

CENADOR DE AMÓS



## Repsol y Cenador de Amós lanzan la primera comunidad solar del sector gastronómico

- Repsol y el restaurante cántabro, con tres Soles Guía Repsol, se alían para desarrollar este modelo energético pionero de generación distribuida y autoconsumo, 100% renovable y que **consolida al establecimiento como referente de la alta cocina sostenible**.
- Será **el primer restaurante en España** que podrá compartir con sus vecinos parte de la energía generada a partir de placas solares instaladas en su tejado, fomentando **un modelo de autoconsumo de electricidad que evitará la emisión de 4.470 kg de CO<sub>2</sub> cada año**.
- Cenador de Amós, que destaca por **su firme compromiso con el entorno y el impulso de la economía local**, se ha marcado el objetivo de alcanzar las cero emisiones netas este mismo año.
- Repsol acerca la generación de energía al punto de consumo mediante el diseño de **comunidades solares** y avanza en su objetivo de ser también una **compañía con cero emisiones netas**.

Repsol y Cenador de Amós, restaurante cántabro con tres Soles Guía Repsol, se han aliado para poner en marcha la primera comunidad solar del sector gastronómico, consolidando a este establecimiento como referente de la alta cocina sostenible en España.

Con esta alianza –que incluye, entre otras, iniciativas de movilidad sostenible–, el restaurante liderado por el chef Jesús Sánchez y situado en el municipio cántabro de Villaverde de Pontones activará una comunidad solar de Repsol Solmatch. Gracias a ello, Cenador de Amós generará su propia energía, obtenida de forma eficiente a partir de placas solares instaladas en su tejado, fomentando un modelo de autoconsumo de electricidad 100% renovable.

Será además el primer restaurante en España que podrá compartir parte de la energía generada con los vecinos de la zona que quieran conectarse, un total de 15 hogares. Una vez operativa, la instalación fotovoltaica evitará la emisión a la atmósfera de 4.470 kg de CO<sub>2</sub> cada año.

Este servicio de autoconsumo compartido de Repsol, basado en un modelo energético 100% renovable, acerca la generación de energía al punto de consumo a través de comunidades solares ubicadas en núcleos urbanos, generándose energía mediante placas fotovoltaicas instaladas en los tejados de los edificios.



# CENADOR DE AMÓS



Repsol cuenta actualmente con 142 comunidades solares de Solmatch repartidas por toda España, en distintas fases de implantación, que permitirán a más de 12.000 hogares la posibilidad de consumir energía solar sin necesidad de llevar a cabo una instalación propia. Estas comunidades contribuirán a reducir más de 1.850 toneladas de CO<sub>2</sub> al año.

## Propuesta multienergía

El compromiso social y medioambiental de Cenador de Amós se refleja también en sus instalaciones que, con el objetivo de situarse a la vanguardia de la sostenibilidad gastronómica, se abastecen de una propuesta multienergía.

De la mano de Repsol, el establecimiento combina fuentes de energía como la electricidad o el GLP, una solución respetuosa con el medio ambiente y con un alto poder calorífico que la convierte en la mejor alternativa como energía de transición. Asimismo, Cenador de Amós obtiene la certificación para la compensación de emisiones de CO<sub>2</sub> generadas por el consumo de GLP. Con este mix energético, el restaurante busca elevar al máximo su nivel de eficiencia y reducir su huella de carbono, garantizando así un modelo de negocio más responsable.

Con la alianza sellada con Repsol, Cenador de Amós también articula su compromiso mediante el fomento de la movilidad sostenible, que materializará con la instalación de puntos de recarga de vehículos eléctricos en su zona de aparcamiento, a los que podrán conectarse sus clientes.

En la actualidad, la red de recarga de Repsol es una de las infraestructuras más relevantes de España, con más de 1.000 terminales de ámbito privado y con más 300 puntos en lugares de acceso público, entre los que se incluyen 70 de carga rápida, situados la mayoría en sus estaciones de servicio, y dos de recarga ultrarrápida. La compañía prevé tener en España un punto de recarga eléctrica cada 50 km en sus estaciones de servicio.

## Cocina de excelencia energética

Cenador de Amós es uno de los establecimientos seleccionados en el programa 'Cocinas de Excelencia Energética' de Guía Repsol, una iniciativa presentada en la pasada edición de Madrid Fusión y que pretende ayudar a los restaurantes a ser más eficientes y sostenibles, poniendo a su disposición asesoramiento, valoración y certificación de su eficiencia energética y grado de sostenibilidad a través del certificado 'Cocina eficiente y sostenible'.

Este certificado, el primero de estas características en España, y diseñado específicamente para el sector de la restauración, es otorgado por Repsol y verificado por AENOR, y ayudará a los restaurantes en la implementación de mejoras para ser más sostenibles y eficientes energéticamente, concienciándolos del beneficio para su negocio de este tipo de prácticas. Todo ello, a través de un proceso ágil, riguroso y económico para que cualquier restaurante pueda certificarse

Con todo ello, Cenador de Amós da un paso más en la promoción de un modelo gastronómico responsable y que apuesta por el respeto medioambiental y el impulso de la economía local como ejes vertebradores. Esta hoja de ruta le permitirá alcanzar su objetivo de ser cero emisiones netas en 2021.



# CENADOR DE AMÓS



Repsol es una compañía global de multienergía que lidera la transición energética y también se ha marcado el objetivo de ser cero emisiones netas. Puede satisfacer cualquier necesidad energética y de movilidad de los consumidores, con una oferta centrada en el cliente, y es un actor relevante del mercado de luz y gas, con 1,2 millones de clientes y activos de generación eléctrica de bajas emisiones con una capacidad total instalada de 3,3 GW.

Ubicado en un privilegiado entorno arquitectónico y natural, en una casona palaciega del siglo XVIII de la pequeña localidad cántabra de Villaverde de Pontones, Cenador de Amós se ha caracterizado desde sus inicios por su búsqueda constante de la excelencia a través de la responsabilidad social. Una filosofía que está muy presente en su propuesta gastronómica, con la que promueve la cocina de proximidad mediante el uso de productos kilómetro cero, ecológicos, biológicos y orgánicos. El restaurante cuenta, asimismo, con un huerto en el que cultiva sus propias verduras y hortalizas, y trabaja de forma directa con productores locales. De este modo pone en valor la riqueza gastronómica de la zona, al tiempo que impulsa la economía y el turismo local, un aspecto de gran relevancia en una localidad como Villaverde de Pontones, que cuenta con 400 habitantes.

## Contacto de prensa Repsol

Telf. 91 753 87 87

[prensa@repsol.com](mailto:prensa@repsol.com)

[www.repsol.com](http://www.repsol.com)

## Contacto de prensa Cenador de Amós

Telf: 682 592 977

[ifandinocanosa@gmail.com](mailto:ifandinocanosa@gmail.com)

[www.cenadordeamos.com](http://www.cenadordeamos.com)

