

NIVIA

HOTEL COLLECTION

INFORME RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



Nivia Born Boutique Hotel

Febrero 2025

1) POLÍTICA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA



Política RSE

POLÍTICA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

Nivia Born Boutique Hotel es consciente de la necesidad de desarrollar sus valores éticos y ambientales, y comunicarlos a sus partes interesadas. Desarrollando sus actividades y servicios de acuerdo con el respeto a estos valores, se adopta esta Política de Responsabilidad Social que tiene como objeto el desarrollo sostenible de la empresa, compatibilizando su desarrollo económico con el compromiso social y respeto por el medio ambiente.

Esta política se basa en los siguientes principios:

- Fomentar el desarrollo personal, laboral y social de todos los trabajadores de la empresa, incentivando su formación y muy especialmente la de aquellos que estén desarrollando una labor vinculada directamente con los aspectos ambientales y sociales de su actividad. Valorar la capacitación profesional de todos ellos y de sus dignas condiciones laborales.
- Adoptar todas las medidas oportunas para conocer, cumplir y promover en nuestra área de influencia toda la legislación y normativa vigente en materia de medio ambiente, riesgos laborales e higiénico-sanitarios, aspectos laborales, financieros y derechos humanos, y con un enfoque hacia un nuevo modelo de economía circular.
- Fomentar la comunicación con clientes y otras partes interesadas, buscando la cooperación en la protección del medio ambiente, la economía circular, y el fomento de la cultura y tradiciones de nuestro municipio.
- Revertir el desarrollo económico de la empresa en la comunidad, valorando la contratación de personal local y la compra de productos locales. Involucrar asimismo a los proveedores y empresas subcontratadas en la adopción de criterios ambientales, sociales y de calidad de sus productos.
- Establecer las medidas necesarias para conocer, controlar y mejorar los aspectos ambientales de nuestra actividad. Reducir el consumo de recursos naturales aplicando la mejor gestión posible y tecnología disponible, reducir nuestra huella de carbono, y potenciar la minimización en la generación de residuos alargando la vida útil de los recursos, y asegurando en todo caso una correcta gestión de los mismos.
- Colaborar con la administración, así como con las entidades o colectivos que promuevan una mejor gestión de nuestro entorno y de los beneficios de la sociedad en general.
- Desarrollar cada uno de estos principios de forma acorde a la búsqueda de la máxima satisfacción de nuestros clientes y la mejora continua de nuestros servicios.

Al objeto de asegurar el correcto desarrollo de esta Política, Nivia Born Boutique Hotel valorará y reconducirá cualquier desviación de los principios aquí establecidos gracias a su sistema de gestión de sostenibilidad.

Los principios de este documento están complementados con los anexos correspondientes en cuanto a Calidad, Medio Ambiente, Salud y Seguridad, Derechos Humanos y Buenas Prácticas Laborales, y Apoyo a la Comunidad Local se refiere. Estos documentos serán objeto de revisión periódica con el fin de mantenerse actualizados ante cambios en las circunstancias internas y externas de la empresa.

Palma, 09 de octubre de 2023

41574622Y
GABRIEL LLOBERA
(R: 857979239)
Firmado digitalmente por
41574622Y GABRIEL
LLOBERA (R: 857979239)
Fecha: 2023.10.09
16:03:16 +02'00'
Gabriel Llobera Ramis
Nivia Born Boutique Hotel



La propuesta de valor de NIVIA

es ofrecer a sus invitados la mejor experiencia basándose en el mejor servicio y en las instalaciones más cuidadas.

Hospedarse en cualquiera de nuestros hoteles es una experiencia de lujo y confort inolvidable que se distingue por el trato personalizado que recibe cada cliente. Nuestra esencia es el arte de acoger al invitado para que se sienta mejor que en su casa. La satisfacción del cliente empieza por el equipo.



Los 4 pilares de nuestra cultura de servicio

SEDA

Seducir

Creando preciosos e íntimos momentos que perduren en la memoria.

Escuchar

Para dar un servicio a medida y personalizado. Para estar presente con nuestros invitados, para que se sientan acompañados.

Cuidar los Detalles

Cuida y personaliza cada pequeño detalle.

Acoger

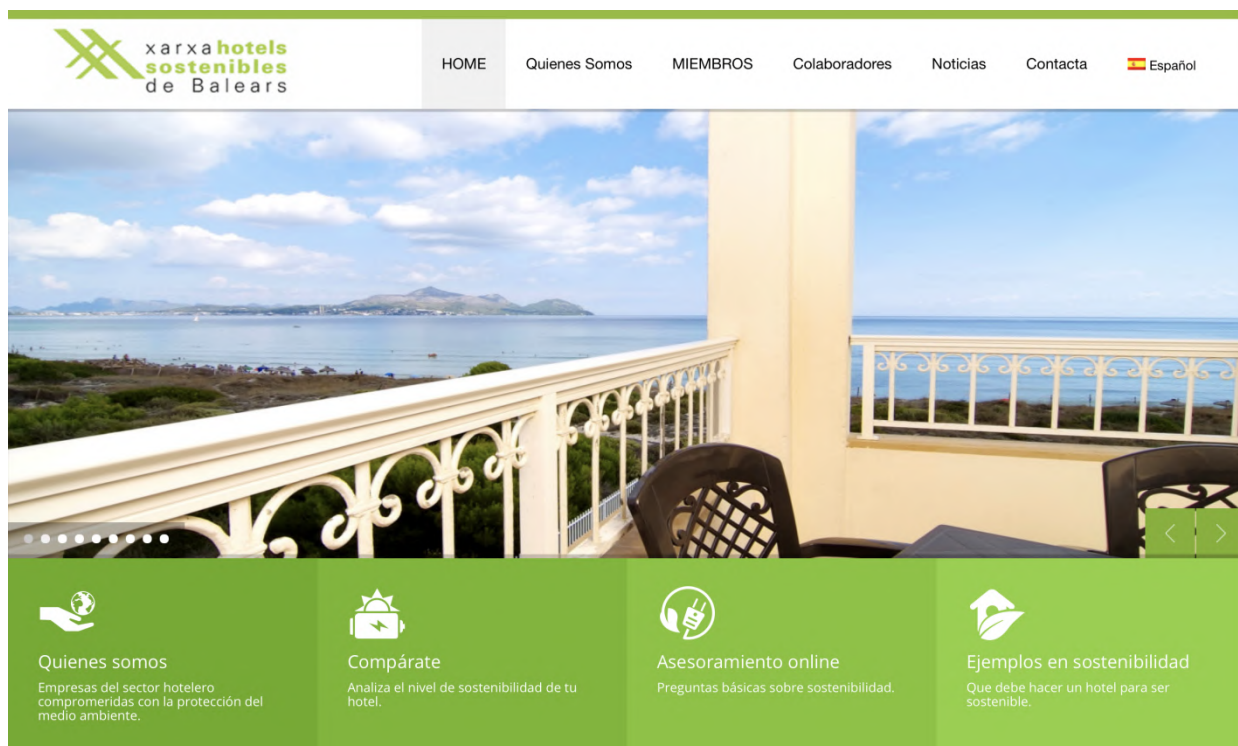
Una estancia con nosotros es algo más que hospedarse en un hotel, por eso nuestros huéspedes se convierten en invitados a los que acogemos en nuestro hogar.

2) ACCIONES Y MEJORAS REALIZADAS EN EL DESEMPEÑO DE LA RSC

Acciones por el desempeño del compromiso social y ambiental

2.1. Miembros de la XHSB

El Nivia Born Boutique Hotel es miembro de la **Xarxa d' Hotels Sostenibles de Balears**, asociación de hoteles que han apostado todos por un turismo más responsable. Los asociados comparten experiencias, además de sus indicadores ambientales y sociales de forma anónima, contribuyendo al conocimiento del desempeño y avances en sostenibilidad del sector.



2.2 Convenio de colaboración con la Asociación Sonrisa Médica

La Asociación Sonrisa Médica es una asociación sin ánimo de lucro, pionera en España en el acompañamiento de Payasos de Hospital a pacientes como herramienta terapéutica. El Nivia Born Boutique Hotel ha colaborado en 2024 con la creación, promoción y venta del **Cóctel de Narices**, cuya recaudación se destina íntegramente a la Asociación Sonrisa Médica, donando 110,59€.



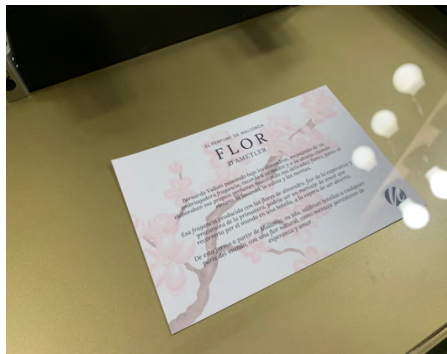


2.3. Colaboración con cooperativas agroalimentarias locales

Con el fin de potenciar y **apoyar la agricultura y ganadería local** Nivia Born Boutique Hotel, a través de su vínculo comercial con Garden Hotels, tiene varios acuerdos con cooperativas locales, mediante las cuales le permite realizar y ofrecer a sus trabajadores y clientes finales varias acciones que ayudan por un lado a ofrecer un producto local, sostenible y de calidad, y por otro lado afianzar la agricultura y ganadería local. Esta labor no solo contribuye a respetar el medio ambiente, sino que además de dar a conocer a sus clientes el producto local, impulsa y garantiza un futuro a la agricultura local.

