

GRUPO
E N E L D O
VENUES & CATERING

MANUAL DE SOSTENIBILIDAD PARA EVENTOS

www.eneldo.es Telf: 91 737 65 25

SOSTENIBILIDAD Y MEDIOAMBIENTE

En Grupo Eneldo Venues & Catering, entendemos la importancia de proteger y preservar el medioambiente. Como empresa responsable de catering y organización de eventos, nos comprometemos a implementar prácticas sostenibles que minimicen nuestro impacto ecológico y promuevan un entorno más saludable para las generaciones futuras.

Reconocemos que cada acción cuenta cuando se trata de cuidar nuestro planeta. Por eso, en Grupo Eneldo, integramos la sostenibilidad en cada aspecto de nuestras operaciones, desde la planificación hasta la ejecución de eventos. Minimizar la generación de residuos es una prioridad en cada evento que organizamos. Nos esforzamos por optimizar nuestros procesos y utilizar materias primas de manera eficiente. Promovemos el uso de productos reciclables y biodegradables, reduciendo al máximo los plásticos y materiales de un solo uso, y fomentando una cultura de reducción, reutilización y reciclaje en todo nuestro equipo.

Para nosotros, la sostenibilidad comienza con la selección responsable de los recursos. Priorizamos la compra de ingredientes locales, orgánicos y de temporada, apoyando así la economía local y reduciendo la huella de carbono asociada al transporte. Además, implementamos prácticas de ahorro energético en nuestras instalaciones, utilizando equipos eficientes y promoviendo el uso responsable de la energía entre nuestros empleados.

Estamos dedicados al concepto de economía circular, trabajando para cerrar el ciclo de vida de nuestros productos. Fomentamos la reutilización y el reciclaje de materiales tanto en nuestra cadena de suministro como en nuestras operaciones diarias. Gestionamos adecuadamente los residuos alimentarios mediante la donación de excedentes a organizaciones benéficas locales y adoptando prácticas de compostaje, contribuyendo así a la reducción del desperdicio de alimentos.

El compromiso con el medioambiente es una responsabilidad compartida. En Grupo Eneldo, capacitamos a nuestros empleados en prácticas sostenibles y los educamos sobre la importancia de cuidar el entorno. Aseguramos que cada miembro de nuestro equipo comprenda y participe activamente en nuestros esfuerzos ecológicos. Además, colaboramos estrechamente con nuestros proveedores y clientes para promover comportamientos ambientalmente responsables en toda nuestra cadena de valor. Cumplimos rigurosamente con todas las normativas ambientales aplicables y nos esforzamos por superar las expectativas regulatorias siempre que sea posible. Estamos comprometidos con la revisión y mejora continua de nuestra política medioambiental, adaptándonos a nuevas tecnologías y mejores prácticas para minimizar nuestro impacto en el entorno.

En Grupo Eneldo, creemos firmemente que un futuro sostenible es responsabilidad de todos. Nuestra misión va más allá de ofrecer un servicio de catering y organización de eventos de alta calidad; aspiramos a ser un ejemplo de sostenibilidad y responsabilidad empresarial. Continuaremos trabajando incansablemente para garantizar que nuestras operaciones sean lo más verdes y responsables posible, contribuyendo así a un futuro más saludable para todos.

