



RESTAURANTE LA BRIOCHE

PROGRAMA PRINCIPIOS DE LA SOSTENIBILIDAD

CODIGO

PPS F6

VERSIÓN

V1

FECHA DE APROBACIÓN

05/04/2017

NOMBRE DE QUIEN DILIGENCIA		SALIM GUERRA LOPEZ					FECHA ULTIMA ACTUALIZACION					
FECHA DE ACTUALIZACION		05/04/2017										
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 perlas de ahorro 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 2017/ Consumo de agua 2016 = 2%
Generación de residuos sólidos	Contaminación del suelo	Ambiental	Gestionar la disposición adecuada de los residuos producidos en el restaurante	Reciclar los residuos para entregárselos a recicladores, los aprovechables y los no reutilizables a los camiones recolectores	Gte Operativo	Humano	15/06/2017	X			En un 100%	Entrega total de residuos a recicladores y a camión reco
			Disminuir la generación de residuos sólidos generados por utensilios de Icopor	Cambiar el uso de desechables por menajes de material menos contaminante	Gerente y Jefe de Compras	Financiero	15/06/2017	X			Para Diciembre de 2017 no se usará menajes de Icopor	Residuos producidos 2017/ residuos producidos 2016 < 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	Chef, auxiliar de Chef y jefe de Compras	Humano	15/06/2017	X			Para Junio de 2017, todo el personal de cocina manejará adecuadamente los productos químicos	personal capacitado en manejo de productos químicos 2017/ personal capacitado 2016 = 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 mayo de 2015 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 tiene en el restaurante	Utilizar iluminación Led para todo el restaurante	Gte de proyectos	Financiero	15/05/2017	X			A Julio del 2018 el consumo de energía habrá reducido un 2%	Consumo de Energía 2020/ Consumo de energía 2019 = 2%
				Calibración y mantenimiento preventivo y predictivo de maquinarias y equipos	Gte de proyectos	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		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	Comprar a cooperativas que estén conformadas por pequeños productores de la región que produzcan manera artesanal	Jefe de Compras	Financiero	15/06/2017		X	Aumentar en un 5% la compra de productos a pequeños productores	Para Diciembre del 2017 se tendrá un aumento del 5% en compras a cooperativas 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	Socio-cultural	Maximizar el uso de recetas tradicionales de la región	Incluir una receta tradicional una vez por mes en el menú	Chef	Humano	15/06/2017		X		El apoyo socio-cultural aumenta en un 5%	Para diciembre de 2017 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	permitir exhibiciones de pinturas o dibujos de artistas locales, regionales y nacionales	Gerente	Humano	15/06/2017		X			
			Apollar festival gastronómico anual de comidas	Planear y ejecutar menús de comidas	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
	Emisión de gases invernadero	Ambiental	Minimizar contaminación auditiva y visual	Uso de tapaoídos 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	Mejoras implementadas para 2017
				Implementar metodología 5's para disminuir contaminación visual	Chef y auxiliar Chef	financiera	30/06/2017	X			Para Abril del 2017 estarán implementadas las 5's en 100%	