

eventos magazine

63 Carmen Rebollo, Revlon Professional • El catering que viene • El Caribe más allá del todo incluido • Suspense... hasta el final • Contratación hotelera



ESTUDIO DE MERCADO 2016
El sector renace más inteligente

Smart!

¿Sostenible? Demuéstralo

TEXTO **Cristina Muñoz Soro**

Como el término sostenibilidad ha sufrido un desgaste importante, - y a menudo el propio concepto es usado como un cajón de sastre en el que todo vale -, no nos cansamos de tocar este tema: es importante no solo que seas sostenible, sino que lo parezcas. Y como dice Asun Santiago de MacGuffin, la certificación es el punto de partida. Esto es lo que opinan algunas de las agencias que han sido las primeras en andar este camino. Repasamos las iniciativas y los beneficios de la certificación, basado en los cada vez más numerosos casos de agencias españolas.



En este evento realizado en diciembre en Santander que juntó varios profesionales de comunicación, marketing y publicidad con más de un centenar de alumnos, Sauver minimizó el consumo de materiales, y reutilizaron otros; se solicitó confirmación de asistencia a los comensales para evitar desperdiciar un catering local realizado con productos de temporada, y atentos a las alergias alimentarias de algunos de los comensales; se evitó en lo posible la generación de residuos; y se compensó la huella de carbono.

“**Nos hace ser más competitivos aportando un valor diferencial al trabajo que realizamos y nos ayuda en el posicionamiento de nuestra marca**”

Sauver, la primera agencia en obtener la certificación Premium de Eventsost

Aunque ya son más, esta agencia cántabra fue la primera en obtener la que se considera la máxima calificación aplicada a la sostenibilidad en la organización de eventos. Ello ha supuesto auditar la gestión de los residuos, el consumo de materiales, la sostenibilidad aplicada al catering y restauración, la movilidad y transporte, la optimización del consumo de agua, la evaluación y selección de lugares, la comunicación de la sostenibilidad, la eficiencia energética, el cálculo de huella de carbono, la selección de alojamientos y restauración más sostenibles, la accesibilidad y el fomento del impacto económico positivo de sus eventos. Le preguntamos a Luis Gandiaga, qué supuso esta certificación para la agencia.

“Ha supuesto un impulso en cuanto a la excelencia en la organización de nuestros eventos. Creemos que es mucho más que un certificado ya que este reconocimiento va de la mano de la integración de unos valores que ya tenemos integrados dentro de la empresa. Además, nos hace ser más competitivos aportando un valor diferencial al trabajo que realizamos y nos ayuda en el posicionamiento de nuestra marca. Está claro que no existe el evento sostenible, pero intentamos trabajar para que estos sean lo más sostenibles posible”.

“Igualmente, tenemos implantada dentro de nuestra filosofía de trabajo la responsabilidad social, la transparencia y la sostenibilidad. Somos partidarios de comunicar las buenas prácticas que redundan en beneficio de la sociedad y respetamos el compromiso adquirido en el ámbito de nuestras actividades diarias”.



“**Al seleccionar venues más eficientes y mejor adaptados, hemos avanzado en el ahorro energético en los montajes**”

Una decoración realizada con materiales reciclados en donde destaca el pallet (¡el rey del reciclaje!) y material de embalaje usado. Sostenibilidad cool.

Eventísimo, sostenibilidad dentro y fuera

Eventísimo también ha obtenido la certificación Premium, para lo que lleva ya tiempo aplicando unos procesos de aplicación de criterios de sostenibilidad e impacto de sus eventos. Pero, bajando a terreno, Dario Reggattieri, ¿Qué os ha supuesto en el día a día?

“Notamos la diferencia en la forma de trabajar y en nuestro caso, que tenemos producción in-house, mucho más. Por ejemplo, los distintos departamentos (carpintería, impresión, audiovisual) que ya se coordinaban para este y otros asuntos, ahora son capaces de generar menos residuos y los que generan los compensan entre unos y otros para su gestión óptima. Otro ejemplo: al seleccionar venues más eficientes y mejor adaptados, hemos avanzado en el ahorro energético en los montajes”.

“De cara a los clientes también hemos encontrado muchos aspectos positivos, tanto en clientes que nos solicitan una mayor sostenibilidad como con los que no. Por ejemplo, en ciertas decoraciones hemos utilizado nuevos materiales y acabados con una huella de CO2 menor (sin pintura ni acabados finos, usando material de embalaje reutilizado como decoración...) que además suelen tener una estética moderna, informal y natural que a muchos de nuestros clientes les encanta. También ofrecemos elementos que dejen algún tipo de legado social en el entorno en que se celebra, algo que el cliente corporativo busca con frecuencia; los team building con fines sociales son el ejemplo más claro.”

En la realización de esta convención, se aplicaron todos los criterios de producción y ejecución establecidos por la herramienta de Eventsost, que garantiza la aplicación de los parámetros de sostenibilidad acreditados por la certificación.

