

COP 2015 EL RECREO ESTATE



CONTENIDO





- I. Mensaje
- II. Perfil de la empresa
- III. Responsabilidad Social del Grupo Agropecuario F&M:
Misión
Visión
Valores
- IV. Principios del Pacto Global
- v. Difusión de comunicación del progreso del pacto global
- vi. Compromiso con los principios del Pacto Global y comunicación del progreso 2015

MENSAJE

Con más de 50 años en el rubro del café, quiero decir este mensaje al grupo de trabajadores que han caminado con nosotros, para construir una empresa llena de valores que hemos constituidos al verlos a ellos también crearse valores que se consolidan con los nuestros.

Hemos visto fidelidad, respeto, colaboración; hay hijos de nuestros trabajadores, nietos graduándose con deseos de ser profesionales y la empresa se preparó para crear becas con el deseo de que lleguen un día a formar parte de nuestro equipo de dirección.

El Recreo no es solo un centro de trabajo está formado por un equipo que lugar por sobresalir no solo como campeón en su equipo de baseball sino por destacarse como empresa líder en organización, eficiencia y calidad.

Con ellos luchamos porque nuestro café se posicione como un café especial no solo porque crece bajo sombra y respeta los Ecosistemas protegiendo el medio ambiente; porque ha erradicado el trabajo infantil; porque vela por la salud con asistencia médica oportuna, porque trasciende fronteras ya que a través de su Escuela Técnica en el rubro del café lucha por erradicar la pobreza rural capacitando a los pequeños productores y sus hijos bajo el lema "aprendiendo para competir mejor" y el principio de que "La Capacitación es la base del éxito".

Nuestros exalumnos también son destacados colaborando en otras empresas implementando las Buenas Practicas en el Cultivo de la Caficultura.

Queremos expresar nuestro compromiso por seguir luchando juntos por sus derechos, garantizando un salario digno, respetando sus derechos humanos y laborales. Seguiremos comprometidos con los principios del Pacto Global y presentamos nuestros avance de este 2015.

Carlos Ferrey Machado

Gerente General



QUIENES SOMOS ?



El Recreo Estate, es una finca cafetalera, adquirida en 1972, dedicada a la producción, procesamiento y exportación de café especial. Nuestro café se exporta a Norte América, Europa, Asia, Nueva Zelandia.

También se procesa y distribuye para el mercado nacional bajo la marca "EcoCafé" y "Sabroso" y en el mercado de USA existe El Recreo Estate Inc. como filial en Boston y atiende el mercado en su propia tostadería, tienda y cafetería sirviendo nuestro café desde la planta hasta la taza.

Recreo ha sido parte de UNIRSE desde hace 10 años, nos movió ser parte de esta organización, poder compartir principios de Responsabilidad social que llevamos a cabo y aprender aún más del resto de sus miembros.

La finca originalmente de 147 ha tiene una precipitación anual de 2800 mm; temperatura promedio de 18°C a una altura de 1200 a 1300 mts sobre el nivel del mar.

La empresa se ha ido expandiendo y hoy cuenta con 400 ha de café cultivadas con las variedades Caturra, Catuai, Marsellesa, Híbridos H1 y áreas con alturas de hasta 1,500 msnm (metros sobre el nivel del mar) todas sus plantaciones.

Contamos con certificaciones por parte de Rainforest Alliance, UTZ Certified, estas organizaciones nos auditan o inspeccionan anualmente, en temas laborales, ambientales, seguridad ocupacional y buenas practicas agrícolas. Además contamos con la verificación de los programas privados: C.A.F.E Practices de Starbucks y AAA Nespresso.



MISION Y VISION

MISION:

Hacer UN BUEN USO DE LO QUE Dios ha puesto en nuestras manos, como es la riqueza natural para producir café.

Penetrar los café especiales a través de la capacitación y entrar en el desafío de responder a la naturaleza cambiante en la industria del café.

Producir café de calidad, aunando las buenas prácticas agrícolas, tecnológicas y profunda conciencia Social-Ambiental.

Nuestra Misión, enseñar y Capacitar a cada uno de los productores en las normas que se requieren para entrar en los café especiales.

VISION:

Una empresa verticalmente integrada desde la producción en campo hasta el servicio en una red de tiendas y cafeterías, que comparta nuestra visión de Justicia Social y Responsabilidad ambiental.

Que comparte las lecciones aprendidas mediante la capacitación y formación continua, tanto con sus colaboradores, como con los pequeños productores del país, que les permita comprender los estándares internacionales y participar en el mercado internacional de cafés especiales.





VALORES

VALORES:

Integridad:

Actuar con rectitud y honestidad en relación a lo que se dice o hace sin importar las circunstancias.

Respeto:

Reconocer en cada uno, sus fortalezas y debilidades.

Ética:

Respeto a la dignidad del trabajador.

Promover conciencia Social:

Amor, respeto, apoyo, servicio en pro de cada uno de los que nos rodean.

Trabajo en equipo:

Cooperar en el equipo de trabajo para ser efectivos y útiles en el desarrollo de la empresa.

Fidelidad:

El espíritu de servicio hace desarrollar deseos mutuos de permanecer unidos.





RESPECTO A LOS DERECHOS HUMANOS





Nuestra declaración de Principios:

Respetar y promover el respeto a los derechos humanos.

Reconocer la igualdad de derechos y oportunidades.

Ofrecer un empleo digno con una remuneración acorde con su trabajo: es vivienda, es educación, es libertad de asociación, es salud, es protección a la niñez respetando su derecho de vivir cada una de las etapas de su vida y apoyándole en la educación para que tenga derecho a mejores oportunidades.

En el Recreo se respeta los derechos humanos y por ello creemos en un salario justo, y nos esforzamos a pagar salarios superiores a lo indicado por las autoridades del país.

SALUD



El derecho a la salud hemos establecido un convenio con la clínica Bautista la Esmeralda para la atención de nuestros colaboradores en la que reciben atención médica, medicina sin costo alguno. Se coordinan brigadas durante el año que brindan atención odontológico, ginecológicos, ortopedista. Adicional atendemos en la finca a través del dispensario médico que brinda atención médica y medicamentos a los trabajadores, sus hijos y familia, que incluye vacunación, planes nutricionales, cuidado prenatal, asistencia ginecológica.



EDUCACION

La erradicación del trabajo infantil se dio a conocer a través del ministerio de educación formando parte de los puentes educativos para, ellos, El Recreo Estate cuenta con:

- Una escuela multigrado que cubre de primero a tercer grado.
- Un centro de desarrollo infantil que atiende a niños de 3 meses a 5 años,
- Se les organiza también paseos a puntos turísticos del país promoviendo su desarrollo.
- Se brinda además alimentación a través de un comedor infantil que le proporciona desayuno y almuerzo.

A los niños que aprueben el 3er grado se mandan a la escuela más cercana, cubriendo todos sus gastos incluyendo transporte.

