

Curso
2017- 2018

alcoiin
alimentación de colegios infantiles



[MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD]

INDICE

DECLARACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO	2
PERFIL DE LA MEMORIA.....	3
HITOS EN RSC	3
PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN	4
• Servicio de comedor	5
<u>Primeros del cole</u>	7
• Últimos del cole.....	7
• Nuestra plantilla	10
PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERES	13
PARTICIPACION DE INICIATIVAS EXTERNAS	16
• Principio de precaución.....	17
• Políticas de alcoin	18
• Asociaciones-alianzas	19
ASPECTOS MATERIALES	20
• Comunicación con los grupos de interes.....	21
• Proceso de definición de asuntos materiales	21
• Priorización de asuntos materiales:.....	21
• Matriz de materialidad	22
CÓDIGO ÉTICO	23
INDICADORES.....	24
MAGNITUD ECONÓMICA.....	25
MAGNITUD AMBIENTAL	27
MAGNITUD SOCIAL.....	32
INDICE GRI	41

DECLARACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO

Mediante esta declaración reafirmamos y renovamos nuestro compromiso con la Responsabilidad Social, pues es prioritario que forme parte intrínseca de la cultura de la empresa.

Nos consideramos una empresa pequeña pero con una gran ambición por abarcar todos aquellos aspectos que puedan mejorar las condiciones sociales económicas, culturales y medioambientales de nuestros stakeholders. Para ello utilizamos todas las herramientas que están a nuestro alcance, como puede ser:

Establecimiento de **objetivos medioambientales y sociales**, mediante el Programa de objetivos, en el que fijamos las metas, recursos y plazos para la consecución de los mismos. La evaluación de estos objetivos se realiza semestralmente en los informes de Revisión por la Dirección.

Consolidación de **alianzas** con grandes empresas, así como **selección de nuestros proveedores** entre las primeras marcas. Creando un sistema de homologación y evaluación semestral de la misma.

Formación y concienciación de empleados y niños a través del Plan de formación anual dirigido a nuestros trabajadores, así como del Programa de recreo y Ocio, destinado a los niños de nuestros centros escolares.

Compromiso con los grupos de interés, estableciendo acciones para reconocer, a sus partes interesadas, el derecho a ser escuchadas, a través de encuestas de satisfacción al personal y a los clientes. De manera que se recojan las preocupaciones de nuestros grupos de interés, para incluirlas en el desarrollo estratégico y operacional de la empresa.

Cumplimos con todos los requisitos legales contemplados en las administraciones para el desarrollo de nuestra actividad, estamos **homologados por la Comunidad de Madrid**, para prestar el servicio de comedor en centros públicos, contamos con el **Registro Sanitario nº 26.12524/M** y además disponemos de un sistema de gestión de calidad **certificado ISO 9001:2015** y un **certificado ISO 22000:05** de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. Otra certificación voluntaria que asumimos en aras de la mejora continua es la de Madrid excelente



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'César Verdejo Aguilar'.

CÉSAR VERDEJO AGUILAR

Madrid, a 30 de junio de 2017.

PERFIL DE LA MEMORIA

Nos complace presentarles nuestra primera memoria anual Sostenible realizada de conformidad con las indicaciones establecidas por la asociación Global Reporting Initiative (GRI), en la guía GRI G4.

Esta memoria se corresponde con el curso escolar 2017-2018, que abarca desde septiembre del 2017 hasta junio del 2018.

Como objetivo para el próximo ejercicio, queremos seguir reforzando y mejorando nuestra Responsabilidad Social Empresarial, dando un gran salto cualitativo y cuantitativo en el número de acciones llevadas a cabo. Además de seguir participando en esta iniciativa de expandir sus diez principios, a través de una práctica empresarial ética, eficaz, responsable e inteligente con la sociedad y con nuestros grupos de interés.