En nuestra carta gastronómica ofrecemos platos tradicionales, ecológicos muchos de ellos elaborados con productos locales de km 0.

Trabajamos con empresas locales como Flor de Ametller, Eco Sa Teulera, Amadip Esment, Quely, Agro Mallorca, Associació Estel de Llevant, etc.



2.4. Participación del cliente en celebraciones culturales de las Baleares y conocimiento del producto local a través de eventos y degustaciones



**TE ESPERA LA EXCELENCIA
CULINARIA LOCAL**
*Sabores auténticos en un
ambiente moderno.*

**LOKALE KULINARISCHE
SPITZENLEISTUNGEN ERWARTEN SIE**
*Authentische Aromen in
einem modernen Ambiente.*

Text by Lydia Conway

Step into a world where culinary innovation blends with local tradition to create a truly delightful night out in Palma. At *El Niño*, our boutique hotel, we offer a unique accommodation, you'll enjoy elegant rooms and amenities – and, after a blissful night's sleep, you'll be greeted with a world of gastronomic delights in our restaurant. We have a menu of seasonal dishes, inspired by the local produce of Mallorca. Discover the expression that different islands have on the gastronomic and cultural experience inspired by the local essence of Palma's city streets. Its gastronomic portrait, *Christened Gastronomy with it*, is divided into two exceptional concepts:

First, represents avant-garde cuisine in a disruptive space, considered the social heart of the hotel here. Innovation and creativity merge to present dishes that surprise and delight the palate. Second, focuses on local cuisine, providing an authentic "sense of place" through the menu. Classic and modern recipes are given a twist by using local products and techniques, and the result is a gastronomic experience that is both innovative and deeply rooted in the island's heritage.

Gastronomy within is divided into two exceptional concepts:

'Nico represents overt-garde cuisine in a disruptive space, considered the social heart of the hotel here, innovation and creativity merge to present dishes that surprise and delight the palate. 'Native', on the other hand, focuses on locally inspired cuisine, providing an authentic 'sense of place'. Guests are indulged with a rare and exceptional experience and a sustainability focus, to

Astoria es un mundo donde la innovación culinaria se mezcla con la tradición local para crear una cocina realmente deliciosa en Astoria. En el Astoria Inn Boutique Hotel, un alojamiento boutique de cinco estrellas, un chef de la academia de hotelería de Yale y su equipo, reflexionando sobre los ingredientes locales, crean platos que celebran los sabores de la zona. www.astoriainn.com

Descubre la expresión que define una experiencia gastronómica diferenciada y sofisticada integrada en la esencia local en *Hotel Born Boutique Hotel*. Su propuesta gastronómica bautizada como *Gastronomía con H*, se divide en dos conceptos excepcionales:

Nadine se centra en una cocina de investigación local, proporcionando un auténtico "sentido de pertenencia". Se utilizan productos ecológicos y de local, garantizando frescura y sostenibilidad.

Bestehen Sie eine Wirtin, die das kulinarische Innovation auf lokale Tradition trifft, und gestalten Sie einen wirklich klassischen Abend im Palast im Four Seasons-Boutiquehotel Nile. Beim Boutique Hotel erwarten Sie antike Zimmern und Soukathemen: 1 und Palast.

Eröffnet Sie den Begriff, der ein differenziertes und rollenreiches gastronomisches Erlebnis definiert, inspiriert von der lokalen Essenz der Straßen Palmas. Das gastronomische Angebot, das sich „Gastronomia mit V“ nennt, gliedert sich in zwei außergewöhnliche Konzepte:

Das „Native“ hingegen verkörpert eine lokal inspirierte Küche mit einem authentischen Gefühl für den Ort. Die Verwendung von Bio-Ingredients aus der Region verstärkt diesen Eindruck.

und Nachhaltigkeit bei jedem Bissen.





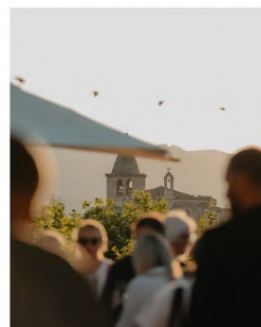
Balears

👁️ Ida's Tips

El Cielo Del Born

Now that summer has arrived, a favourite way to pass the time is making our way up to the magical rooftops to take in the breathtaking views while enjoying a delicious cocktail/mocktail. This week, we updated our old post, [The Best Rooftop Bars in Mallorca](#), and added a new gem that came to our attention in the past year. Set among the rooftops of Palma's Old Quarter at the boutique Hotel Nivia Born, you will find El Cielo's two intimate terraces. Here, you can admire landmarks such as the cathedral and look out to sea, captivated by the charm of Palma Bay.

Check it our [here](#).



2.5 Campaña Restaurantes contra el hambre

Campaña de **Acción contra el hambre** y la Federación Española de Hostelería (FEHR) por la lucha contra la desnutrición infantil. Todos los años, desde el mes de septiembre hasta final de temporada, para varios platos de la carta del Restaurante se dona 1€ por comanda. Se difunde la información a los clientes para su conocimiento, y así poder colaborar con la campaña. La donación en 2023 fue 64,80€ y en 2024 160,80€.

**RESTAURANTES
CONTRA EL
HAMBRE**

2024

**ACCIÓN
CONTRA EL
HAMBRE**

**MUCHAS GRACIAS
POR COCINAR UN FUTURO SIN HAMBRE**

Nivia Born Boutique Hotel

**VUESTRA SOLIDARIDAD NOS PERMITE
AYUDAR A MILES DE FAMILIAS EN ESPAÑA**



CON EL APOYO DE

**HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®**

makro **ELPOZO**



**JUNTOS LUCHAMOS
CONTRA EL HAMBRE**

**FIGHTING HUNGER
TOGETHER**

Pide tu plato solidario y **1 euro** irá destinado
a **Acción Contra el Hambre**.

Ask for your collaborative plate and **1 euro**
will go to Action against Hunger.

**ACCIÓN
CONTRA EL
HAMBRE**

Acción Contra el Hambre es una organización humanitaria internacional que lucha contra las causas y los efectos del hambre.

Action against Hunger is an international humanitarian association that fights against the causes and effects of hunger.

PLATOS - DISHES

- Tortilla española
Spanish Omelette
- Hamburguesa de Angus
Angus beefburger
- Pasta fresca
Fresh pasta
- Sándwich Club Nivia
Nivia Club Sandwich

NIVIA
BORN BOUTIQUE
HOTEL

NiviaBorn
Boutique Hotel

PIDE TU PLATO SOLIDARIO

y **1 euro** irá destinado a
Acción Contra el Hambre:
Burger 100% Vacuno, sándwich vegetal,
llonguet de jamón ibérico.

**ASK FOR YOUR
COLLABORATIVE PLATE**

and **1 euro** will go to
Action against Hunger:
100% Beefburger, salad sandwich,
iberian ham on artisanal bread roll

UNTERSTÜTZEN

Sie mit **1 Euro** pro Bestellung
die Aktion gegen den Hunger
und bestellen Sie einen
100% Rindfleischburger, Vegetarisches Sandwich,
Llonguet-Brötchen mit iberischem Schinken

TU TRABAJO ES CLAVE EN LA LUCHA CONTRA LA DESNUTRICIÓN INFANTIL.
YOUR COLLABORATION IS ESSENTIAL IN THE FIGHT AGAINST CHILDHOOD MALNUTRITION
Ihre Unterstützung ist im Kampf gegen Mangelernährung von Kindern von größter Wichtigkeit

**ACCIÓN
CONTRA EL
HAMBRE**

Acción Contra el Hambre es una organización humanitaria internacional que lucha contra las causas y los efectos del hambre.

Action against Hunger is an international humanitarian association that fights against the causes and effects of hunger.

Die Aktion gegen den Hunger ist eine gemeinnützige, internationale Organisation, die gegen Ursachen und Auswirkungen des Hungers in der Welt kämpft.

2.6 Patrocinio y colaboración con instituciones y empresas locales

- Convenio de colaboración con Art Palma Contemporani y Adema Escuela Universitaria

La Escuela Universitaria ADEMA y Nivia Born Boutique Hotel impulsan la promoción del talento del alumnado del Grado en Bellas Artes

>>Nivia Born Boutique Hotel abre sus puertas por primera vez en la Nit de l'Art para exponer las obras de Elena Covas y Rebeca Morey, alumnas del Grado en Bellas Artes como acción para fomentar el talento de jóvenes artistas



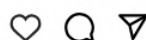
La Escuela Universitaria ADEMA y Nivia Born Boutique Hotel suman esfuerzos para impulsar y apoyar el talento de jóvenes artistas, estudiantes del Grado en Bellas Artes.



niviabornboutiquehotel • [Seguir](#) ...
Art Palma Contemporani

niviabornboutiquehotel Embark on a journey of artistic wonder with a visit to this year's Art Palma Summer. On the 6th of June, galleries from around the island are opening their doors for you to experience the best local and international talent in the world of contemporary art. We're proud to support such an incredible event as long-term partners of Art Palma Contemporani.

• Sumérgete en el mundo artístico de Palma con una visita al Art Palma Summer de este año. El 6 de junio, galerías de toda la isla abrirán sus puertas para que descubras el mejor talento local e internacional del mundo del arte contemporáneo. Desde Nivia Born nos enorgullece poder apoyar un evento como éste,



Zona VIP



Biel Llobera, Magdalena Ramis, Fran Reus, Diego González, Elena Covas y Rebeca Morey.



