

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1
		Revisión 0
		Fecha: 10/03/2025

INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2024

PGz-3.6-01

	Elaborado	Revisado y Aprobado
Fecha		
Firma	Miguel Hidalgo Rozas Responsable de Calidad	Rocío Ruíz Directora de Restaurante

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1
		Revisión 0
		Fecha: 10/03/2025

CONTROL DE LAS MODIFICACIONES		
EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
0	20/02/2024	Entrada en vigor de la documentación
1	10/03/2025	Informe sostenibilidad 2024.

	PRERREQUISITOS				
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Edición 1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Revisión 0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fecha: 10/03/2025</td> </tr> </table>	Edición 1	Revisión 0	Fecha: 10/03/2025
Edición 1					
Revisión 0					
Fecha: 10/03/2025					

INDICE:

1.	OBJETO	4
2.	PRESENTACION DE LA ORGANIZACIÓN	4
3.	ORGANIGRAMA.....	9
4.	COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD.....	9
5.	RESPONSABILIDADES	10
6.	CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD	10
6.1	EVALUACIÓN INICIAL.....	10
6.2	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) SELECCIONADOS, PRIORIZACIÓN.....	11
6.3	RECURSOS NECESARIOS, RESPONSABLES Y PLAZOS	23
7.	COMUNICACIÓN	24
8.	INCIDENCIAS.....	24
9.	RESPONSABILIDADES	24
10.	REGISTROS.....	24

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

1. OBJETO

El presente plan de sostenibilidad tiene por objeto evaluar la actividad y los procesos de Zibá Eventos Jose María para priorizar los objetivos de desarrollo sostenible (ODS). Así como también la de determinar una serie de indicadores asociados a dichos ODS que permitan evaluarlos.

2. POLITICA DE SOSTENIBILIDAD

La dirección de Zibá Eventos Jose María, es consciente del papel que desempeñan las empresas en el camino para el cumplimiento de los ODS y la Agenda 2030. Es por ello que se ha realizado un proceso de evaluación y selección de ODS, teniendo en cuenta aspectos tanto ambientales como sociales, para priorizar aquellos ODS que entendemos generamos más impacto, a partir de los cuales, nos basaremos para realizar nuestro plan de sostenibilidad. Dicho plan queda documentado en *PGz-3.6-01 Plan de sostenibilidad*.

Cada año, se realizará un seguimiento de los ODS mediante diferentes indicadores, así como también de una nueva evaluación para determinar si es necesario priorizar o quitar algún ODS. Este seguimiento y evaluación quedará recogido en la *Informe de sostenibilidad anual*.

3. PRESENTACION DE LA ORGANIZACIÓN

Zibá Eventos Jose María SL, es una finca que se dedica al servicio de banquetes (bautizos, comuniones, bodas, eventos de empresa, etc...) y la del servicio de un nº reducido de comidas diarias. Se encuentra ubicada en C/ Avenida Juan de Borbón y Battemberg, 47, 40004 Segovia. A 10 km de la granja de San Ildefonso, a menos de 1 km de la circunvalación de segovia y a 3 km del centro de Segovia.



	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

Zibá Eventos Jose María se caracteriza por ser un espacio de gastronomía diseñado de principio a fin para vivir experiencias únicas. Con la belleza como concepto, pretende convertirse en el lugar soñado no solo para celebrar el “sí quiero” de las parejas, sino también como un espacio segoviano abierto al mundo para celebrar todo tipo de eventos sociales y empresariales. Integrado en el Grupo Gastronómico Jose María, Restaurante Jose María, Agrocorte Gourmet y Cochinillo viajero, son empresas hermanas a Zibá Eventos.



El grupo de empresas tiene gran relación con asociaciones y empresas locales, entre las que cabe destacar: FES (Federación empresarial segoviana), FESTUR (FES turismo), AFA (asociación de Enfermos de Alzheimer de Segovia), Hermanos de la cruz blanca.