Certificaciones ISO de Grupo Eneldo Venues & Catering

* ISO-14001 MEDIOAMBIENTE

* ISO-9001 CALIDAD

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<h2 style="text-align: center;">1. MINIMIZACION DEL IMPACTO DEL CONSUMO DE MATERIALES</h2>
<h3 style="text-align: center;">OBJETIVOS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> - Reducir la cantidad de residuos que generamos - Minimizar el empleo de materiales de un solo uso, evitando el plástico en la medida de lo posible - Emplear productos respetuosos con el medio ambiente
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p> <p style="text-align: center;"> OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE</p>	<div style="text-align: center;">  <p>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES</p> </div>
<h3 style="text-align: center;">CRITERIO GENERAL DE APLICACIÓN</h3>	<p>Siempre se empleará envases para llevar la comida, así como vajilla y menaje (cristal, porcelana, loza, metal, etc.) que puedan ser reutilizados tras su lavado. ESTA SERA NUESTRA OPCION MAS SOSTENIBLE PARA OFRECER A LOS CLIENTES.</p> <p>En caso de que, por exigencia del cliente o por razones técnicas, logísticas o económicas, fuera necesario emplear menaje desechable DE UN SOLO USO, este será siempre de tipo biodegradable (pulpa de caña de azúcar, PLA, hoja de palmera, vegware, papel, madera, bambú etc.), no pudiendo emplearse el plástico o el aluminio</p>

<h2>PROCEDIMIENTO OPERATIVO</h2>
<h3>PARA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS</h3>
<p>VEGETALES: la línea principal será que los proveedores de fruta y verdura nos provean de cajas de plástico u otro material reutilizable, esto es, que se las vuelvan a llevar para reutilizarlas una vez las hemos utilizado</p> <p>En caso de que no puedan suministrarnos el género en cajas reutilizables, sólo se admitirá que nos provean en cajas de cartón.</p> <p>PESCADO: se acepta que nos sirvan en cajas de poliestireno expandido (porexpan)</p> <p>CARNE: cajas de plástico reutilizables</p> <p>RESTO DE MATERIAS: en envases reciclables</p>
<h3>OPERATIVA PARA COCINA Y TRANSPORTE AL VENUE</h3>
<p>Todos los envases para cocinar y para enviar el producto serán reutilizables a excepción de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mangas pasteleras desechables >>> serán de PLA - Film para envolver >>> será de PLA (Envapro) - Bolsas para salsas >>> serán de plástico - Envases bisagra >>> PLA (Envapro) - Bandejas para la comida >>> cartón
<h3>OPERATIVA PARA SERVICIO</h3>
<p>Todos los elementos para el servicio (menaje, vajilla, señalética, etc.) serán reutilizables. En caso de ser necesario el empleo de elementos desechables de un solo uso, se utilizarán los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Botes para smoothies desechables >>> se intentará servicio en vasos - Cubiertos >>> madera o bambú - Vasos de ensaladas >>> PLA o cartón - Platos >>> hoja de palma o bagazo (pulpa caña azúcar) - Vasos >>> Bionic - Vasos cafés >>> cartón - Servilletas >>> servilletas en fibra de papel reciclado - Cápsulas café >>> compostable <p>Para el servicio de agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para el servicio de mesas se empleará siempre agua procedente de envases retornables en formato granel - Para el servicio de agua fuera de comidas se dispondrán envases monodosis reciclables y con caracter solidario (AUARA) <p>Todo el menaje para dispensar la comida será 100% reutilizable: bandejas, fuentes, pizarras para señalética, etc.</p>
<h3>OPERATIVA PARA PRODUCTOS DE LIMPIEZA</h3>
<p>Todos los productos para limpieza (friegasuelos, multiusos, lavavajillas, baños, etc.), tendrán baja ecotoxicidad y serán adquiridos con la Etiqueta Ecológica de la Unión Europea.</p>
<h3>OPERATIVA PARA CONSUMO DE PAPEL</h3>
<p>Todo el papel que empleamos para nuestra actividad (impresión de minutas, listas de invitados, documentos de trabajo, cartas, listas de carga, etc.), tendrá o bien la certificación de producción forestal sostenible FSC o PEFC, o bien la Etiqueta Ecológica de la UE o bien en su defecto será papel reciclado.</p>

