



Piccadely

Plan De Gestión Ambiental

Las buenas prácticas ambientales que contiene esta guía aspira a que la puesta en práctica de las propuestas que se presentan contribuyan a reducir el impacto ambiental que la empresa produce en el ambiente, mediante una racionalización en el uso de los recursos, la minimización en el consumo de agua, la minimización del consumo de energía, la disminución del volumen de residuos generados y su posible valorización, la reducción de la contaminación del entorno, la capacitación de los dueños, directivos, gerentes, responsables y empleados mediante una correcta formación e información, entre otras medidas. Todo ello para proporcionarles los elementos adecuados para contribuir al desarrollo sostenible.

ÍNDICE

1. Descripción de la empresa
 - a. Área de influencia
 - b. Organigrama
 - c. Descripción de tareas
2. Impacto social
3. Impacto ambiental
 - a. Análisis de Ciclo de Vida del producto
 - b. Identificación de impactos ambientales
 - c. Emisiones al ambiente. Energía
 - d. Agua
 - e. Residuos
4. Anexo
5. Bibliografía

PICCADELY

Descripción de la empresa

Piccadely es una empresa que comercializa productos alimenticios como picadas, cajas con productos para regalos, quesos, cremería, fiambres y charcutería en piezas, hormas y fetas envasados al vacío, encurtidos, desayunos y meriendas, Catering Express Puerta a Puerta, pinchos, sándwiches, tapeo, acompañamientos, delicatessen, snacks, bebidas, dulces y postres, productos de merchandising y de bazar personalizados con el logo de la marca y los distribuye dentro del área del AMBA y alrededores. El local de ventas principal se encuentra ubicado en el barrio de Villa Ortuzar (CABA), calle Alvarez Thomas altura 1552, donde se realizan las actividades de atención al público (punto de venta), atención del call center y preparación de las tablas de picadas listas para su distribución. También cuenta con un depósito ubicado en el mismo barrio en la calle Alvarez Thomas altura 1565, donde se recepcionan todos los insumos utilizados para el armado del producto final, como alimentos, bebidas, packaging, etc. Por último cuenta con una sede en el barrio de Sáenz Peña (Tres de Febrero), calle Alvarez Thomas altura 1552 altura 2995, donde se encuentran las oficinas centrales, y un área para la elaboración de desayunos.

Respecto las instalaciones en el barrio Villa Ortuzar se encuentran emplazadas, según la zonificación de CABA, en Área de Alta Mixtura de Usos del Suelo 4: Corresponde a las áreas y corredores destinados a residencia, depósitos siempre que incluyan local de venta y servicios y comercios de afluencia metropolitana¹.

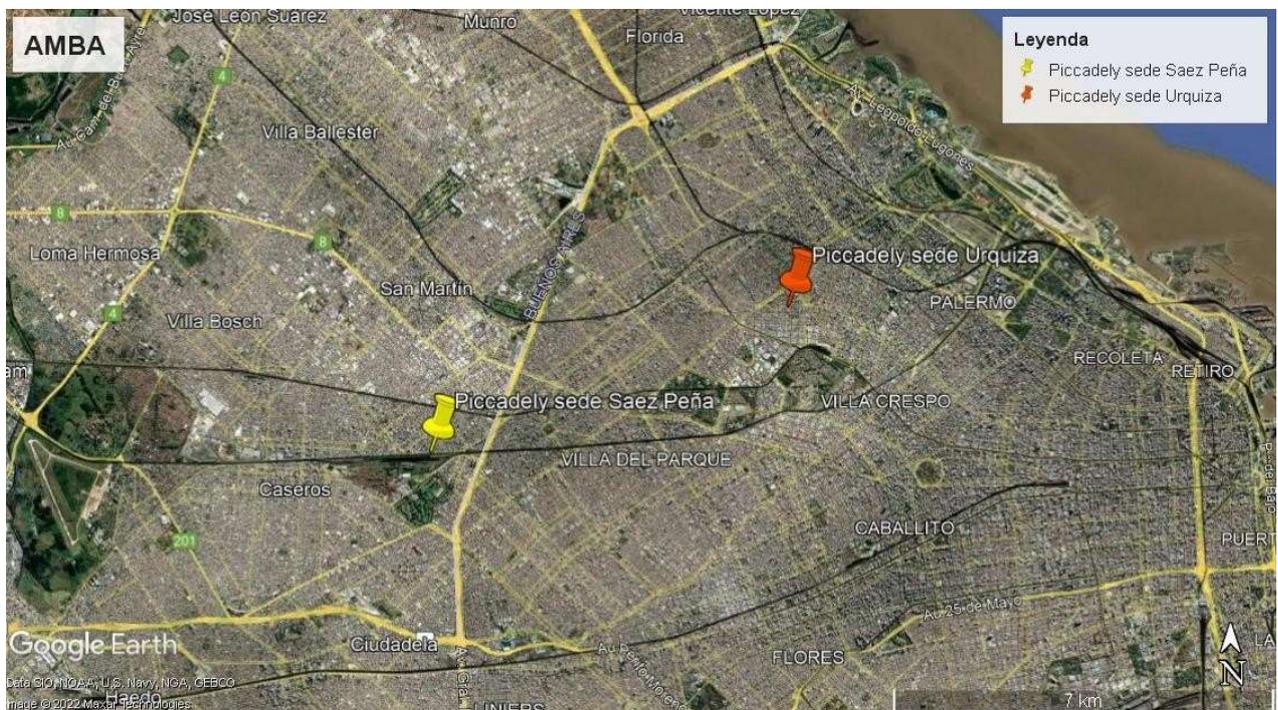


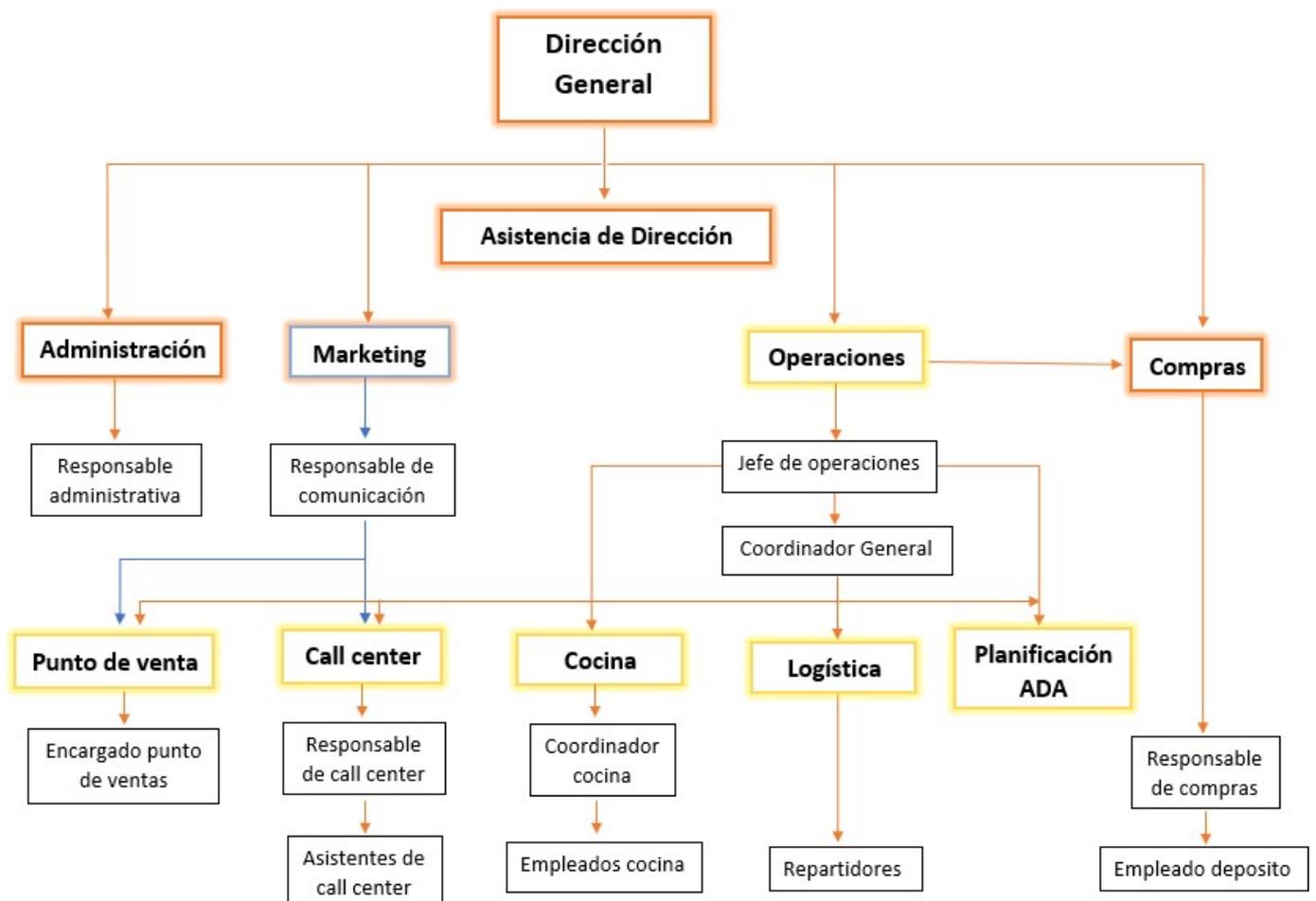
Imagen 1: Ubicación del punto de venta, cocina y depósito en Villa Urquiza (pincho naranja) y oficinas en Saez Peña (pincho amarillo). Fuente: google earth

