



# RESTAURANTE LA BRIOCHE

CODIGO

PPS F6

VERSIÓN

V2

## PROGRAMA PRINCIPIOS DE LA SOSTENIBILIDAD

FECHA DE APROBACIÓN

30/11/2018

NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA		SALIM GUERRA LOPEZ						FECHA ULTIMA ACTUALIZACION				11/30/2018	
FECHA DE ACTUALIZACION		11/30/2018											
Aspecto ambiental	Impacto ambiental	Tipo de Impacto	Objetivo Especifico	Actividad	Responsable	Recurso	Tiempo de ejecución	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo	Meta	Indicador	
Consumo de agua	Agotamiento de recurso hídrico	Ambiental	Disminuir el consumo de agua del restaurante	Instalar periferizadores, ahorrador de agua en los grifos y sanitarios ahorradores	Gte de Desarrollos	Financiero	15/06/2017	X			Disminuir en 2% el consumo de agua Nota: esta meta se cumple si la producción se mantiene	Consumo de agua 2018/ Consumo de agua 2017 = 2%	
Contaminación del suelo	Contaminación del suelo	Ambiental	Gestionar la disposición adecuada de los residuos producidos en el restaurante	Separación en la fuente de residuos en: ordinarios no reciclables, orgánicos, reciclables, y peligrosos	Gte Operativo	Humano	30/12/2018	X			En un 100%	Entrega total de reciclados a recicladores, ordinarios a camión recolector, orgánicos a productores de compost y peligrosos en sitios autorizados	
Contaminación del suelo	Contaminación del suelo	Ambiental	Disminuir la generación de residuos sólidos generados por por utensilios de icopor	Cambiar el uso de desechables por menajes de material no contaminante	Gerente y Jefe de Compras	Financiero	4/02/2019	X			Para febrero de 2019 no se usara menajes de icopor	Residuos producidos 2018/ residuos producidos 2017 < 100%	
Consumo de Químicos de limpieza	Mejora calidad de aguas residuales	Ambiental	Manejar adecuadamente los productos químicos	Vigilar y controlar el uso adecuado de la matriz de uso de productos químicos	Aseadora y jefe de Compras	Humano	15/01/2019	X			Para febrero de El 30/12/2018, todo el personal de cocina maneja adecuadamente los productos químicos	Personal capacitado en manejo de productos químicos 2018/ personal capacitado 2017 =100%	
Consumo combustibles (Gas Natural y gas propano)	Emisión de gases invernadero	Ambiental	Minimizar la generación de GEI	Instalación y adecuación de sistemas de extracción eficiente (campana con filtro y chimenea de sistemas de extracción	Gte de Desarrollos	Financiero	15/06/2017	X			Para junio de 2017 se tendrá adecuado e instalado todo el sistema de extracción	Mantenimiento y limpieza de campana y filtros al año =2	
Consumo de energía	Agotamiento de los recursos naturales	Ambiental	Disminuir consumo de energía que se usa en el restaurante	Utilizar iluminación Led para todo el restaurante	Gte de proyectos	Financiero	15/05/2017	X			A diciembre del 2018 el consumo de energía habra reducido un 2%	Consumo de Energía 2020/ Consumo de energía 2019=2%	
				Calibración, mantenimiento preventivo y predictivo de maquinarias y equipos	Gte de proyectos y humano	Financiero y humano	15/05/2017	X					
				Instalación de sensores de movimiento en puntos estratégicos	Gte de proyectos	Financiero	15/06/2017	X					
				Revisar contador de energía	Gte de proyectos	Financiero	15/06/2017	X					
				Capacitar al personal en ahorro de energía	Gte de proyectos	Humano	15/06/2017	X					
Compras	No se compran a productores locales (campesinos)	Economico	Implementar estrategias para la compra de productos a pequeños productores de la zona	Comparar a cooperativas que estén conformadas por pequeños productores de la región que produzcan de manera artesanal	Jefe de Compras	Financiero	15/06/2017		X	Aumentar en un 5% la compra de productos a pequeños productores	Para Diciembre del 2018 se tendrá un aumento del 5% en compras de todos los productos de los procesos		
Preparación de alimentos, limpieza, desinfección y cocción de productos	Dentro del menú no incluyen recetas tradicionales de la zona y región	Socio-cultural	Maximizar el uso de recetas tradicionales de la región	Incluir receta de plato tradicional en menú	Chef	Humano	15/06/2017		X		El apoyo socio-cultural aumenta en un 5%	Para diciembre de 2018 el apoyo socio-cultural aumenta en un 5%	
			promover el consumo de bebidas nacionales y regionales	Incluir bebidas nacionales en el menú	Chef	Financiero	15/05/2017		X				
			Apoyar manifestaciones artísticas locales, regionales o nacionales	Publicar en página web fotos o videos de trabajos de artistas locales o nacionales	Gerente	Humano	15/06/2017		X				
			Apollar festivales gastronómicos	Planear y ejecutar menús para festivales	Chef	Humano	15/06/2017		X				
Contaminación atmosférica, visual y auditiva	Minimizar la emisión de gases de efecto invernadero	Ambiental	Minimizar contaminación atmosférica	Mantenimiento a campana extractora para reducir emisión de gases	Gte de proyectos	Financiero	15/05/2017	X			Hacer mantenimiento semestral a campana	Numero de mantenimientos anual =2	
	Emisión de ruido	Ambiental	Minimizar contaminación auditiva	Uso de tapacoides de inserción para el personal en sitios con nivel de ruido superior a 55 decibeles	Coordinador salud ocupacional	Financiero y humana	30/06/2017	X			Para Junio del 2017 ya se tendrán implementadas todas las mejoras para evitar daños en oídos por ruidos	Todas mejoras implementadas para 30/12/2018	
	Producción de contaminación visual	Ambiental	Minimizar contaminación visual	Implementar metodología 5's para disminuir contaminación visual	Gerente de Operaciones	financiera	30/06/2017	X			Para Abril del 2017 estarán implementadas las 5's en un 100%	100% implementado el sistema y mejoras para 30/12/2018	