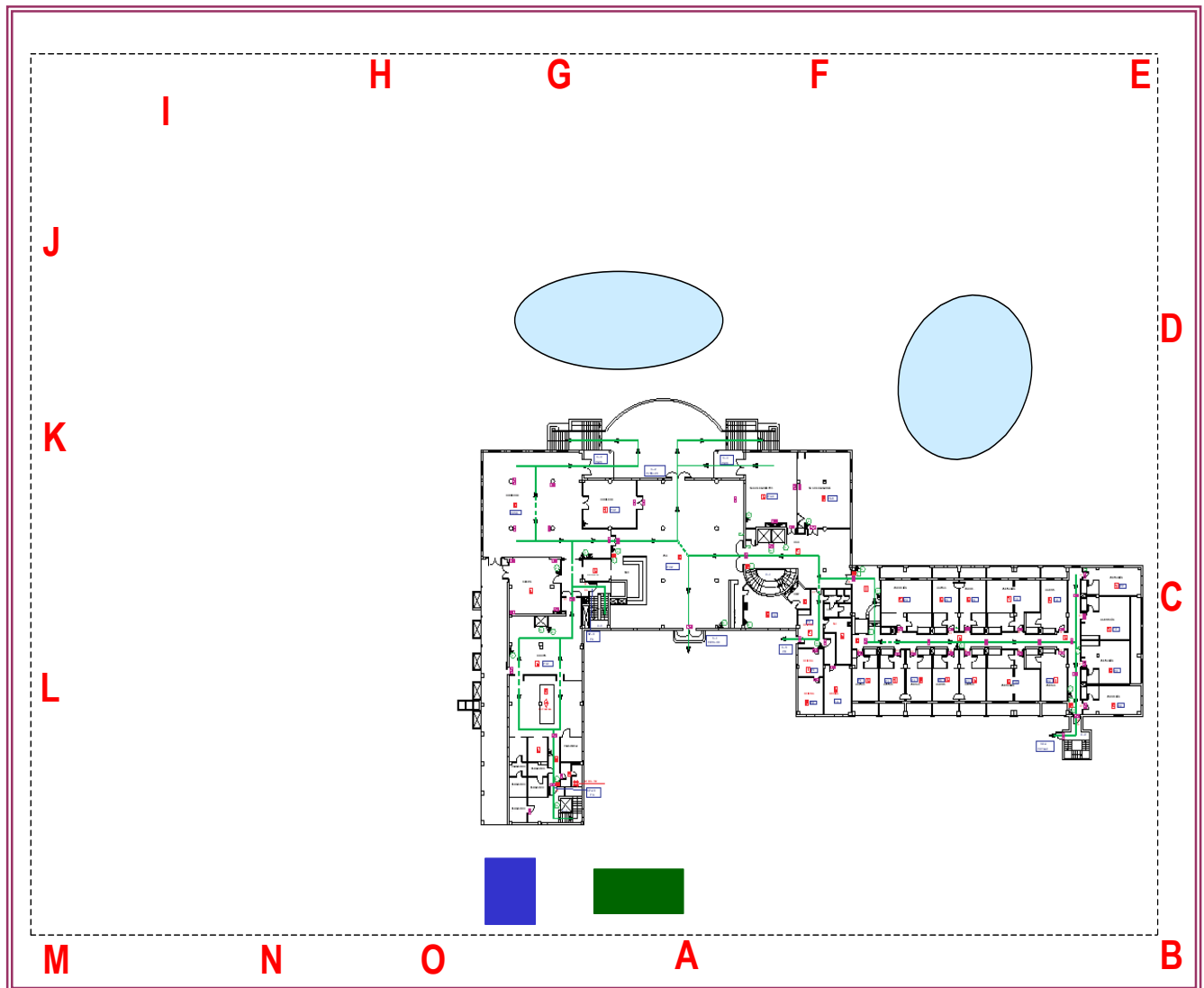
Mediciones horario diurno

Punto de medición	NIVEL SONORO dB(A)	NIVEL SONORO MAX dB(A)
A	48,1	65,0
B	46,1	
C	42,1	
D	43,3	
E	47,9	
F	48,2	
G	53,5	
H	61,1	
I	54,4	
J	43,9	
K	48,1	
L	48,5	
M	46,8	
N	45,9	
O	50,3	

Mediciones horario nocturno

Punto de medición	NIVEL SONORO dB(A)	NIVEL SONORO MAX dB(A)
A	49,6	60,0
B	49,1	
C	53,5	
D	56,2	
E	57,2	
F	47,3	
G	47,4	
H	41,3	
I	43,5	
J	42,1	
K	45,2	
L	40,5	
M	43,1	
N	49,2	
O	48,2	

*En la siguiente página se adjunta el plano en el que se detallan los puntos correspondientes a las mediciones.



