



IE UNIVERSITY

ENVIRONMENTAL POLICY

IE University is an institution dedicated to research and education. We train innovative professionals for the jobs of the future with expertise in business and economics, architecture and design, environmental sciences, social sciences, technology, law, international relations, politics, and philosophy.

As an Institution of Higher Education, we aim to promote commitment and a sense of environmental responsibility among all members of the university community. To that end, we have implemented an Environmental Management System under the ISO 14001 Standard, making the following commitments:

- To comply with statutory environmental requirements and other requirements that IE University has agreed to with various stakeholders.
- To provide a frame of reference for setting environmental targets.
- To provide the resources necessary to ensure that the environmental targets are achieved, and that the Environmental Management System is implemented and continuously improved.
- To involve our employees and students, promoting their training and raising their awareness on environmental matters and spreading the environmental culture throughout the organization.
- To protect the environment, identifying and measuring the environmental impacts of our activities so we can implement measures to reduce them and prevent pollution.
- To implement measures for minimizing resource consumption, reducing waste, and encouraging energy efficiency.
- To review and continually adapt this policy and promote the continuous improvement of the Environmental Management System, to ensure we improve our environmental performance.

In order to make these commitments known, this Environmental Policy is distributed to all our employees and students and is also made available to stakeholders, ensuring that these policies extend to outsourced services and suppliers.

As per materialising the commitments, IE University has implemented and will continue to implement the following actions:

ETHICAL SOURCING

IE University strives to ensure all of its supplies (including food and materials) are ethically sourced by encouraging its providers to sign the Code of Conduct. This code obliges the providers to adopt sustainable practices and an ethical behaviour in terms of the social and environmental impacts their activities have, and in terms of the social and environmental implications of the resources they use.

Complementarily to the encouraged adherence to the Code of Conduct, all IE providers are handed a 'Guidelines' document during their registration process which extends to them our commitment to sustainable practices with the following paragraph:

"IE University is committed to a Net Zero policy. This includes a series of environmental guidelines that must always be followed when making use of IE facilities. Please take into consideration that materials should be recyclable and biodegradable, energy

consumption must be limited, and paper should always be avoided. We encourage the use of local products when possible and catering must be authorized by IE University prior to the event. Please be aware of our food policy and partnerships to help those in need. Should you have any questions regarding IE's Net Zero policy, please contact IE Sustainability Office for further information."

Further, all IE providers are required to complete a survey form that analyses their performance in terms of sustainable practices. For food providers, it outlines the sustainable practices to adopt in terms of water consumption, energy efficiency, air conditioning, waste generation, and equipment used. For all providers, it also outlines the sustainable practices to adopt in terms of consumption of resources and the sourcing of these. This survey assists IE in its intention to prioritise the most sustainable providers over the rest. The form is attached at the end of this policy as Annex 1.

USE OF PLASTIC OR DISPOSABLE ITEMS

IE University also strives to minimise the use of disposable items and plastic as well as to extend this policy to its providers of outsourced services, once again through the encouraged adherence to the Code of Conduct and through tailored awareness and encouragement campaigns targeted individually at each provider. An example of materialised results is that of our provider DoEat (which runs the university cafeteria) and has partnered up with the company [Bumerang](#) to implement an initiative of loaned reusable food containers aspiring to cut usage of disposable take-away food containers.



WASTE DISPOSAL

IE University is committed to implementing appropriate, effective, and sustainable policies, including procedures and practices on waste disposal that cover hazardous materials; minimising the use of plastics and disposable items.

All of our campuses are thoroughly equipped with recycling stations consisting of individual bins for organic waste, plastic, paper, and additionally glass and batteries. These stations are the only waste-throwing option, as no solitary 'all-waste' bins can be found on campus. Each of the bins has a colour-coded sign that indicates the items that can or cannot be recycled respectively, as shown in the pictures below.



After this preliminary separation of waste per categories carried out by the waste-producers themselves, another round of waste classification is carried out by [EULEN](#) personnel (subcontractors) at our on-campus waste sorting facility. Finally, waste disposal is outsourced to the specialised waste management company [GRUPO DEFESA](#).

