

# ZIBÁ

JOSE MARÍA EVENTOS

# Informe de Sostenibilidad 2025

GASTRONOMÍA, TRADICIÓN Y COMPROMISO CON EL FUTURO

Zibá José María Eventos | Gastronomía José María





# Visión Ejecutiva: Agentes de Cambio en la Agenda 2030

**La Misión:** La dirección de Zibá es consciente del papel transformador de las empresas. No somos solo un espacio de eventos; somos una plataforma para el cumplimiento de los ODS.

**Política de Sostenibilidad:** Selección de ODS priorizados por impacto ambiental y social (PGZ-3.6-01 Informe de Sostenibilidad). Evaluamos procesos anualmente para ajustar nuestras metas.

**El Valor Diferencial:** La 'Economía Circular' es el eje fundamental del Grupo Gastronómico José María.

*“Un entorno único, respeto absoluto por el producto y una forma de entender el origen que emociona.”*

---

# El Ecosistema: Ciclo Cerrado y Producción Propia de materia prima principal

**Origen:** Agrocorte Gourmet  
Producción propia y bienestar animal.

**Recuperación**  
Aprovechamiento de subproductos.



**Logística y Sinergias**  
Estimación anual para evitar excedentes y optimización combustible

**Dato Clave:**

**Consumo**  
Zibá y Rte. José María  
Proveedores Km 0 y gastronomía local.

Ubicación estratégica a 3km de Segovia y 10km de La Granja, optimizando la logística local.

# Diagnóstico Estratégico 2025

## FORTALEZAS (INTERNAS)

- Calidad del equipo humano y experiencia.
- Gastronomía de temporada y Km 0.
- Plan de calidad y seguridad alimentaria.

## DEBILIDADES (INTERNAS)

- Sector masculinizado (baja contratación femenina).
- Rotación de personal.
- Alto consumo de agua en jardines (pre-obra).

## OPORTUNIDADES (EXTERNAS)

- Ser referentes en sostenibilidad en Segovia.
- Primera empresa hostelera con certificación 'S' de sostenibilidad turística.

## AMENAZAS (EXTERNAS)

- Elevado mantenimiento de instalaciones.
- Necesidad de mantener la calidad de servicio en entorno competitivo.

# Nuestro Compromiso: Los ODS Prioritarios

## IMPACTO SOCIAL (Nuestra Gente)



Inclusión y  
Solidaridad



Plantilla y  
Comunidad



Formación  
Continua



Igualdad y  
Trabajo Decente

## IMPACTO AMBIENTAL (Nuestro Planeta)



Eficiencia  
Hídrica



Renovables y  
Ahorro



Patrimonio  
Local



Economía  
Circular

# Eficiencia Hídrica en un Entorno Natural (ODS 6)

## Infraestructura Inteligente

- **Tecnología:** Grifería con sensores.
- **Inversión:** Obra de 38.000€ en sistema de drenaje y depósito subterráneo (agua de escorrentía).
- **Adaptación:** Especies vegetales de bajo consumo hídrico.



### Consumo de Agua de Red (m<sup>3</sup>)



Consumo de sondeo propio estable: ~3.400 m<sup>3</sup>



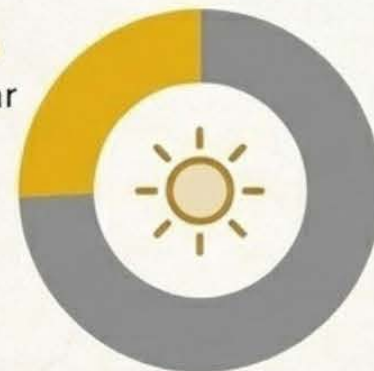


## Hacia la Autosuficiencia Energética (ODS 7)

- **Iluminación LED:** Luminarias con detectores de presencia.
- **Movilidad Eléctrica:** Instalación de cargadores y ampliación proyectada.
- **Certificación:** Colaboración con Repsol para Certificados de Ahorro Energético (CAEs).