Plantas Frigoríficas
 Grupo Electrónico

◆ **MEDIDAS EXISTENTES PARA CONTROLAR Y REDUCIR EL RUIDO**

- La cocina principal se encuentra insonorizada.
- Los ascensores también disponen de sistema de insonorización.
- Los 20 ventanales de las habitaciones situadas encima de la entrada de mercancías y proveedores disponen de *butiral* de 4x4 mm para evitar ruidos procedentes de la descarga de materiales.
- Las plantas frigoríficas disponen de un sistema de insonorización.

7. Otros factores relacionados con la mejora medioambiental.

PLANES DE EMERGENCIA

Revisión del Plan de Evacuación y emergencia

Se ha revisado y actualizado el Plan de Emergencia y de actuación contra incendios del Hotel.

Se ha realizado un simulacro del plan de emergencia y evacuación con fecha 23 de diciembre 2003.

Se ha contado con la colaboración de los clientes antes y durante la realización del simulacro del plan de evacuación, habiéndose realizado de forma satisfactoria esta prueba.

Medidas contra incendios

Se revisan cada tres meses los extintores, comprobando su retimbrado y fecha de caducidad.

Se revisa el estado de funcionamiento de la centralita contra incendios y de la alarma en las diferentes zonas del Hotel.

Información medidas de seguridad

En todos los departamentos se dispone de una copia actualizada del Plan de Emergencia y del anexo para actuación en caso de incendio o de emergencia medioambiental.

REVISIONES PERIÓDICAS

Rutinas de mantenimiento y revisiones externas

El departamento de Servicios Técnicos dispone de unas rutinas de mantenimiento preventivo interno, para garantizar el perfecto estado de los equipos. Igualmente, también existe un planning de revisiones externo, para contemplar la realización de todas las revisiones externas subcontratadas.

ACTUALIZACIÓN LEGISLATIVA

Sistema de actualización a través de internet

Para garantizar en todo momento el conocimiento de la normativa que afecta al establecimiento en materia medioambiental, se dispone de un servicio de asesoramiento externo que, a través de su página web www.gtasl.org nos informa sobre los requisitos medioambientales que nos afectan, así como sobre las modificaciones o novedades que van apareciendo.

PRODUCTOS QUÍMICOS

Almacén de productos químicos

Está a una distancia de 80m del edificio principal. Se trata de una estructura construida en hormigón prensado con las siguientes medidas: 9,30m x 4,70m y una altura de 1,85m. El suelo del almacén es totalmente estanco, en caso de vertido no hay peligro de filtración al exterior, no hay ningún tipo de desagüe en ese área. La puerta de acceso es de barrotes verticales (tipo verja) lo cual permite la buena ventilación del habitáculo, además de contar con una turbina de extracción de aire instalada en la torreta de ventilación. Este sistema de ventilación es totalmente automático, existen puntos de extracción a lo largo de todo el almacén. También cuenta con una salida de gases.

El almacén siempre está a un promedio de 10º centígrados por debajo de la temperatura del exterior y el nivel de humedad es óptimo.

Accesibilidad: Únicamente existen tres personas con llave y autorización para circular libremente en la zona: Jefe de servicios técnicos, Jefe de economato y Jefe de cocina.

Organización de los productos: Existen cuatro tipos de productos; Inflamables, irritantes, corrosivos e inocuos. Estos han sido separados por compatibilidades y se han colocado señales de advertencia sobre cada bloque de productos.

Todos los productos se mantienen en su envase original, se conserva la etiqueta del fabricante y existe una carpeta con las fichas técnicas de cada uno de ellos.

Los estantes utilizados son totalmente seguros ya que está anclados a la pared.

La iluminación del local es la correcta ya que hay tubos fluorescentes, con su correspondiente protección, distribuidos por todo el techo del almacén. Y cuenta con los elementos de protección necesarios para la manipulación de tales productos, así como las fichas técnicas de cada uno de ellos.