Susi Gómez, Clara Garau, Sofia Borrás y Biel Bibiloni.



Uma Kim Gómez, Jackie Herbst, David Barro, Iñaki Martínez Antelo, Jero Martínez y Esmeralda Gómez.

Nivia Born reúne a los 'vips' del arte

Esta noche las calles y galerías de Palma se llenarán de arte contemporáneo con la celebración de la Nit de l'Art 2024, una de las citas más importantes del calendario cultural de Mallorca. Este evento, organizado por Palma Art Contemporani, reunió el pasado jueves a artistas, galeristas, comisarios y coleccionistas en un cóctel en la terraza del Nivia Born Hotel. En colaboración también con la Escuela Universitaria ADEMA, Nivia acogió obras de Rebeca Morey y Elena Covas que se admiraron mientras los 'indispensables' del panorama cultural celebraban las propuestas que esta tarde se enmarcarán en una creativa ruta expositiva. **ELPanas**



Oliver Roura, Marta Llompart, Tomeu Simonet, Tomás Pizà, Bel Font y Aina Albo.

Art Palma Contemporani, Nivia Born Boutique Hotel y ADEMA firman un convenio para impulsar el talento del alumnado del Grado en Bellas Artes

>> Este acuerdo permite que los estudiantes expongan en las instalaciones del Nivia Born Boutique Hotel durante las exposiciones anuales de Art Palma Bruch, Art Palma Summer y Nit de l'Art



El presidente de Art Palma Contemporani, Fran Reus; el Marketing & Communications Manager de Garden Hotels, Gabriel Llobera; y el presidente de ADEMA Escuela Universitaria, Diego González, han firmado esta mañana el convenio de colaboración destinado a impulsar el talento del alumnado del Grado en Bellas Artes.



46 Última Hora

CULTURA

Felipe Bueso / PALMA

Las galerías calientes reanidan para la gran cita de arte contemporáneo en Mallorca: la Nit de l'Art. Este popular encuentro cultural celebrará en 28 ediciones el sábado 21 de septiembre de 18.00 a 23.00 horas. En esta ocasión, contará con 12 espacios: Alta Art Lab, Bass, CCA Andorra, Galeria Formig, Galeria Fran Reus, Kewenig, Palma, La Bibi, L21, Maser Pórtico, Galeria Palmar, Pop Labors Art Contemporani y Galeria Xavier Fiol. Al programa se suma Tube Gallery, en Pere Gual, como espacio adherido. Además, habrá «proyectos que impliquen artistas y lenguajes muy diversos, por lo que es una gran oportunidad para el arte y la cultura contemporánea a través de figuras consolidadas, tanto locales, nacionales como internacionales», señaló el presidente de Art Palma Contemporani, Fran Reus. Las respectivas obras «de gran calidad» serán expuestas en las galerías de Palma, Andorra y Pórtico. Tras la transacción del día 21, en las siguientes semanas se exhibirán varias obras y gratuitas en diferentes idiomas por parte de profesionales que estarán a disposición del público general.

Programa

Dentro del programa se encuentran las exposiciones individuales de Lluís Clauk en la galería Rati y Gladia Arce, en Kewenig. Asimismo, la Galeria Maser acogió en Pórtico la propuesta de José María Truado. El músico Quiñ Rati Joan será el protagonista en Alta Art Lab, mientras que Javier McNab lo será en la Formig. Por su parte, la Fran Reus presenta dos reuniones: un «solo» de Sebastian Burger y en la sala The Vault se mostrarán las piezas de Stevie Nicks. Igualmente, La Bibi apuesta por un «solo» de la artista coreana Hyeon Lee. Las obras de Ayako Kikuchi y de Anders Marie Bendig se darán a conocer en las salas del CCA Andorra.

De igual modo, la Pórtico se dedica por una colección de artistas consolidados como Mathieu Ruster, José Díez, Rebecca

Programa • Será el 21 de septiembre con 12 galerías, a los que se suma Tube Gallery. «Es una gran oportunidad para el arte y la cultura contemporánea», señala Fran Reus.



Responsables, autoridades y galeristas, ayer en la galería Pepi Llabrés de Palma. Foto: MIGUEL A. CANILLAS

La 28 edición de la Nit de l'Art contará con «artistas y lenguajes muy diversos»



Fran Reus, en la presentación de esta popular cita cultural.

En esta convocatoria los estudiantes y docentes de Bellas Artes de ADEMA presentarán el proyecto expositivo 'Wasini Souf'

Hern, Racman, Nilzuan, Ana Laura Alza, Andorra Rater, Janet Cardil y Ramon Ofes. A su vez, L21 acogió un proyecto con más de 50 artistas y un formato experimental que irá transformándose, ofreciendo siguientes dialo-

gos y nuevos enfoques en los trabajos expuestos en las tres plantas de la galería. La exposición individual Genyguile Madjar, de Robert Ferrer i Martorell, se podrá visitar en dos espacios simultáneamente, en la Galeria Xavier Fiol y en Pop Labors Art Contemporani. Por último, Tube Gallery, que abrió sus puertas hace apenas un año, exhibirá el trabajo de Marc Breia. Además, en esta edición, Art Palma Contemporani «renueva y fortalece su colaboración» con Nivia Born Boutique y Sant Francesc Hotel. Asimismo, señala que nuevamente cuenta con la colaboración de ADEMA Escuela Universitaria, y también destaca que estudiantes y docentes de Bellas Artes presentarán el proyecto expositivo 'Wasini Souf', el cual tendrá dos sedes: la Fundación Breia y Ca n'Oro.

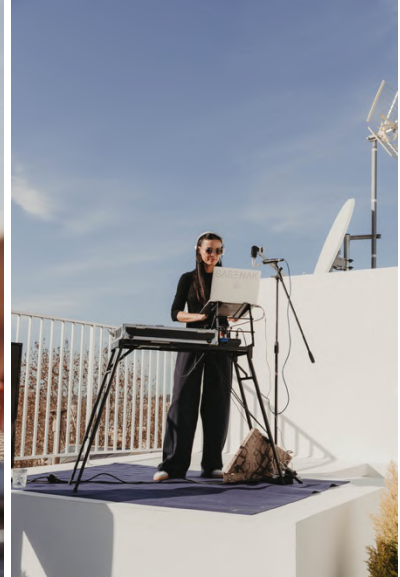
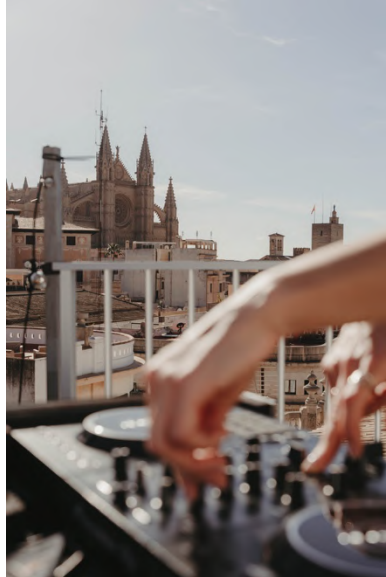


➤ Colaboración con “On Season Fest”

On Season Fest Palma es un festival de primavera que combina música, gastronomía, cultura y actividades familiares. En 2024 Nivia Born Boutique Hotel acogió la presentación del festival, que tuvo lugar los días 22, 23 y 24 de marzo en el Parc de la Mar de Palma de Mallorca.



➤ Palma Concert Series

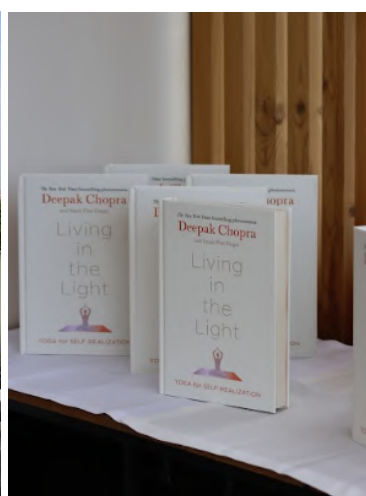


➤ Sadhana Works

Nivia Born Boutique Hotel y Sadhana Works, empresa de estilo de vida consciente y bienestar, con la colaboración de The Arcana Society organizaron el primer retiro urbano de bienestar que se hacía en el centro de Palma para fomentar el turismo de bienestar en “Ciutat”.



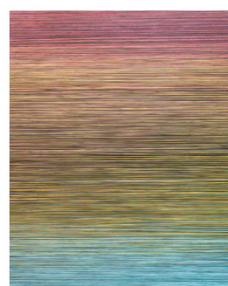
Mariana Salinas (Sadhana Works), Magda Ramis, (Garden Hotels), Victoria Mulet (Cort) y Pedro Homar (Fundación Palma 365), ayer en el hotel Nivia. / **GARDEN**



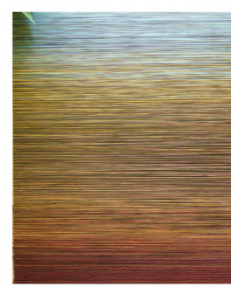


- Nivia Born Boutique Hotel promueve activamente el arte mediante colaboraciones con artistas y proyectos locales.

