

MAEL COCCIÓN, consciente de la importancia que la protección del medio ambiente tiene sobre el desarrollo y la salud, esta comprometida con el uso eficiente de los recursos, la prevención de la contaminación y a fomentar una gestión ambiental sostenible.

En consonancia con dicho compromiso, y en cumplimiento de su política ambiental, se ha realizado este manual de "Buenas practicas ambientales".

De acuerdo a su compromiso con el medio ambiente ha decidido la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental basado en las normas de referencia UNE- EN ISO 14001.

Este Manual de Buenas Prácticas Ambientales ayudará a concienciar a todo el personal sobre la importancia de la protección del medio ambiente y de la correcta implantación del Sistema de Gestión Ambiental.

Para ello habrá que tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Apagar cuando no se utilizan los equipos/ordenadores. Utilizar el modo eficiencia energética. Utilizar siempre que sea posible materiales/equipos con mejor comportamiento ambiental (menos consumos, mas reciclabilidad, ...).
- ✓ Apagar las luces cuando no se necesitan y cuando finalice la jornada laboral. Aprovechar todo lo posible la luz natural.
- ✓ Asegurarse de que los equipos de climatización se programan para funcionar en el periodo de trabajo. Asegurarse de que las puertas y ventanas están cerradas mientras funcionan los equipos.
- ✓ Hacer un consumo responsable del agua. No dejar grifos abiertos. No utilizar el inodoro como papelera.
- ✓ Separar y segregar correctamente los residuos para que puedan ser reciclados. Los residuos generados siempre deben ser tratados por gestores autorizados.
- ✓ Trabajar en soporte informático, imprimir únicamente lo imprescindible. Priorizar la comunicación por correo electrónico y el uso de papel reciclado. Utilizar siempre el papel por ambas caras. Reciclar siempre el papel.
- ✓ Promover la compra de elementos recargables y material de oficina reutilizable (tóner, etc.). Reutilizar todo aquello que sea posible.
- ✓ Disponer de sepiolita para contener derrames en entornos de producción.

Aprobado por:

MAEL cocción, S.L.U.
Parque Tecnológico de Zaragoza, Nave 21
Ctra. Cebollada, 20 - 50014 ZARAGOZA
Tel. 976 47 27 68 - Fax 976 47 28 59

Fdo. Gerencia