Uno de los valores fundamentales dentro de las empresas del grupo es la Economía circular, donde destacamos la gestión logística de los cochinillos entre las empresas del grupo. Desde la dirección de grupo se realiza una estimación de las necesidades de cochinillos de todo el año, y por meses, de tal forma, que Agrocorte Gourmet ajusta su



producción a las necesidades de las empresas. Los subproductos, también los aprovechan las diferentes empresas para elaborar otro tipo de platos.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

Por otro lado, se intenta que sean proveedores locales y sean los mismos proveedores entre Ziba y Rte Jose Maria, de tal forma, que se ahorra en combustibles fósiles en el reparto de materias primas. También se aprovechan las materias primas que da cada estación del año (como el atún en primavera o las castañas en otoño).

Dispone de barra y cafetería que da servicio a terraza de 400m2 al aire libre con vistas a los jardines y a la sierra segoviana. Comedor a la carta para 80 comensales.



Terraza junto a comedor de menú/carta diaria.

Dispone de 3 grandes espacios predefinidos, que se pueden ampliar o dividir a gusto del cliente. Con una capacidad total de hasta 750 personas en un mismo espacio de tiempo. El comedor con mas capacidad (Alaha) tiene una capacidad de hasta 450 pax y acceso directo a jardín de 3000m².

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



Alaha, comedor con capacidad para 450 personas.

Dentro del mismo complejo dispondrá de una escuela de negocios, donde se impartirá formación acerca de la gestión de empresarial hostelera y familiar. Este mismo edificio dispone de oficinas, almacenes y dos parking privados.

Los platos más reconocidos son el cochinillo asado Marca de Garantía de Segovia. De producción propia procedente de su agro-corte de cochinillos. Certificada por Animal Welfair®, bienestar animal.



	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



La Agrocorde Gourmet, granja de producción propia del Grupo Gastronomía Jose María.



Cochinillo asado M.G. de Segovia.

El vino máspreciado es el pago de Carraovejas Autor Jose María, vino de creación propia en las viñas y bodega de Peñafiel, en Valladolid. También son preciados los vinos Quintaluna y Ossian, de las viñas de Santa Maria Real de Nieva, en Segovia, explotados también por Pago de Carraovejas.

La plantilla media es de 30 personas fijas y entre 10-15 personas con contratos discontinuos (extras) según las necesidades del cliente. Entre las personas fijas existen 3 jefes de cocina, 3 jefes de sala, 1 responsable general, 1 coordinadora de eventos, 1 responsable de almacén y 1 responsable de limpieza.

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1
		Revisión 0
		Fecha: 10/03/2025

Los emails y de teléfonos de contacto son:

Eventos: anaperez@zibaeventos.com; anacebrian@zibaeventos.com

Reservas rte: reservas@zibaeventos.com ; 921 31 04 11 – 921 31 04 24

Contabilidad: gestion@restaurantejosemaria.com ; contabilidad@restaurantejosemaria.com

Calidad: calidad@gastronomiajosemaria.com

RRHH: rrhh@gastronomiajosemaria.com

Comunicación: comunicacion@gastronomiajosemaria.com

Dirección Gral: rocioruiz@gastronomiajosemaria.com ; migueljimenez@zibaeventos.com ; josemariaruiz@restaurantejosemaria.com

4. ORGANIGRAMA



5. COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD

El comité de sostenibilidad tal y como se describe en PGZ-3.6 Gestión ambiental, tiene por objetivo establecer los objetivos de sostenibilidad (ligados a los ODS), desarrollar este plan de sostenibilidad, implantarlos, evaluarlos en la memoria anual de sostenibilidad y desarrollar todas las acciones necesarias de la conclusión de la memoria anual.

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

El comité está formado por:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Dirección. | 4. Resp. Administración y Compras. |
| 2. Resp. recursos humanos. | 5. Jefe de cocina. |
| 3. Resp calidad. | 6. Jefe de sala. |

6. RESPONSABILIDADES

- La evaluación inicial es de responsabilidad del comité de sostenibilidad.
- La determinación de los indicadores es responsabilidad del comité de sostenibilidad.
- La implantación es de responsabilidad del comité de sostenibilidad.
- El seguimiento de los objetivos de sostenibilidad es de responsabilidad del resp. Calidad.
- La evaluación es de responsabilidad del comité de sostenibilidad.
- Las acciones correctoras son de responsabilidad del comité de sostenibilidad.
- La elaboración de la memoria anual de sostenibilidad es de responsabilidad del resp. Calidad.
- La comunicación de la memoria anual de sostenibilidad es de responsabilidad de Dirección.

7. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

6.1 EVALUACIÓN INICIAL

Mediante una evaluación pormenorizada de nuestros procesos y actividad, hemos realizado el siguiente DAFO inicial:

<u>AMENAZAS</u>	<u>FORTALEZAS</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la calidad de servicio. ODS2 (metas 2.4, 2.5) y ODS3 (metas 3.4). • Horarios de trabajo personal acorde al tipo de actividad prestada. ODS2 (metas 2.1, 2.2), ODS3 (metas 3.4, 3.7) 	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyo asociaciones / empresas / actividades / campañas locales. ODS11 (Metas 11.A), ODS17 (metas 17.17 17.19) y ODS6 (metas 6B). • Promoción y desarrollo de oferta

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

<p>y ODS 8 (metas 8.1, 8.5, 8.6 , 8.9).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conciliación regular. ODS3 (metas 3.4, 3.7) y ODS8 (metas, 8.1, 8.5). • Alto consumo de agua de riego para jardines. ODS6. Meta 6.4. • Gran complejo hostelero (m2). Elevado mantenimiento. ODS7. Meta 7.2, 7.3. 	<p>gastronómica de temporada y de km 0. ODS2 (metas 2.1 2.2 2.4 2.5) y ODS12 (metas 12.1 12.2 12.3 12.6).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de formación anual adaptado a cada puesto de trabajo. Renovación del plan de forma anual. ODS4 (metas 4.3 4.7). • Plan de calidad y seguridad alimentaria. ODS2 (metas 2.1) y ODS3 (metas 3.3, 3.8) • Gran experiencia equipo humano. Gran calidad equipo humano. ODS3 y ODS4.
<u>DEBILIDADES</u>	<u>OPORTUNIDADES</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Baja contratación de mujeres. Sector masculinizado. ODS5 (metas 5.1 5.5 5A) • Rotación de personal. ODS8 (metas 8.5 8.8). • Personal de cocina/sala y tecnología. ODS9 (metas 9.4 9.5 9B). 	<ul style="list-style-type: none"> • Primera empresa hostelera en certificarse por S de sostenibilidad turística. ODS12 (metas 12.1 12.2 12.3 12.4 12.5 12.6 12B). • Ser referente del sector en sostenibilidad en segovia. ODS12 (metas 12.1 12.2 12.3 12.4 12.5 12.6 12B).

6.2 Buenas prácticas medioambientales GENERALES

MAQUINARIA Y EQUIPOS

Compra de maquinaria energéticamente eficiente A+.

Establecimiento de un mantenimiento preventivo (interno y externo) periódico de todos los equipos para evitar pérdidas de rendimiento (fugas de gas, aceite, calor, etc).

Aislamiento de todos los edificios para evitar las pérdidas de calor y frío.

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

MATERIAS PRIMAS

Compras a proveedores de Km0, proveedores locales. Para reducir el consumo de combustibles fósiles.

Compra de materias primas de temporada, para aprovechar eficientemente lo que nos da la naturaleza en cada estación.

Compra de papel y envases fabricados con materiales reciclados y biodegradables.

Trazabilidad: etiquetado de todos los productos cuando llegan al almacén y entre cámaras, para evitar retirar alimentos caducados.

Aprovechamiento: de los subproductos generados en Agrocorte Gourmet, para realizar otro tipo de elaboraciones.

AGUA

Uso de grifería de los clientes por sensores. Para evitar el uso indiscriminado de agua.

Jardines: disponemos de un circuito y un depósito debajo de los jardines de todo el complejo que los autoalimenta, de tal manera que podemos beneficiarnos de la lluvia de escorrentía para regar los jardines.

LUZ y ENERGÍA

Uso de luminarias con detector de presencia, para reducir el consumo de luz.

Instalación de placas solares para su uso en todo el complejo. Estimamos que aportara un 30% del consumo total de energía.

