

Eventos sostenibles



La Sostenibilidad en SIBARIS

Desde nuestros inicios, hemos integrado la calidad, el compromiso y la innovación en nuestro ADN empresarial. Con un equipo dedicado y procedimientos actualizados, nos esforzamos en garantizar la excelencia de nuestro servicio y el cuidado del medio ambiente en cada evento.

Con más de 30 años de experiencia, miramos hacia el futuro con una agenda 2030 centrada en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), demostrando nuestro compromiso continuo con la sostenibilidad y la excelencia en todos los aspectos del negocio.

Certificado BIOSPHERE

Este año 2024 hemos sido certificados como empresa **Biosphere**. Este reconocimiento es un testimonio de nuestro compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad empresarial.

Ser reconocidos como empresa Biosphere no solo valida nuestro trabajo, sino que también nos inspira a seguir mejorando y superando nuestras propias expectativas.

Como empresa Biosphere, nos comprometemos a continuar innovando y liderando el camino hacia un futuro más sostenible.



BIOSPHERE
committed entity

Catering inclusivo

En nuestro equipo valoramos la diversidad, igualdad e inclusión sin discriminación a las personas sea cual sea su origen, género, etnia, religión, orientación sexual u otra índole.

Economía circular

Contamos con una política de compras y proveedores que potencien la economía circular.

Gestionamos y valorizamos nuestros residuos para que sean productos o subproductos de otras actividades. Tenemos acuerdos con Acuerdos exclusivos de colaboración con proveedores con proyectos sociales: Fundació Ared, Gallinas y Focas o Olivera.

Ahorro energético

Disponemos de un acuerdo con **Cecot Energia** y un procedimiento de actuación para el cálculo de la huella de carbono del evento según el protocolo estándar internacional GHG.

Desperdicio alimentario “0”

Disponemos de un acuerdo de colaboración con la ONG **Nutrición sin Fronteras** para la donación de los alimentos sobrantes para las personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Desde 2015 hemos dado 1,5 toneladas de alimentos para evitar el derroche de éstos.



Gastronomía inclusiva

Contamos con una oferta gastronómica adaptada al nuevo cliente.

Una carta inclusiva con intolerancias y alergias, apta para poder ofrecer a un público diverso: vegano, vegetariano, celíaco, intolerante a la lactosa, entre otros.

Una gastronomía joven, fresca, casera e innovadora, que propone nuevas especies y sabores avalados por el conocimiento adquirido durante casi una década.

Reducción y gestión de residuos

Contamos con un procedimiento interno de reducción de residuos con nuestros proveedores para la reducción de plásticos, metales, cartones, etc. También gestionamos de manera selectiva los residuos con trazabilidad y retirada por un gestor autorizado de residuos, con albarán de entrega para su valorización y pesado para posterior cálculo de la huella de carbono.



Neutralidad climática

Contamos con un servicio de compensación de la huella de carbono. Esta, se compensará a través de la campaña de plantación forestal incluida en el proyecto **UFOREST**, una iniciativa innovadora impulsada por el **Centro de investigación sobre ecología y aplicaciones forestales** y la **Universidad Autónoma de Barcelona**.



¡Muchas gracias!

SIBARISCATERING.COM
AVINGUDA CORTS CATALANES, 5.
08173, SANT CUGAT DEL VALLÈS, BARCELONA.