

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Cooking and Nature Emotional Hotel



↳ Especificidades do negócio, conceito ou produto

Reconhecido pelo seu design nature e conceito inovador, o Cooking and Nature Emotional Hotel possui 12 memoráveis quartos inspirados nas emoções trazidas pelos clássicos do cinema. Situado em pleno coração do Parque Natural das Serras D'Aire e Candeeiros, envolvido por olivais milenares na acolhedora aldeia de Alvados. Enquanto projeto hoteleiro, temos como maior desafio tornar a estadia dos nossos hóspedes numa experiência memorável. Para isso desenvolvemos várias atividades que temos a certeza de que satisfarão as mais exigentes expectativas, nomeadamente: Jantar em modo Cooking Lesson, Jantar em modo Petiscos, Massagens, usufruto dos Banhos d'Aire, E-bikes, Percursos Pedestres, Workshops de olaria e passeios a cavalo!

↳ Nível de criatividade/ inovação a nível da sustentabilidade ambiental

- Tem um conceito de sustentabilidade, desde a sua construção com materiais sustentáveis, como revestimento em cortiça, grandes vidraças para garantir aquecimento o mais natural possível, reduzindo a dependência de controlo de temperatura artificiais.
- A fauna e flora existente foi preservada aquando da construção, evitando assim o abate de árvores que poderiam desestabilizar os ecossistemas e habitat dos animais da Serra.
- Respeito pela Natureza e na integração harmoniosa na sua envolvente.
- Uso de painéis solares e bombas de calor para aquecimento de águas, painéis fotovoltaicos para energia elétrica, reaproveitamento de águas (cisterna e poço), redução do caudal das torneiras, uso de sistema de rega por hora, com controlo de cronómetro.
- Promovemos o desenvolvimento local, consumindo produtos e serviços locais e controlo de desperdício alimentar no restaurante.
- Política “Plástico Zero”.

- Cálculo da nossa pegada de carbono, com mapa de indicadores e metas a atingir, para podermos neutralizar a nossa pegada.

↳ Impacto a nível regional e nacional

Promovemos o empreendedorismo e o desenvolvimento regional dando preferência ao consumo de produtos e serviços locais com impacto positivo na comunidade. Participamos em atividades de conservação, proteção e regeneração dos ecossistemas terrestres no Parque Natural, com o projeto em parceria com o Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas, de proteção da espécie Galha de Bico Vermelho, que inspirou a construção de um dos apartamentos no The Nest by Cooking and Nature. Parceria com a Associação Natureza Portugal, em Associação com a WWF, com o programa Check-out for Nature. Ou seja, no momento do check-out, sugerimos aos nossos hóspedes a doação de 1 euro que reverterá a favor do apoio dos projetos de conservação em Portugal, levados a cabo pela ANP|WWF. Através da passagem das informações dos serviços aquando do check-in, trabalhamos para incutir uma preocupação e consciencialização de ações sustentáveis que os nossos hóspedes podem efetuar para minimizar a sua pegada de carbono.

↳ Resultados obtidos e evolução dos mesmos

- Obtenção de certificação sustentável Biosphere.
- Implementação do cálculo da nossa pegada de carbono e metas para medição da mesma e objetivos para diminuir a mesma, ano após ano.
- Implementação de políticas de desperdício alimentar rigorosas, políticas ambientais de zero plástico, apelo aos hóspedes no seu quarto à redução dos consumos e como fazer a diferença na sua pegada.

>> (continua)



SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL



Cooking and Nature Emotional Hotel

>>

- Substituição para produtos ecológicos e início de transição para amenities sustentáveis.

↳ Certificações ou esforços no sentido da obtenção

Obtivemos a Certificação Biosphere Sustentável para o Cooking and Nature Emotional Hotel, em setembro de 2023, cumprindo os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas.

↳ Fatores mais relevantes que contribuíram para o sucesso do projeto

O sucesso está diretamente relacionado com a paixão dos CEOs pelo turismo, pelo Parque Natural das Serras d'Aire e Candeeiros e consciencialização ambiental, cultural e social.

A proprietária integra no seu currículo estudos com Engenharia do Território, Gestão do Património Cultural e Ordenamento de Áreas Protegidas. O proprietário formado em Agronomia e conhecedor da geografia, floral e fauna do Parque Natural. Ambos, aliaram os seus conhecimentos e o gosto pela natureza para criar um projeto que permite aos seus hóspedes usufruir do melhor que o Parque Natural tem: vivências únicas em harmonia com o meio rural e as suas características endémicas.

O respeito pelo meio envolvente está refletido nos elementos de sustentabilidade estudados e aplicados na construção do hotel, bem como no seu funcionamento desde a sua inauguração, para além das equipas que dele fazem parte que são formadas para reforçar e dar continuidade aos valores de respeito pelo meio-ambiente que caracterizam este projeto.

Nome	Cooking and Nature Emotional Hotel
Distrito	Leiria
Setor de atividade	Hotelaria
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	14
Website	www.cookinghotel.com
Redes sociais	 