¹ Fuente: <https://ciudad3d.buenosaires.gob.ar/>

Según datos de la Federación Empresaria Hotelero Gastronómica Argentina, en el país hay 35 mil establecimientos vinculados a la gastronomía, entre restaurantes, bares, cafés y confiterías, el 35% de ellos en la ciudad de Buenos Aires. El servicio de delivery es uno de los más requeridos (virtual y físico) y cada vez son más los emprendimientos pensados para elaboración sin consumo en el local y delivery. Este formato funciona muy bien en barrios de alta densidad poblacional y con gran número de oficinas. Los beneficios: no tener que invertir en un local que permita albergar mesas, su acondicionamiento y abastecimiento, contar con un personal más reducido e incluso limitar los horarios de apertura. Una necesidad fundamental: contar con un servicio de delivery perfectamente estructurado y canales de comunicación con el cliente ágiles.

La gastronomía es posiblemente el sector más permeable a los cambios y la incorporación de nuevos modelos de negocio: competitivo, pero también con posibilidades de expansión permanentes. Un campo donde es casi obligatoria la innovación constante y adelantarse a las necesidades del cliente.

Organigrama



Descripción de puestos y tareas:

- Asistencia de dirección: reporte directo a la gerencia. Ejecuta las decisiones consensuadas por la gerencia y el cumplimiento de pendientes con autonomía.

Áreas

Administración:

- Empleada Administrativa: gestión de impuestos, ejecución pagos a proveedores y sueldos, conciliaciones, cruces de indicadores de compras, control de cobros, verificación de cuentas de sueldo con el estudio contable. Chequeo de viajes y entregas a diario y detalle de pagos a cada uno de los repartidores.

Marketing:

- Responsable de comunicación: Manejo de la comunicación de la empresa, interna y externa, asistencia y ayuda en todo tipo de cuestiones, sobre todo en call center y punto de venta, gestión de optimizaciones de sistema, gestión de proveedores de marketing, compras en mercado libre.

Operaciones:

- Jefe de operaciones: Reporte directo a compras, líder de recursos humanos en operaciones y tareas de coordinación general. Toma decisiones, autoridad de mando dentro de las operaciones del local, asesoría de empleados, resolución de conflictos internos. Planificación Anticipación Día Anterior.
- Coordinador general: Coordinación en cocina y logística de delivery, orden y supervisión del local, organizar que el local esté en correcto funcionamiento, control de tareas sean realizadas en tiempo y forma, ayudar en los faltantes de cocina, catering, call y punto de venta, resolver posibles problemas que se presente, controlar los pedidos sumados en el día y días próximos, seguimiento del pan, anticipación a la demanda, programar la logística de los desayunos.

Cocina:

- Coordinador cocina: brindar asistencia a la coordinación general, controlar que los pedidos salgan correctamente y prepararlos para el despacho, cumplir con la suplencia de puesto por falta de personal, mantener el orden de cocina, supervisar que los puestos de cocina estén trabajando correctamente, verificar faltantes y reponerlos.
- Empleados cocina: Dar apoyo al coordinador de cocina y cumplir con los objetivos, limpieza del área como tareas comunes a todos los empleados. Además se dividen se la siguiente manera:
 - Ayudantes: elaboración de los panes, dips, picado de sardo, pepato, crema para los mix, enfilmado y sellado de tablas. Reportan a los armadores y cerradores.
 - Cortadores: orden en la cámara de los productos refrigerados, son quienes toman los insumos de la cámara luego de que el encargado de depósito los guarda en ella. Se encargan de cortar los fiambres y quesos, en forma y respetando las medidas según receta de cada producto. Control de desperdicio y supervisar que los armadores

realicen una adecuada manipulación de los alimentos. Responsable de la limpieza y mantenimiento de las máquinas. Chequeo del estado de los productos.

- Armadores: Armado de las picadas respetando las cantidades y orden indicadas en los instructivos. Control y limpieza de los tupper de los productos. Seguimiento de la demanda de producción. Indica al ayudante si hay faltantes en su área.
- Cerradores: Responsable de higienizar y lavar las frutas y verduras, de encurtidos, rellenos de olivas. Pelado y corte de verdura. Termina de completar los últimos detalles de las picadas como frutos y vegetales, quesos. Da aviso al ayudante de las faltantes necesarias en su área.
- Enfilmadores: Control del armado final de la tabla, que quede en perfecta condiciones y lo más parecido a la foto, sin espacios vacíos ni área con madera visible. Tensado de film, colocación en última bolsa, colocación de pinchos, servilletas, etiquetas y/o folletos. Embolsado final, rotulado y guardado en la heladera. Encargado del orden de la heladera.
- Producción de picca cajas y giftcards: envasado al vacío, cortado de productos, etiquetado, armado de cajas, copia de presentación según instructivo. Mantener el stock de preelaborados de no perecederos.
- Producción del Picca Market: envasado al vacío, etiquetado y corte. Armado de packs.
- Producción de dulces y postres, acompañamientos y delicatessen de extras: corte y presentación. Envasado de extras.
- Producción de picca desayunos y meriendas: corte y envasado al vacío, horneado de panificados, envasado de frutos secos, dulces, cremas. Armado y presentación según instructivo. Mantener el stock de preelaborados de no perecederos
- Producción de picca pinchos y sandwiches: corte y armado de productos y copia y presentación según instructivo.
- Producción de picca catering: copia y presentación según instructivo.

Call center:

- Responsable de call center: supervisar y organizar el grupo de ventas, responsable de linkedin, personalizar presupuestos en pedidos grandes, seguimiento de pagos con empresas de convenio, llenar los formularios para dar el alta como proveedor, armar regalos de cumpleaños, armar tarjetas personalizadas, hacer el reporte de cruces de los códigos de mercado pago con administración, elaborar códigos de voucher de dinero y de picadas e ingresarlos al sistema, hacer reportes mensuales de asistencia, retardo y errores del grupo de call center, hacer devoluciones de dinero, cambiar los precios del producto en sistema, market place y mercado libre, depurar y organizar los estados de llamadas, hacer reportes de llamadas, responder preguntas y consultas de clientes a través del mail.
- Asistentes de call center: cargar los pedidos (por llamadas, redes sociales, bot.), atención por mercado libre, contestar llamadas de pedidos o resolver inconvenientes en pedidos o envíos, realizar llamadas para ofrecer promociones, descuentos o giftcards, llevar NPS, apoyar a asistencia de dirección para la elaboración de vouchers.

Punto de venta:

- Encargado de punto de venta: responsables de ventas y de la resolución de conflictos más complejos en el área, cargar los pedidos (por llamadas, redes sociales, bot.), atención por mercado libre, redes sociales, atención en el local, contestar llamadas, realizar llamadas para ofrecer promociones, descuentos o giftcards.

Logística:

Como se mencionó previamente, este área está a cargo por coordinación general y del jefe de operaciones como supervisor, quienes se encargan de la gestión de movilidad, autos y motos, distribución de pedidos por áreas o rango, cantidad, diagramación de rutas.

- Repartidores fijos: entrega de pedidos cumpliendo con los tiempos de entrega y en óptimas condiciones, reportar fallas si existe en alguna entrega.
- Repartidores eventuales contratados externamente en caso de necesidad por alta demanda.

Compras:

- Responsable de compras: encargada de realizar los pedidos para el armado de los productos, control de stock y faltantes dentro de todas las áreas, alimentos, insumos, packaging, oficina, elementos personales para el trabajo. Elaboración de presupuestos de proveedores. Control en logística, chequeo de viajes a diario y detalle de pagos a cada uno.
- Recibidor de depósito: encargado de atender a los proveedores, recepción de alimentos, insumos, control del estado de los productos, verificación de cantidad, control de peso, mantener la cadena de frío de los productos según corresponda, chequeo de vencimientos, orden del depósito y proveer de los productos necesarios a las áreas de producción.

Impacto social

Para la evaluación del impacto social, se considerarán como partes interesadas a los **empleados, socios, clientes, sociedad y ambiente**. Siendo estos los actores intervinientes, se analizarán las medidas que afecten a cada sector, de manera cualitativa y cuantitativa, y de esta manera se evaluarán los indicadores necesarios para el seguimiento de las metas y objetivos propuestos dentro del programa social establecido por la empresa.