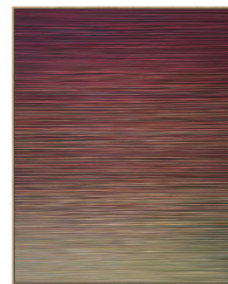
Fruto de este compromiso, en 2024 se renovó la exposición artística en los pasillos de clientes con obras de Toni Garau, un reconocido artista local vinculado a la historia de Sóller. Su trabajo rinde homenaje a la industria textil que marcó el desarrollo del municipio y a las generaciones cuyo esfuerzo transformó Sóller en una ciudad próspera. Garau trabaja principalmente con hilos, un material símbolo directo de esa tradición textil que forma parte del alma del pueblo.



TONI GARAU
LOS ABRAZOS DEL ANOCHECER, 2024
MIXED MEDIA ON WOOD
140 x 110 cm (unframed)
144 x 112 x 6 cm (framed)



TONI GARAU
LOS ABRAZOS DEL ANOCHECER, 2024
MIXED MEDIA ON WOOD
140 x 110 cm



TONI GARAU
MURMULLOS DE LUZ AL FINAL DEL DÍA, 2024
MIXED MEDIA ON WOOD
140 x 110 cm (unframed)



TONI GARAU
DE MAS A MENOS II, 2023
MIXED MEDIA ON WOOD
80 x 60 cm (unframed)
91,7 x 71,7 cm (framed)





➤ Colaboración con Fundación Rana

Nivia Born Boutique Hotel colaboró en el 2022 en la rifa para la recaudación de fondos realizado por la de la Fundación Rana donando un bono brunch a la carta para dos personas

CERTIFICADO DE DONACIÓN DE BIENES

Fundación RANA, con CIF G57698540, situado en C/Bonaire, 16 3er -07012 Palma (Mallorca), **CERTIFICA** que ha recibido por parte de **Nivia Born Boutique Hotel** (Nivia Hotels S.L.), con CIF B57979239, y domicilio en Menestrals 5, Inca, Mallorca, los siguientes servicios a título de donación de bienes en especie:

Fecha	Bien	Cantidad	Valoración económica
04/12/2022	Bono Brunch a la carta para dos personas	1	Valor 50€

Estos servicios serán utilizados para la Rifa benéfica para recaudar fondos a favor de Fundación RANA en el conjunto de actividades solidarias organizadas por el Banco Mediolanum en el mes de diciembre (Torneo Pádel y Cena Solidaria).

Palma 02 de diciembre de 2022

Elizabeth Lorraine Homberg

Presidenta Fundación RANA

2.7 Aprovechamiento de la luz natural, tecnología Led y apuesta por la energía renovable

Gracias al diseño del hotel, contamos con gran cantidad de luz natural en las instalaciones comunes del Nivia Born Boutique Hotel, como es el caso del Hall de recepción y el restaurante.



El hotel apuesta también por la **tecnología led**. Todas las habitaciones cuentan con luminaria led.

2.8 Correcta gestión de residuos

La gestión de residuos es altamente relevante en un hotel, pues las cantidades de residuos que se pueden llegar a generar deben ser correctamente gestionados para tratar de reciclar la fracción máxima. Por ello en Nivia Born Boutique Hotel segregamos todas las fracciones de residuos asimilables a domésticos en todos los departamentos. Aunque personalizamos esta segregación, el cliente cuenta de forma accesible con un punto de recogida por fracciones bien señalizada en el último tramo de las escaleras. El personal de limpieza también colabora con el **reciclaje en habitaciones**.



2.9 Eliminación de plásticos de un solo uso





2.11 Comunicación de valores ambientales y culturales

Disponemos de una aplicación en castellano, inglés y alemán, <https://nivia.ftourist.net/> donde invitamos a que cualquier cliente del establecimiento y persona interesada conozca nuestra Política de Responsabilidad Social Corporativa, y pueda encontrar información sobre todas las acciones para el beneficio social y nuestro comportamiento ambiental.

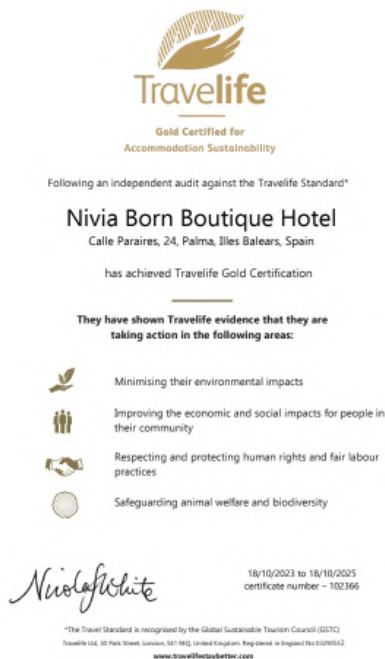
Esta aplicación está publicitada en varios lugares del establecimiento y el soporte digital del QR está ubicado en todas las habitaciones.

Así mismo se puede encontrar información en la web <https://www.gardenhotels.com/nivia-born-boutique-hotel/> al respecto.

Igualmente, informamos de manera muy personalizada a nuestros clientes sobre valores culturales y ambientales sobre nuestra comunidad local.

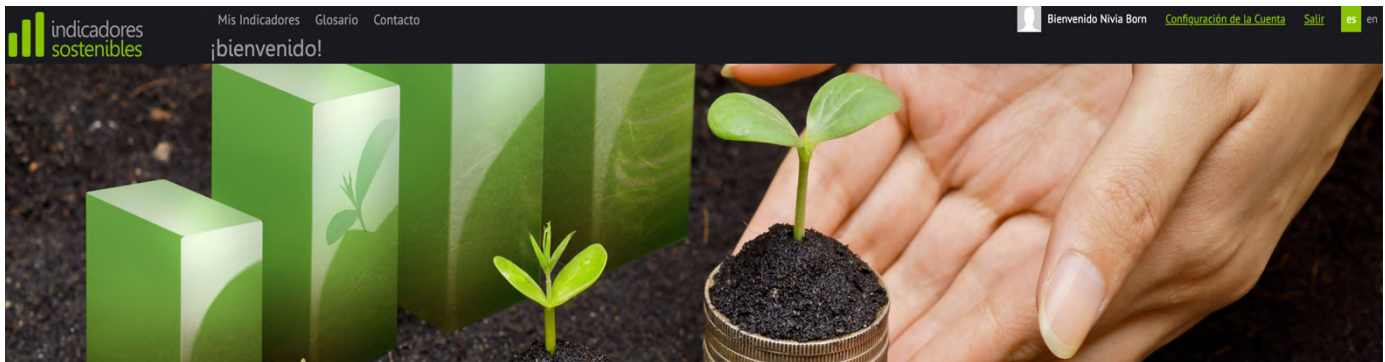


Como acreditación de todas estas acciones Nivia Born Boutique Hotel cuenta desde 2023 con la certificación de sostenibilidad para el sector hotelero Travelife, siendo el primer hotel urbano de Palma en conseguir la prestigiosa certificación Travelife Gold for Accommodation in Sustainability, corroborando el compromiso para contribuir a crear mejores lugares para vivir, trabajar y visitar en el destino.



3) INDICADORES DE DESEMPEÑO

El Nivia Born Boutique Hotel siguiendo las pautas de su Política de Responsabilidad Social Corporativa, analiza anualmente las acciones realizadas a nivel de contribución y los indicadores sociales, siguiendo el GRI Standards (Guía Global Report Initiative) gracias a la herramienta IndicadoresSostenibles.com, y enfocados a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.



indicadores sostenibles

Recopile todos sus indicadores relacionados con la Responsabilidad Social Corporativa, adaptados al sector al que pertenece su empresa.

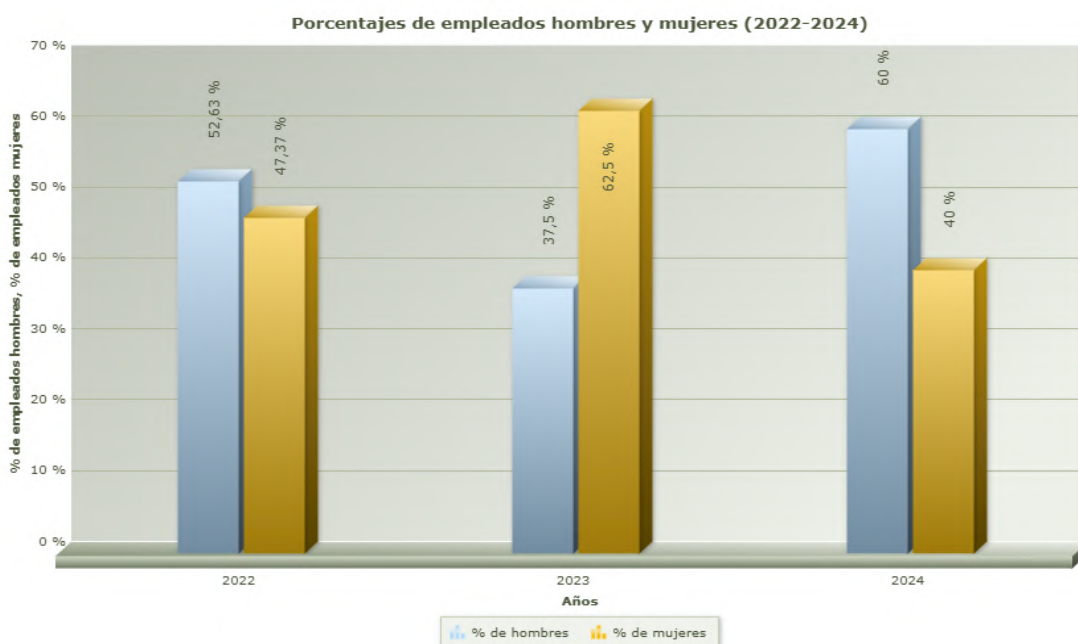
 indicadores ambientales consumos energéticos, agua, residuos, emisiones, vertidos... Conozca su nivel de eficiencia energética y su huella de carbono, y minimice su impacto.	 indicadores sociales prácticas laborales, ética en el trabajo, derechos humanos, formación, ... La RSC alineada a su estrategia.	 indicadores productivos Nº de servicios o productos, desempeño, presencia en el mercado, competencia, prácticas de adquisición...	 indicadores estratégico-económicos Analícelos para enfocar su estrategia y permitir ratios en el análisis de otros indicadores.
--	---	--	--