Almacén de productos químicos



Reducción del consumo:

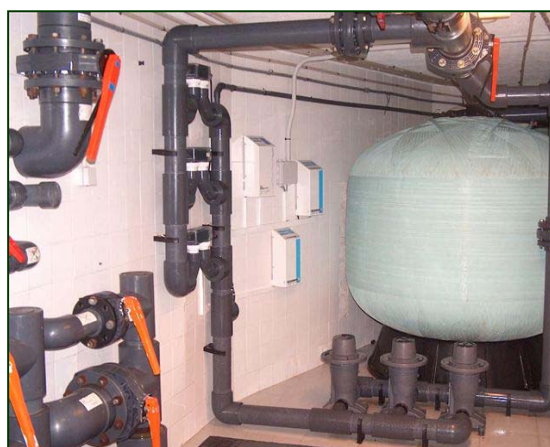
El **departamento de pisos** junto con nuestro proveedor habitual, han hecho un importante esfuerzo para la reducción del consumo de productos químicos. Se está utilizando un producto más concentrado que se diluye en agua lo cual está incidiendo en la reducción del consumo así como en la generación de envases. En la elaboración del programa de mejoras medioambientales 2003 nos planteamos una reducción del 1% del ratio de consumo por camarera, pero este cambio de sistema nos ha llevado a cifras abrumadoras, reduciéndolo hasta un 85%.

Altira Spa, también ha hecho un importante esfuerzo en este aspecto, tratando de homogeneizar el uso de productos químicos en sus instalaciones, consiguiendo una reducción del 25% de su inventario.

Debido al cambio del sistema de cloración del agua de las piscinas por un **sistema de electrólisis salina**, también se ha reducido considerablemente el uso de cloro en nuestro establecimiento, además de reducir o minimizar el riesgo de accidentes medioambientales relacionados con la manipulación de este peligroso producto.



Sistema de Electrólisis Salina



COMUNICACIÓN AMBIENTAL

Información a clientes

Se facilita información a los clientes -la Política así como sobre nuestro Sistema de Gestión Medioambiental- a través del Directorio de las habitaciones; indicándoles además que, si desean ampliar información, que la soliciten a través de nuestro personal.

Se informa en cada una de las habitaciones mediante unas instrucciones a los clientes del sistema ecológico de la limpieza y reposición de toallas.

Plan de calidad en proveedores y subcontratas

Como ya se ha explicado, durante el año 2003 se ha fomentado la implantación de sistemas de gestión (de la calidad y/o el medio ambiente) en empresas proveedoras de nuestro grupo. Durante el año 2004 es nuestra voluntad continuar con esta iniciativa en una segunda fase de empresas interesadas.

Green Planet Award

Hemos sido galardonados con el *Green Planet Award*, premio concedido por el tour operador suizo más importante; Kuoni.

Habiendo convertido la protección del medioambiente como su principal criterio para valorar los productos y la calidad de servicio de los hoteles que colaboran con la empresa, Kuoni, ha creado su propio "sello de aprobación" para valorar los logros medioambientales.

El premio es concedido a hoteles que alcanzan unos determinados estándares ecológicos planteados por Kuoni Suiza y además tienen en funcionamiento un sistema de gestión medioambiental.

Para la valoración de los candidatos al premio, Kuoni se centra en analizar como el hotel gestiona el consumo energético, los residuos y el agua. Para ello la compañía ha creado un cuestionario muy detallado mediante el cual solicita información cuantificable y medible. Además de los tres aspectos mencionados anteriormente, también se tiene en cuenta detalles tales como el esfuerzo que se realiza para dar información a los clientes en cuanto a sensibilización medioambiental, la formación que reciben las personas que trabajan en el hotel y el establecimiento y desarrollo de objetivos concretos para los siguientes años.

Para mayor información pueden acceder a la dirección en Internet del tour operador.

http://www.kuoni.com/3_general_info/top_nav_society_ecology-en.html



8. Programa medioambiental y mejoras propuestas.

Durante el ejercicio 2003 hemos finalizado con éxito los objetivos propuestos. Habíamos hecho hincapié especialmente en la contención de consumos energéticos, agua, gestión de residuos y la minimización del uso de productos químicos. También hemos trabajado en la concienciación tanto de las personas que integran nuestra organización como de clientes, proveedores y subcontratas. A continuación presentamos los objetivos y actividades para el próximo año.

