


INFORME SOSTENIBLE 2018

CMHotels es una empresa completamente comprometida con el buen hacer, y siempre con la creencia de que para que el negocio funcione se debe de ser sostenible, pero sostenible a muchos niveles, a continuación hacemos una pequeña descripción de dichos niveles y que se ha propuesto para mejorarlos (también se adjunta el registro del resultado en los cuatro puntos que por la Dirección debían ser más importantes en 2018):

	REGISTRO DE OBJETIVOS Y METAS SOBRE LA GESTIÓN SOSTENIBLE POR EJERCICIO.	SGI-MA-REG-I03
		EDICION: 1º Enero 2018
		Página 1 de 1.
CM HOTELS		

Nº	OBJETIVOS PARA 2017	PERIODO PARA IMPLANTARLO	RESULTADOS	PLAN DE MEJORA
1º 2017	Disminuir la producción de "rebuig".	2017	2016: 0,57 kg*estancia 2017: 0,41 kg*estancia	*Concienciar a los departamentos afectados de la correcta separación de los residuos.
2º 2017	Conseguir un 2% menos por pax./estancia de consumo de luz en referencia al año anterior.	2017	2016: 1,5 kw*estancia 2017:1,45 kw*estancia	Elaborar campaña de sensibilización al cliente.(folletos, carteles,pegatinas..etc) Realizar estudio térmico. (oerramientos, A/A desconexiones, bombillas LED).
3º 2017	Estar presente en almenos, 3 actos que impliquen involucración con la sociedad local.	2017	2016: 2 2017: 34	Se plantea crear una excursión semanal con los clientes a los mercados de la zona, y también acudir a las fiestas patronales montando paraditas en la feria.
4º 2017	Involucrar más al cliente con la gastronomía local.	2017	2016: una vez a la semana 2017: diariamente	Se plantea crear un lugar en el buffet donde siempre se pueda encontrar un surtido de productos locales.

Mejora medioambiental:

Como mayor reto, la compañía quería disminuir la producción de desechos orgánicos, eso significaba al mismo tiempo, que se tiraba menos comida a la basura. Se consiguió disminuir en un gran número por lo que se da la enhorabuena a todos los trabajadores.

También se propuso como objetivo disminuir el consumo eléctrico, lo cual también se ha conseguido, haciendo una gestión más eficiente de los horarios de aire acondicionado, cambio de bombillas a LED, concienciación a los clientes y empleados de que sean sostenibles, etc.

Mejora con la gente i economía local:

Se realiza una excursión semanal al mercado de Artá y otra al mercado gastronómico de Sant Llorenç, por lo que se pasa de 3 eventos anuales a 34, un gran avance.

Se crea un rincón mallorquín en el buffet donde cada mañana los clientes pueden degustar productos típicos de nuestra zona.

Mejora del ambiente laboral:

Se eleva el gasto en la fiesta de personal en más de 2500€; se crean diferentes incentivos para tener a todo el personal contento.

La dirección.

15/01/2019