HITOS EN RSC

A pesar de que la Sostenibilidad ha estado presente en la compañía desde sus inicios, los últimos cuatro años se han dado algunos pasos para formalizarla y Sistematizar su gestión. Uno de los hitos lo constituye la adhesión en 2013 al Pacto Mundial de Naciones Unidas, lo que materializa el compromiso de ALCOIN con sus Diez Principios basados en el respeto de los derechos humanos, del medio ambiente y en la lucha contra la corrupción, incluidos en su Código Ético y de Conducta.

29-09-2000: Constitución de ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES. S.L

2009: Sistema de Gestión de la Calidad UNE-EN-ISO9001

2010: Se lanza el Código Ético y de Conducta de la compañía

2011: Madrid excelente

2012: Adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas

2013: Elaboración de una primera Memoria Social

2015: Sistema de Seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000

2016: Primera memoria de conformidad con la GRI

2017: Segunda memoria de conformidad con la GRI



PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

4



Todos nuestros menús se componen de un primer plato, un segundo acompañado de guarnición, fruta, leche, agua y pan normal e integral. Son elaborados y validados por nuestros **nutricionistas** y se realizan siempre con **productos de temporada** y siguiendo los principios de la **dieta mediterránea**.

Desde el inicio de curso realizaremos mensualmente nuestras **Jornadas gastronómicas internacionales**. Un día dedicado a un país, en el que se decorará el comedor y se realizarán actividades enfocadas a conocer las características más relevantes, la cultura y la gastronomía de países como Italia, México, China, Egipto, India,... En MAYO nos quedamos más cerca, y celebramos las **Jornadas Nacionales**, una semana dedicada a promover los sabores de los platos más destacados de España.

Nuestros menús están adaptados para los alumnos/as que tengan algún tipo de necesidad especial, alergia, intolerancias, diabetes, hipertensión, problemas de tiroides, etc. Además incluimos **legumbre y pasta ecológica**, así como **productos integrales, pan y pasta**.

Además todos nuestros menús ofrecen la siguiente información:

- Nombre y breve descripción de cada plato, tanto en castellano como en inglés (si el centro escolar solicita esta última opción por ser bilingüe).
- Información sobre el contenido en alérgenos de cada uno de los platos de acuerdo con las catorce categorías establecidas en Reglamento (UE) nº 1169/2011 y RD 126/2015.
- Recomendaciones de cena.
- Información nutricional de las comidas, indicando calorías, proteínas, hidratos y lípidos, correspondientes a 100 gr de ración.
- Información sobre micronutrientes.
- Gastro-información: todos los meses ofrecemos a nuestros comensales un pequeño consejo relativo a la alimentación y hábitos saludables, recetas, breve historia de ciertos alimentos,...
- Servicio de atención dietética dieto terapéutica para las familias: Un teléfono directo donde podrán realizar cualquier pregunta, con relación a la nutrición de los niños, sobre el menú que ofrecemos, consultas sobre dietas especiales para celíacos, alergias o intolerancias, consulta nutricional sobre alimentos, etc



PRIMEROS DEL COLE

EL desayuno es la primera comida que recibe nuestro organismo y por ello debemos darle la importancia que se merece, y salir de casa preparados para enfrentarnos a un buen día escolar. En ALCOIN ofrecemos el servicio de *** PRIMEROS DEL COLE ***, durante este servicio dividimos por grupos de edad a los comensales, ofreciendo un menú de desayuno variado que incluye dulce y salado.

DESAYUNO 1	DESAYUNO 2	DESAYUNO 3	DESAYUNO 4	DESAYUNO 5
 Leche	 Leche con cacao	 Leche	 Leche con cacao	 Leche
 Zumó	 Fruta	 Zumó	 FRUTA	 FRUTA
 Galletas	 Jamón con pan tumaca	 Cereales o galletas	 Tostadas con Aceite	 Churros

ÚLTIMOS DEL COLE

ALCOIN por las tardes ofrece el servicio de *** ÚLTIMOS DEL COLE *** que funciona igual que los primeros del cole. Nuestras meriendas se componen de Leche o derivados, fruta y cereales constituyen una merienda saludable, y moderaremos el consumo de alimentos excesivamente calóricos o ricos en grasas saturadas y azúcares refinados (bollería).