PROGRAMA MEDIOAMBIENTAL 2004

1.- Gestión de Residuos

Objetivo:

Reutilización del 500Kg. de materia orgánica generada en cocina central y jardín, para realización de prueba piloto

Acciones	Responsable	Plazos
1.1- Realización de un proyecto de viabilidad para la construcción de una planta de <i>compost</i> suficiente para reutilizar toda la materia orgánica vegetal generada en el establecimiento	Calidad & Economato	4º Trimestre
1.2- Reutilización del 100% del <i>compost</i> generado a través de la experiencia piloto, en un huerto ecológico, desde donde se producirán diferentes plantas y especias, y en el jardín.	Economato & Jardinería	Final 1er semestre
1.3- Visita de los delegados medioambientales a una planta de <i>compost</i> .	Calidad & Economato	Final 1er trimestre
1.4- Reutilización del 80% de los posos de café como abono / fertilizante en los jardines del establecimiento	Restauración & Jardinería	A partir del 2º trimestre
1.5- Reutilización de la fruta enviada en cestas de bienvenida a las habitaciones, transformándola en compota.	Pisos & Cocina	A partir 2º trimestre

2.- Gestión energética

Objetivos:

a.- Reducción del consumo eléctrico del hotel.

Acciones	Responsable	Plazos
2.1- Cambio de plantas frigoríficas	Servicios Técnicos	1er trimestre
2.2- Cambio de lámparas y bombillas del jardín del hotel por equipamiento de bajo consumo	Servicios Técnicos	2º trimestre
2.3- Cambio de máquina de hielo	Servicios Técnicos	1r Semestre
2.4- Cambio de lavadora con capacidad para 50Kg en lavandería	Servicios Técnicos	1r Semestre

b.- Reducción del consumo de gasolina

Acciones	Responsable	Plazos
2.5- Sustitución de carrito de gasolina utilizado por jardinería por un carrito eléctrico.	Servicios Técnicos	1r Trimestre

3.- Concienciación y Sensibilización Medioambiental

Objetivos:

Fomentar la sensibilización medioambiental de los trabajadores del ArabellaSheraton Golf Hotel Son Vida

Acciones	Responsable	Plazos
3.1- Jornada de voluntariado – limpieza de playa o bosque, ofrecimiento a ONG local.	Calidad & Dirección	1r semestre
3.2- Visita a la central eléctrica de “Es Murterar” en Alcudia	Calidad & Dirección	2º trimestre
3.3- Apoyo al uso de la bicicleta como medio de transporte para venir a trabajar. Ubicación de parking y subvención parcial de los gastos que pueda generar para el usuario.	Calidad & Dirección	2º trimestre
3.4- Cambio de persianas de madera por unas de aluminio, totalmente reciclables evitando el consumo de madera.	Servicios Técnicos	2º Semestre

4.- Gestión de Proveedores

Objetivo:

Involucrar a proveedores y subcontratas del establecimiento en la Gestión medioambiental y en la Gestión de Calidad

Acciones	Responsable	Plazos
4.1- Realización de sesión informativa para los proveedores del hotel para promover la certificación.	Calidad	2º Trimestre
4.2- Fomentar la implantación de sistemas de gestión de la calidad y el medio ambiente en empresas proveedoras y subcontratadas.	Calidad	4º Trimestre

9. Interlocutor a nivel de Comunicación

Con la finalidad de mantener nuestra responsabilidad con el medio ambiente, el Director del Hotel, Sr. Óscar del Campo, el Director de Calidad, Sr. Antonio Crespo, y el Coordinador de Calidad Roberto Vizcaíno, asumen el diálogo de nuestra Empresa con la sociedad y los grupos de personas interesadas en nuestras actividades.

A su vez, ellos serán los encargados de la difusión de la presente Declaración Medioambiental a diferentes organismos e instituciones, en particular al Ayuntamiento de Palma y a la Conselleria de Medi Ambient del Govern Balear, así como al público en general que lo solicite.

10. Validación de la Declaración Medioambiental.

La Declaración Medioambiental se validará cada año.

Esta Declaración Medioambiental ha sido validada por TÜV INTERNACIONAL, verificador medioambiental acreditado por ENAC:

ELABORADO
Coordinador de Calidad

REVISADO
Director de Calidad

APROBADO
Director General

RESPONSABLE DE LA ENTIDAD DE VERIFICACIÓN MEDIOAMBIENTAL, TÜV INTERNACIONAL, S.A.
FREDERIC GUILLEMOT I SERRA