“**Hemos desarrollado una check list para involucrar y facilitar a los productores su papel de ‘guardianes de la sostenibilidad’**”

MacGuffin, la certificación es el punto de partida

Para esta agencia, la sostenibilidad es además una cuestión de actitud e implican no solo a sus equipos, sino también a las empresas que trabajan con ellos. Asun Santiago nos cuenta cómo. “Cuidar el entorno empieza en nuestras oficinas. Es fundamental que nuestro equipo esté sensibilizado en su día a día para que en el momento de la ejecución, cuando ya salimos de casa, mantengamos los mismos hábitos. Desde detalles tan pequeños como utilizar pilas recargables en nuestros dispositivos o instalar bombillas led en nuestros puestos de trabajo. También, para involucrar y facilitar a los productores su papel de ‘guardianes de la sostenibilidad’, hemos desarrollado una check list para que no se les escape ningún detalle”.

“En nuestros eventos por ejemplo, además de otros procesos sostenibles, somos especialmente respetuosos con la contaminación acústica e intentamos en la medida de lo posible que nuestros vehículos de transporte sean de bajo impacto CO2, híbridos y eléctricos. Además estamos especialmente sensibilizados con causas sociales y realizamos acciones como por ejemplo la donación de un excedente de catering de la mano de IBM que sirvió para que 80 niños pudieran merendar en un comedor social de la Fundación Balía.”





Este era el aspecto del evento Beer Runners organizado por Quum en Madrid para la Asociación de cerveceros de España

Quum, el primer evento corporativo en obtener una certificación para Roche

En un artículo reciente, analizamos el Roche It que en 2015 fue el primero corporativo en España en recibir una certificación, gracias entre otras cosas a la utilización de tecnología Led, al uso de estructuras reutilizables, alquiler de mobiliario, reciclaje y reducción del impacto a través, por ejemplo, del transporte en buses en vez de vehículos individuales. Este evento fue organizado por Quum Comunicación, que posee una certificación Advanced. Javier Goizueta nos cuenta por qué es importante para ellos este reconocimiento:

“Obtuvimos la certificación de Eventsost, convencidos de la necesidad de producir los eventos con criterios de sostenibilidad. Además, la gestión sostenible aporta hoy una ventaja competitiva derivada de este sentido de responsabilidad, al ser compartida y, en ocasiones, demandada por los clientes”.

“Poder beneficiar, en concreto, a terceras partes con el aprovechamiento de excedentes y residuos, y en general, a toda la sociedad mediante el uso de materiales no contaminantes, implica un mayor coste, que suele ser asumido con conocimiento de causa por nuestros clientes. Pero somos conscientes de que estos procedimientos son imprescindibles y es ineludible gestionar sus eventos siendo socialmente responsables y aportando un mejor servicio con un esfuerzo mínimo”.

“**La gestión sostenible aporta, hoy en día, una ventaja competitiva derivada de este sentido de responsabilidad**”

★ Grupo Azafrán, caterings cada vez más sostenibles. También empresas de catering, que llevan ya tiempo viendo cómo las empresas quieren productos de temporada y Km0, empiezan a ver la necesidad de certificar la sostenibilidad de su trabajo, como en el caso del Grupo Azafran que actualmente está siguiendo la auditoría de AENOR y posiblemente pronto sea el primer catering con certificación. Ya una de las empresas que forman parte de este grupo, AZ Catering, compensa desde julio de 2015 la huella de carbono de sus actividades dentro de los eventos, colaborando en la reforestación de tierras agrarias en desuso que agrupa a pequeños agricultores de San Juan de Limay, en Nicaragua impulsado por la ONG Taking Root.

★ Amex aumenta su compromiso con dos ambiciosas iniciativas American Express Global Business Travel (GBT) ha anunciado una ampliación de su compromiso de RSC a través de su incorporación al Pacto Mundial de las Naciones Unidas y al Proyecto Icarus. El proceso de colaboración entre el Pacto Mundial de la ONU y las empresas se basa en alinear sus estrategias y operaciones con los principios universales de derechos humanos, laborales y anticorrupción. Por su parte, el proyecto Icarus de Asociación Global de Viajes de Negocios (GBT), es un programa de sostenibilidad empresarial y responsabilidad social que se lleva a cabo a través de viajes, negocios, reuniones y eventos de la industria. El proyecto ayuda a las empresas a integrar la sostenibilidad en la gestión, ejecución y suministro de programas de viajes y reuniones.



★ Barceló Congresos firma un acuerdo de colaboración con Nutrición Sin Fronteras. A través del proyecto 'Barcelona Comparteix el Menjar', la ONG aprovecha los alimentos excedentes producidos en Barcelona, vinculándose al máximo número de entidades para optimizar la utilización de recursos y convertir esta ciudad en un referente de la reducción del despilfarro de alimentos. A través de este acuerdo, Barceló Congresos se compromete donar a NSF los excedentes de sus empresas de catering colaboradoras; la ONG se encargará de la recogida, transporte y distribución a las entidades beneficiarias responsabilizándose de la seguridad y la inocuidad de los alimentos.

★ Un año más el MWC donará sus excedentes alimentarios. Como en pasadas ediciones el Mobile World Congress donará los excedentes de su catering generados a lo largo de los cuatro días de la feria para que sean distribuidos a 17 entidades sociales de Barcelona, según el acuerdo firmado por Fira de Barcelona con Nutrición Sin Fronteras. Ya en la edición de 2015 esta decisión benefició a 5.000 personas.