This company's procedures have been certified with the 'Zero Waste' stamp. This means all the waste that enters their plants is further segregated categorically, resulting in more than 95% of the total amount being recycled or reused and not ending in a landfill. Thus, the total waste generated at IE University is closely equal to the total amount of waste recycled. The remainder is a small quantity and is composed of unrecyclable items. Defesa's 'Zero Waste' certificate is attached at the end of this policy as Annex 2.

The pure organic waste disposed is separated from inorganic municipal solid waste through a triage process carried out at the Defesa treatment plant and is further recycled through a biomethanisation and composting process. For further reduction, IE University has put in place an initiative to cut food waste. Through a collaboration with the company [TooGoodToGo](#), the leftover perishable food from the cafeteria is redistributed with a discounted price.

Due to the nature of its activities, IE University generates negligible hazardous waste. In any case, the batteries and halogen & fluorescent lamps that are no longer functioning are duly disposed of to avoid hazardous contamination. The disposed oil consists of plant-based cooking oil, not mineral oils, and thus cannot be considered hazardous.



In Madrid, on October 5th, 2023

Signed: Isabela Alcázar Benjumea

Chief Purpose and Sustainability Officer, IE University

COCINAS CENTRALES

Concepto

		S Í	N O
AGUA			
1	¿Ha implantado medidas de ahorro de agua, sobre todo en cocina, baños y limpieza, haciendo un uso racional de la misma.		
2	¿Tiene establecido un programa de revisión y mantenimiento para garantizar la detección y reparación de fugas o filtraciones en el conjunto de la fontanería del establecimiento?		
3	¿Tiene instalados grifos con temporizador en los baños de acceso del personal?		
4	¿Tiene instalado reductores de caudal (aireadores) en los grifos ya existentes?		
5	¿Hace un uso eficiente de la maquinaria (lavavajillas, lavavasos, etc.) poniéndose en marcha en su máxima capacidad y en el programa más adecuado para su carga?		
6	¿Tiene instalados sistemas de doble pulsador o de descarga parcial para la cisterna del inodoro.		
7	¿Evita verter al desagüe aguas contaminadas con restos de aceite o grasas?		
8	¿Realiza las tareas de limpieza antes de que la suciedad se reseque y, por tanto, requiera mayor cantidad de agua?		
9	¿Emplea productos de limpieza biodegradables frente a los más contaminantes y agresivos para las aguas?		
10	¿Ha instalado señales y/o paneles informativos en los baños para sensibilizar a los empleados sobre la importancia de reducir el consumo de agua?		
ENERGÍA		S Í	N O
1	¿Revisa los parámetros de la factura eléctrica de su cocina que son modificables: potencia, tarifa y discriminación horaria para poder ahorrar sin costes de inversión? <i>Existen calculadoras energéticas online para obtener un diagnóstico gratuito y personalizado de su establecimiento.</i>		
2	¿Revisa los conceptos contratados en la factura del gas para identificar posibles ahorros?		
3	¿Tiene instalado un sistema de recuperación de calor para evitar la pérdida de energía en el aire de renovación?		
4	Sus equipos eléctricos y electrodomésticos (cámara frigorífica, trenes de lavado, máquinas productoras de hielo, etc.) por criterios de eficiencia energética (están etiquetados A+++?		
5	¿Realiza mantenimiento preventivo de los equipos y lámparas para optimizar el consumo?		
6	¿Desenchufa toda clase de equipos que no se usen por la noche?		
7	¿Mantiene limpias las ventanas y luminarias para conseguir la máxima luz natural y aprovecharla al máximo?		
8	¿Tiene instaladas luces LED? ¿Tiene zonificada la iluminación en función de las tareas que se desempeñan?		
9	¿Tiene instalados reguladores de intensidad de iluminación e interruptores de presencia?		
10	¿Tiene su establecimiento pintado con colores claros para permitir que la luz artificial no sea tan necesaria?		

