

PLAN DE SOSTENIBILIDAD

PGZ-3.6-01

ZIBÁ
JOSÉ MARÍA EVENTOS

	Elaborado	Revisado y aprobado
Fecha		
Firma	Miguel Hidalgo Rozas <i>Responsable de Calidad</i>	Rocío Ruiz <i>Directora de Restaurante</i>

CONTROL DE LAS MODIFICACIONES

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
0	20/02/2024	Entrada en vigor de la documentación
1	06/03/2024	Corrección de errores

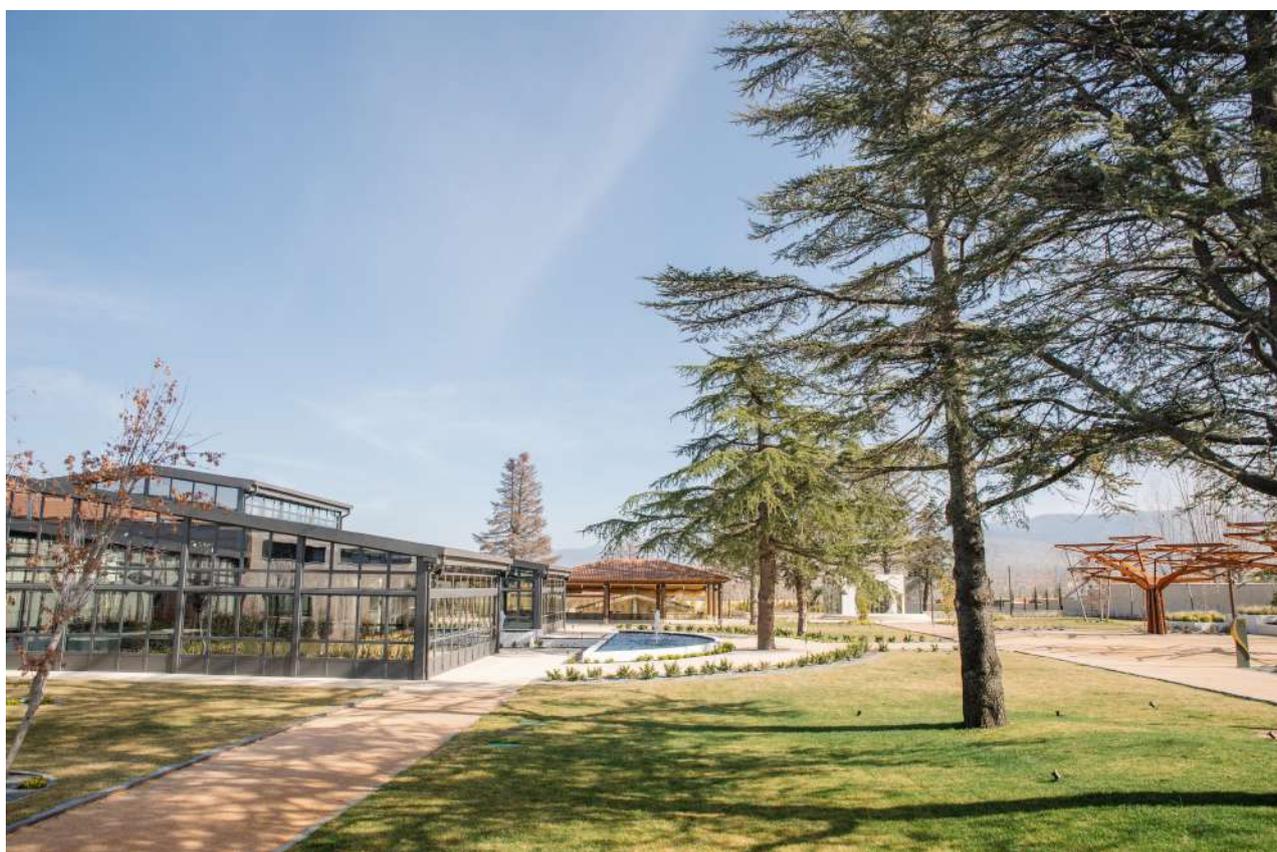


ÍNDICE

01. Objeto	01
02. Política de sostenibilidad	02
03. Presentación de la organización	03
04. Organigrama	12
05. Comité de sostenibilidad	13
06. Responsabilidades	14
07. Contenido del Plan de Sostenibilidad	
07.01. Evaluación inicial	15
07.02. Buenas prácticas ambientales	17
07.03. Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) seleccionados. Priorización	19
07.04. Recursos necesarios, responsables y plazos	14
08. Comunicación	30
09. Incidencias	30
10. Responsabilidades	31
11. Registros	31

01. OBJETO

El presente **Plan de Sostenibilidad** tiene por objeto evaluar la actividad y los procesos de Zibá José María Eventos 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.



02. POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

La dirección de **Zibá José María Eventos**, 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 **Memoria de Sostenibilidad anual**.

03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Zibá José María Eventos es una finca que se dedica al servicio de banquetes (bautizos, comuniones, bodas, eventos de empresa, etc) y al servicio de un número 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.



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Zibá José María Eventos 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, si no también como un espacio segoviano abierto al mundo para celebrar todo tipo de eventos sociales y empresariales.

Zibá José María Eventos se encuentra integrado en Gastronomía José María, junto a Restaurante José María, Agrocorte Gourmet, Cochinillo Viajero y Escuela MBS.



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

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 o la Asociación de Celíacos de Castilla y León, entre otros.

Uno de los valores fundamentales dentro de las empresas del grupo es la **Economía Circular**, donde destacamos la gestión logística de los cochinitillos entre las empresas del grupo.



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Desde la dirección de **Gastronomía José María** se realiza una estimación de las necesidades de cochinitos 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.



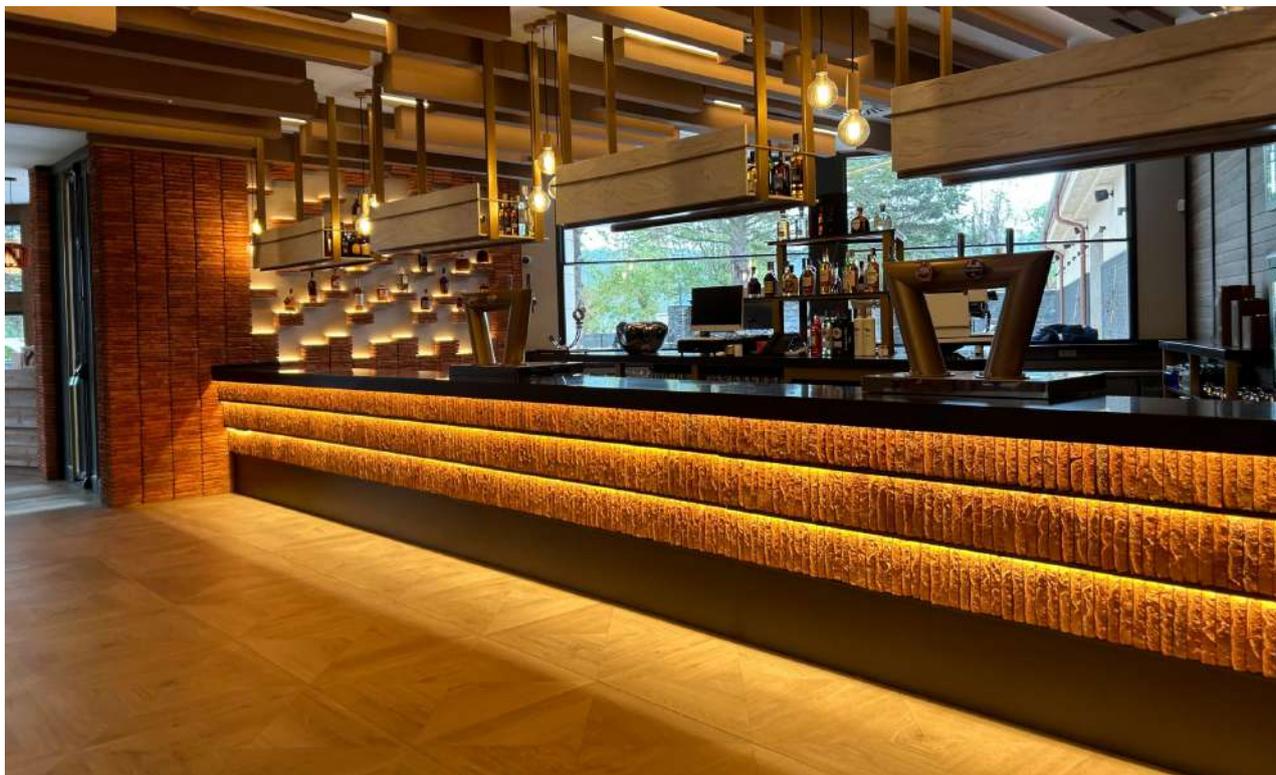
Por otro lado, se intenta que sean **proveedores locales** y que sean los mismos entre Zibá y Restaurante José María. Así, se ahorra en combustibles fósiles en el reparto de las materias primas.

También se aprovechan los productos que ofrece cada estación del año (como el atún en primavera o las castañas en otoño).

03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Zibá dispone de barra y cafetería que da servicio a la terraza de 400m² al aire libre con vistas a los jardines y a la sierra segoviana.