MERIENDA 1	MERIENDA 2	MERIENDA 3	MERIENDA 4	MERIENDA 5
 Zumó	 Fruta	 Batido	 Zumó	 Yogur
 Bocadillo	 Bizcocho	 Medianoche rellena	 Pan con chocolate	 Sandwich variado

7



CAPITALIZACIÓN (31/12/2017)

PATRIMONIO NETO	2740.400,34
DEUDA NETA	659.152,76
ACTIVOS TOTALES	957.887,18

VENTAS NETAS-MENÚS OFRECIDOS

MES	VENTAS	Nº Menús
SEPTIEMBRE	398.230,68	159.860
OCTUBRE	617.176,27	271.390
NOVIEMBRE	652.165,47	283.902
DICIEMBRE	411.933,56	173.585
ENERO 2018	559.987,85	242.327
FEBRERO	569.077,72	248.422
MARZO	505.600,72	215.407
ABRIL	608.618,47	268.385
MAYO	633.757,70	275.366
JUNIO	401.160,91	169.671
TOTAL	5.357.708,99	2.308.315



ENTIDADES FINANCIERAS CON LAS QUE TRABAJAMOS

BBVA

CAIXA

BANCO SABADELL

BANKINTER

BANCO POPULAR

SANTANDER

NUESTRA ESENCIA

ALCOIN ha establecido como **misión** de la organización la prestación de los servicios a colectividades y de limpieza – en colegios, empresas, guarderías, particulares, etc. -, basados en las necesidades y expectativas reales de los destinatarios, cumpliendo permanente y rigurosamente toda la legislación y normativa aplicable, y alcanzando y manteniendo la máxima satisfacción en sus clientes, empleados, directivos, propietarios, proveedores, administraciones y sociedad en general.

Para cumplir esa misión, **la visión** de la organización es la de una empresa que dedica especial y permanente atención a la determinación y actualización de las necesidades y expectativas de sus clientes y demás partes interesadas, a su transformación en requisitos a cumplir por los servicios que presta, y a la prestación efectiva de servicios que generen completa satisfacción en clientes y partes interesadas.

ALCOIN establece como **valores** de la organización:

- ✓ Igualdad, entendida como la capacidad de reconocer a todas las personas como diferentes por sus características personales, culturales, étnicas, ideológicas, de sexo, etc; pero iguales en derechos y obligaciones.
- ✓ Respeto, entendido como aceptar a las personas con sus características individuales, sociales, culturales, ideológicas, etc.
- ✓ Solidaridad, entendida como comprender los problemas de los demás, compartir, cooperar, construir y resolver las dificultades mediante la ayuda mutua, el diálogo y el trabajo en equipo.
- ✓ Libertad, entendida como la capacidad y posibilidad de tomar decisiones y realizar elecciones en función de los criterios personales.
- ✓ Justicia, entendida como tomar decisiones equitativas y actuar coherentemente con los valores de igualdad, respeto, solidaridad.
- ✓ Paz, entendida como el resultado del ejercicio de igualdad, respeto, la solidaridad y la justicia, resolviendo conflictos mediante el diálogo y el rechazo a la violencia.
- ✓ Profesionalidad, entendida como responsabilidad individual y colectiva, recursos humanos capaces para la realización de sus funciones, personal creativo, motivado y comprometido, donde la organización aporte formación continua.
- ✓ Flexibilidad, entendida como adaptación a las necesidades de nuestros clientes, presentes y futuras para la mejora de nuestro servicio.
- ✓ Transparencia, entendida en relación con todos nuestros procesos ante los integrantes de la organización, nuestros clientes, nuestros proveedores y con la Administración, y siempre dentro de la legalidad.