		S í	N o
CLIMATIZACIÓN			
1	¿Cumple con las inspecciones periódicas de las calderas y sistemas de aire acondicionado, según los requisitos establecidos en la legislación?		
2	¿Sustituye los equipos de compresión del aire acondicionado que han quedado obsoletos por equipos eficientes energéticamente?		
3	¿Limpia los filtros de los aparatos de climatización regularmente para su mayor eficiencia?		
4	¿Establece temperaturas de confort ajustadas al establecimiento para un buen ambiente de trabajo?		
5	¿Tiene termostatos para regular la temperatura?		
6	¿Desconecta el equipo de climatización cuando la zona climatizada esté en desuso?		
7	¿Tiene un buen aislamiento en puertas y ventanas?		
8	¿Tiene instalados sistemas de protección solar regulables en las fachadas orientadas al sur para reducir el consumo en refrigeración y calefacción?		
9	Sus radiadores no se encuentran obstaculizados por mobiliario u otros elementos		
10	¿Revisa periódicamente las calderas y rebaja el exceso de aire?		
11	¿Qué combustible utiliza: gasóleo o gas natural?		

		S í	N o
EQUIPAMIENTO			
1	¿Tiene situadas las cámaras de refrigeración y congelación alejadas de fuentes de calor?		
2	¿Lleva a cabo un mantenimiento de los circuitos de refrigeración de las cámaras frigoríficas para obtener una mayor eficiencia energética y detectar posibles fugas de líquido refrigerante?		
3	¿Tiene instalados controles inteligentes en los ventiladores y extractores de las cocinas para evitar su uso excesivo cuando estos no están en uso?		
4	¿Tiene aisladas adecuadamente las paredes del horno y las conducciones?		
5	¿Procura que el horno se use a plena producción?		
6	¿Limpia los hornos, fuegos y placas con frecuencia para evitar que las grasas impidan la transmisión de calor?		
7	¿Sus electrodomésticos como son los hornos, frigoríficos y congeladores cierran herméticamente?		
8	¿Contienen materiales tóxicos que puedan transferirse a alimentos los utensilios de su cocina?		
9	¿Mide los niveles de ruido y lleva un control sobre los mismos en la cocina?		

10	Controlar el ruido que generan los aparatos eléctricos (aire acondicionado, cafeteras, etc.).		
11	¿Tiene el local debidamente insonorizado tanto para la absorción de ruidos generados dentro de la cocina, que afecta a los empleados, como hacia el exterior, afectando en este caso al vecindario?		
12	¿Realiza un mantenimiento en el sistema de extracción y ventilación del establecimiento junto con una limpieza regular y cambio de filtros cuando es necesario?		
		S í	N o

RESIDUOS

1	¿Analiza los residuos que genera y así poder implementar más fácilmente un sistema de reducción de consumo, reutilización y reciclaje?		
2	¿Dispone de contenedores adecuados a cada tipo de residuo, debidamente etiquetados y en un lugar acondicionado para ello que no moleste al paso de los empleados en cocina?		
3	¿Se asegura de no verter residuos a la red de saneamiento público?		
4	¿Controla la periodicidad de recogida de los residuos y dispone de contenedores que almacenen la capacidad suficiente para que no rebose su contenido ni provoque malos olores?		

COMPRA Y CONSUMO DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS

Concepto

PRODUCTOS

Sí No

1	¿Selecciona, siempre que sea posible, materiales y productos ecológicos que garanticen un menor impacto ambiental?		
2	¿Adquiere productos y materias primas de productores locales, intentado elegir productos frescos de temporada que ayude a mantener una agricultura local y tradicional?		
3	¿Fomenta la compra de productos con Denominación de Origen y homologados?		
4	¿Tiene en cuenta la diversidad cultural que nos rodea a la hora de elaborar sus productos?		
5	¿Adquiere productos ecoetiquetados?		
6	Por favor indique cuales:		
	Agricultura Ecológica		
	Origen geográfico		
	Producción Integrada		

	Composición del alimento		
	Valor nutricional		
	Bienestar animal y tipo de pesca		
	Proceso de elaboración		
	Religioso: Kosher, halal, etc.		
	Impacto medioambiental		
5	¿Utiliza productos 100% reciclados y reciclables?		
6	¿Describe en su carta qué productos son de agricultura ecológica, etc.?		
7	¿Evita la producción de alimentos con azúcares y/o harina refinados?		
8	¿Tiene implantada una política de reducción de consumo de productos y su posible reutilización para darles la máxima vida útil posible?		
9	¿Lleva un control de los productos almacenados para consumirlos antes de su caducidad?		
10	¿Reduce la cantidad de alimentos que se desperdician o en su caso aplica fórmulas para su uso, consumo alternativo o compostaje?		
11	¿Cuáles?		
11	¿Almacena los productos siguiendo las recomendaciones del fabricante?		
12	¿Comprar productos a granel para eliminar el envasado y simplificar la logística?		
13	¿Intentar que los productos envasados tengan un embalaje biodegradable/reciclable? o en su caso ¿Tiene pactado con el proveedor la eliminación de los envases y embalajes innecesarios?		
14	¿Comprar productos de limpieza biodegradables o ecológicos?		
15	¿Utiliza el papel reciclado en menús, servilletas, cartas, facturas, etc.?		
16	¿Utiliza ecocalculadoras (disponibles online) para conocer el peso de carbono que supone la compra de alimentación?		
17	¿Analiza las emisiones que se generan para conocer la existencia de posibles márgenes para reducirlas?		