**6.3 Objetivos de desarrollo sostenible (ODS) SELECCIONADOS,
PRIORIZACIÓN**

En el siguiente cuadro resumen, indicamos los ODS por grupos de interés:

GRUPOS DE INTERÉS INTERNOS	GRUPOS DE INTERÉS EXTERNOS
<ul style="list-style-type: none"> • Dirección. Todos los indicados en el apartado anterior. • Empleados. ODS 2, 3, 4 y 8. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proveedores materias primas. ODS 2, 3, 11, 12. • Proveedores servicios. ODS 2, 3, 11, 12.

	<h2>PRERREQUISITOS</h2>	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

	<ul style="list-style-type: none"> • Clientes locales frecuentes (barra). ODS 2, 3, 5, 11, 12, 17. • Clientes locales (comensales). ODS 2, 3, 5, 11, 12, 17. • Clientes no locales (turismo). ODS 2, 3, 5, 11, 12, 17. • Administración pública (Ayto, Medio Ambiente, Sanidad). ODS 11, 17. • Entidades financieras. ODS 11, 17. • Vecinos. ODS 2, 3, 5, 11, 12, 17. • Competencia. Todos los indicados arriba.
--	---

Los ODS seleccionados en base a la gravedad y facilidad de consecución son los descritos en las siguientes líneas. Se indican las **metas**; sus **acciones** y los **indicadores** por ODS.



Objetivo 3. Salud y bienestar. Garantizar y promover el bienestar para todas las edades.

Las metas a conseguir son:

1. 3.3 Poner fin a las enfermedades transmisibles.
2. 3.4 Reducción de las enfermedades no transmisibles y

salud mental.

3. 3.7 Garantía de acceso a la salud Sexual y reproductiva, y a la planificación familiar

Las **acciones** a desarrollar para conseguir esas metas son:

1. Formación inicial en PRL y actualizaciones periódicas en diferentes áreas de PRL (incendios, cargas pesadas, etc.). **Formación contra incendios.**

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



2. Pautar periódicamente controles médicos.
3. Acuerdos con diferentes aseguradoras para ofrecer seguros médicos interesantes para empleados.
4. Acuerdos con empresas de salud (gimnasios, fisioterapeutas) para promover el bienestar de los trabajadores.
5. Formaciones en seguridad alimentaria a los empleados para impedir provocar toxiinfecciones alimentarias tanto al cliente, como a trabajadores.
6. Programación semanal comida para personal. Ajustándose a la comida mediterránea (legumbres, pasta, carne, etc.).

	Comida	Cena
Martes	Judiones Cochifrito	X
Miércoles	Zorras verdes Carne guisada	X
Jueves	¡Cocido!	croquetas Merluza rebozada
Viernes	Lentillas Chuletá sajonca	Sopa fideos Fritas
Sábado	Pasta Aletas pollo	Empanada

Indicadores:

- Nº de nuevos acuerdos con empresas relacionadas con la salud (gimnasios, fisioterapia, seguros médicos).
- %/nº personal formado en buenas prácticas higiénicas en el último año.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	<h2>GESTIÓN AMBIENTAL</h2>	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

- %/ nº personal formado en prevención de riesgos laborales.



Objetivo 4. Educación de calidad. Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

Las **metas** a seguir son:

1. 4.4 Aumento de las competencias para acceder al empleo.
2. 4.7 Fomentar la educación global para el desarrollo sostenible.

Las **acciones** a desarrollar para conseguir esas metas son:

1. Promoción contratos en prácticas. Formación dual.
2. Formación de los responsables de departamento en otros centros educativos o grupos de interés (universidad, HOTUSE, FES, etc...). Nos formamos en análisis sensorial del aceite.



[Formación] Iniciación al análisis sensorial del aceite de oliva virgen, con D.O Baena

Indicadores:

- Nº personas en prácticas en el último año.
- Nº personas formadas en formaciones independientes en el último año.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	<h2>GESTIÓN AMBIENTAL</h2>	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



Objetivo 6. Agua limpia y saneamiento. Garantizar la disponibilidad de agua y gestión sostenible y el saneamiento para todos.

Las **metas** a seguir son:

1. 6.4 Aumentar el uso eficiente de recursos hídricos.
2. 6.A Fomentar la creación de capacidades de gestión.