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<h2 style="text-align: center;">2. DISEÑO DE SERVICIOS DE CATERING MÁS SOSTENIBLE</h2>
<h3 style="text-align: center;">OBJETIVOS</h3>	<p>- Tener la capacidad de confeccionar propuestas de catering más sostenibles y saludables, y con carácter local</p>
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p> <p style="text-align: center;"> OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>3 SALUD Y BIENESTAR</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES</p> </div> </div>
<h3 style="text-align: center;">CRITERIO GENERAL DE APLICACIÓN</h3>	<p>El <u>equipo comercial ofrecerá al cliente la posibilidad de realizar un servicio más sostenible atendiendo a criterios de: alimentación saludable, productos de producción local, productos de temporada, productos comercio justo y productos ecológicos</u>. Dispondremos de propuestas elaboradas siguiendo estos requisitos para los coffee break.</p>

<h2 style="margin: 0;">PROCEDIMIENTO OPERATIVO</h2>
<h3 style="margin: 0;">CRITERIOS PARA UNA PROPUESTA SALUDABLE</h3>
<p>Para considerar una propuesta saludable se tienen que cumplir al menos 7 de los siguientes 10 criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Predominio de verduras, frutas y ensaladas. 2. Incluye licuados, smoothies y zumos naturales en servicios de coffee-break. 3. Evita las frituras. 4. Evita el tamaño de porciones desmedidas a nivel calórico. 5. Evita bollería industrial, y en general, productos industriales. 6. Evita el exceso de sal en las comidas o alimentos excesivamente salados. 7. Evita o limita el exceso de azúcares refinados (emplea Stevia natural, siropes naturales, panela, miel u otros edulcorantes naturales) 8. Sirve pan tradicional, no industrial. 9. Evita el exceso de grasas, en especial las grasas saturadas (carnes rojas, embutidos y derivados lácteos) permitiendo el consumo de grasas insaturadas, tales como el pescado (en especial, el azul) y los frutos secos. 10. Además, no se servirán bebidas alcohólicas durante las jornadas de trabajo, y se deberá limitar el consumo de bebidas alcohólicas durante las cenas y almuerzos. <p>Existe un distintivo que se inserta en aquellas propuestas saludables, para que sean identificadas y puestas en valor al cliente.</p>
<h3 style="margin: 0;">CRITERIOS PARA UNA PROPUESTA DE PRODUCTO LOCAL</h3>
<p>Las frutas, verduras, hortalizas, bollería, bebidas y aguas envasadas que se adquieran serán adquiridas a productores locales, esto es, a menos de 100 kms. de distancia al evento, o en caso de no poder encontrar materias primas en este radio de acción, estas serán de la provincia, comunidad autónoma o en última estancia de origen nacional, pero en cualquier caso se intentará que su origen sea lo más próximo al evento que sea posible.</p> <p>Existe un distintivo que se inserta en aquellas propuestas con predominio de producto local, para que sean identificadas y puestas en valor al cliente.</p>
<h3 style="margin: 0;">CRITERIOS PARA UNA PROPUESTA CON PRODUCTO DE TEMPORADA</h3>
<p>En las propuestas se intentará incluir el empleo de frutas y verduras de temporada, es decir, que se estén cosechando en la región en dónde se organiza el evento en el momento de su celebración, al menos en las frutas y verduras de mayor presencia dentro la propuesta.</p> <p>Existe un distintivo que se inserta en aquellas propuestas con predominio de producto y cocina de temporada, para que sean identificadas y puestas en valor al cliente.</p>
<h3 style="margin: 0;">CRITERIOS PARA UNA PROPUESTA CON PRODUCTO ECOLÓGICO U ORGANICO</h3>
<p>Se podrán ofrecer productos ecológicos (vegetales, frutas, aderezos, carnes, ...) En este caso será imprescindible que el producto adquirido tenga un etiquetado de agricultura o ganadería ecológica reconocido.</p> <p>Se guardarán para su entrega al cliente copia de estos certificados del producto empleado para su servicio de catering.</p> <p>Existe un distintivo que se inserta en aquellas propuestas con predominio de producto ecológico, para que sean identificadas y puestas en valor al cliente.</p>
<h3 style="margin: 0;">CRITERIOS PARA UNA PROPUESTA CON PRODUCTO DE COMERCIO JUSTO</h3>
<p>Se podrán ofrecer productos de comercio justo (café, té, azúcar, chocolate, zumos, ...) En este caso será imprescindible que el producto adquirido tenga un etiquetado de comercio justo reconocido (por ejemplo, FairTrade)</p> <p>Se guardarán para su entrega al cliente copia de estos certificados del producto empleado para su servicio de catering.</p> <p>Existe un distintivo que se inserta en aquellas propuestas con predominio de producto comercio justo, para que sean identificadas y puestas en valor al cliente.</p>