SERVICIO DE CATERING & MANAGEMENT

Sí No

1	¿Forma al personal para reducir los niveles de ruido al máximo, por ejemplo, con el movimiento de sillas, golpes innecesarios, voces, etc.?		
2	¿Realiza la carga y descarga de materiales de manera que el ruido no resulte molesto, respeta los horarios establecidos?		
3	¿Su personal conoce la política de gestión de residuos de la empresa para su correcta implantación?		

4	¿Colabora con organizaciones sociales para donar el excedente de alimentos?		
5	¿Colabora con ONGs que reciclan o son un vínculo en el reciclado de residuos?		
6	¿Se asegura que los residuos tóxicos o peligrosos se entregan a gestores autorizados?		
7	¿Cumple con la legislación que regula los derechos de los consumidores en materia de publicidad lícita, condiciones de venta y acceso a precios reales que impliquen el importe total, con impuestos, o gastos adicionales aplicables?		
8	¿Respeto la legislación en lo referente a normas de seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales, protección de datos, contratación laboral, empleo de menores, horarios comerciales, etc.?		
9	¿ Procura contratar, en la medida de las posibilidades, a personal local y facilita la contratación de personas con diversidad funcional como forma de contribuir a su integración social, en la realización de tareas adecuadas a su situación?		
10	¿Realiza formaciones periódicas a los empleados mediante programas formativos en materia de sostenibilidad y consumo responsable en el desempeño de sus tareas?		
	¿El transporte a los puntos de consumo, lo realiza con vehículos EURO 3 y eficientes energéticamente?		
11	¿Tiene implantada alguna certificación de calidad como puede ser la ISO 9001 o la Q de calidad o SICTED?		
12	¿Tiene Implantado sistemas de gestión medioambiental como puede ser una ISO 14001 o el reglamento EMAS?		
13	¿Ha desarrollado sistemas de Responsabilidad Social Corporativa que establezcan los compromisos con los empleados?		
14	¿Colabora en actividades sociales para plasmar su compromiso con la sociedad a través de actividades que organicen las asociaciones empresariales y sociales de su entorno?		
		Sí	No
	¿Tendría inconveniente en que nuestros laboratorios auditaran sus respuestas en algún momento?		



Bureau Veritas Certification



Certificación

Concedida a

GRUPO DEFESA:
HIJOS DE DEMETRIO FERNANDEZ, S.A.;
DIVICONFE, S.L.;
DEFESA RECUPERACIONES CASTILLA LA
MANCHA, S.L.

CL COTO DE DOÑANA 26 -P.I. ARROYO CULEBRO AREA
EMPRESARIAL ANDALUCIA - 28320 - PINTO - MADRID -
ESPAÑA

Conforme con los requisitos establecidos en la Especificación de Certificación de
Bureau Veritas Certification

GESTIÓN RESIDUO CERO

La organización dispone de un Sistema de Control y Seguimiento de los
Residuos para el alcance:

GESTIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS. ALMACENAMIENTO DE
RESIDUOS PELIGROSOS. TRANSPORTE DE RESIDUOS
PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS. AGENTE Y NEGOCIANTE DE
RESIDUOS.

Nivel demostrado: EXCELENTE

(Gestión alternativa a vertedero superior al 95 % de los residuos generados)

Número del certificado: ES134256-1

Aprobación original: 25-01-2023

Certificado en vigor: 25-01-2023

Caducidad del certificado: 24-01-2024

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales de los servicios de certificación.

Entidad de Certificación: Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba.
28108 Alcobendas - Madrid, España