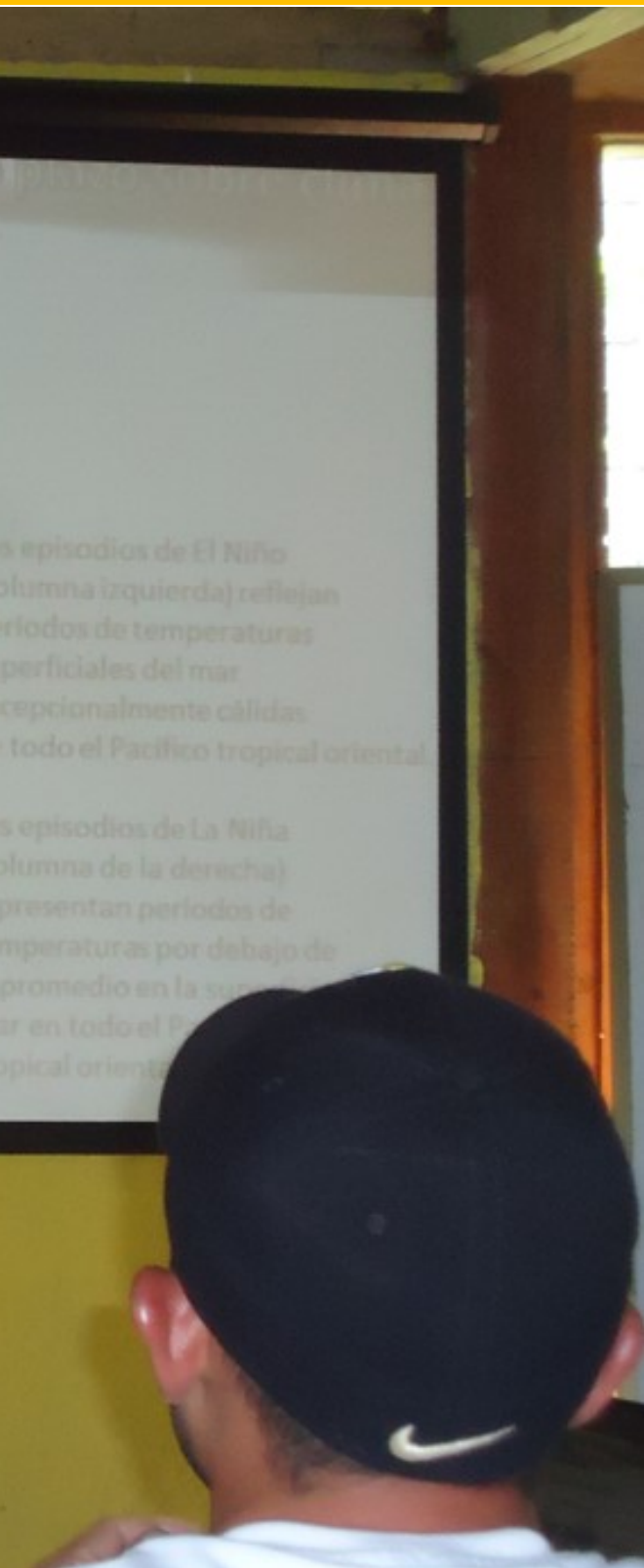


Tenemos orgullo de haber sido declarado libre de trabajo infantil desde hace más de 10 años.



ESCUELA TECNICA ERRADICACION DE LA POBREZA RURAL





El Recreo no es solo una finca es una Escuela Técnica que ha transformado la estructura de sus colaboradores agrícolas en el fin de estimularlos y elevar su calificación para el trabajo.

La Escuela de Capacitación Técnica en Caficultura EL Recreo, es autorizada por INATEC (Instituto Nacional tecnológico) página web www.escueladelcafeelrecreo.com fue creada para capacitar a los pequeños y medianos productores, a los hijos de estos y a los obreros del café en diferentes actividades que lleva el cultivo para elevar el nivel de capacitación y calificación de ellos, dándoles más conocimientos que mejoran su trabajo y su nivel de vida. Ahora el mozo de antes, es hoy un colaborador agrícola.

Se capacitan a diferentes actores de la cadena de valor de la finca, Responsables del monitoreo de plagas, aplicadores de insumos responsables y conscientes de su seguridad, Supervisores agrícolas (llamado antes capataz), Asistente Técnico (llamado antes mandador). Además ofrecemos capacitación y formación continua a ingenieros y técnicos agrónomos para su especialización en el manejo integral del café, profesionales y técnicos que gozan de mucho prestigio y demanda en las empresas que se dedican a la producción de café en todo el país.

ESCUELA TECNICA ERRADICACION DE LA POBREZA RURAL

Esto se maneja con el brazo social de la empresa "El Pan De Cada Dia" "Agricultura alimentada por el conocimiento" fundación sin fines de lucro, que este año alcanzo su Octava promoción de Administradores de Fincas Cafetaleras, entre otros cursos y donde ya se graduaron 741 estudiantes que se han graduado en esos 8 cursos que ha incorporado a pequeños productores, las clases se desarrollan bajo el principio metodológico de "Aprender haciendo" y El lema "Aprendiendo para competir mejor."