4.1 Indicadores sociales (presencia en el mercado y laborales)

Contamos desde 2021 (año de apertura del hotel) con datos indicadores de nuestro impacto en la sociedad a nivel laboral y presencia en el mercado. Se muestran los indicadores sociales 2022– 2024. Con esta información se refleja la no discriminación alguna a la hora de contratar personal, tomando siempre como referencia la competencia profesional, habilidades y experiencia, y nunca motivos por cuestión de sexo, edad, religión, etc.

Nuestra política de Derechos humanos y buenas prácticas laborales manifiesta nuestro compromiso de capacitar al personal de la empresa para que conozca y se comporte de acuerdo a prácticas y políticas para la protección de las niñas, niños y adolescentes contra la explotación sexual comercial; y para el adecuado manejo de situaciones de esta naturaleza que se les presenten en el ejercicio de sus labores, fomentando que actúen como agentes preventivos ante esta problemática. Así mismo animamos a nuestros clientes a colaborar comunicando a la Dirección cualquier conducta extraña que pudieran detectar, ya sea de trabajadores o de otros clientes.





4.2 Indicadores de nuestro impacto en la Comunidad local

Según procedimiento de Compras de Grupo Garden se evalúan a los proveedores y empresas subcontratadas con el fin de poder valorar su comportamiento ambiental, conocer si cuentan con algún certificado ambiental o de calidad, y valorar también el beneficio que aporta a la sociedad. Por ello el área de Compras de Grupo Garden realiza un proceso de valoración con el envío cuestionarios a los proveedores más significativos de forma periódica.

Siguiendo los criterios actuales del Govern de les Illes Balears se muestra el valor de compra de los productos locales de 2024.

2024	Valor total de compras	Compras del producto local	% de compra de producto local
Alimentación	47.968,20 €	3.530,24 €	7,36 %
Bebidas	28.187,16 €	749,40 €	2,66 %
TOTAL	76.155,36 €	4.279,64 €	5,62 %



4.3 Indicadores ambientales

Con la información que se ofrece en los siguientes apartados se refleja el compromiso en Nivia Born Boutique Hotel para la optimización de los recursos, el fomento de la economía circular, la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, y la protección de la biodiversidad.

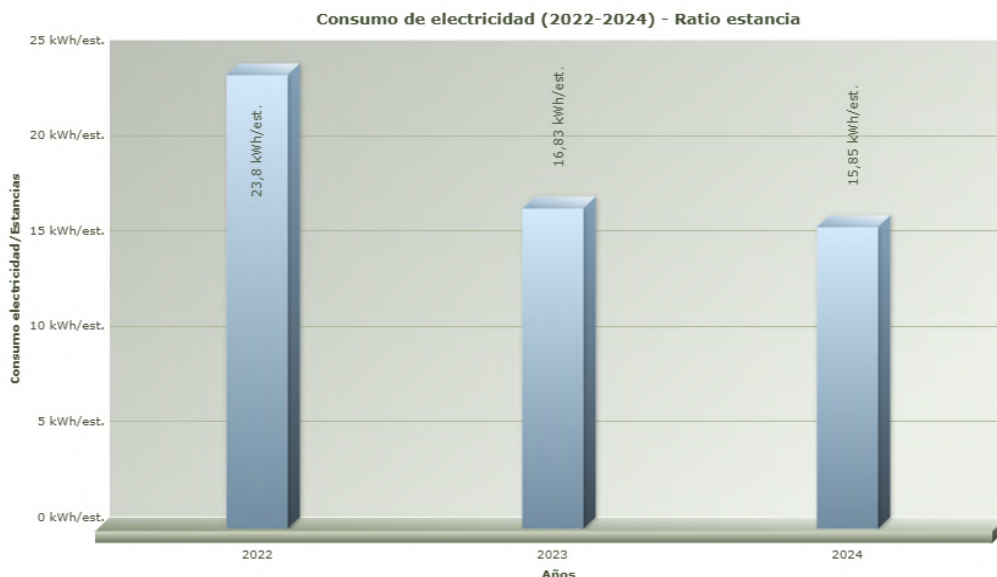
Desde la apertura del hotel en mayo de 2021 la Dirección lleva un seguimiento exhaustivo de los consumos energéticos y de agua del establecimiento.

Se toman lecturas diarias de gas natural y agua de red a través del software de gestión Gladtolink. Esta herramienta es una aplicación con la que se pueden registrar vía móvil las lecturas diarias de consumos energéticos y agua, rutinas diarias de mantenimiento y controles de agua de consumo. De forma automática esta información se vuelca en el software corporativo, desde donde los jefes de departamento y la Dirección puede analizar la información.

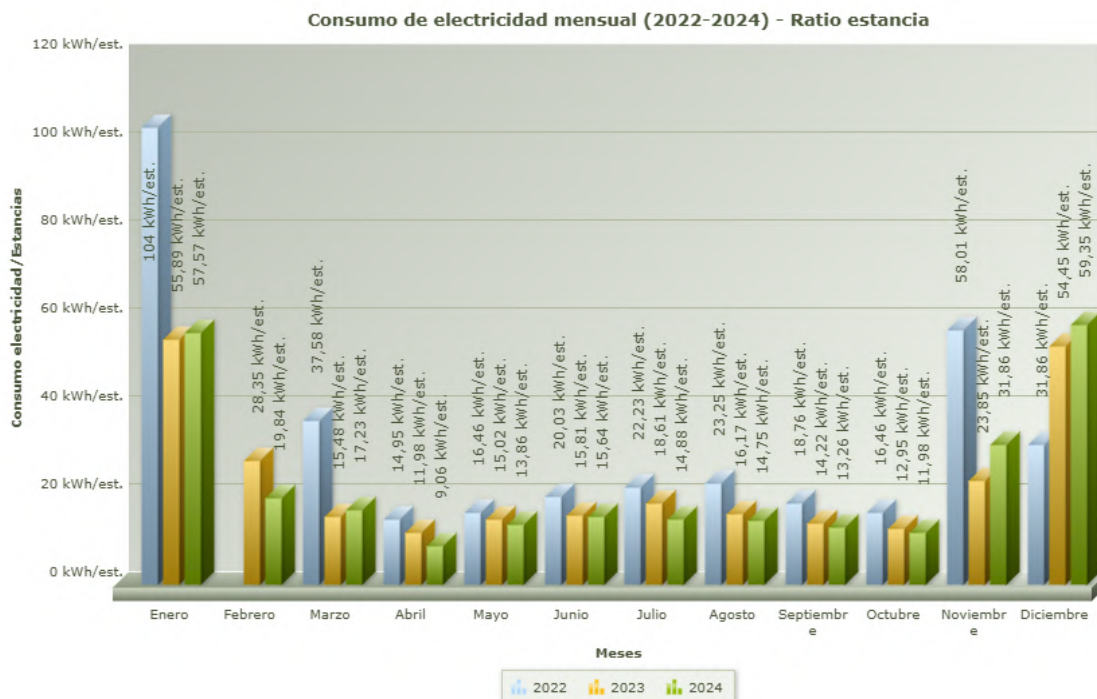
En cuanto a la generación de residuos, contamos desde mediados de 2023 con distintos registros de control de residuos generados por fracción, para poder analizar el grado de compromiso con la segregación de residuos en nuestro establecimiento. Se lleva un recuento de la fracción de cartón, envases ligeros, vidrio, residuo orgánico y residuo banal, contabilizado desde distintos departamentos.

El Nivia Born Boutique Hotel permanece abierto todo el año. Las estancias en 2024 fueron un 4% superiores a las del 2023 y un 46% mayores a las de 2022.

