

HOTEL & SPA BALFAGÓN ALTO MAESTRAZGO

mail: contacto@hotelbalfagon.com

Tf: 964 18 50 76

web: <https://hotelpabalfagon.com>

Dirección postal: Avda. Maestrazgo, 20 - 44140 CANTAVIEJA (Teruel).

Es un hotel de 4 estrellas situado en el corazón del Alto Maestrazgo, en la provincia de Teruel. Cuenta con 49 habitaciones con una cuidada decoración y totalmente equipadas, entre las que cabe destacar las abuhardilladas y su suite "secretos de una noche".

El hotel dispone de una zona spa con 3 salas privadas (para parejas), cabina de baño de vapor, duchas y *peeling* de sal marina, jacuzzi y zona de *chill out*. Además, cuenta con una zona de piscina cubierta y solárium. Se ofrecen servicios de masajes, tratamientos y otras actividades relacionadas con la salud y el bienestar. Además el hotel cuenta con sala de televisión y lectura, *lounge bar* y terraza, sala de fiestas para eventos y aparcamiento cubierto vigilado.

Entre sus servicios se incluye también un amplio restaurante recomendado en la Guía Michelin, cuya carta refleja la comida tradicional del Maestrazgo, aunque no olvida estar a la vanguardia de las últimas tendencias.

Cuenta con la etiqueta "Turismo Responsable" de TURESPAÑA, está adherido a la marca "Compromiso de Calidad Turística" SICTED, y desde julio de 2023 a la CETS de los Monumentos Naturales y Comarca del Maestrazgo.

Entre las medidas implementadas para hacer su actividad más sostenible están:

- **Placas solares** en el tejado para el autoconsumo eléctrico.
- Lámparas de **bajo consumo** y detectores de presencia para el encendido de la iluminación en baños públicos, pasillos y escaleras.
- Las luces exteriores se activan y desactivan en función de la luz natural.
- Ventanas de doble acristalamiento para un mejor **aislamiento térmico**.

- **Detectores** en las ventanas de las habitaciones para que la climatización se pare automáticamente si las detecta abiertas.
- Uso de **energía Geotérmica**, la cual utiliza el calor de la tierra, para generar calefacción y agua caliente. Además, la zona de lavado en la cocina está conectada directamente al agua calentada por dicho sistema.
- Compensadores de **energía reactiva**.
- Instrucciones en las habitaciones para el **uso responsable** de la climatización por parte de los huéspedes, además de una centralita de regulación instalada en la recepción del hotel.
- Sistemas de riego por goteo que aprovecha el agua de lluvia y el agua residual de la piscina cubierta, que se recoge en un depósito.
- Todos los grifos de cocina, lavabos y duchas están equipados con grifos eco-responsables que restringen la salida de agua pero que mantienen la presión y el confort mezclándolo con aire.
- Sistemas de descarga parcial de las cisternas de los WC.
- Instrucciones para que los clientes hagan un uso responsable de las toallas en el baño y en consecuencia se reduzca el consumo de agua, detergentes, etc en la lavandería.
- **Recogida selectiva de residuos:** aceites, cartón y papel, plásticos, vidrio y orgánicos. Estos últimos son reaprovechados por los ganaderos locales.
- Reciclan **más del 85%** de los residuos generados.
- Productos de acogida (*amenities*) de una gama ecológica y sostenible.
- Instalación de dosificadores de jabón y de gel-champú para evitar el uso de productos monodosis de un solo uso.
- Se potencia el uso de productos frescos y de temporada.
- Compra de productos km 0 (pan, jamón, derivados lácteos, patatas, carnes, etc.). Cabe destacar la calidad de las carnes de km 0 como son el cordero y la ternera que se pueden adquirir y que se recomiendan en el restaurante.
- Se dispone de recipientes no plásticos para que los clientes puedan llevarse la comida sobrante.
- Aportación económica a Maestrazgo Asociación Turística para las jornadas de compensación de CO₂ en el Maestrazgo.
- Contratación de trabajadores de la Comarca.

PLAN DE ACCIÓN JULIO 2023 – JULIO 2026

HOTEL & SPA BALFAGÓN ALTO MAESTRAZGO		
BLOQUE 1: Mejorar la oferta y la conexión con el espacio natural protegido.		
Nº	ACTUACIÓN	FECHA PREV.
1	Realizar encuestas <i>on line</i> .	2024-2026
2	Aumentar la información en nuestro establecimiento sobre los Monumentos Naturales del Maestrazgo.	2023-2026
3	Mejorar la accesibilidad al establecimiento.	2024
4	Trabajar con empresas y agencias que también estén certificadas.	2024-2026
BLOQUE 2: Mejorar el comportamiento ambiental.		
Nº	ACTUACIÓN	FECHA PREV.
1	Instalar papeleras de reciclaje accesible a clientes.	2024
2	Instalar un punto de carga para vehículos eléctricos.	2025
3	Reducir los <i>amenities</i> en la habitaciones.	2024
4	Usar más productos ecológicos para la limpieza del establecimiento.	2024
BLOQUE 3: Apoyar el desarrollo local y la conservación del patrimonio.		
Nº	ACTUACIÓN	FECHA PREV.
1	Poner a disposición de las asociaciones del municipio las instalaciones del hotel.	2023-2026
2	Vender productos ecológicos del área de la CETS.	2024-2026
3	Apoyar las causas sociales de la comarca.	2023-2026
4	Fomentar y promocionar los usos tradicionales del territorio.	2023-2026