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<h3>3. RECOGIDA SELECTIVA DE LOS RESIDUOS</h3>
<h3>OBJETIVOS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> - Tener un sistema organizado para separar en origen las diferentes fracciones de residuos generados por la actividad de catering, así como un sistema de almacenamiento y entrega a gestor autorizado
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p>  <p style="text-align: center;">OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE</p>	
<h3>CRITERIO GENERAL DE APLICACIÓN</h3>	<p>Tanto en cocina como en destino separaremos para su posterior entrega para reciclaje las siguientes fracciones de residuos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - papel+cartón - envases+plásticos+metal - vidrio - aceites usados - otros restos

<h2>PROCEDIMIENTO OPERATIVO</h2>	
<h3>CRITERIOS PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN COCINA</h3>	
<p>En la cocina habrá cubos con bolsas diferenciadas por colores para la separación de residuos, atendiendo a este código:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMARILLO en aquellos cubos destinados para recoger envases (bricks, latas de metal / aluminio, botes y botellas de plástico, embalajes de plástico) - AZUL para aquellos cubos destinado a cartón o papel - VERDE para vidrio - NEGRO para restos orgánicos y otros restos <p>El aceite usado se almacenará en cubos con tapadera de cierre hermético.</p>	
<h3>CRITERIOS PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN EL EVENTO</h3>	
<p>En el destino habrá cubos con bolsas diferenciadas por colores para la separación de residuos, atendiendo a este código:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMARILLO en aquellos cubos destinados para recoger envases (bricks, latas de metal / aluminio, botes y botellas de plástico, embalajes de plástico) - VERDE para vidrio - NEGRO para restos orgánicos y otros restos - El cartón no se almacenará en bolsas, sino que se plegará y guardará para ser devuelto al almacén. 	
<h3>CRITERIOS PARA ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE RESIDUOS</h3>	
<p>En las instalaciones se dispondrán dos puntos de almacenamiento y acopio de los residuos, listos para ser retirados. En la cocina tendremos un contenedor de almacenamiento para restos y otro para envases. También en cocina tendremos un bidón para almacenar aceites usados. En el almacén tendremos contenedores de almacenamiento para cartón y para vidrio. Los residuos de cartón, envases y vidrio se entregarán a un gestor privado, al igual que los aceites usados. Los residuos de restos se entregarán a los servicios municipales de recogida de residuos.</p> <p>IMPORTANTE: nunca, bajo ningún concepto, se mezclarán varios tipos de residuos diferentes.</p>	
<h3>FORMACION DEL PERSONAL</h3>	
<p>Todos los trabajadores de ENELDO VENUES & CATERING deberán conocer el modo en que se deben separar los residuos y los diferentes códigos de color.</p> <p>En caso de contratar trabajadores temporales para un evento (ya sea a través de ENELDO VENUES & CATERING o a través de agencias de personal o ETT) se debe de informar a estos proveedores del modo en que separamos residuos en ENELDO VENUES & CATERING para que los transmitan a estos empleados en el momento de la contratación, así como obligatoriedad de realizar esta separación de residuos y de no mezclar diferentes tipos de residuos. Para ello se les facilitará el “Comunicado de sostenibilidad para trabajadores”, que deberán entregar a sus trabajadores para que firmen el acuse de recibo correspondiente, como evidencia de que han recibido esta información sobre cómo separar residuos en los eventos de ENELDO VENUES & CATERING</p>	