Consumo de electricidad

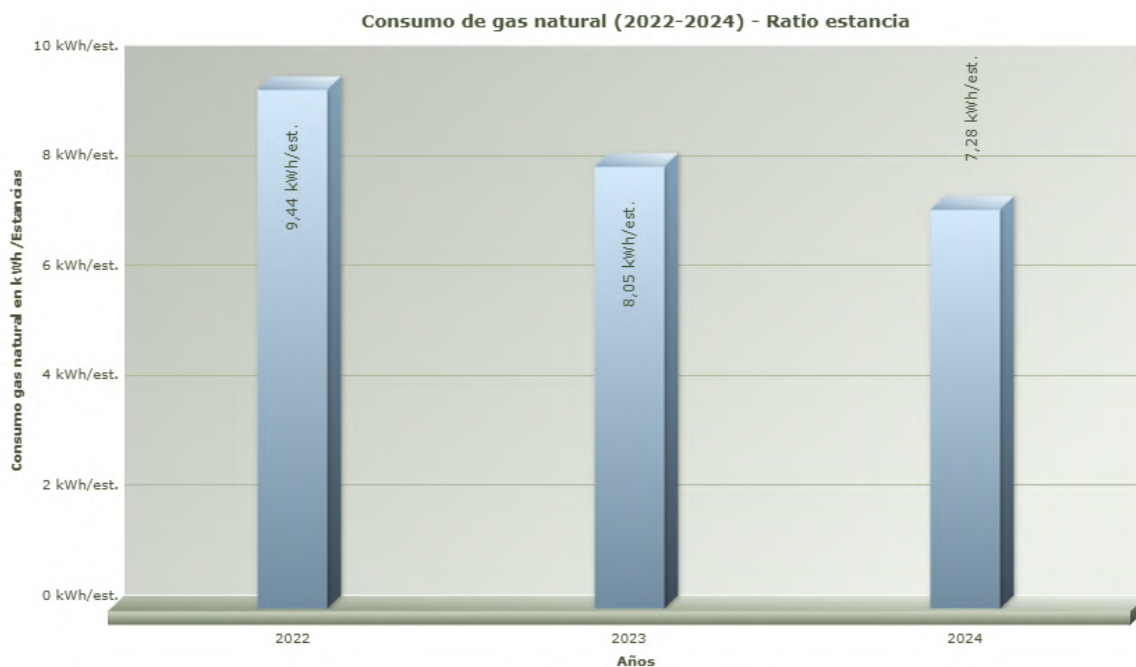


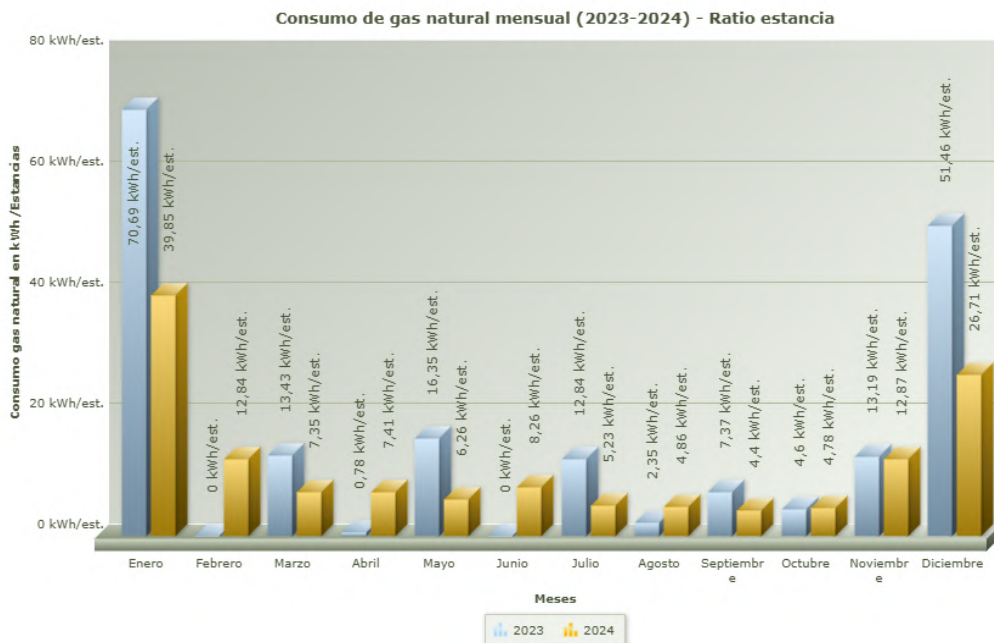
El consumo de electricidad por estancia en 2024 ha sido levemente inferior al consumo de 2023, marcando una tendencia descendente en los últimos 3 años. La diferencia pronunciada respecto a 2022 también se debe a que el número de estancias fue mayor en 2024, lo que disminuye considerablemente el ratio debido a los consumos energéticos fijos del hotel.



Consumo de gas natural

El gas natural es el combustible utilizado en la producción de agua caliente sanitaria (calderas).

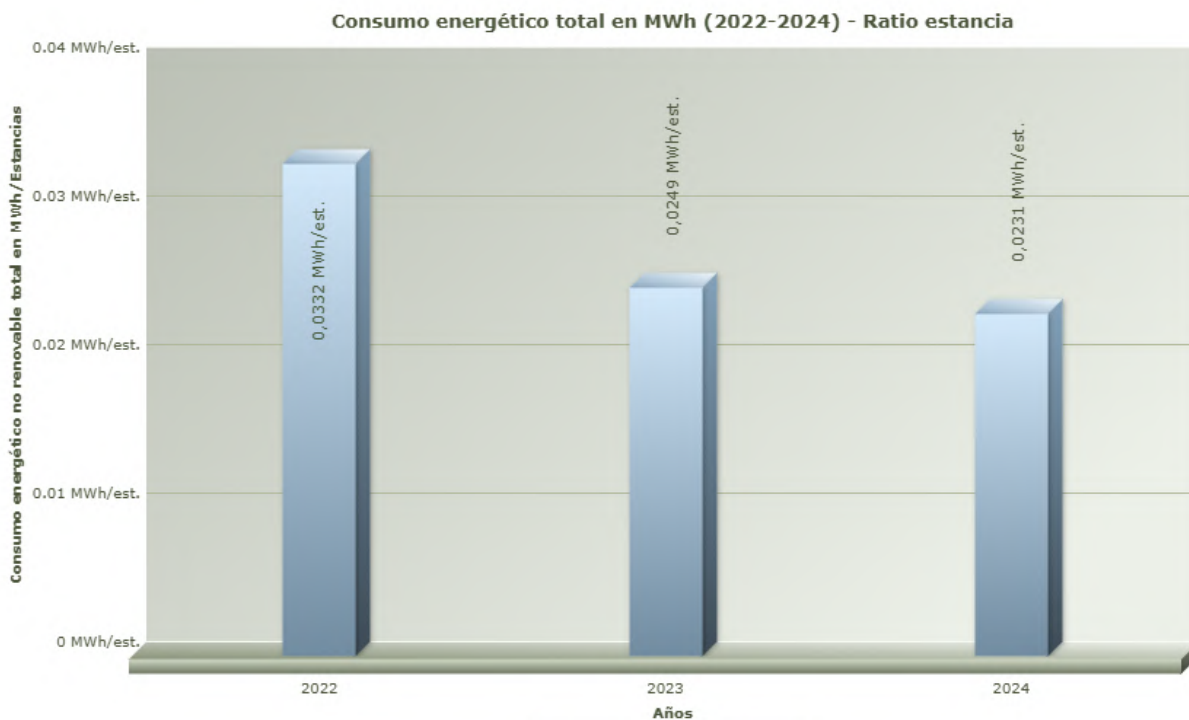




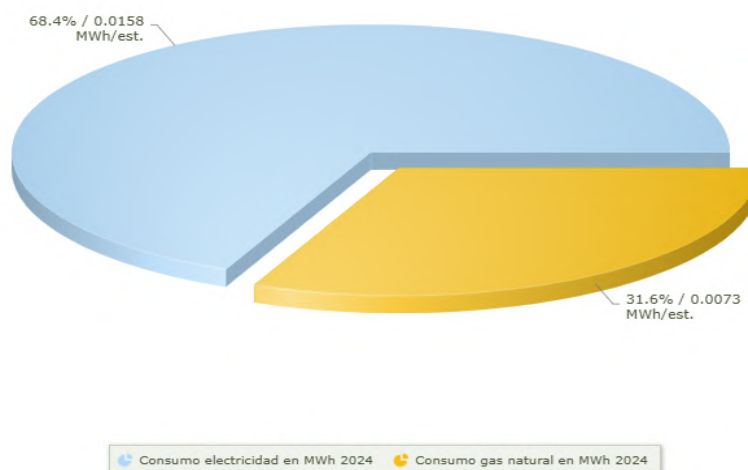
Nota: en 2022 no se disponía de facturas mensuales en KWh, por lo que no se pueden reportar los datos de consumo mensuales para ese año.

