**Cuestionario para el cálculo de la huella de carbono (CATERING Y RESTAURACION)**

*NOMBRE DEL EVENTO O CONGRESO*

La celebración de un evento, como cualquier actividad humana, genera un impacto sobre el clima a partir de los gases contaminantes emitidos. Su colaboración para lograr los objetivos de sostenibilidad del Congreso ha sido fundamental a lo largo de todo el desarrollo del mismo, por lo cual, le estamos enormemente agradecidos. A continuación, necesitamos que complete el formulario adjunto para poder calcular la huella de carbono del Congreso. Por favor, siga las instrucciones que se indican a continuación.

¡¡¡MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!!!

|  |
| --- |
| **SERVICIO DE CATERING O RESTAURACIÓN** |
| **\*Cóctel vino / español** | **Por favor, complete este campo** |
| Nombre de restaurante |  |
| Consumo Kw/h (sala) o potencia instalada |  |
| Duración del servicio |  |
| Número de comensales |  |
| **\* Pausa café** | **Por favor, complete este campo** |
| Nombre de restaurante |  |
| Consumo Kw/h (sala) o potencia instalada |  |
| Duración del almuerzo |  |
| Número de comensales |  |
| **\* Comida** | **Por favor, complete este campo** |
| Nombre de restaurante |  |
| Consumo Kw/h (sala) o potencia instalada |  |
| Duración del almuerzo |  |
| Número de comensales |  |
| **\* Cena** | **Por favor, complete este campo** |
| Nombre de restaurante |  |
| Consumo Kw/h (sala) o potencia instalada |  |
| Duración del almuerzo |  |
| Número de comensales |  |

*Recuerda que tendrás que replicar cada cuadro según los servicios que hayas contratado y días de duración.*

|  |  |
| --- | --- |
| **PREPARACIÓN DE LOS SERVICIOS** |  |
| **CONSUMO LUZ** | **Por favor, complete este campo** |
| Consumo KW/h de la cocina (o potencia instalada) |   |
| Tiempo de preparación de los menús |   |
| Período que comprenden los datos ofrecidos (luz) |   |
| **CONSUMO GAS** | **Por favor, complete este campo** |
| Consumo m3 de la cocina  |   |
| Tiempo de preparación de los menús |   |
| Período que comprenden los datos ofrecidos (gas) |   |
| **TRANSPORTE** | **Por favor, complete este campo** |
| Transporte utilizado para trasladar útiles y bebidas/ alimentación catering  |   |
| Número de vehículos utilizados |   |
| Número de viajes realizados (por vehículo) |   |
| Transporte utilizado para trasladar personal |   |
| Número de vehículos utilizados |   |
| Número de viajes realizados (por vehículo) |   |

En los consumos de luz y gas, si no se dispone del dato concreto de la cocina, complete el campo ofreciendo el dato global del restaurante, dividido entre el número de salas existentes.

Por favor, adjunte los menús servidos, especificando la procedencia de los alimentos, si son de temporada y/o ecológicos, según se disponga de la información.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Alimento** | **Procedencia** | **Medio transporte** | **Temporada (si/no)** | **Ecológicos (si/no)** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |