



Para Naciones Unidas, una **empresa sostenible** es aquella que incorpora en su estrategia empresarial los 10 principios del Pacto Mundial. El equipo humano de Cuinatur trabaja con el fin de conseguir este objetivo.

Entendemos que la Responsabilidad Social debe ser intrínseca a nuestra cultura de empresa. Debemos tener una adecuada política de recursos humanos, aplicar transparencia informativa con todos los grupos de interés, adquirir un compromiso de mejora Medio Ambiental, y llevar a cabo medidas éticas adecuadas y transmitirlo a nuestros trabajadores.

En el año 2010 realizamos nuestra primera memoria de Responsabilidad Social, documento en donde se recoge nuestra labor como empresa en los ámbitos económico, social y Medio Ambiental. Con ello pretendimos hacer llegar la información y nuestro compromiso a nuestros grupos de interés, en los mencionados aspectos.

En el 2011 nos adherimos a la iniciativa Global Compact de Naciones Unidas cuyo objetivo es promocionar la RSE entre las PYMES por medio de la implantación de los 10 principios del Pacto Mundial, basados en el respeto y el cumplimiento de los Derechos Humanos, las Normas Laborales, la protección del Medio Ambiente y la lucha contra la Corrupción.

En el 2012 realizamos de nuevo ante la Oficina del Pacto Mundial la entrega anual de la Comunicación del Progreso (COP). A partir de esta fecha el periodo cubierto por la información contenida en la memoria pasará a comprender el curso escolar correspondiente, que transcurre de 01 de septiembre a 31 de agosto del año siguiente.

Mediante esta declaración ponemos de manifiesto nuestra firme intención de seguir renovando este compromiso en la implantación de los Diez Principios del Pacto Mundial.

Castellón a 30 de septiembre de 2013

Félix Segarra Beltran.

Gerente de Cuinatur Activa s.l.



MEMORIA DE **RESPONSABILIDAD** **SOCIAL**

CURSO 2012-13

Informe de Progreso
CUINATUR ACTIVA SL

Perfil de la entidad: Cuinatur Activa SL

- **Persona de Contacto:** Fèlix Segarra Beltran
- **Tipo de Entidad:** Pyme
- **Dirección:** CL Orfebres Santalínea,nº 13 bajo A
- **Localidad:** Castelló
- **Comunidad Autónoma:** Comunidad Valenciana
- **Sector:** Hostelería, restauración, turismo y deporte
- **Actividad, principales marcas, productos y/o servicios:** Gestion de comedores escolares
- **Ventas/Ingresos (miles de euros):** 862
- **Ayudas financieras significativas recibidas de Gobierno:** No contamos con ayuda financiera pública
- **Grupos de Interés:** Clientes, Empleados, Proveedores, Otros
- **Desglose de otros Grupos de Interés:** Padres y madres, Administraciones públicas
- **Socio/firmante:** Firmantes no asociados
- **Fecha de adhesión:** 10/07/2011
- **Número de empleados:** 89
- **Web:** www.cuinatur.com
- **Criterios que se han seguido para seleccionar los Grupos de Interés:** Esta memoria se ha elaborado siguiendo las directrices de la Guía G3 del Global Reporting Initiative (GRI)
- **Países en los que está presente (donde la Entidad tiene la mayor parte de su actividad) y mercados servidos:** La empresa desarrolla su actividad en el ámbito de la provincia de Castellón
- **Alcance del Informe de Progreso y sus posibles limitaciones, si existen:** El contenido de esta memoria es consecuencia de la reflexión i apuesta por la mejora continua realizada por todo el personal y dirección de Cuinatur
- **¿Cómo ha establecido la materialidad o definido los asuntos más significativos a incluir en el Informe de Progreso?:** Con esta memoria tratamos de reflejar los impactos más significativos que la acción de Cuinatur puede ocasionar desde el punto de vista social, ambiental y económico
- **¿Cómo se está difundiendo el IdP con el resto de Grupos de Interés?:** La presente memoria o informe de progreso se divulgará a través de diferentes formatos a todos nuestros grupos de interés
- **Periodo cubierto por la información contenida en la memoria:** Curso escolar 2012-13 (01 Sep 2012 a 31 agosto 2013)
- **Fecha de la memoria anterior más reciente:** 11/07/2012
- **Ciclo de presentación del Informe de Progreso:** Anual