Los objetivos del programa social contempla:

1. Promover Igualdad de oportunidades, inclusión y sostenibilidad en el contexto de los proyectos.
2. Promover beneficios locales, desarrollo comunitario y refuerzo de capacidades.
3. Promover el empoderamiento y capital social.
4. Ser una parte proactiva e integral de la planificación y ejecución de proyectos, interconectada con cuestiones económicas, físicas, ambientales y de otro tipo.
5. Tratar tanto los riesgos como las oportunidades.
6. Ser rigurosa en el uso de los datos, tanto cuantitativos como cualitativos.
7. Aprovechar el conocimiento local y los procesos participativos y reflejar la diversidad de culturas y valores.
8. Respetar y promover los derechos humanos, la transparencia y rendición de cuentas y el estado de derecho.

Área de influencia

El área de influencia directa, donde se desarrollan las actividades comerciales de la empresa y donde se concentran la mayor proporción de los clientes es el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), definida ésta como la zona urbana común que conforman la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y los siguientes 35 municipios de la Provincia de Buenos Aires (imagen 2): Almirante Brown, Avellaneda, Berazategui, Berisso, Cañuelas, Ensenada, Escobar, Esteban Echeverría, Ezeiza, Florencio Varela, General Rodríguez, General San Martín, Hurlingham, Ituzaingó, José C. Paz, La Matanza, Lanús, La Plata, Lomas de Zamora, Marcos Paz, Malvinas Argentinas, Moreno, Merlo, Morón, Pilar, Presidente Perón, Quilmes, San Fernando, San Isidro, San Miguel, San Vicente, Tigre, Tres de Febrero, Vicente López.

Respecto el área de influencia indirecta, la empresa contrata proveedores la mayoría establecidos dentro de la provincia de Buenos Aires, y del interior del país.

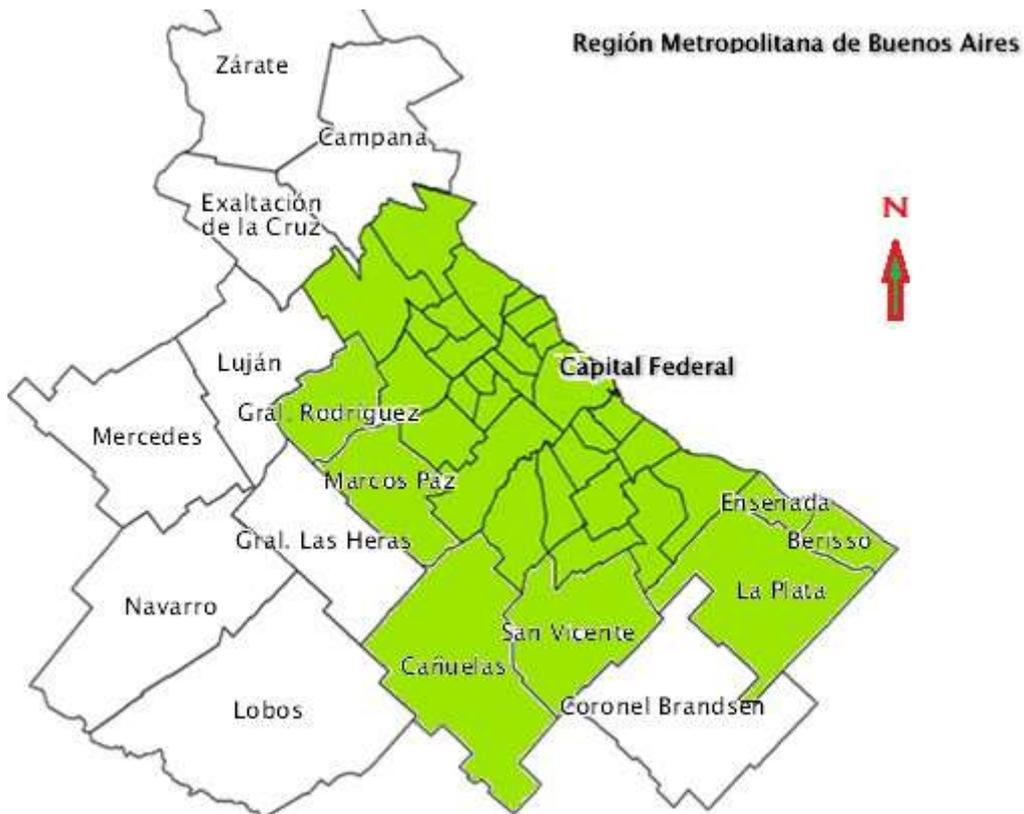


Imagen 2: Área Metropolitana de Buenos Aires y alrededores. En verde la zona de influencia de las actividades comerciales.

Caracterización poblacional

La empresa se encuentra localizada dentro del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), identificando los dos puntos centrales de operación uno en Villa Ortuzar (CABA) y otro en Sáenz Peña (Tres de Febrero). Atendiendo a estos dos focos, la empresa se compromete al desarrollo de medidas y acciones con potencial de contribuir a un impacto social positivo dentro de las localidades en las que opera.

El Área Metropolitana de Buenos Aires está situada en la región centro-este del país, sobre la orilla sur del Río de la Plata, en la región pampeana, habitan unas aproximadamente 15 millones de personas (un tercio de su población) y se ubica el polo industrial y económico más importante del país. Abarca una conurbación integrada por la Ciudad de Buenos Aires, con una población de 2.890.151 habitantes y una densidad 14.450,8 hab/km², y varias ciudades aledañas ubicadas en la Provincia de Buenos Aires, sin constituir en su conjunto una unidad administrativa.

Empleados

Se promueve y monitorea dentro de la empresa la diversidad, tomando en cuenta seis aspectos claros (según la definición de diversidad de la Unión Europea): género, edad, origen étnico, religión y creencias, y discapacidad. Así como la inclusión social de trabajadores que pertenecen a

comunidades de bajos ingresos o en situación de pobreza o de extrema pobreza o que no tienen un título de educación superior.

Como metodología para obtener la línea de base de la situación al día de la fecha (mayo 2022) y establecer metas específicas y medibles para mejorar la diversidad, se realizaron encuestas a los empleados para monitorear los siguiente parámetros, con sus respectivos resultados a continuación:

Distribución de empleados por género:

Genero

17 respuestas

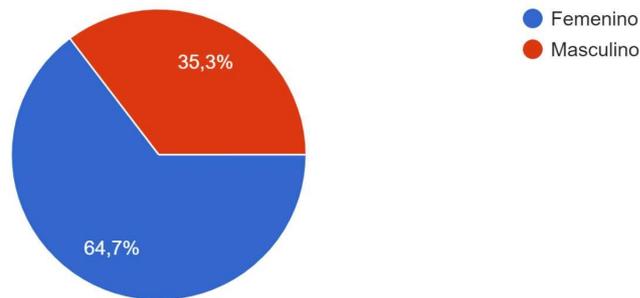


Gráfico 1: Distribución de género de los empleados. Resultados de encuesta elaborada el 08/2022

Porcentaje de empleados con formación educativa:

Nivel educativo

17 respuestas

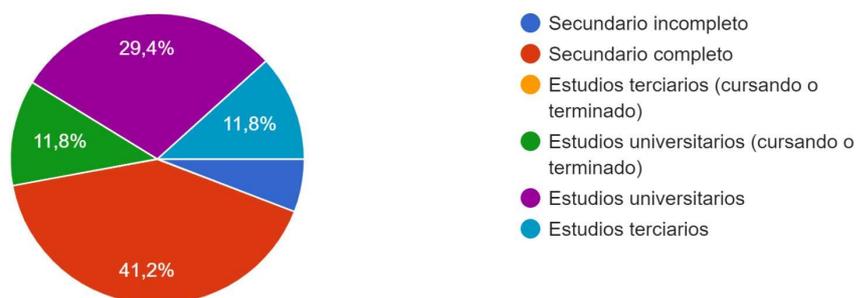


Gráfico 2: Distribución porcentual del nivel de educación de los empleados. Resultados de encuesta elaborada el 08/2022

Porcentaje de empleados pertenecientes a una minoría racial o étnica:

Te identificas como parte de una minoría racial o étnica?