NUESTRA PLANTILLA

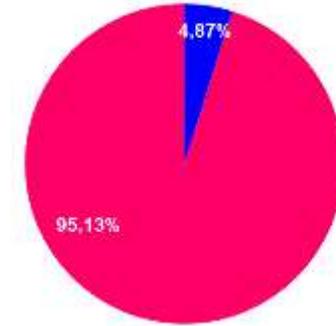
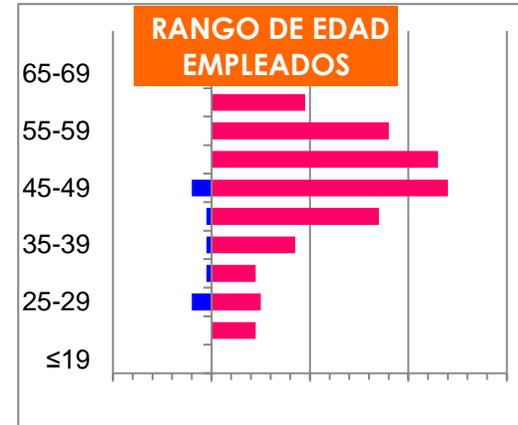


En ALCOIN contamos con **449 trabajadores**. Cabe destacar que hacemos una **discriminación positiva** en la contratación de nuestro personal, pues el 95% de nuestros empleados son mujeres. También es destacable la edad media de nuestros trabajadores, pues el mayor porcentaje presenta una edad comprendida entre los 45-49 años.

Nuestros trabajadores o tienen **contrato fijo o son eventuales**, en cuyo caso se dedican a hacer suplencias. Todos ellos quedan amparados por el **Convenio estatal del sector laboral de restauración colectiva**. El 75% de los contratos son fijos, y además del tipo fijo-discontinuos, que interrumpen su actividad durante los meses de verano, pues el servicio no es necesario durante el periodo vacacional. Las **jornadas son fundamentalmente parciales**, teniendo sólo el 7,4% de los trabajadores una jornada completa. Si consideramos los trabajadores equivalentes con una jornada completa nuestra plantilla sería de 115 trabajadores.

El incremento de la plantilla respecto al curso pasado ha sido de 34 empleados, debido a la captación de dos nuevos centros respecto al curso pasado.

Cumplimos íntegramente con la legislación laboral, garantizando la contratación del personal necesario, así como la subrogación del personal existente en el centro.



Además cumplimos las siguientes normativas y tenemos programas específicos de:

Conciliación de la vida laboral y personal

ALCOIN favorecerá en todo lo posible la conciliación de la vida personal, laboral y familiar para fortalecer los valores que figuran en su código ético en cuanto a apoyo, motivación y reconocimiento a todos sus colaboradores.

Ley 39/1999, de 5 de noviembre, para promover la conciliación de la vida familiar y laboral de las personas trabajadoras.

Integración Social de Minusválidos.