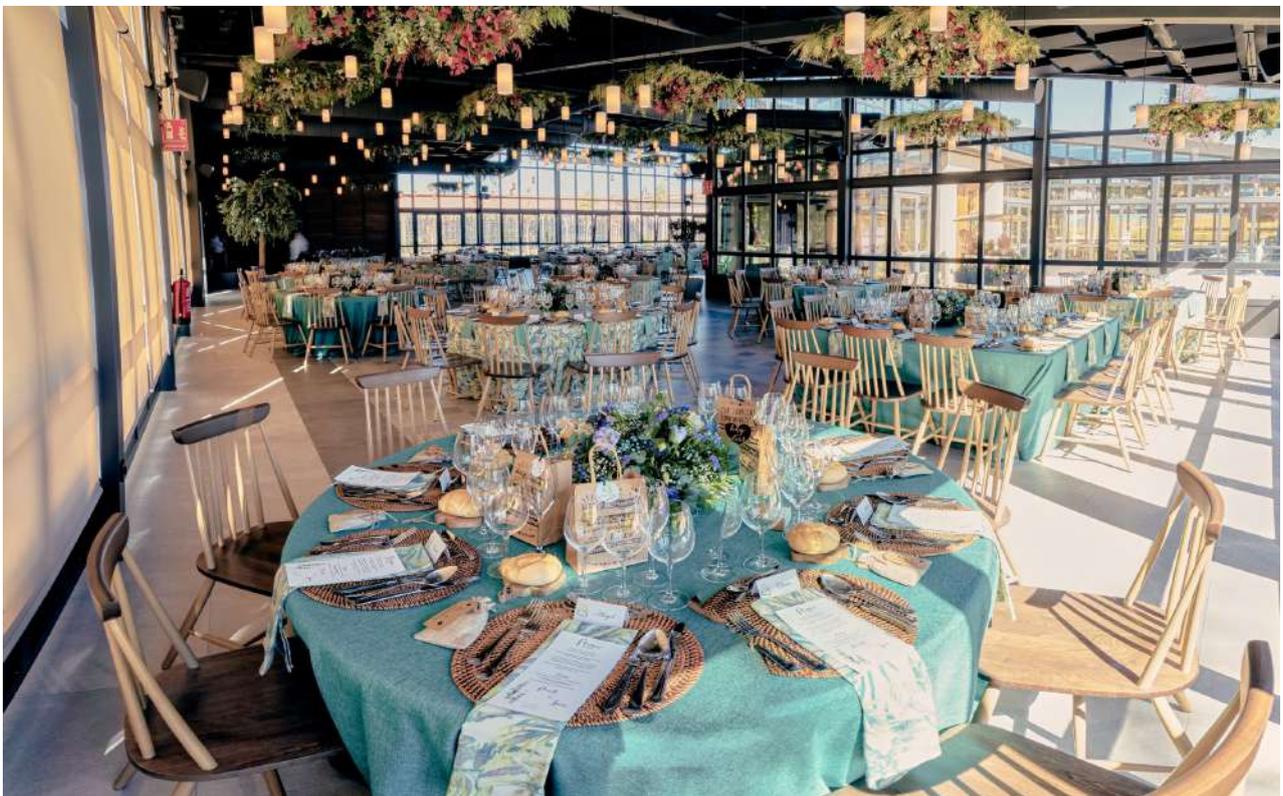
Además, el comedor a la carta tiene una capacidad para 80 comensales.



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Dispone de 4 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 más capacidad (Alhaja) tiene una capacidad de hasta 450 pax y acceso directo al jardín de 3000m².



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Dentro del mismo complejo está ubicada la **Escuela de Negocios MBS (Management Business School)**, donde se impartirá formación acerca de la gestión empresarial en la gastronomía y empresa familiar, y el universo del liderazgo.

Este mismo edificio dispone de oficinas, almacenes y dos parkings privados.



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

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.



03. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

El vino máspreciado es el pago de Carraovejas Autor José 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 María la 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.

04. ORGANIGRAMA

El organigrama de Zibá José María Eventos se encuentra representado en la siguiente imagen:



05. 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.

El comité está formado por:

1. Dirección.
2. Resp. Recursos Humanos.
3. Resp. Calidad.
4. Resp. Administración y Compras.
5. Jefe de cocina.
6. Jefe de sala.

06.

RESPONSABILIDADES

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

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.01. EVALUACIÓN INICIAL

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

Debilidades:

- 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*)

Amenazas:

- 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 y ODS 8*) (*metas 8.1, 8.5, 8.6, 8.9*)
- 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 y 7.3*)

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.01. EVALUACIÓN INICIAL

Fortalezas:

- 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 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)
- 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

Oportunidades:

- 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)

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.02. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

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.

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.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.02. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

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 aportará un 30% del consumo total de energía.



07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) SELECCIONADOS

Se indican los ODS seleccionados por grupos de interés:

Grupos de interés internos:

- Dirección. Todos los indicados en el apartado anterior.
- Empleados. ODS 2, 3, 4 y 8.