17 respuestas

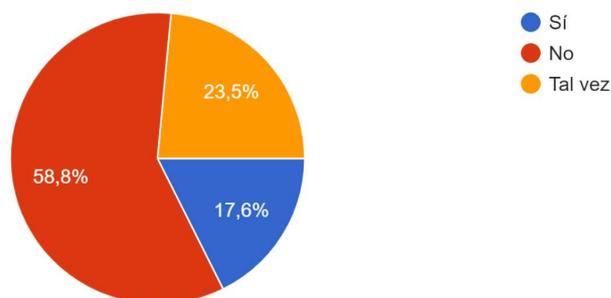


Gráfico 3: Partes de una minoría racial o étnica. Resultados de encuesta elaborada el 08/2022

Para trabajar en estas métricas, la empresa establece un programa de contratación y desarrollo del personal, con la asociación a organizaciones como EMPUJAR, organización dedicada a promover y potenciar el empleo para los jóvenes brindando capacitaciones para desarrollar habilidades y competencias laborales, o CILSA, que tienen por misión promover la inclusión plena de personas con discapacidad y personas provenientes de sectores marginados de la sociedad como niños, niñas y adolescentes en situación de vulnerabilidad social.

Con el mismo objetivo, dentro de la empresa se ofrecen opciones de capacitación del personal para desarrollarse en las actividades requeridas, y la posibilidad de asistir a cursos que permitan especializarse en el área de trabajo o adquirir nuevas habilidades.

Piccadely tendrá preferencia por trabajadores cercanos geográficamente a las oficinas, depósitos, centros de distribución y/o comercios. Piccadely tendrá una preferencia por aquellos trabajadores que se encuentren en la informalidad con el objetivo de ser parte de su desarrollo y lograr insertarlos en el sistema laboral. Y además, tendrá preferencia por aquellos trabajadores y/o proveedores que pertenezcan a grupos subrepresentados.

Seguridad laboral

Piccadely asume un compromiso y se responsabiliza de las condiciones y seguridad de los trabajadores en las instalaciones donde desarrollan sus actividades laborales. Por ello contrata un servicio de Higiene y Seguridad, a cargo de un profesional el cual le brinda asesoramiento integral materia de Higiene y Seguridad en el Trabajo, capacitaciones, visitas técnicas de relevamiento de riesgos laborales y recomendaciones para minimizar los accidentes y las lesiones de los empleados en el lugar de trabajo.

Por otro lado se monitorean dentro de las instalaciones los siguientes aspectos a fin de implementar mejoras continuas que generen buenas condiciones de trabajo:

- Organización del espacio (espacio, movimientos, herramientas)
- Iluminación
- Temperatura
- Ventilación
- Volumen de ruidos
- Seguridad de las instalaciones
- Ergonomía del mobiliario
- Higiene.

Se realizarán informes por cada visita mensual para el seguimiento de las mejoras y también llevará un registro de datos sobre lesiones, accidentes, días perdidos o ausencias.

Indicadores y objetivos

Indicador	Frecuencia de control	Meta
Cantidad de habitantes empleados	mensual	36
Tasa neta de Incremento del empleo	anual	Más del 25%
Tasa de rotación de empleados	semestral	0-10%
% de trabajadores satisfechos	bimestral	100%
Porcentaje específico de compras a proveedores con mayor diversidad entre sus propietarios	semestral	Más del 50%
Porcentaje de proveedores locales independientes	mensual	más del 50%
Relación promedio con los proveedores	mensual	Mayor a 60 meses
Disconformidad de vecinos por el desarrollo de las actividades	mensual	0



Impacto Ambiental

Para el análisis del impacto ambiental generado por la actividad, se desarrolla en primera instancia un análisis del ciclo de vida del producto, el cual tiene como objetivo detectar los puntos de mayor generación de residuos, emisiones, efluentes o perjuicios al ambiente dentro de la cadena de producción, para poder influir sobre ellos y mitigar o eliminar el impacto negativo ambiental generado y/o potenciar los positivos. Se tiene en cuenta para el mismo tanto la calidad del producto final, uso de equipamiento, cantidad de agua y energía usadas en los procesos de producción, huella de carbono, huella hídrica, emisiones de CO2 generadas por el transporte, materiales usados, reutilizados y reciclados. Por otro lado se evaluarán las opciones de mercado para reemplazar, de manera que sea económicamente factible, ciertos productos con impacto social y ambiental negativo. Por ejemplo: materiales del packaging, origen de alimentos, etc.

Análisis del ciclo de vida del producto

Dicho esto, en el análisis del ciclo de vida se toma como ejemplo el producto estándar más vendido por la empresa: “La Fausta”, la cual se compone de los siguientes ingredientes:

- Jamón Crudo Italiano
- Jamón Horneado Artesanal
- Longaniza Tandilera
- Lomo Praga
- Fuet Español
- Brindamour al Orégano
- Pepato con Pimienta
- Gouda
- Muzzarelititas Bocconcinos
- Tomates Confitados con Muzzarelititas
- Tomates Cherrys
- Olivas verdes y Negras
- Dip de Crema Ciboulette
- Provenzal
- Pan (miñon, saborizado, salvado)
- Envases y envoltorios (bolsa de arranque, bolsa camiseta, bolsa adhesiva, pote de dips, tabla mediana, pinchos piccadely, servilletas, stickers)



Imagen 3: Tabla piccada La Fausta mediana.

Las etapas del ciclo de vida son:

- **Adquisición de materia prima:** etapa de actividades de acción directa sobre el medio natural. Consideramos las actividades de siembra y cosecha de los tomates, olivas, ciboulette, trigo y cereales para la elaboración de pan, cultivos y pastos destinados a la alimentación del ganado (porcino y vacuno) para el procesamiento de los fiambres y la



elaboración de los quesos. En este punto se incluye el material no renovable, el agua y la biomasa. También la utilización de maquinarias, así como cosechadoras, sembradoras, etc.

- **Procesamiento de material:** tratamiento de la materia prima (separación y purificación por ejemplo) para adecuar los materiales a transformaciones posteriores. En esta etapa incluimos la preparación de frutas, verduras y cereales para su distribución, y la elaboración de pan. También el procesamiento de las carnes para la producción de los productos cárnicos y producción de lácteos, quesos, crema. Dependiendo de la industria, las entradas pueden involucrar principalmente la utilización de agua, por lo que se contempla uno de los principales impactos en esta etapa incluyendo la generación de efluentes, y por otro lado la generación de residuos, que en cantidad y tipo dependerá de la industria. También la utilización de energía.
- **Transporte y distribución:** Esta etapa adquiere especial importancia dadas las distancias que deben recorrer los productos para su comercialización en lugares distintos a donde se han producido. El impacto que genera esta actividad es la emisión de GEI, los cual se deberá analizar y minimizar la distancia de los mismos a fin de reducir las emisiones.
- **Uso y servicio:** en esta etapa se contabiliza el uso y las transformaciones que necesita el producto para su consumo por el cliente (algunos productos no pueden usarse directamente, necesitan acciones, como por ejemplo los alimentos congelados).

En esta fase también se considera las siguientes actividades:

- **Recepción y selección de ingredientes:** Consiste en la recepción y almacenamiento temporal de los alimentos que posteriormente serán ofrecidos a los consumidores, además de otras materias primas como aceites, salsas, condimentos, etc. Durante esta etapa los alimentos y demás materias primas son almacenados en condiciones que garanticen su buen estado, lo cual implica su refrigeración. En esta etapa se generan residuos que consisten en aquellos envoltorios de los insumos y consumo de energía.
- **Preparación de materias primas:** Durante esta etapa se llevan a cabo operaciones como el lavado y pelado de alimentos, lo cual genera residuos sólidos orgánicos, de origen vegetal y animal, y desechos líquidos. Así mismo, se generan residuos de envases y empaques.
- **Mezcla de ingredientes.** Consiste en la adición de ingredientes como condimentos, aceites, sales, entre otros, a las materias primas que han sido preparadas previamente. En esta parte del proceso se generan nuevos residuos sólidos.
- **Distribución:** en el marco de esta etapa se encuentra la distribución de los productos por parte del delivery dentro del área de influencia (CABA y alrededores).
- **Limpieza de instalaciones y lavado de utensilios:** Implica el lavado de todos los utensilios empleados en la cocina. Para este fin se utiliza agua, jabones y detergentes. También mantener la higiene del establecimiento, conlleva la limpieza de pisos, baños, cocinas, mesas y paredes, así como el uso de agua, jabones, detergentes, desengrasantes y blanqueadores.



- **Disposición, destino final:** en este paso es clave la posibilidad de reutilización o reciclaje de los materiales (valorización del material), en algunos casos es posible cerrar los ciclos de vida insertando el material retirado en un punto de la fabricación de un nuevo material. Cuando el material no es valorizado termina su ciclo de vida. En este punto se valora la forma en que éste es depositado.