### Mix Energético 2025

**25,31%**  
Energía Solar



**74,69%**  
Red Eléctrica

**Crecimiento de energía solar:**  
del 10,99% en 2023 al 25,31% en 2025.

**GJM**

GASTRONOMÍA  
• JOSÉ MARÍA •

**ZIBÁ**

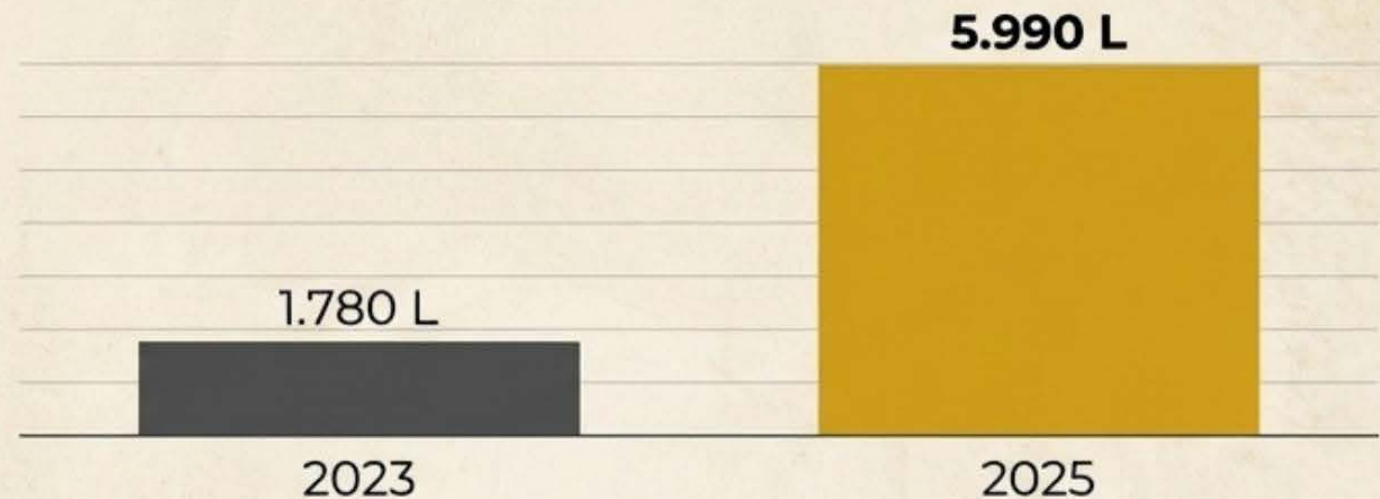
JOSÉ MARÍA EVENTOS

# Producción Sostenible: Del Origen al Reciclaje (ODS 12)

## Gestión Responsable

- **Compras Conjuntas:** Sinergias con Rte. José María para reducir transporte.
- **Materiales:** Uso de biodegradables y reciclados.
- **Desperdicio Cero:** Protocolo estricto de trazabilidad.

### Recogida de Aceite Usado (Litros)



Ratio: 0,1617 L/pax



# Embajadores de Segovia y su Patrimonio (ODS 11)

**Promoción Local:** Protagonistas en "Segoviear" (TV Segovia) y Gala "Alimentos de Segovia".

**Turismo de Calidad:** Certificación "S" de Sostenibilidad Turística mantenida.



**Wedding Award 2026**  
(Bodas.net) - Mejores  
empresas de bodas de España.

**3** nuevas acciones anuales de  
promoción de cultura local.

# Cuidando de Nuestro Equipo y Comunidad (ODS 3)



## Equipo Interno

- **Conciliación:** Libranza domingos/lunes y tardes de martes/miércoles.
- **Salud:** Seguros médicos privados y acuerdos con gimnasios.

## Comunidad y Deporte

- **Patrocinio:** Gimnástica Segoviana, Balonmano Nava.
- **Media Maratón** de Segovia.

## Solidaridad

- Encuentro autonómico de cáncer de mama.
- **5 acciones sociales** realizadas en 2025.

# Formación Continua y Valores (ODS 4)

## Liderazgo y Cultura:

- Formación de liderazgo con Alberto Contador.
- Entrega del libro 'Valor y Valores' a la plantilla.

## Futuro del Sector:

- 5ª Edición de 'Divertichef' para niños.
- Formación técnica: Ronqueo de Atún Rojo.

## Reconocimiento:

- Premio Caixabank Dualiza por el compromiso con la Formación Profesional (FP).



**9 Formaciones anuales**  
en 2025 vs 0 en 2023

# Gastronomía Accesible para Todos (ODS 1)

## Inclusión Real

- Cartas en **Braille**.
- Pictogramas para personas con **autismo**.
- Opciones gastronómicas para **celíacos**.

## Impacto Social

- Colaboración con **AEFAT** (Ataxia Telangiectasia) y Reto Camino de Santiago.
- Campañas de concienciación con Montenevado.

**G<sup>JM</sup>**

GASTRONOMÍA  
• JOSÉ MARÍA •

**ZIBÁ**  
JOSÉ MARÍA EVENTOS

# Cuadro de Mando Integral 2023-2025

Indicador	2023/24	2025	Tendencia	
Energía Solar (%)	10,99%	<b>25,31%</b>	↑	
Reciclaje Aceite (L)	1.780	<b>5.990</b>	↑	
Consumo Agua Red (m <sup>3</sup> )	6.372	<b>8.798</b>	↓	
Acciones Sociales	0	<b>5</b>	↑	
Formaciones	2023 5	2024 2	<b>9</b>	↑

**Inversiones Clave:** 38.000€ en eficiencia hídrica (jardines) | 5.000€ en formación.

**G<sup>JM</sup>**

GASTRONOMÍA  
• JOSÉ MARÍA •

**ZIBÁ**

JOSÉ MARÍA EVENTOS

# Gobernanza, Gestión y Transparencia



## Comité de Sostenibilidad

Integrantes: Dirección,  
RRHH, Calidad  
Administración,

Jefes de Cocina y Sala.

Función: Establecer objetivos y  
evaluar la memoria anual.



## Comunicación

Informe disponible  
públicamente en Web y en  
Comedor de Personal.



## Gestión de Incidencias

Protocolo formal: Detección ->  
Comunicación a Calidad ->  
Acción Correctora

Documentada  
(FO-PGZ-3.3-02).

# Construyendo Juntos un Futuro Sostenible

\_Desde la tradición de Segovia para el mundo.\_



Reservas: [reservas@zibaeventos.com](mailto:reservas@zibaeventos.com) | 921 31 04 11

Eventos: [eventos@zibaeventos.com](mailto:eventos@zibaeventos.com)

Calidad: [calidad@gastronomiajosemaria.com](mailto:calidad@gastronomiajosemaria.com)

Dirección: Av. Juan de Borbón y Battemberg, 47, Segovia.