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<h2 style="text-align: center;">4. CATERING NEUTRO EN CARBONO</h2>
<h3 style="text-align: center;">OBJETIVOS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> - Disminuir el consumo de energía que genera gases de efecto invernadero derivados de nuestras actividades - Estimar las emisiones de gases de efecto invernadero de nuestros servicios y facilitar esta información a nuestros clientes - Compensar las emisiones de carbono de nuestros servicios, y ofrecer de este modo servicios de catering neutros en carbono
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p>	
<h3 style="text-align: center;">CRITERIO GENERAL DE APLICACIÓN</h3>	<p>Se minimizará el consumo de energías no renovables como consecuencia de nuestras operaciones. Se estimarán las emisiones de carbono de todos nuestros servicios y se compensarán posteriormente. Todos nuestros servicios serán "CARBON NEUTRAL".</p>

MINIMIZACION DE EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO

Para disminuir la generación de gases de efecto invernadero **por desplazamiento de nuestros trabajadores**, fomentaremos que estos empleen medios de transporte colectivo (autobús, tren, etc.) e incluso que puedan coordinarse para compartir sus vehículos. Para disminuir la generación de gases de efecto invernadero **por consumo de energía de nuestros equipos** sólo compraremos o alquilaremos equipos de producción (neveras, cocinas, luces, etc.) que tengan la máxima categoría energética posible.

ESTIMACION DE LA HUELLA DE CARBONO DE NUESTROS SERVICIOS

Se dispone de una calculadora de carbono para los servicios que prestamos. En esta calculadora (es un EXCEL), debemos introducir los diferentes datos del evento:

- *Nombre del cliente*
- *Nombre del evento*
- *Fechas de inicio y de fin de nuestros servicios*
- *Ciudad y país de celebración*
- *Venue/s*
- *Idioma en que queremos el informe de estimación de la huella de carbono del servicio (inglés o español)*

A continuación, introducimos el tipo/s de servicio/s y el número de comensales que vamos a servir en cada uno de ellos. El programa hace una estimación de la huella de carbono del servicio y a continuación podemos imprimir un informe de dicha estimación. Este informe se enviará a todos nuestros clientes, como reporte de las emisiones de carbono del servicio de catering en su evento, y como muestra de nuestro compromiso con la sostenibilidad.

SE INDICARÁ AL CLIENTE QUE (lo quiera o no), ENELDO VENUES & CATERING VA A COMPENSAR ESTAS EMISIONES DE CARBONO (ver apartado siguiente)

COMPENSACION DE LA HUELLA DE CARBONO DE NUESTROS SERVICIOS

Los resultados de la estimación de la huella de carbono de los eventos en los que participamos se irán anotando en una lista de registro (nombre del evento + fecha + huella)

Cada 3 meses se sumarán todos los resultados y se procederá a compensar las emisiones de CO2 emitidas por ENELDO VENUES & CATERING con los proyectos de compensación que la Fundación Ecología y Desarrollo pone a disposición en la web www.ceroco2.org

Asimismo, y para ciertos proyectos que se consideren estratégicos o importantes para la ENELDO VENUES & CATERING, o a solicitud del cliente, se justificará de manera particular la huella de CO2 que se emite para un evento en concreto.

La compensación de las emisiones ya se hace para todos los eventos en los que trabaja ENELDO VENUES & CATERING, por eso, sólo tenemos que emitir un certificado de manera particular para entregar al cliente.

Corresponderá al departamento de administración redactar este certificado para el cliente empleando la plantilla CERTIFICADO DE COMPENSACION PARA CLIENTES que nos entregará la Fundación Ecología Desarrollo. Dicho certificado irá acompañado siempre del INFORME DE ESTIMACION DE CO2 que se adjunta al cliente.