Huella Hídrica de productos		Cant.	HH (litros de agua)
Tomates	78 litros agua / kg	0,057 kg.	4,45
Olivas	3015 litros agua /kg	0,06 kg.	180,9
Pan	1300 litros de agua / kg	0,4 kg.	520
Quesos	3178 litros agua/kg	1,01 kg.	3178
Alimentos origen porcino	4.800 litros de agua / kg	0,282 kg	1353,6
Tabla 22 x 39	1766 litros agua/kg	0,242 kg	427,37
Bolsa papel	250 litros agua/ kg	1 unid	N/R
Bolsas plásticas	2000 litros de agua/kg	3 unid	N/R
Envases plástico (dip PP)	43 litros de agua / kg	0,035 kg (1 unid)	1,5
pinchos preformados PP	43 litros agua / kg	0,08 kg	3,44
TOTAL			5669,26



Huella de Carbono de los productos		Cant.	HC (kg CO2)
Tomates	9 kg CO2 / kg	0,057 kg	0,513 kg CO2
Olivas	N/R	0,06 kg	N/R
Pan	0.884 kg CO2/ kg	0,4 kg	0,35 kg CO2
Quesos	10 kg CO2 / kg	1,01 kg	10,1 kg CO2
Alimentos origen porcino	10 kg CO2 / kg	0,282 kg	2,82 kg CO2
Tabla 22 x 39	67,51 kg CO2/ m3	429 x10-4 m3	0,03 kg CO2
Bolsa papel	0,0198 kg CO2 / bolsa	1 unid	0,02 kg CO2
Bolsas plásticas	2,65 kg CO2/ kg bolsa (10 g CO2/ bolsa)	3 unid.	0,03 kg
Envases plástico (dip)	3,25 kg CO2 / kg	0,035 kg (1 unid)	0,11 kg
pinchos preformados	3,5 kg CO2/ kg	0,08 kg	0,28 kg
TOTAL			14,25

*N/R: No Relevado.

Atendiendo al ciclo de vida descrito, las actividades que se realizan para llevar a cabo en cada parte del proceso, y la Huella Hídrica y Huella de Carbono de los productos elaborados, se elaboró el siguiente cuadro descriptivo sobre las etapas y los impactos ambientales que cada una genera, incluyendo las medidas de mitigación/minimización de los impactos identificados, a fin de desarrollar el Sistema de Gestión Ambiental con enfoque a reducir los mismos.



Identificación de impactos ambientales

Etapa	Actividad	Impacto ambiental	Factor	Medidas de minimización/mitigación
Cadena de suministro	Adquisición de materia prima	Incremento de gases de efecto invernadero por la liberación de CO2	Aire	<ul style="list-style-type: none"> - Compra a proveedores que acrediten buenas prácticas ambientales - Suma de productos de estación y de proximidad, así como productos cultivados de forma sostenible. - Evaluación de proveedores y verificación que sus actividades no interfieran con zonas de vulnerabilidad ecológica.
		Degradación de la biomasa	Suelo	
		Explotación de los recursos hídricos	Agua	
		Alteración de ecosistemas y afectación a la biodiversidad	Biota	
	Procesamiento de material	Incremento de gases de efecto invernadero por la liberación de CO2	Aire	
		Generación de desechos	Suelo y Agua	
		Explotación de los recursos hídricos	Agua	
Contaminación de los recursos hídricos	Agua			
Transporte y distribución	Incremento de gases de efecto invernadero por la liberación de CO2	Aire	- Compra a proveedores locales para reducir la emisión de GEI a causa del transporte.	
Producción	Recepción y selección de ingredientes	Generación de desechos de embalaje	Suelo y Agua Biota	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación a los empleados sobre gestión de residuos y uso responsable de recursos. - Separación y reciclaje de residuos. - Eliminación progresiva de los plásticos de un solo uso de nuestros productos
	Preparación y mezcla de ingredientes	Generación de desechos de envoltorios y alimentos		
	Distribución	Incremento de gases de efecto invernadero por la liberación de CO2	Aire	
Mantenimiento	Limpieza instalaciones y maquinarias	Contaminación de los recursos hídricos	Agua	<ul style="list-style-type: none"> - Concientización a los empleados sobre el uso del agua - Reemplazo de grifos e inodoros para el ahorro de agua



Consideraciones ambientales para implementar la sostenibilidad en el producto:

Ingredientes:

La manera de implementar la sostenibilidad en la consideración de los ingredientes, son:

- Productos veganos
- Alimentos de temporada. Invierno: frutos secos, legumbres. Verano: frutas frescas
- Alimentos producidos de manera regional
- Frutas y verduras agroecológicas
- Productos certificados en buenas prácticas ambientales y sociales

Envases:

- Envases compostables y biodegradables
- Materiales 100% reciclados.
- Productos certificados en buenas prácticas ambientales y sociales

Indicadores y objetivos

Indicador	Frecuencia de control	Meta
Porcentaje de proveedores significativos que acrediten buenas prácticas ambientales	Al momento de la incorporación de un nuevo proveedor	75% +
Porcentaje de proveedores significativos con certificaciones de desempeño social y ambiental	Al momento de la incorporación de un nuevo proveedor	75% +
Porcentaje de proveedores locales independientes	Al momento de la incorporación de un nuevo proveedor	100%
Porcentaje del producto con su envase (en volumen) hecho de materiales reciclables o biodegradables (identificados) y producido en las áreas donde se comercializa	Anual	50% +
Porcentaje de los materiales (en términos de volumen) proviene de materiales reciclados, componentes reutilizados y/o materiales de fuentes sostenibles que han sido certificados	Anual	50% +



Emisiones al ambiente

Las actividades de la empresa no generan emisiones considerables al ambiente. Aun así, se tiene en cuenta el impacto por las emisiones en la cadena de suministro, apuntando a los proveedores, la huella de carbono de los mismos, también en los métodos de distribución del producto, traslado de personal y el empleo de la energía eléctrica en las instalaciones para proponer medidas que minimicen las emisiones de GEI 1, 2 y 3.

GEI alcance 1: Emisiones directas

Las actividades que producen emisiones que entran dentro de este grupo son las generadas por los vehículos de la empresa. En este punto, para implementar medidas de mitigación se establece una política de envío o distribución respetuosa con el ambiente.

GEI alcance 2: Emisiones indirectas de la generación de electricidad y de calor

Respecto a esta clase de emisiones, la empresa solo cuenta con instalaciones eléctricas que suministran la energía necesaria para la cocción de alimentos, cocina, calefacción, etc. El consumo eléctrico está registrado en una planilla en el cual se compara por periodos para evaluar que las medidas de eficiencia energética implementadas se reflejan en el consumo.

Consumo gas natural anual = 0 Todas las instalaciones son eléctricas

Consumo eléctrico anual = 23.809 kWh (deposito); 51.763 kW/h (urquiza); 17.847 kW/h (Neuquen); 708 kW/h (Landin)

GEI alcance 3: Otras emisiones indirectas

Las actividades de alcance 3 son la extracción y producción de materiales adquiridos, los viajes de trabajo, el transporte de materias primas y de productos. Para gestionar estas emisiones, la empresa evalúa a los proveedores respecto que tipo de prácticas implementan en cuestión de emisiones de GEI, y por otro lado se compromete a optar por aquellos que se localizan en cercanías para reducir la huella de carbono generada por el transporte. Así como el traslado del personal en los casos necesarios, está contratado por una empresa que gestiona sus emisiones de manera verificada.

Indicadores y objetivos

Indicador	Frecuencia de control	Meta/objetivo
% proveedores situados a menos de 322 km de donde se utiliza el producto final	Al momento de la incorporación de un nuevo proveedor	30%+
% proveedores de materias primas situados a menos de 322 km de donde se utiliza el producto final	Al momento de la incorporación de un nuevo proveedor	30%+



Energía

La energía eléctrica en las instalaciones de la empresa está suministrada por la red eléctrica municipal, contratada por Edenor. La importancia de las medidas de ahorro y eficiencia energética se manifiesta en la necesidad de reducir la emisión de gases de efecto invernadero (GEI), pero también en la necesidad de reducir los costos asociados a su consumo. Para implementar medidas de gestión energética la empresa se compromete con las siguientes prácticas a modo de incorporar progresivamente metas de reducción de consumo energético:

- Medir y monitorear el consumo de energía para poder trazar objetivos de uso del recurso.
- Implementar un registro de los datos de consumo de energía eléctrica que permita el control y la evaluación para la mejora de la eficiencia.
- Uso más eficiente mediante la sustitución por equipamiento eficiente e implementación de medidas de ahorro energético.
- Capacitar a los empleados sobre el uso racional de la energía.

La **etiqueta de eficiencia energética** es una herramienta que permite conocer de manera rápida y fácil el consumo de energía de los artefactos, electrodomésticos o gasodomésticos y cuál es su nivel de eficiencia energética.

Se encuentra siempre en forma de adhesivo y tiene una barra de colores en escalera con letras en orden alfabético, donde cada escalón representa un nivel de eficiencia energética. A mayor nivel de eficiencia, menor consumo de energía manteniendo la misma prestación.