Consumo total en MWh

Transformando toda la energía consumida de los tres últimos años (electricidad y gas natural) a MWh, el consumo energético por estancia ha sido el siguiente:

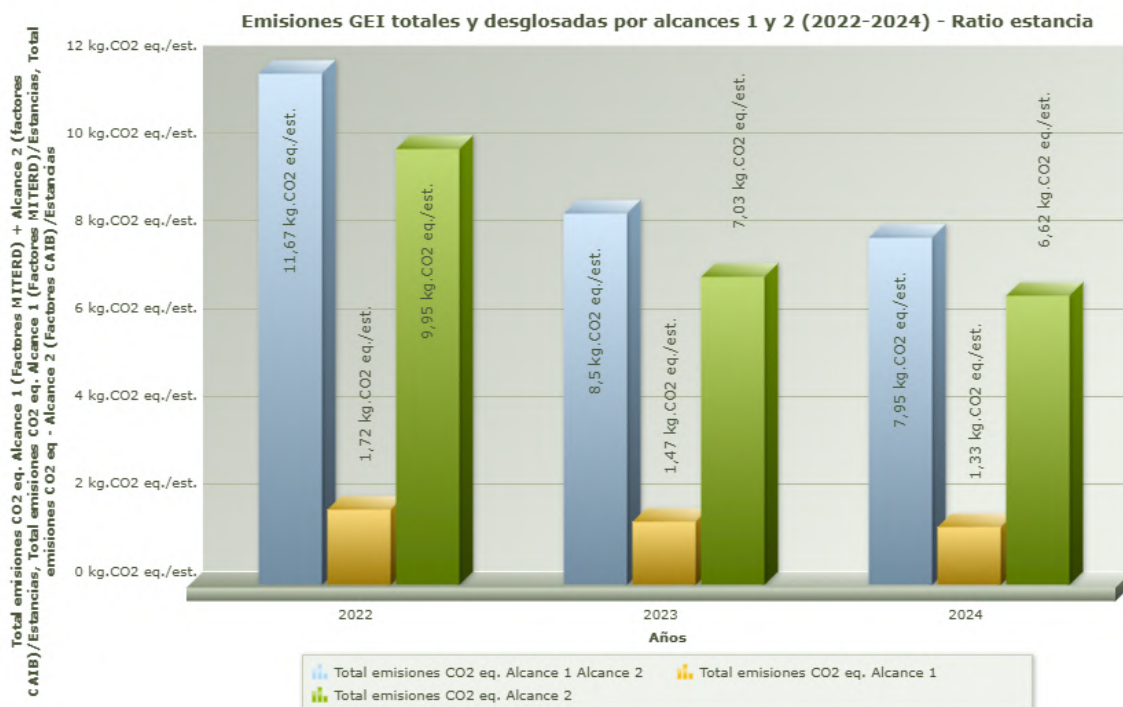


Consumo energético según fuente de energía en MWh (2024) - Ratio estancia



Emisiones a la atmósfera

También analizamos las emisiones de GEI a la atmósfera procedentes de nuestros alcances 1 y 2



Nota - Huella de carbono anual por pernoctación kgCO₂/est. "Resolución del consejero de Empresa, Empleo y Energía, a propuesta del director general de Economía Circular, Transición Energética y Cambio Climático, por la que se aprueban los factores de emisión para cuantificar las emisiones de gases invernadero de las Illes Balears durante el año 2022 (19 de marzo de 2024). (Factores de emisión: registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de dióxido de carbono, versión 23, publicado en junio de 2023 por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.)"

Nota: desde 2024 analizamos las materias primas (alimentos de altas emisiones) obteniendo así información de las emisiones Alcance 3.

Con el objetivo de seguir reduciendo emisiones, en 2025 se tienen programadas una serie de mejoras, como la instalación de sensores de presencia en el sótano para iluminación y la sustitución de gomas de las instalaciones frigoríficas y hornos para mejorar el aislamiento térmico.

Entre todas las mejoras previstas esperamos conseguir una reducción aproximada del 15% en el año 2027 frente al dato de 2022.

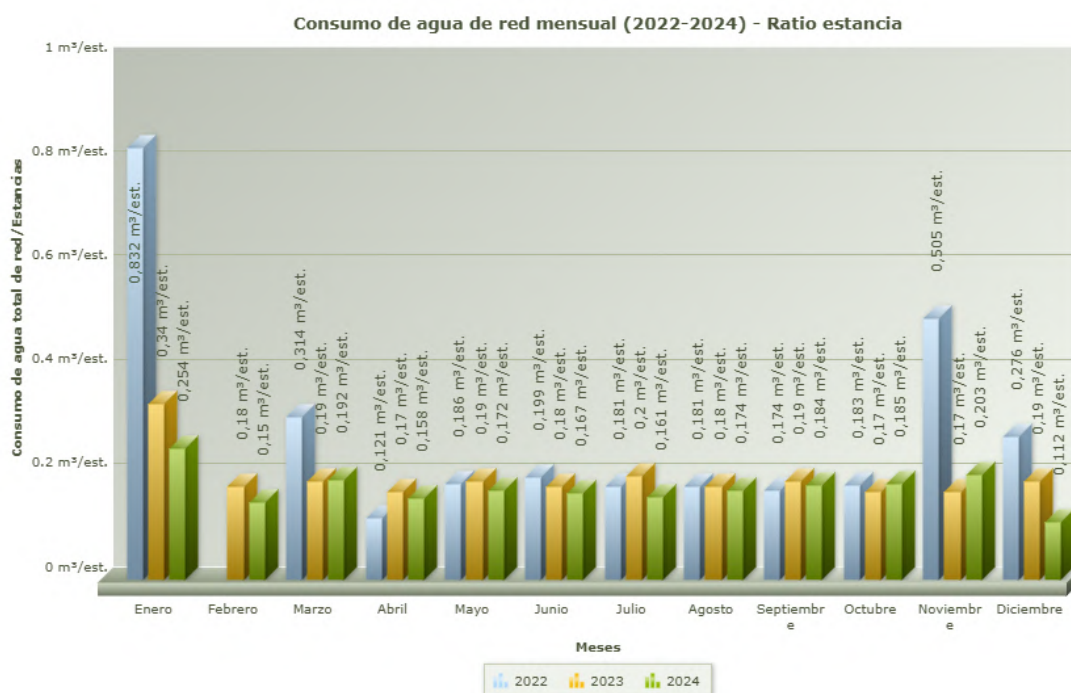
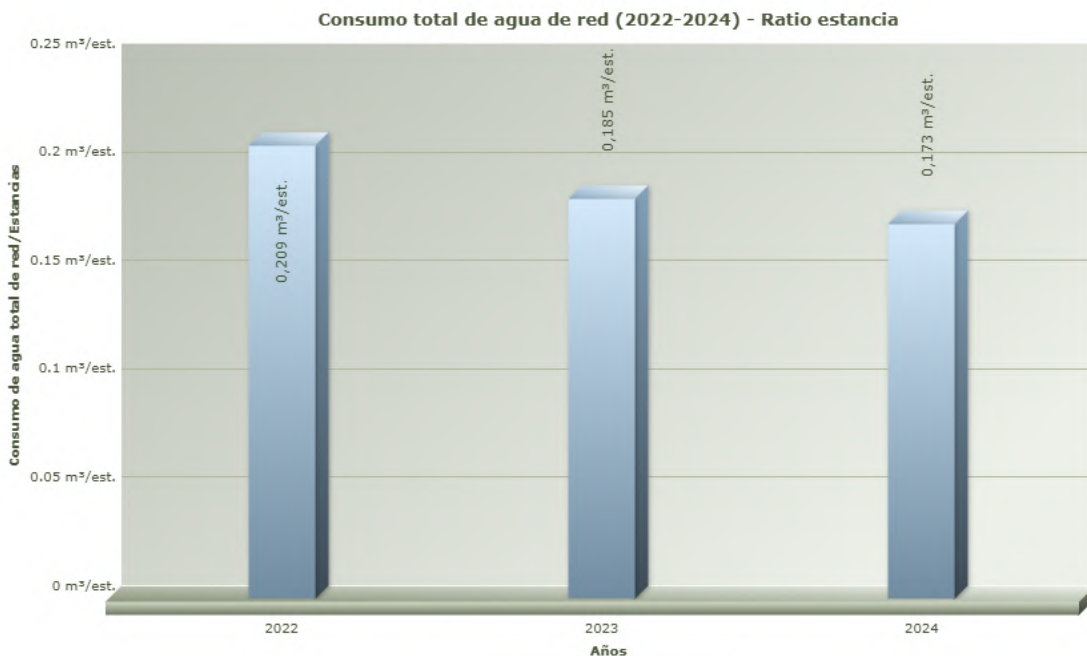
Consumo de agua



Los procesos de consumo de agua en el hotel son:

- Consumo de agua en habitaciones (sanitarios, duchas, cocinas)
- Consumo de agua en baños zonas nobles
- Consumo de agua para cocina

Existe un solo contador instalado en el hotel que nos indica el consumo de agua de red. Se toman lecturas diarias para detectar cualquier incidencia en la instalación.



Con el objetivo de disminuir nuestro consumo hídrico, en 2025 se efectuarán algunas mejoras, como la instalación de sensores de presencia en grifos de los baños de recepción.

Con las mejoras implementadas anualmente esperamos conseguir una reducción aproximada del 10% de nuestro consumo de agua en el año 2027 frente al dato de 2022.

Generación de residuos

Desde el verano de 2023 se realiza la segregación de residuos en cada uno de los departamentos y el correspondiente recuento de las cantidades generadas, y también por parte de los clientes, contando con una papelería de recogida selectiva en el establecimiento. Se utilizan también bolsas amarillas en las bolsas del personal de pisos para segregar los envases ligeros que el cliente deja a la vista, facilitando el reciclaje desde la propia habitación.