SERVICIOS NEUTROS EN CARBONO

Siguiendo esta dinámica estamos en disposición de afirmar al cliente que nuestros servicios son **neutros en carbono**, y para **destacar esta condición de nuestros servicios se pondrá de manifiesto en nuestras ofertas e información comercial.**

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<p style="text-align: center;">5. RELACIONES LABORALES</p>
<p style="text-align: center;">OBJETIVOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Garantizar que todos nuestros trabajadores (incluidos los eventuales) están contratados según establece el convenio del sector y la normativa laboral en todo momento en vigor. - Velar por las óptimas condiciones de seguridad laboral y de prevención de riesgos laborales para nuestros trabajadores (incluidos los eventuales)
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p> <p style="text-align: center;"> OBJETIVOS  DE DESARROLLO SOSTENIBLE</p>	
<p style="text-align: center;">CRITERIO DE APLICACIÓN</p>	<p>Todos los trabajadores que de manera directa o indirecta trabajen para ENELDO VENUES & CATERING, deberán estar contratados según convenio colectivo en vigor y cumpliendo de manera estricta toda la legislación aplicable en prevención de riesgos laborales.</p> <p>Se mantendrá en todo momento una política de contratación de personal laboral que no excluya a ninguna persona por razones de sexo, edad, raza, nacionalidad o situación personal.</p> <p>Asimismo, se intentará que haya una paridad entre trabajadores del mismo sexo en los eventos en los que participamos.</p> <p>De igual manera, y en la medida de las posibilidades del trabajo a realizar, para trabajadores eventuales contratados para un evento concreto (azafatas, camareros, mozos de carga, vigilantes, ...), priorizaremos la contratación de personas residentes en el ámbito geográfico cercano al lugar en donde se desarrolla el evento.</p>

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<h2 style="text-align: center;">6. IMPACTO SOCIAL DE NUESTRAS ACTIVIDADES</h2>
<h3 style="text-align: center;">OBJETIVOS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> - Conseguir que la actividad de ENELDO VENUES & CATERING genere impacto positivo a nivel social. - Generar un legado positivo en las personas de la ciudad de Madrid que necesitan y ayuda
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p> <p style="text-align: center;"> OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>2 HAMBRE CERO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>1 FIN DE LA POBREZA</p> </div> </div>
<h3 style="text-align: center;">CRITERIO GENERAL DE APLICACIÓN</h3>	<p>Se intentará que toda la comida sobrante de nuestras actividades y que pueda ser consumida sin riesgo se done a ONG's.</p> <p>Se promoverá la inclusión de personas incluidas en los llamados colectivos en riesgo de exclusión social y laboral.</p> <p>Se colaborará al desarrollo de colectivos de interés social.</p>

<h2 style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;">LINEAS DE TRABAJO</h2>	
<p>ENELDO VENUES & CATERING trabaja en estas líneas de acción para la responsabilidad social corporativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Donación de excedentes de comida: Cuando sobren grandes cantidades de comida analizaremos la posibilidad de su donación a comedores sociales (siempre de acuerdo con el cliente), atendiendo a mantener las condiciones de comida optimas indicadas en el manual: http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM017981.pdf 2. Contratación de trabajadores pertenecientes a colectivos en riesgo de exclusión social: se colaboran con entidades sociales para dar trabajo a personas que proceden de colectivos en riesgo de exclusión social y laboral (parados de larga donación, personas con discapacidad física, intelectual o cognitiva, mujeres procedentes de situaciones de violencia de género, madres jóvenes sin recursos, personas en situación de sinhogarismo). 3. Colaboración en la formación de personas jóvenes y sin experiencia en el sector: se colabora con escuelas de hostelería para ayudar al aprendizaje en prácticas de jóvenes sin experiencia laboral (Fundación Tomillo) (ALAPAR, HUERTA MONTECARMELO) <p>Todas estas acciones conforman el plan de Responsabilidad Social Empresarial de ENELDO VENUES & CATERING, y en su conjunto constituyen el LEGADO que ENELDO VENUES & CATERING trasciende a su entorno socioeconómico cercano.</p>	