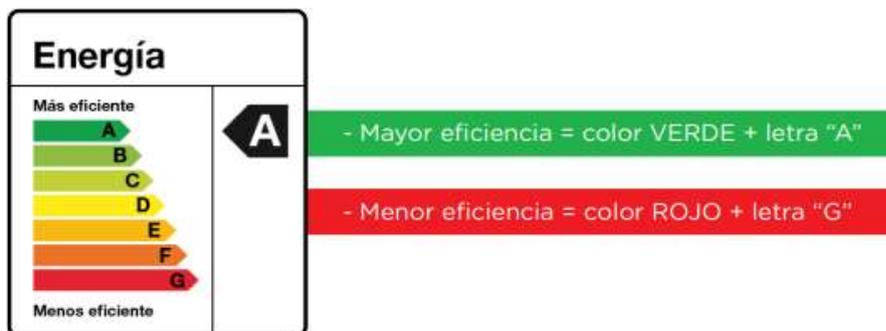


Imagen 4: Etiqueta de eficiencia energética.

Artefactos con etiquetado obligatorio:

- Refrigeradores, congeladores y combinaciones
- Lámparas incandescentes
- Lámparas fluorescentes de iluminación general con simple y doble casquillo
- Acondicionadores de aire
- Balastos para lámparas fluorescentes
- Microondas
- Termotanques (eléctricos y a gas)
- Televisores
- Artefactos a cocción a gas
- Calefones
- Calefactores por convección.



Buenas Prácticas en Eficiencia Energética

Recomendaciones estructurales:

- Incorporar sistemas de iluminación eficientes.
- Instalar lámparas LED.
- Minimizar consumos por stand by.
- Incorporar artefactos electrónicos eficientes (clase A).
- Instalar un sistema de control de iluminación por presencia y/o sensores de movimiento en sectores de uso poco frecuente.
- Verificar el estado de las instalaciones eléctricas.
- Realizar mantenimiento periódico y preventivo de las instalaciones eléctricas del establecimiento.
- Verificar que no existan pérdidas de agua.
- Someter a mantenimiento y limpieza periódica los quemadores y hornallas. Limpiar y mantener limpios hornos, placas de cocina, a fin de asegurar una buena transmisión de calor

Indicadores y objetivos

Indicador	Frecuencia de control	Meta
Reducción de consumo de energía proveniente de fuentes convencionales	Anual	Reducción 5%
Aumentar el uso de aparatos electrónicos con el etiquetado de eficiencia energética (A o superior)	En cada compra	100%
Niveles de Ahorro debidos a Iniciativas de conservación y mejora	Anual	Más del 20%



Agua

El suministro de agua en las instalaciones de la empresa se encuentra provisto por Aysa. El uso de este recurso se limita a la limpieza de las instalaciones, baños y lavado de alimentos que lo requieran. Para el monitoreo del mismo se llevará un registro del consumo de agua así realizar comparaciones por periodos y detectar oportunidades de mejora.

Buenas Prácticas En La Gestión Del Agua

- Medir el consumo de agua para poder trazar objetivos de uso del recurso.
- Capacitar a los empleados sobre el uso racional del agua.
- Realizar el mantenimiento periódico de las instalaciones.
- Adoptar acciones correctivas en las situaciones que generen derroche de agua.
- Promover buenas prácticas de limpieza.
- Separar los residuos remanentes previo al lavado de la vajilla y utensilios.
- Instalar rejillas de contención y trampas de grasa en piletas y desagües de la cocina.
- Utilizar sistemas duales de descarga en inodoros (manual o automatizado).
- Utilizar dispositivos economizadores de agua en la grifería (con aireador, regulador de caudal, con botón de control de caudal, con sensor infrarrojo).
- Optimizar el uso de productos de limpieza y elegir los de bajo impacto ambiental o usar productos de limpieza no agresivos con el ambiente y detergentes sin fosfato ni productos corrosivos y biodegradables con mayor rapidez; o utilizar productos concentrados; o preferir envases reciclados;
- No utilizar agua en la limpieza de la calle o veredas. Utilizar balde (una carga para remover suciedad, una carga para enjuagar) y evitar uso de manguera.

Indicadores y objetivos

Indicador	Frecuencia de control	Meta/Objetivo
consumo de agua	Anual	reducción del consumo de agua del 5%



Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos (GIRSU)

La empresa genera Residuos Sólidos Urbanos (RSU) como cartón, plásticos de envoltorios, papel, desperdicios de alimentos, etc. Estos son generados principalmente en las actividades de recepción de los insumos, y la elaboración de los productos.

En nuestro país la ley N° 25.916² sobre gestión de residuos domiciliarios, es la que establece los presupuestos mínimos de protección ambiental para la gestión integral de este tipo de residuos.

El proceso de gestión de RSU comprende las diferentes etapas, desde la generación, separación en origen, recolección, transferencia, transporte, tratamiento y/o disposición final de la fracción que no pueda recuperarse. En el presente documento abordaremos cada parte de la GIRSU, con las respectivas medidas de un manejo ambiental adecuado, apuntando siempre a la jerarquía de los residuos, donde las acciones, de mayor a menor preferencia, son: la prevención, la minimización, la reutilización, el reciclaje, la recuperación energética y, por último, el desecho a relleno sanitario o disposición controlada.

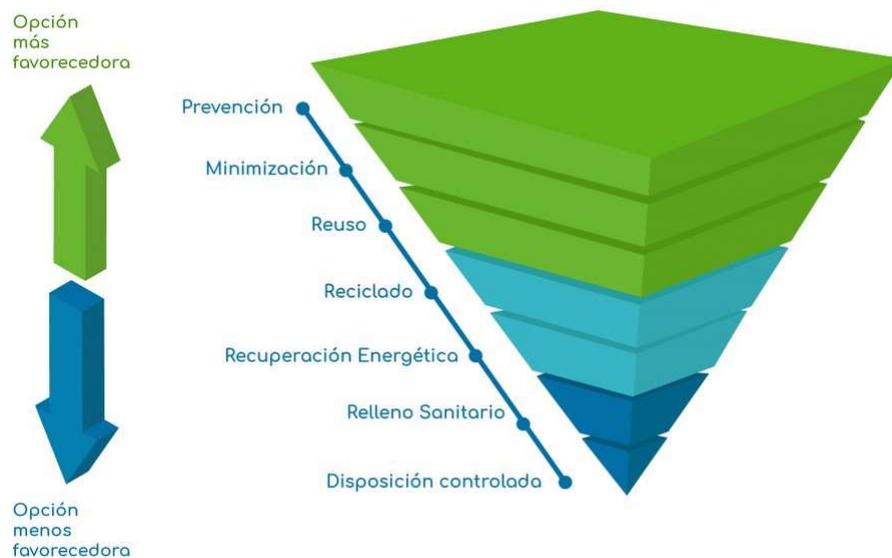


Imagen 5: Jerarquía de los Residuos.

Etapas de la gestión integral de Residuos Sólidos Urbanos (RSU)

- Generación de residuos: Las etapas de la gestión comienzan desde el generador entendiendo a éste como cualquier persona física o jurídica cuya actividad produzca residuos sólidos urbanos. Conforme la Ley N° 25.916 de Gestión de Residuos Domiciliarios, la empresa califica

²Ley 25.916 <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-25916-98327/texto>



como generadores individuales. En el siguiente gráfico se describen los residuos generados por la empresa:

Marque la casilla correspondiente si se generan algunos de los siguientes residuos en su área de trabajo. (Los plásticos reciclables son los que llevan grabados el código de identificación plástico, este es el triángulo de flechas con un número o código dentro, ... no reciclables son los que se encuentran mezclados con otros materiales o sustancias).