Grupos de interés externos:

- Proveedores materias primas. ODS 2, 3, 11, 12.
- Proveedores servicios. ODS 2, 3, 11, 12.
- 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 a continuación. Se indican las metas; sus acciones y los indicadores por ODS.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS



Objetivo 3.

Salud y bienestar. *Garantizar y promover el bienestar para todas las edades.*

Las **metas** a conseguir son:

- 3.3 Poner fin a las enfermedades transmisibles.
- 3.4 Reducción de las enfermedades no transmisibles y salud mental.
- 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:

- Formación inicial en PRL y actualizaciones periódicas en diferentes áreas de PRL (incendios, cargas pesadas, etc.)
- Pautar periódicamente controles médicos.
- Acuerdos con diferentes aseguradoras para ofrecer seguros médicos interesantes para empleados.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS

- Acuerdos con empresas de salud (gimnasios, fisioterapeutas...) para promover el bienestar de los trabajadores.
- Formaciones en seguridad alimentaria a los empleados para impedir provocar toxiinfecciones alimentarias, tanto al cliente como a trabajadores.
- Espacio cardio protegido: compra de 2 desfibriladores y formación del personal responsable.
- Cartas específicas para determinados colectivos: celíacos y veganos.
- Elaboración de un blog de “salud” en nuestra página web, relacionando la gastronomía con determinados aspectos de la salud.

Los **indicadores** establecidos son:

- N° de nuevos acuerdos con empresas relacionadas con la salud (gimnasios, fisioterapia, seguros médicos...).
- %/n° personal formado en buenas prácticas higiénicas en el último año.
- %/n° personal formado en prevención de riesgos laborales.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS



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 conseguir son:

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

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

- Promoción contratos en prácticas. Formación dual.
- Formación de los responsables de departamento en otros centros educativos o grupos de interés (universidad, HOTUSE, FES, etc).

Los **indicadores** establecidos son:

- N° personas en prácticas en el último año.
- N° personas formadas en formaciones independientes en el último año.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS



Objetivo 6.

Agua limpia y saneamiento.

Garantizar la disponibilidad de agua y gestión sostenible y el saneamiento para todos.

Las **metas** a conseguir son:

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

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

- Pozo unipersonal: uso exclusivo para el regadío de los jardines durante el verano. Control del agua almacenado y usado mediante contadores.
- 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.
- Buenas prácticas agua: cartelera para clientes y trabajadores de uso responsable de agua. Uso de secamanos por aire para clientes.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS

- Mantenimiento preventivo: elaboración de un mantenimiento preventivo de todas nuestras instalaciones para evitar las pérdidas de agua por goteos o fugas.

Los **indicadores** establecidos son:

- 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 conseguir son:

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

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS

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

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

Los **indicadores** establecidos son:

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

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS



Objetivo 11.

Ciudades y comunidades sostenibles.

Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

Las **metas** a conseguir son:

- 11.6 Reducción del impacto ambiental en ciudades.

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

- Ofrecer el primer espacio de la provincia de Segovia certificado por la S de sostenibilidad turística.
- Ofrecer un punto de carga de vehículos eléctricos en el parking de nuestras instalaciones.

Los **indicadores** establecidos son:

- Certificación/renovación de certificado S sostenibilidad.
- Nuevas certificaciones de calidad.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS



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

Las **metas** a conseguir son:

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

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

- Comprar a proveedores de proximidad y servicios locales.
- Introducción en cartas de menús alimentos de temporada.

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.03. ODS SELECCIONADOS

- Ajustar las necesidades de producción de cochinillos en base a las necesidades del grupo de empresas. Logística interna.
- Reutilización de subproductos procedentes de la explotación porcina del grupo de empresas.
- Uso de materias primas recicladas (envases de comida para llevar, papel higiénico, papel de oficina).

Los **indicadores** establecidos son:

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

07. CONTENIDO DEL PLAN DE SOSTENIBILIDAD

07.04. RECURSOS NECESARIOS, RESPONSABLES Y PLAZOS

ODS	Recursos necesarios	Responsables de cumplimiento	Plazos consecución
1	Indefinido	Dirección y RRHH	Diciembre 2023
2	6h trabajo Resp.Cal. 2h trabajo personal	Compras Calidad Cocina	Diciembre 2023
3	Controles médicos anuales: 1200€	RRHH	Diciembre 2023
4	5000€ en formación 20h formación/persona en practicas	RRHH	Diciembre 2023
5	Sondeo + bomba: 8000€	Dirección	Diciembre 2023
6	Placas solares: 10.000€	Dirección	Diciembre 2023

08. COMUNICACIÓN

Este plan de sostenibilidad será subido a la página web de Zibá José María Eventos 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.

09. 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