Estrategia y Gobierno

Las sugerencias recibidas de nuestros grupos de interés, recibidas a través de la encuesta anual de satisfacción, la encuesta de clima laboral o mediante el correo electrónico que figura en la web, son atendidas convenientemente e incorporadas a la estrategia de la empresa en la medida que la dirección de la empresa y el recientemente creado comité de RSC e igualdad lo considere pertinente

La efectiva implantación de los Principios del Pacto Mundial es responsabilidad de la dirección de la empresa.

El gerente de Cuinatur, Fèlix Segarra Beltran, se encargará de supervisar y gestionar personalmente la correcta implantación de los 10 Principios, así como de medir el progreso en su cumplimiento

Objetivos y temáticas de Naciones Unidas

Cuinatur elabora sus menús siguiendo las recomendaciones nutricionales de la O.M.S y realiza campañas entre los escolares sobre educación en valores como la SOLIDARIDAD, mediante chocolatadas solidarias elaboradas con cacao de comercio justo, el MEDIOAMBIENTE, instalando compostadores para que los niños y niñas aprendan a reciclar los residuos orgánicos que genera el comedor escolar, la SALUD, con campañas de prevención de la obesidad infantil, promoción de la dieta mediterránea y consumo de pescado azul. También realiza acciones para promover la aceptación de la INTERCULTURALIDAD, con exposición de banners y charlas a sobre gastronomía del mundo.

Más Información

+Notas:

+Implantación de los 10 Principios para "otros" Grupos de Interés:

Se adjunta carta de renovación del compromiso
Pueden acceder a la descarga de la memoria de RCE en nuestra página web www.cuinatur.com

Derechos humanos

Principio 1

"Las entidades deben apoyar y respetar la protección de los Derechos Humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia."

DIAGNÓSTICO

Cuinatur ha realizado un diagnóstico en el área de Derechos Humanos y ha identificado como un riesgo la falta de políticas de calidad en alguno de los proveedores, así como la falta de formación de los empleados/as encargados del cuidado de los niños y niñas durante el tiempo de la comida escolar. En algunos casos esta falta de formación se acompaña de mal ambiente laboral, falta de comunicación y de compromiso en el desempeño de su trabajo.

Como empresa socialmente responsable y adherida al Pacto Mundial, el objetivo es, respecto a proveedores, seleccionar solo aquellos que se ajusten a unos estándares de calidad homologables. Respecto a los empleados/as, el objetivo es profundizar en la política de formación continua de la empresa.

POLÍTICAS

Nuestros clientes, proveedores y empleados/as, así como el resto de grupos de interés de la empresa, son informados de las políticas de Responsabilidad Social Corporativa. Todos nuestros empleados/as reciben formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Manipulación de alimentos.

Nuestro objetivo en esta materia es realizar una formación continuada a todo el personal en diferentes campañas anuales, haciendo hincapié en un ámbito diferente de las normas a cumplir.

ACCIONES

Cuinatur comunica a todos sus grupos de interés el compromiso en el cumplimiento de los Principios del Pacto Mundial enviando la Memoria anual de RSC y/o difundiendo su contenido a través de nuestra web. También elabora un plan de formación específica para sus empleados/as adaptado a las necesidades formativas detectadas por nuestro departamento de recursos humanos. Esta formación se hace de forma presencial y en cada uno de los diferentes centros de trabajo con que cuenta la empresa.

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Cuinatur dispone de una herramienta informática de registro y gestión de incidencias con clientes, proveedores y empleados.

Derechos humanos

Principio 2

"Las entidades deben asegurarse de que sus entidades no son cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos."

DIAGNÓSTICO

En CUINATUR adquirimos la mayor parte de nuestros productos a pequeños proveedores locales, con los cuales mantenemos una estrecha relación de conocimiento mutuo que se materializa en visitas anuales a sus instalaciones así como un contacto telefónico semanal.