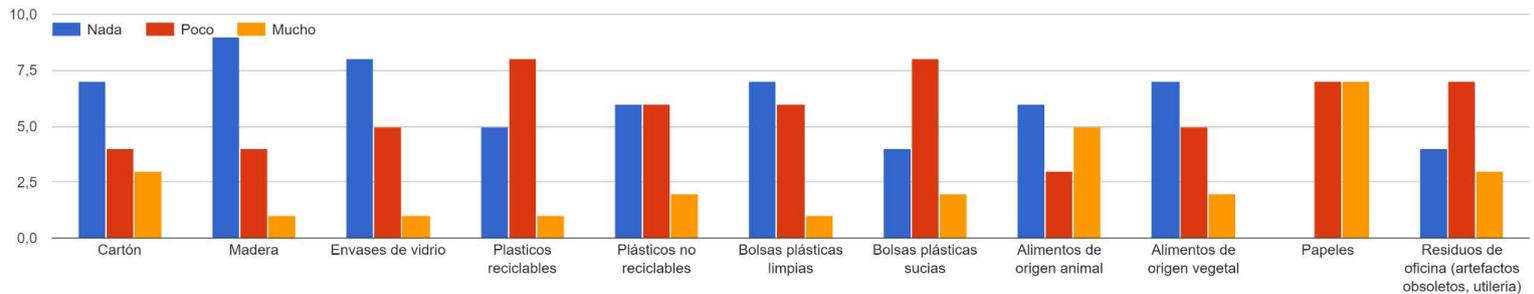


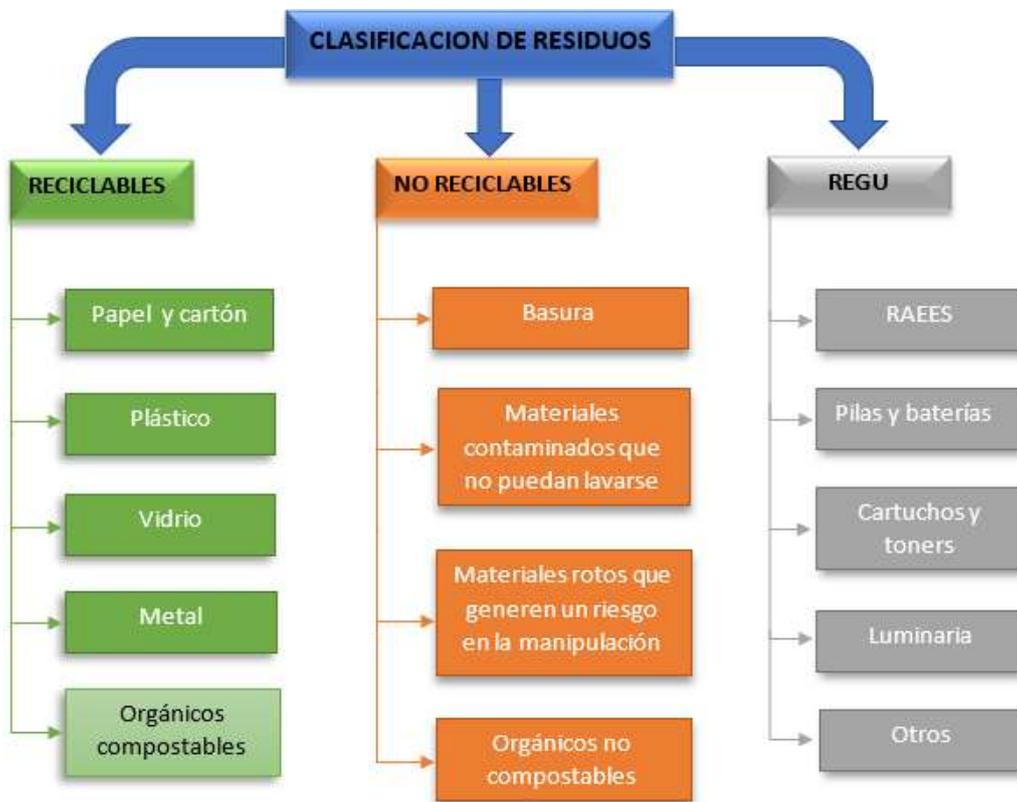
Gráfico 4: Generación de residuos en las instalaciones de la empresa.

Según la jerarquía de los residuos, es en esta etapa donde se debe contemplar con mayor importancia la prevención, es decir, evitar la generación del residuo, optando por aquellos productos que no contengan plásticos de un solo uso u otros, y en segunda instancia, minimizar la eliminación de los mismos. Para ello se fomenta las siguientes Buenas Prácticas de Minimización - Reducción:

- Gestión de inventario de materias primas, eligiendo aquellas con menos packaging o a granel. Por ejemplo: papas peladas y cortadas, huevo líquido pasteurizado o deshidratado, verduras seleccionadas, bolsas con mayor cantidad de azúcar, harinas, leche en polvo, envases retornables y de tamaño familiar, etc.
- Modificación de los procesos internos y, en caso de ser necesario, proceder a cambios de equipamientos, como por ejemplo: el uso de dispensers de bebidas para evitar mayor cantidad de envases; o el uso de pizarras pintadas en las paredes, para evitar compra de cartelería.
- Comunicar la importancia del uso racional de las servilletas.
- Evitar el consumo de productos descartables, sobre todo plásticos de un solo uso como platos, vasos, cubiertos y sorbetes.
- Elegir productos con menos embalaje y no aceptar bolsas innecesarias.

b) Separación en origen: Esta instancia consiste en la segregación de residuos efectuada por el generador, en función de su potencial de reutilización, tratamiento (operaciones tendientes al acondicionamiento y valorización de los residuos) o disposición final.

Todo material reciclable que se mezcla con la basura se vuelve mucho más difícil de recuperar. Para asegurar la calidad del material con todo su potencial, es necesario que se disponga limpio y seco para evitar la contaminación de otros residuos, y efectuar la correcta separación de los mismos.



Una vez identificados y cuantificados los residuos, los mismos deberán ser depositados y dispuestos según el tipo en un recipiente o contenedor específico, los cuales se detallan a continuación:

- Reciclables: Deben ser dispuestos en tachos verdes los cuales se encontrarán en el área de generación a disposición de los empleados con fácil alcance (imagen 6 a). Estos son: papel, plásticos identificados con el triángulo, envases de vidrio, madera, metales. Los cartones por su parte serán separados y entregados a recuperadores urbanos o a una cooperativa de cartoneros.
- No reciclables: Deben ser dispuestos en tachos negros los cuales se encontrarán a disposición de los empleados con fácil alcance. (imagen 6 b) Estos son: Envoltorios de alimentos sucios no recuperables, restos alimenticios.





- Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE): Cuando los aparatos eléctricos y electrónicos, fueran considerados residuos por encontrarse dañados o haber perdido utilidad para el fin en que fueron concebidos, deberán gestionarse como RAEEs, mediante los programas de gestión aludidos. Mientras los RAEEs se encuentren con posibilidad de ser reutilizados deberá procurarse su entrega a empresas especializadas o donaciones a entidades u organizaciones que puedan reutilizarlos o repararlos.
 - Pilas y Baterías. Para reducir el consumo de pilas comunes y la consecuente disminución de la cantidad de residuos con características de peligrosidad generados, es recomendable utilizar pilas recargables o elegir productos que se puedan cargar siendo enchufados a la red eléctrica o vía USB.
 - Cartuchos de Tinta y Tóner. Por su parte, los cartuchos de tinta y toner deben gestionarse de manera especial al contener sustancias que pueden llegar a representar un riesgo para la salud y el ambiente en virtud de no ser biodegradables y liberar metales tóxicos. Los mismos deben ser dispuestos en el contenedor correspondiente y entregados junto con los demás REGU en los puntos verdes de la ciudad.
 - Luminarias. Es importante considerar que, al implementar el recambio de luminarias, las mismas deben ser gestionadas correctamente en función de su tipo y componentes. En particular la manipulación y almacenamiento de luminarias que contengan mercurio podrían generar un riesgo en la exposición por lo que se recomienda verificar el tipo de luminarias previo a su recambio.
 - El mobiliario existente en las oficinas (escritorios, sillas, sillones, mesas) cuya razón de afectación al uso cesa por deterioro o por volverse obsoleto, se considera un residuo voluminoso.
 -
- c) Acopio de residuos y entrega de los mismos: La etapa que se describe podría encontrarse supeditada a través de los recuperadores urbanos, identificación y entrega en puntos verdes específicos o contenedores señalados en vía pública. En todos los barrios de Buenos Aires se están instalando contenedores verdes para los residuos secos. Actualmente se encuentra en la cercanía del punto de venta y depósito ubicados en Villa Ortuzar un contenedor verde, en la dirección Heredia altura 1242 (imagen 6), donde se deben depositar las bolsas de residuos con los reciclables.