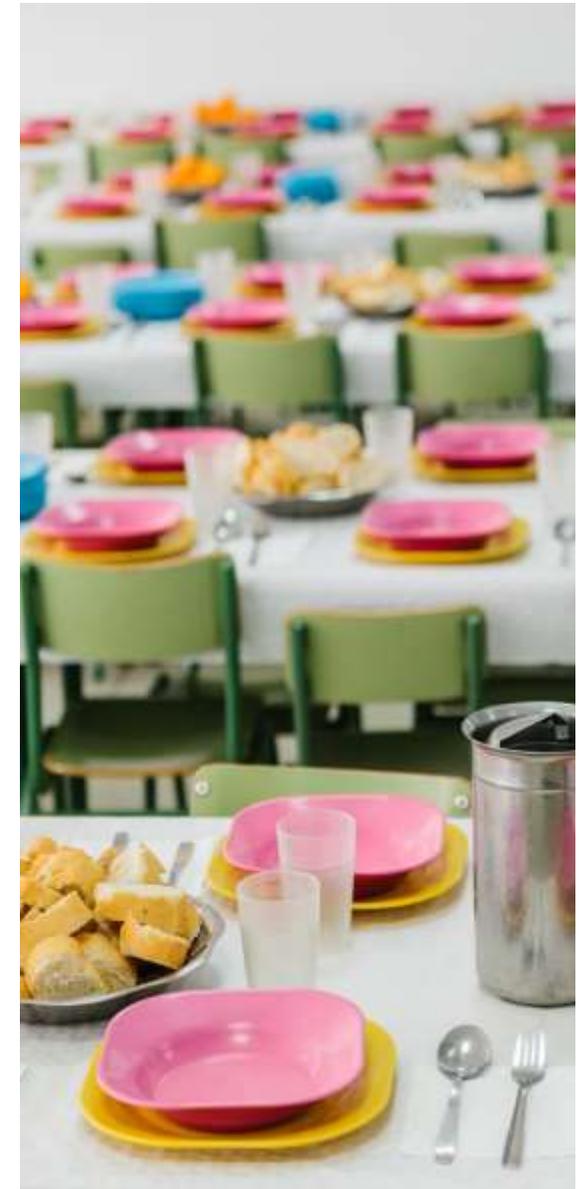
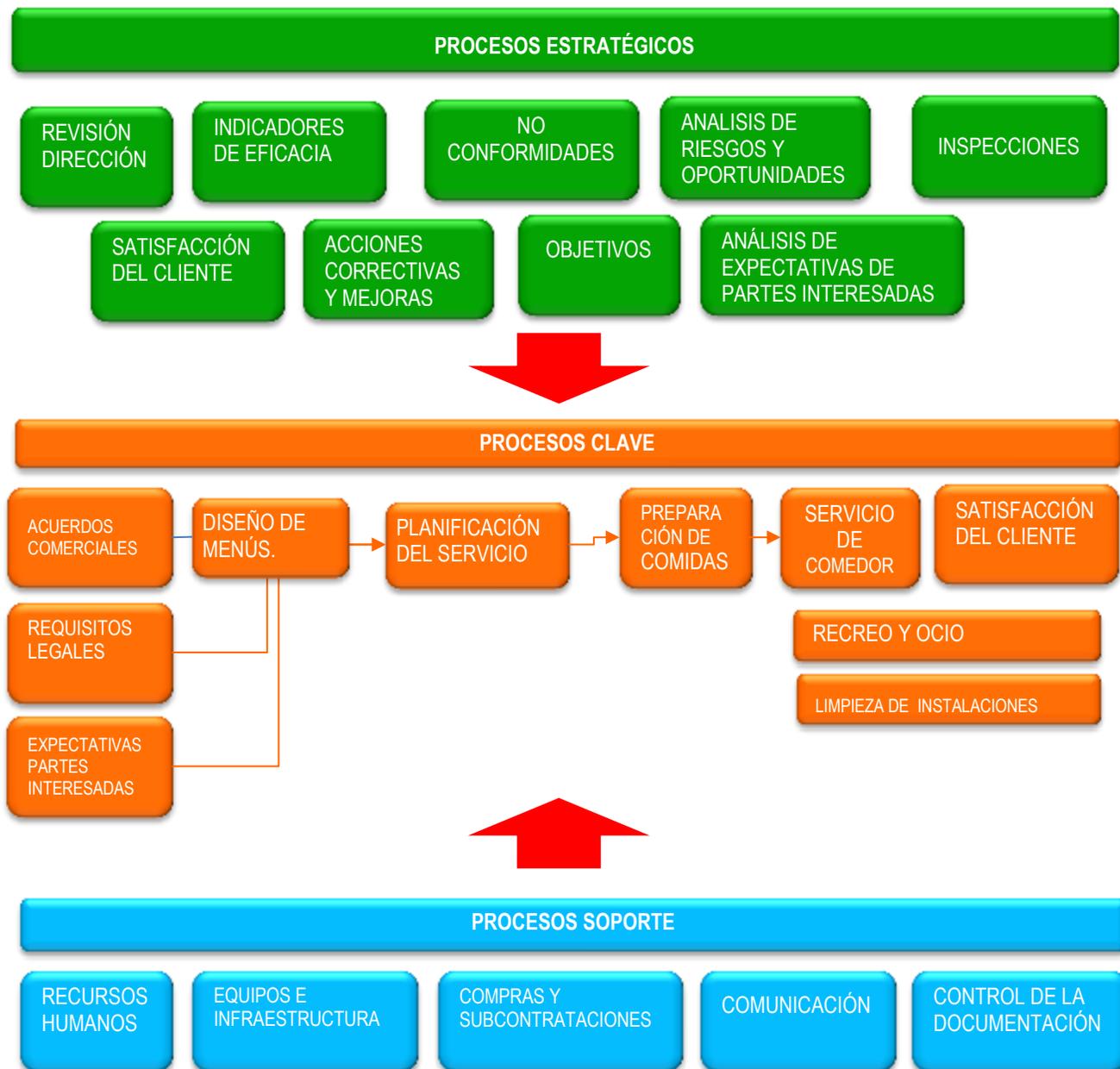
Tenemos el compromiso de superar el porcentaje de contratación de trabajadores minusválidos establecidos por la legislación actual.