También se priorizan las compras a proveedores con certificación ecológica y de comercio justo, que garantizan un estricto respeto y cumplimiento de los derechos humanos. Este tipo de compras ha supuesto, en el presente ejercicio, aproximadamente un 30% del total.

Nuestro objetivo es seguir aumentando el porcentaje de productos ecológicos y de comercio justo de nuestro menú.

POLÍTICAS

Cuinatur no dispone de una política de selección o clasificación de proveedores en lo que respecta a DERECHOS HUMANOS ya que al trabajar con proveedores locales no hemos detectado riesgo potencial a este respecto.

ACCIONES

No tenemos acción concreta

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Estimamos que sólo un 5% de nuestros proveedores disponen de certificación de calidad

Normas Laborales

Principio 3

"Las entidades deben apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva."

DIAGNÓSTICO

Cuinaur no cuenta con comité de empresa ni delegados de personal. La empresa se rige, en la actualidad, por el Convenio de Hostelería de Castellón, de ámbito provincial, negociado por la asociación provincial de empresario de hostelería Ashotur y los dos sindicatos mayoritarios en el sector: UGT y CCOO.

Debido a los recientes cambios normativos en esta materia y la tendencia a la progresiva sustitución de los convenios provinciales por convenios de ámbito inferior, nos estamos planteando la posibilidad de elaborar un convenio de empresa en el supuesto de que el actual convenio provincial no sea renovado.

POLÍTICAS

A pesar de no existir representación sindical, comité de empresa o delegados de personal, existe una comunicación fluida entre empresa y personal a través de reuniones periódicas.

ACCIONES

Se realiza al menos una reunión trimestral con los trabajadores/as además de una encuesta de clima laboral anual.

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Las reuniones trimestrales así como en el test de clima laboral anual nos permiten conocer las críticas y sugerencias de los empleados/as.

Normas Laborales

Principio 4 Normas Laborales

Principio 4

"Las entidades deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción."

DIAGNÓSTICO

No existe este factor de riesgo.

Normas Laborales

Principio 5

"Las entidades deben apoyar la erradicación del trabajo infantil."

DIAGNÓSTICO

No tenemos riesgo.

ACCIONES

A pesar de no tener riesgo específico, realizamos campañas de sensibilización en las escuelas difundiendo las ventajas del comercio justo mediante la realización de "chocolatadas solidarias" realizadas con cacao de Intermón-Oxfam.

Normas Laborales

Principio 6

"Las entidades deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación."

DIAGNÓSTICO

Por las especiales características del sector en que Cuinatur desarrolla su actividad (cocina en centros escolares y cuidado de niños a tiempo parcial) prácticamente la totalidad de la plantilla está formada por mujeres, ya que son estas quienes demandan mayoritariamente este tipo de puesto de trabajo.

POLÍTICAS

Durante el curso 2013-14 se va a realizar un plan de igualdad en la empresa.

ACCIONES

Finalizado el curso escolar 1012-13 se han realizado reuniones previas preparatorias y se ha constituido un primer comité de igualdad y RSC.

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Composición de los órganos directivos y del resto de empleados por categoría, género, edad y otros indicadores de diversidad. (P6C511)

Respuesta

- % de directivos frente a empleados: 3%
- % de directivos mujeres: 66%
- % de directivos hombres: 33%
- % de mujeres en plantilla: 94%
- % de hombres en plantilla: 6%
- % de de personas mayores de 45 años: 65%
- % de personas menores de 30 años: 14%
- % de de empleados no nacionales: 4%
- % de empleados con contrato fijo: 75%
- % de empleados con contrato temporal: 25%

Implantación

La plantilla actual de la empresa la forman 89 personas: un gerente hombre que es el administrador único de la empresa, dos responsables de área mujeres (RRHH y administración), 25 empleadas de cocina (todas mujeres) y 61 cuidadores de los cuales 59 son mujeres y solo 2 son hombres.