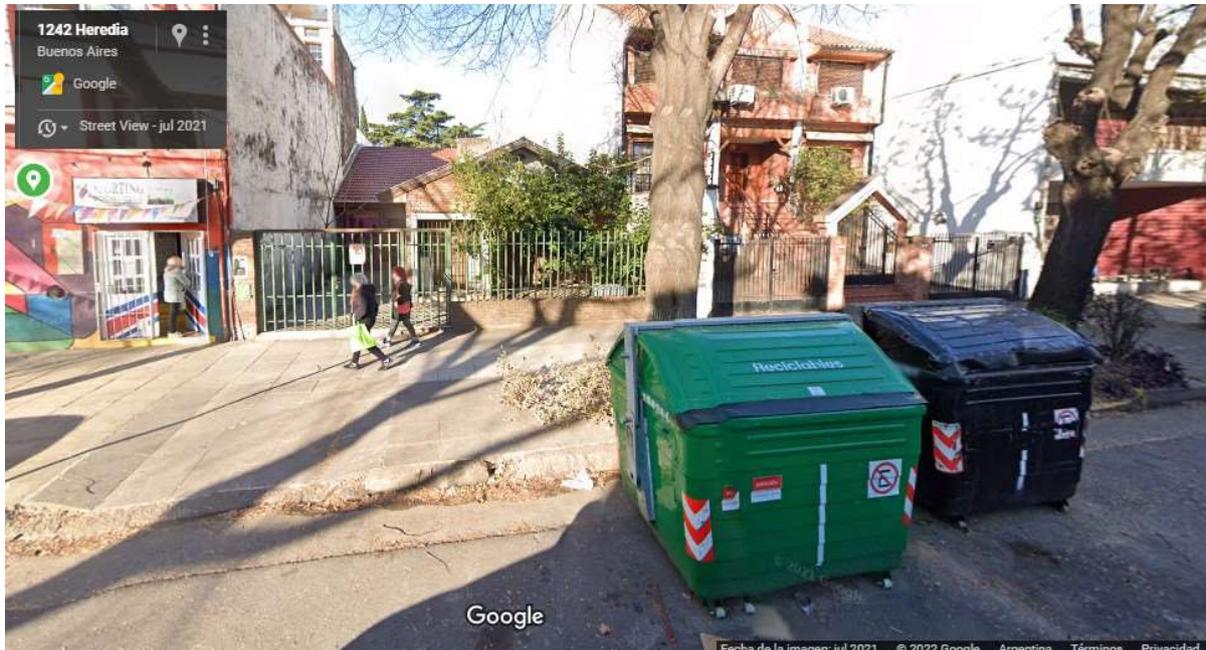


Imagen 7: Contenedor verde ubicado en Heredia 1242. Fuente: GoogleMaps

- d) **Recolección:** esta fase es el conjunto de acciones que comprenden el acopio y carga de los residuos a cargo de los recolectores designados por la ciudad. La recolección en la zona se realiza discriminando por tipo de residuo en función de su tratamiento y valoración posterior. Para que esta instancia sea realmente eficiente resulta indispensable que la separación inicial en origen se realice correctamente. En el caso específico de los cartones serán entregados a los recuperadores urbanos que trabajan en la zona.

- e) **Selección y transferencia:** son tareas que se llevan a cabo, respectivamente, en los centros de selección y centros de transferencia. Los Centros de transferencia son las instalaciones habilitadas donde los RSU húmedos y aquellos RSU secos que no pueden ser reutilizados o reciclados, son acondicionados para su traslado, en vehículos de mayor capacidad, a los sitios de tratamiento y disposición final.
Los reciclables son llevados a los Centros Verdes de la Ciudad donde los Recuperadores Urbanos los separan por categoría (plástico, papel, cartón, vidrio y metal) para luego ser reinsertados como materia prima en el circuito productivo. De esta manera se logra fomentar la economía circular en la Ciudad.

- f) **Transporte:** comprende los viajes de traslado de los residuos entre los diferentes sitios comprendidos en la gestión integral.

- g) **Tratamiento:** comprende el conjunto de operaciones tendientes al acondicionamiento y valorización de los residuos.



- h) Disposición final: comprende al conjunto de operaciones destinadas a lograr el depósito permanente de los residuos domiciliarios no reciclables, así como de las fracciones de rechazo inevitables resultantes de los métodos de tratamiento adoptados.

Corroborar que los desechos peligrosos que produce siempre se eliminan de forma responsable. Esto incluye la eliminación responsable de baterías, pintura, equipos electrónicos, etc.

La empresa establece una política de producción más limpia en la cual se tiene como objetivo concientizar a los empleados en el uso de las materias primas y de las maquinarias, como así también promover la prevención y la minimización en la generación de residuos.

Debe resaltarse que el concepto de "basura" es dinámico, ya que materiales que no se valorizan hoy, pueden considerarse reciclables en un futuro. Es por esto que una verificación periódica de su potencial de reutilización o tratamiento nos garantizará una mejor gestión de los residuos. Según la política de la empresa, se evaluarán constantemente las nuevas oportunidades en materiales y tecnologías que irá ofreciendo el mercado que puedan aportar a la disminución de la generación de residuos teniendo en cuenta la mejora continua.

Para una correcta implementación del programa de buenas prácticas en su gestión de residuos, se implementa:

- capacitar de manera periódica al personal;
- instalar equipamiento adecuado con la respectiva señalización;
- designar un responsable;
- realizar auditorías internas;
- llevar adelante planes anuales de manejo responsable de residuos que prevean la reducción progresiva en la generación, con objetivos y metas mensurables;
- comunicar los avances del programa;
- evaluar resultados parciales periódicos con el objetivo de implementar mejoras.



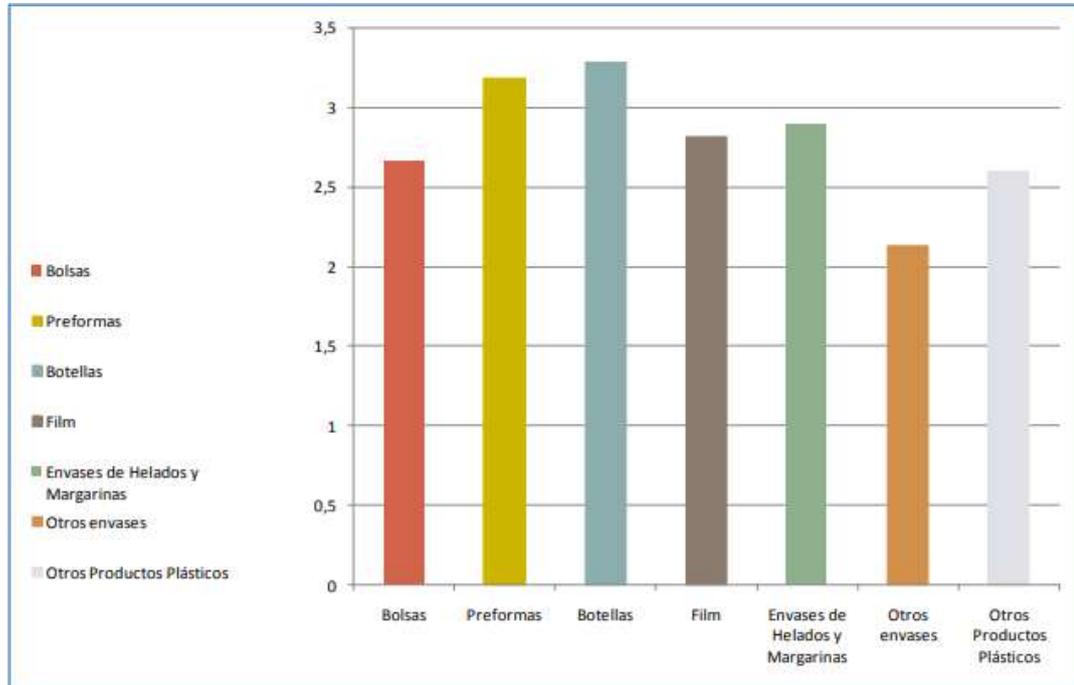


Indicadores y objetivos

Indicador	Frecuencia de control	Meta/ objetivo
Tasa de Reducción de Residuos (Waste Reduction Rate)	bimestral	5%
Tasa de Reciclaje de Residuos (Waste Recycling Rate)	bimestral	100%
porcentaje del producto con su envase (en volumen) hecho de materiales reciclables o biodegradables (identificados) y producido en las áreas donde se comercializa	semestral	100%
porcentaje de los materiales (en términos de volumen) proviene de materiales reciclados, componentes reutilizados y/o materiales de fuentes sostenibles que han sido certificados	semestral	100%



ANEXO



Promedio de emisiones en tCO₂ por tonelada por tipo de producto

Fuente:

https://www.acoplasticos.org/boletines/2011/noticias_ambientales_2011_04julio/asipla_huella_de_carbono.pdf



BIBLIOGRAFÍA

- Guía De Buenas Prácticas Ambientales: Recomendaciones Para La Correcta Gestión De Residuos En Oficinas. Dirección De Residuos – Secretaría De Control Y Monitoreo Ambiental Secretaria De Gobierno De Ambiente Y Desarrollo Sustentable De La Secretaría General De La Presidencia De La Nación.
- Bares y Pubs Sustentables. Guia de nacional de buenas prácticas ambientales. Secretaria de ambiente y desarrollo sustentable
- Bares conscientes, guía de mejores prácticas ambientales. Ministerio de ambiente y espacio público - APRA. Disponible en:
https://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/manual_de_ecobares.pdf
- B Corp Climate Leadership. Measure What Matters Work Group. A Guide for B Corps. Disponible en:
<https://static1.squarespace.com/static/5db888480800f10dfca7c683/t/5e3195620fffb84a49179b8c/1580307811165/B+Corp+2019+Measure+What+Matters+Climate+Action+Guide+200120.pdf>
- Guía Práctica para el Cálculo de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI). Generalitat de Catalunya Comisión Interdepartamental del Cambio Climático. Disponible en:
<https://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST234ZI97531&id=97531>