Ley 13/1982, de 7 de abril, de Integración Social de Minusválidos.

Protección a la Infancia y Adolescencia:

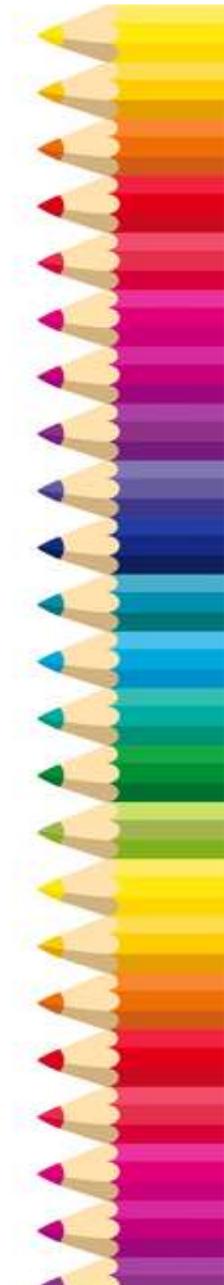
Disponemos de la certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales de todo el personal, siendo requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores.

Ley 26/2015, de 28 de julio, (BOE 29-7-2015), de modificación del sistema de protección a la infancia y adolescencia, modifica el artículo 13 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del menor, incorporando un nuevo apartado, el 5



DIRECCIÓN: EQUIPO DIRECTIVO / GERENTES

CALIDAD



PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERES



Para ALCOIN es imprescindible la comprensión de la organización y su contexto, para lo cual se recurre al **análisis de las Partes Interesadas**, que es una herramienta de gestión que nos permitirá identificar a quién o quienes debemos considerar a la hora de tomar decisiones. En este análisis además se identifican las necesidades y expectativas de las partes interesadas. Según la definición de la norma ISO 9001, las partes interesadas son tanto personas como organizaciones a las que la actividad de la empresa pueda afectar o verse afectada en cualquier punto.