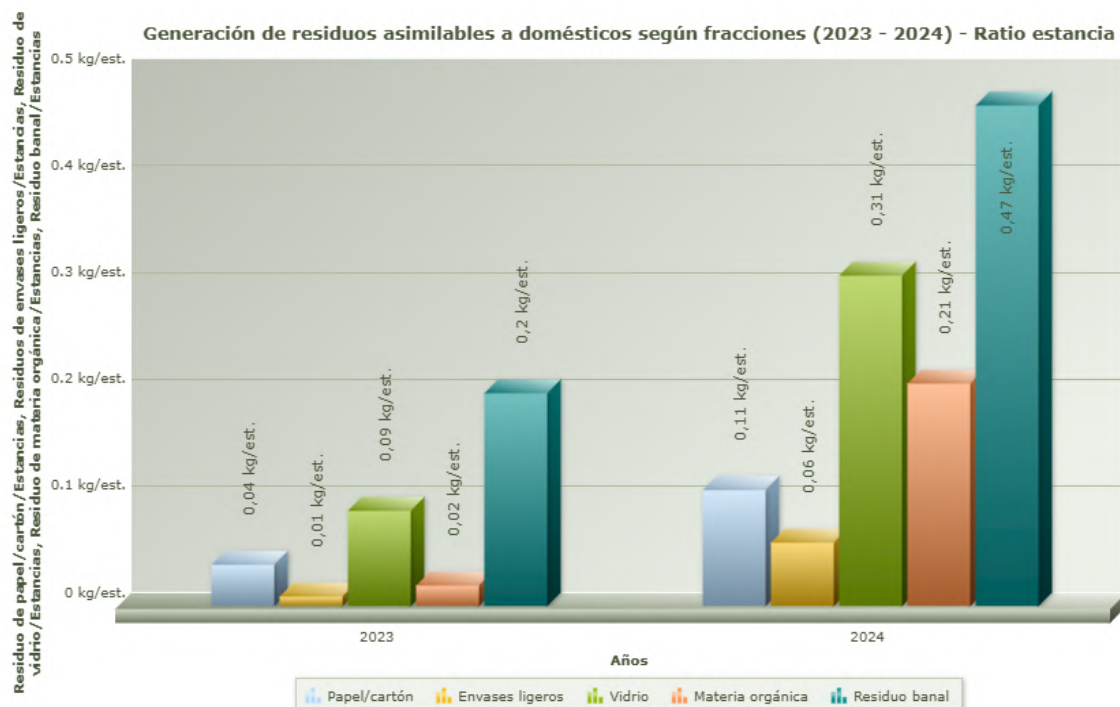
En el año 2023 se empezó a dar formación específica sobre la segregación de residuos tanto a los Jefes de Departamento como al personal base. En septiembre de 2023 se empezó a realizar el recuento de las cantidades generadas de residuos asimilables a domésticos según fracción. Hasta el mes de noviembre de 2023 no se inició la segregación de la materia orgánica por separado al no disponer de contenedores de la fracción en los alrededores del hotel.

Indicar que no existe la recogida municipal in situ en el establecimiento de las distintas fracciones de residuos asimilables a urbanos y el personal del hotel debe llevar en varias ocasiones diariamente las distintas fracciones a los contenedores municipales ubicados en la calle principal cercana.

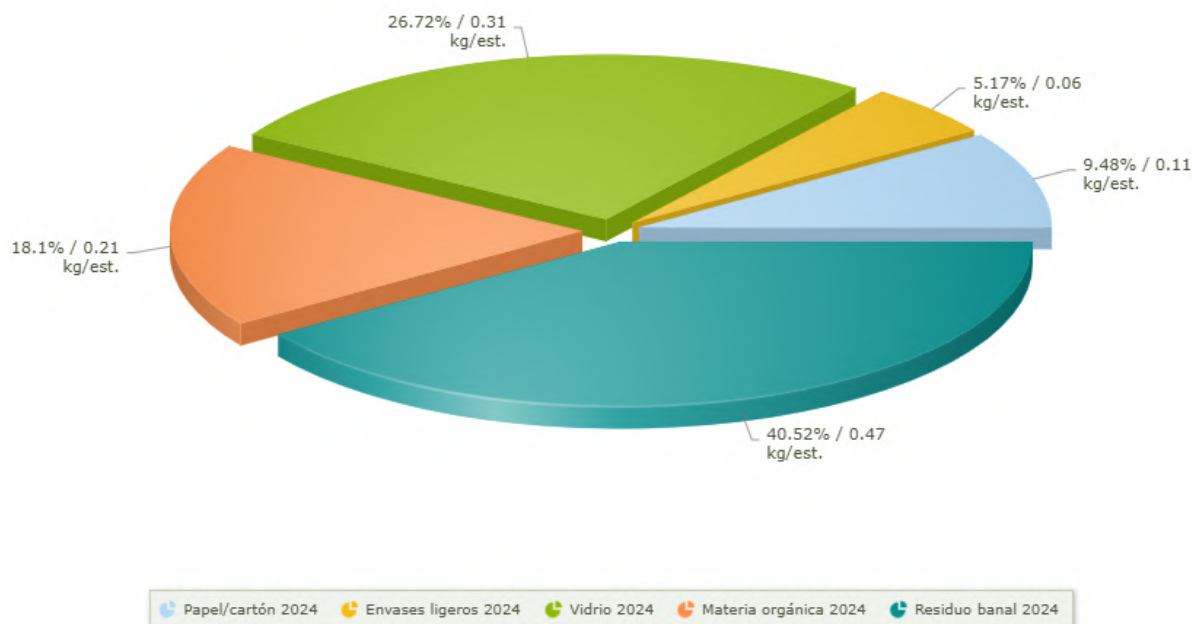
El aceite vegetal usado es recogido por un gestor autorizado.

Los residuos voluminosos se gestionan a través de transportista autorizado, que lo deposita en Mac Insular (empresas autorizadas para su gestión en Mallorca).

En el año 2023 el establecimiento firmó un contrato con Adalmo, gestor autorizado por la *Conselleria d'Empresa, Ocupació i Energia de les Illes Balears*, para la recogida y gestión de residuos peligrosos (envases plásticos contaminados, pilas, aerosoles, etc.).

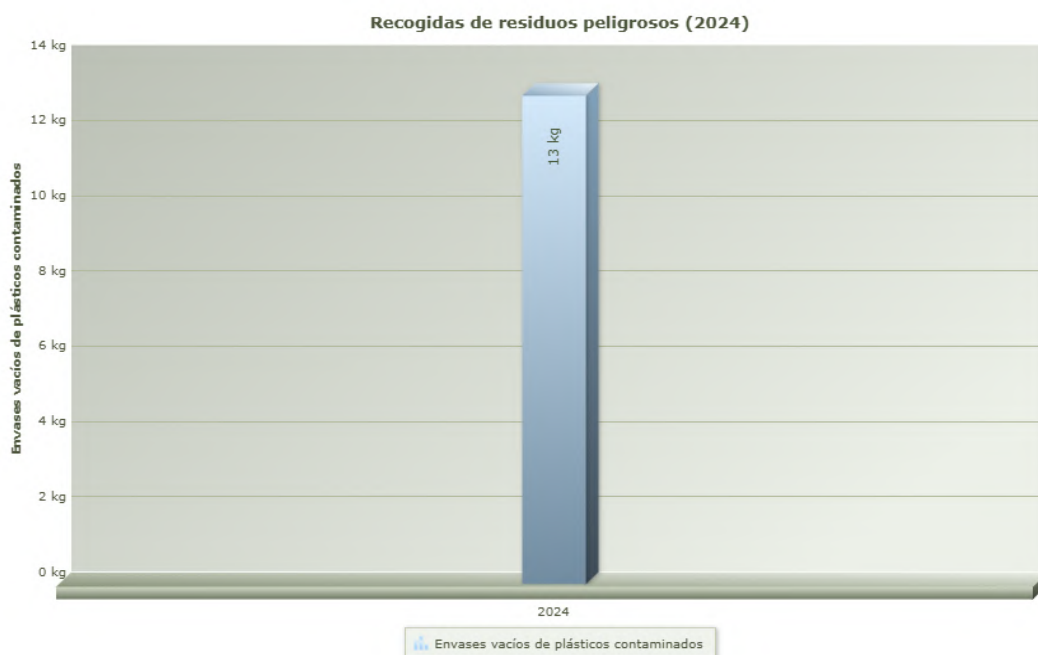


% Generación de residuos asimilables a domésticos según fracciones (2024) - Ratio estancia



Con el objetivo de mejorar nuestra gestión y generación de residuos, en 2025 implementaremos una serie de mejoras, como el fomento del reciclaje entre clientes desde las habitaciones y la instalación de un punto de reciclaje en el rooftop.

Con las mejoras en materia de residuos esperamos conseguir un mínimo del 65% de segregación de residuos asimilables a domésticos en el año 2025, ya que hemos superado nuestro objetivo inicial de 50% de segregación para 2027 (Plan de Circularidad 2023-2027)



Consumo de productos químicos

Los productos químicos utilizados se dividen básicamente en:

- Productos de limpieza del departamento de pisos y lavandería a través de la empresa externa subcontratada: los productos de limpieza y de lavandería son, en la medida de lo posible biodegradables, y en todo caso se solicita la utilización de productos lo menos perjudiciales para el medio ambiente y la salud humana.
- Productos de limpieza restaurante y cocina: son los productos utilizados para la limpieza y desinfección de las zonas de servicio de comedor, bar y cocina, así como los utilizados para el lavavajillas y limpieza manual de utensilios.

El consumo total de productos químicos en los diferentes departamentos (no se dispone de las cantidades utilizadas en el departamento de pisos al ser una empresa externa subcontratada) del periodo 2022 - 2024 han sido los siguientes:

	2022	2023	2024
TOTAL	233,00	372,80	522,20
RATIO POR ESTANCIA	0,034	0,039	0,054
RATIO POR TRABAJADOR	12,26	23,25	34,8

El consumo de productos químicos se presenta en Kg.



**¡Ayúdanos en nuestro compromiso con la
sostenibilidad!**

Comparte con nosotros tus ideas sostenibles