Objetivos

Uno de los objetivos principales a corto y medio plazo es corregir el desequilibrio actual entre mujeres y hombres en nuestra plantilla. Para ello se va a elaborar durante el próximo año el primer plan de igualdad de la empresa.

No ha existido ningún caso de acoso, abuso o intimidación

Medio ambiente

Principio 7

"Las entidades deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente."

ACCIONES

Nuestra empresa es especialmente sensible en temas medioambientales.

Realizamos campañas periódicas de formación e información sobre las ventajas medioambientales de la producción agroecológica a nuestro personal así como a los niños/as usuarios del servicio de comedor escolar

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Ofrecemos información detallada del porcentaje de alimentos de procedencia ecológica a través del menú trimestral que se entrega a nuestros comensales.

Medio ambiente

Principio 8

"Las entidades deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental."

DIAGNÓSTICO

El impacto medioambiental que provoca el desarrollo de nuestra actividad no supone un alto riesgo aunque, como toda actividad económica, genera un gasto energético que hay que minimizar. También se generan residuos provenientes del uso de aceites para freír.

POLÍTICAS

Nuestro plan de APPCC regula el procedimiento de control y recogida de aceites usados provenientes de las freidoras.

ACCIONES

Se realiza formación a todo el personal sobre las ventajas de la alimentación ecológica y los beneficios sociales y medioambientales que reporta.

Existe un protocolo de recogida de aceites usados para su procesado.

En enero del 2013 hemos contratado el servicio de energía eléctrica con la empresa Som Energia SCCL, cooperativa que solo comercializa electricidad 100% renovable.

Participamos activamente en proyectos que promueven la sostenibilidad en la restauración colectiva, como la iniciativa de MENSA CIVICA / SLOW FOOD "Comedores Universitarios Sostenibles" . Zaragoza 12/03/2013.

Cuinatur es miembros de *National Geographic Society*, organización científica y educativa cuyo objetivo es difundir y promover la investigación geográfica y del medio natural.

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

No tenemos mecanismos efectivos de evaluación de temas medioambientales ya que el impacto medioambiental de nuestra empresa es bajo.

Medio ambiente

Principio 9

"Las entidades deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente."

ACCIONES

Nuestra empresa pretende ser sostenible y para ello procuramos trabajar con productores locales o de proximidad, para evitar emisiones de CO2, ofrecer producto ecológico y evitar el uso excesivo de embalajes así como hacer una gestión eficiente de residuos fomentando el reciclaje y el compostaje de residuos orgánicos.

Utilizamos yogures de gran formato que se sirven en recipientes reutilizables.

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Aproximadamente, 1/3 de nuestro menú se elabora con productos procedentes de la agricultura ecológica: Pan, pasta, arroz, legumbres, sal, aceite de oliva, productos de limpieza...

Para el próximo curso 2014-15 tenemos previsto incorporar patatas, cebollas y ajos de producción ecológica.

Anti-corrupción

Principio 10

"Las entidades deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluida extorsión y soborno."

DIAGNÓSTICO

Como en toda actividad económica, también en nuestra empresa existe un riesgo potencial de prácticas corruptas o fraudulentas. Estas se concretan en favoritismos a la hora de seleccionar proveedores o a la hora de elección de empresa contratista por los clientes. Desde el área de empleados el riesgo principal es la malversación de alimentos o materias primas que se encuentran a su disposición.

POLÍTICAS

La selección de proveedores y la captación de nuevos clientes son tareas realizadas o supervisadas directamente por gerencia. El control de alimentos o materias primas consumidas se realiza por el departamento de compras. Cuinatur no oferta, a sus clientes actuales o potenciales, ningún tipo de incentivo económico monetario o de otro tipo (regalos para el colegio o el Ampa) por contratar sus servicios

ACCIONES

En el presente curso 2013-14 se va a realizar un seguimiento personalizado de aquellos centros/cocinas donde se produce una mayor desviación para incentivar el consumo racional de alimentos.

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE IMPACTOS

Se realizan visitas de verificación, que se concretan en un inventario trimestral así como en cálculo de desviaciones de consumo.