Las **acciones** a desarrollar para conseguir esas metas son:

1. Pozo unipersonal: uso exclusivo para el regadío de los jardines durante el verano. Control del agua almacenado y usado mediante contadores.
2. Jardines: pueden regarse mediante la recogida del agua de lluvia (se autoabastecen) y también se riegan por goteo a través del agua del pozo unipersonal.
3. Buenas prácticas agua: cartelería para clientes y trabajadores de uso responsable de agua. Uso de secamanos por aire para clientes.
4. Mantenimiento preventivo: elaboración de un mantenimiento preventivo de todas nuestras instalaciones para evitar las pérdidas de agua por goteos o fugas.

5. 2024: Instalación de placas solares para uso exclusivo de agua caliente.



6. 2024: Compra de plantas preservadas, para la reducción de compra de plantas para decoración de salones.

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



Indicadores:

- Volumen (en m3) de consumo de agua de red. Anual.
- Volumen (en m3) de sondeo propio. Anual.



Objetivo 7. Energía asequible y no contaminante. Garantizar el acceso de energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.

Las **metas** a seguir son:

1. 7.2 Aumento de las energías renovables.
2. 7.3 Duplicar la tasa de eficiencia energética.

Las **acciones** a desarrollar para conseguir esas metas son:

1. Uso de electrodomésticos energéticamente eficientes A+. En cocinas y en climatización.
2. Uso de sensores de presencia para el accionamiento de la luz en los baños.
3. Uso de termostatos para regular la calefacción.
4. Aislamiento de paredes y techos, para favorecer una ventilación natural.
5. Instalación de placas solares para el autoconsumo del restaurante.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	<h2>GESTIÓN AMBIENTAL</h2>	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

6. Mantenimiento preventivo: elaboración de un mantenimiento preventivo de todas nuestras instalaciones para evitar consumos excesivos de energía por una falta de eficiencia en los equipos.

Indicadores:

- Consumo energético placas solares (kW). Anual.
- Consumo energético red (kW). Anual.



Objetivo 11. Ciudades y comunidades sostenibles. Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

Las **metas** a seguir son:

1. 11.6 Reducción del impacto ambiental en ciudades.

Las **acciones** a desarrollar son:

1. Ofrecer el primer espacio de la provincia de Segovia certificado por la S de sostenibilidad turística. **Foto evento noche Q, donde recibimos los certificados por S de Sostenibilidad en Ziba Jose Maria Eventos y Q de calidad en Rte Jose Maria.**



[Sostenibilidad] El ICTES certifica la S de Sostenibilidad de Zibá

2. **2024:** Recibimos un premio sobre la gestión de residuos “Dale vida al marrón” del ayuntamiento de segovia.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
<p>PGz-3.6-01</p>	<h2>GESTIÓN AMBIENTAL</h2>	<p>Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025</p>



3. **2024:** Fuimos centro logístico de la recogida de alimentos frente a la DANA.

El Día de Segovia



7°
Kiosko

SEGOVIA
PROVINCIA
REGIÓN
ESPAÑA
MUNDO
DEPORTES
OPINIÓN
PUNTO Y APARTE
AGENDA
GALERÍAS

SOCIEDAD

Organizan una recogida de material y alimentos en Zibá

DS - jueves, 31 de octubre de 2024

La plataforma Segovia Solidaria llevará a cabo la iniciativa del viernes al martes.



	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
<p>PGz-3.6-01</p>	<h2>GESTIÓN AMBIENTAL</h2>	<p>Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025</p>



**RECOGIDA SOLIDARIA
DE MATERIAL Y
ALIMENTOS**

**ESCUELA MBS (ZIBÁ)
DESDE EL VIERNES 1 DE NOVIEMBRE HASTA
EL MARTES 5 DE NOVIEMBRE
DE 10 A 18 HORAS**

SE NECESITA:

- PALAS
- CUBOS
- RASTRILLOS
- ESCOBAS TIPO BARRENDERO
- MANTAS
- SACOS
- BOLSAS DE BASURA
- AGUA EMBOTELLADA
- GUANTES Y ROPA DE TRABAJO
- LINTERNAS Y PILAS
- PRODUCTOS DE HIGIENE (COMPRESAS, PANALES, PASTA DE DIENTES, CHAMPU...)
- ALIMENTOS NO PERECEDEROS, EMBUTIDOS QUE NO NECESITEN REFRIGERACIÓN

GRUPO "SEGOVIA SOLIDARIA"

2024: Apoyamos a asociaciones locales.