También incorporamos Escuelas de campo-enseñanza en las parcelas del pequeño productor, buscando la erradicación de la pobreza rural. Todo dentro del lema y metodología de la Escuela aprendiendo haciendo trabajando, también en el tema de género en apoyo a la mujer trabajadora con esta hemos dado propuesta a la valoración de los Derechos Humanos de un seguimiento importante de los trabajadores que se desenvuelven en el rubro del café.





DERECHOS LABORALES

Enmarcados en nuestra legislación y reglamento interno las empresas contratan sin discriminación, hombres y mujeres, sin importar raza, color, sexo, afinidades políticas y creencias religiosas. Se llenan contratos de trabajos se clasifica por capacidad con el objetivo de conocer si requieren una capacitación especial para el cargo a desempeñar.

En El Recreo tenemos 50 trabajadores permanentes de los cuales 15 son mujeres para las familias tenemos casitas de 2 dormitorios para la pareja y otro para los hijos con los servicios correspondiente, se trabajan jornada de 8 horas y se les provee de alimentación en un comedor creado para ellos dentro de la finca.

A la fecha no existe un sindicato pero si comisiones mixtas de seguridad e higiene.



MEDIO AMBIENTE

El Recreo, produce su café bajo sombra; eso le ha permitido manejar un microclima propicio para producir café especial.

Con una altura hasta 1200 mts, las condiciones climáticas son optimas para producir café, experimentamos temperaturas agradables y neblina casi permanente que realza la belleza escénica.

Se protege el medio ambiente, controlando el uso de agroquímicos, por lo que cada año se registran las aplicaciones y se promueve la disminución de la carga toxica, además se respetan las listas de prohibiciones de agroquímicos (PIC, POP, PAN), es-

to es parte de nuestro Sistema de Gestión Social y ambiental que reportamos a los certificadoras.

Reforestamos las áreas nuevas de plantaciones, donde antes predominaban los pastos, protegemos el Cerro "El Bonetillo" y parte de la Reserva Natural Datanlí - Cerro El Diablo.

Actualmente se está preparando viveros para reforestar y proteger los recursos hídricos.

Identificando la problemática del cambio climático se desarrolló un plan de cosecha de agua, construyendo una laguna donde se encausan las aguas provenientes de las lluvias,

e instalando canales en los techos que se mandan a desaguar según su ubicación a las fuentes de agua natural para enriquecer su cauce, o a la laguna de cosecha la que junto a las lagunas de aguas mieles reciben tratamiento, se espera en algún momento alcanzar una capacidad de riego de 40 mz de café.

De esto la Escuela Técnica creo un documento para implementar la cosecha de agua con todas las especificaciones que se debe llenar y que estaremos publicando en la web de la escuela.

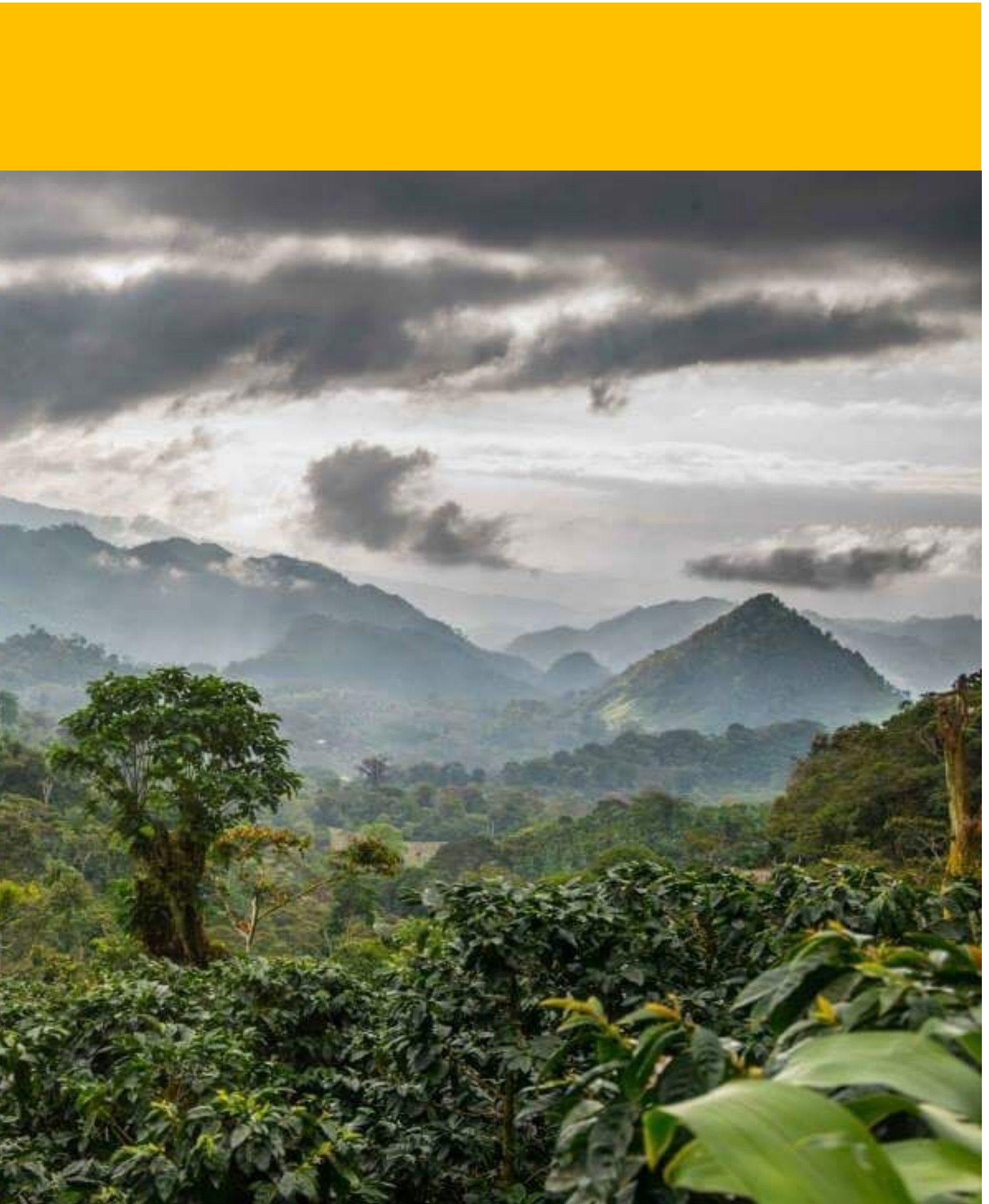


ANTICORRUPCION

Consideramos que la honestidad y la integridad son valores esenciales de nuestra empresa, como lo describimos en la primera parte de nuestros valores y deben guiar nuestro comportamiento, orientado a generar relaciones basadas en la confianza mutua con nuestros clientes, trabajadores y proveedores.

En nuestro reglamento interno estipulamos las restricciones y guías de comportamiento, las que nuestra empresa comenzara en el 2016 a dar seguimiento y medir nuestro avance.







**ESCUELA DE CAPACITACION
TECNICA EN CAFICULTURA EL
RECREO**

Km 187 1/2 carretera Jinotega—el
Cua

Managua, Nicaragua

Contacto Leana de Ferrey

leanaferrey42@yahoo.com

Cel 85745790

www.escueladelcafeelrecreo.com

EL RECREO ESTATE

Km 187 1/2 carretera Jinotega—el
Cua

Managua, Nicaragua

Contacto Carlos Ferrey

carlos.ferrey@elrecreoestate.com

Cel 85745758

EL RECREO ESTATE INC.

1876 Centre St.

West Roxbury, MA02132

USA

Contacto Miriam Ferrey

miriam@elrecreoestatecoffee.com

617-553-2379

www.elrecreoestatecoffee.com/