<p style="text-align: center;">GRUPO ENELDO VENUES & CATERING</p>	<h2 style="text-align: center;">7. FORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y DIFUSION</h2>
<h3 style="text-align: center;">OBJETIVOS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> - Poner en valor las acciones sostenibles de ENELDO VENUES & CATERING tanto para los asistentes como para los clientes - Sensibilizar a nuestros trabajadores y proveedores sobre la importancia de la sostenibilidad en los servicios de ENELDO VENUES & CATERING - Difundir mediante acciones de promoción y comunicación la imagen sostenible de ENELDO VENUES & CATERING tanto en el sector MICE español como en la Sociedad
<p style="text-align: center;">CON ESTOS OBJETIVOS MAXIMIZAMOS NUESTRO COMPROMISO CON LOS SIGUIENTES</p> 	
<h3 style="text-align: center;">CRITERIO GENERAL DE APLICACIÓN</h3>	<p>Se pondrán en marcha canales y acciones para difundir los criterios sostenibles de ENELDO VENUES & CATERING.</p>

POLITICA DE SOSTENIBILIDAD DE ENELDO VENUES & CATERING

A continuación, se redacta el contenido de la POLITICA DE SOSTENIBILIDAD DE ENELDO VENUES & CATERING. En esta política se recogen todos los principios que seguimos en ENELDO VENUES & CATERING para gestionar la sostenibilidad de nuestras actividades.

Nuestra política de sostenibilidad es toda una declaración de intenciones de lo que hacemos y de lo que queremos mejorar en nuestros servicios para eventos.

Todo este manual se ha redactado en base a maximizar el cumplimiento de esta política de sostenibilidad y para maximizar con el cumplimiento con los OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE NACIONES UNIDAS a través de la agenda 2030.

Nuestra política de sostenibilidad es el eje central en torno al cual elaboraremos nuestros contenidos de comunicación y promoción, y haremos un esfuerzo por transmitirla a nuestros clientes y a nuestros trabajadores.

Se expone a continuación nuestra política de sostenibilidad, y luego detallaremos las acciones de difusión que realizaremos.

POLITICA DE SOSTENIBILIDAD EN EVENTOS DE ENELDO VENUES & CATERING

En ENELDO VENUES & CATERING creemos que alcanzar la excelencia en la organización de eventos debe ir acompañada de valores de desarrollo sostenible. En consecuencia, con esta filosofía adoptamos nuestro compromiso de respeto hacia el medio ambiente y apoyo al entorno socioeconómico que rodea a los eventos en los que participamos, y que podemos resumir en:

1) **Respeto al Medio Ambiente.**

Hemos organizado nuestras actividades de forma que tengan el menor el impacto ambiental posible, optimizando el consumo de materiales de embalaje, la emisión de gases de efecto invernadero y la generación de residuos por causa de nuestras actividades.

2) **Impacto económico positivo en el entorno.**

Tratamos de dejar un impacto positivo en la comunidad local allá en dónde desarrollamos nuestros servicios, favoreciendo el desarrollo económico del entorno local en donde se celebran.

3) **Aspectos sociales.**

Garantizaremos un buen ambiente laboral entre nuestros trabajadores, para lo cual seremos implacables a la hora de garantizar el cumplimiento de la normativa laboral aplicable, así como las condiciones oportunas en materia de seguridad laboral, para todos los trabajadores de nuestros eventos, sean propios o de proveedores.

De igual manera, y en la medida de las posibilidades que ofrecen los trabajos y tareas que desarrollamos en eventos, aprovechamos nuestras actividades para fomentar la inclusión laboral de personas en riesgo de exclusión social y la igualdad de género.

En ENELDO VENUES & CATERING estamos alienados y comprometidos con los OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA AGENDA 2030 DE NACIONES UNIDAS, asumiendo de igual manera nuestro compromiso para

maximizar el impacto de nuestros clientes a través del servicio de catering en sus eventos, con los siguientes ODS (objetivos de desarrollo sostenible):



Estos son nuestros valores sostenibles y los ODS de aplicación como empresa proveedora para el sector de eventos, y asumimos nuestro más profundo compromiso empresarial con los mismos.

FIRMADO: Diego Echegaray Calle

CARGO: DIRECTOR

FECHA: 01-02-2021