[Social] Usuarios de Apadefim aprenden y disfrutan visitando Zibá

2024: Creamos una jornada de acercamiento y formación de escolares.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	<h2>GESTIÓN AMBIENTAL</h2>	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



[Eventos] Divertichef acerca el mundo de la gastronomía a cincuenta escolares segovianos

2024: Participamos en la comisión de talento femenino.



[Eventos] Desayuno de la Comisión para la Promoción del Talento Femenino con Ana Gilsanz

2024: Ganamos con escuela MBS el premio accesit de pyme del año del banco santander.

	<h1>PRERREQUISITOS</h1>	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025



31 de octubre de 2024 | ZIBÁ EVENTOS

[Premios] La Escuela MBS, accésit de los premios Pyme del año del Banco de Santander

2024: Obtenemos el distintivo de establecimiento seguro para celíacos, por ACECALE.



[Salud] Zibá, establecimiento seguro para el colectivo celiaco

Indicadores:

- Certificación/renovación de certificado S sostenibilidad.

	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

- Nuevas certificaciones de calidad.



Objetivo 12. Producción y consumo responsables. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

Las **metas** a seguir son:

1. 12.1 Aplicación marco de consumo y producción sostenibles.
2. 12.2 Lograr el uso eficiente de recursos naturales.
3. 12.3 Reducción del desperdicio de alimentos.
4. 12.4 Gestión de desechos y productos químicos.
5. 12.5 Prevención, reducción, reciclado y reutilización de desechos.
6. 12.6 Adopción de prácticas sostenibles en empresas.

Las **acciones** a desarrollar son:

1. Comprar a proveedores de proximidad y servicios locales.
2. Introducción en cartas de menús alimentos de temporada.
3. Ajustar las necesidades de producción de cochinitos en base a las necesidades del grupo de empresas. Logística interna.
4. Reutilización de subproductos procedentes de la explotación porcina del grupo de empresas.
5. Uso de materias primas recicladas (envases de comida para llevar, papel higiénico, papel de oficina).

Indicadores:

- Volumen en L de aceite usado recogido. Anual.
- Bolsas de basura color negro compradas. Anual.

6.4 RECURSOS NECESARIOS, RESPONSABLES Y PLAZOS

ODS	Recursos necesarios	Responsables de cumplimiento	Plazos consecución
3	Controles médicos anuales: 1200€	RRHH	Diciembre 2024

 ZIBÁ JOSÉ MARÍA EVENTOS	PRERREQUISITOS	
PGz-3.6-01	GESTIÓN AMBIENTAL	Edición 1 Revisión 0 Fecha: 10/03/2025

4	5000€ en formación 20h formación/persona en practicas	RRHH	Diciembre 2024
6	2000€ Plantas preservadas.	Dirección	Diciembre 2024
7	Distintivo ACECALE: celiacos. 2 horas jefe de cocina, 2h resp. Calidad.	Calidad	Diciembre 2024
11	Acciones sociales y de publicidad: indefinido.	Dirección	Diciembre 2024

8. COMUNICACIÓN

Este plan de sostenibilidad será subido a la página web que será accesible a todos los clientes y se colocará una copia de dicho plan en el comedor del personal, para que lo puedan leer en todo momento.

En los sucesivos planes de sostenibilidad anuales, serán sustituidos cada año en ambos lugares mencionados arriba.

9. INCIDENCIAS

Si ocurriera algún tipo de incidencia, el responsable de Reservas se lo comunicará al responsable de Calidad, para documentarla en *FO-PGz-3.3-01 No conformidad o incidencia*, el cual se encargará de resolver dicha incidencia, dejándolo todo por escrito en *FO-PGz-3.3-02 Acción correctora*.

10. RESPONSABILIDADES

- Implantación y control de las medidas; jefes de cada área.
- Redacción y verificación del plan; responsable de calidad.
- Documentar y resolver incidencias; responsable de calidad.

11. REGISTROS

- *FO-PGz-3.3-01 No conformidad o incidencia.*
- *FO-PGz-3.3-02 Acción correctora.*
- *FO-PGz-3.6-01 Indicadores*