GRUPO DE INTERÉS	REQUISITOS Y/O NECESIDADES
ACCIONISTAS SOCIOS	<ul style="list-style-type: none"> Realizar una gestión sólida y transparente sustentada en los valores de la organización y alineada con el código de conducta de la organización. Garantizar la viabilidad de la actividad a largo plazo y la consiguiente creación de valor. Asegurar, en la medida de lo posible, el crecimiento y la rentabilidad
CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> Mejora continua en la calidad de los servicios de ALCOIN. Información, comunicación y comercialización clara y transparente. Construir relaciones estables basadas en la confianza, siendo cercanos y accesibles. Prestarles la máxima atención, para conocerles mejor y anticiparnos a sus necesidades.
PROVEEDORES	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar e interactuar con los proveedores según las necesidades de la organización, instándoles a una conducta responsable en su actividad y en el desempeño del servicio que prestan. Cumplir fielmente y en todo momento con la normativa vigente y exigible a la actividad de ALCOIN. Tratamiento mutuo transparente, respetuoso, confidencial y objetivo. Analizar conjuntamente (la organización y los proveedores que ha seleccionado) los cambios reales y potenciales del mercado en cuanto a necesidades, expectativas e intereses de los clientes aplicando a las relaciones mutuas las modificaciones que corresponda. Abrir, mantener y optimizar vías de comunicación permanente con los proveedores sobre costes, recursos, contratos, etc. Compartir con los proveedores toda la información mutuamente beneficiosa para el desarrollo de las relaciones actuales y de los planes de futuro. Desarrollar conjuntamente actividades de mejora que a corto, medio y/o largo plazo resulten beneficiosas para ambas partes. Fomentar, reconocer y compensar las mejoras y logros de los proveedores, que redunden en beneficio de la organización.
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none"> Cumplir con todas las exigencias requeridas por la ley para el desarrollo de nuestra actividad de una forma clara y transparente. Identificar y cooperar (en todo lo que sea pertinente) con las instituciones con las cuales podemos y/o debemos tener una comunicación, ya sea meramente formal y/u obligatoria o determinada puntualmente por una urgencia.
SOCIEDAD	<ul style="list-style-type: none"> Apoyaremos iniciativas de colaboración con la sociedad, en proyectos que mejoren la calidad de vida de nuestro entorno y de los sectores más desfavorecidos y vulnerables. Asumir el compromiso de realizar todas nuestras actividades minimizando el impacto ambiental y promoviendo el desarrollo sostenible, basado en nuestra política de medio ambiente

EMPLEADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ser parte central de la estrategia empresarial de ALCOIN, teniendo como marco de referencia la Política de Recursos Humanos de la organización. • Crear un entorno basado en valores de la organización, fomentando la diversidad y la igualdad de oportunidades. • Estimular la participación, impulsando el desarrollo y reconocimiento profesional, fomentando el liderazgo eficaz y cooperar a la consecución de los proyectos personales dentro de la empresa. • Proporcionar un entorno de trabajo seguro y saludable (PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES), que permita la conciliación laboral y personal (POLITICA DE CONCILIACION DE LA VIDA LABORAL Y PERSONAL) • Promover la satisfacción de las expectativas de los empleados de acuerdo con su posición en la organización. • Potenciar una comunicación estable e interrelacionada basada en la confianza, siendo cercanos y accesibles en todos los niveles de la organización.
COMPETENCIA MERCADO	<ul style="list-style-type: none"> • En el segmento de los centros públicos, en el que actúa ALCOIN, el mercado se rige por el concurso que la CAM convoca cada año para homologar las empresas que puedan trabajar con los mismos. • En el segmento de los centros privados, en el que actúa ALCOIN, las características del servicio exigidas por los clientes son comparables a las de los públicos, pero lo que suele primar es el precio. • La obtención de los potenciales clientes se realiza mediante el fichero de centros públicos y privados de la CAM, que se mantiene actualizado anualmente descargando el fichero actualizado por la propia CAM. • Las visitas a potenciales clientes programan y realizan en base a la proximidad a los clientes que ya posee ALCOIN, a demandas de los propios clientes, a informaciones de los centros y al personal donde está prestando sus servicios ALCOIN.
ASOCIACIONES SECTORIALES	<p>Comprometernos con las actuaciones y/o principios de la asociación relativos a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene y seguridad alimentaria de los alimentos. • Nutrición y lucha contra la obesidad. • Negociación de convenios colectivos, y en general normativas sociales, laborales, sanitarias, y otros. • Formación continuada. • Interlocución en el diálogo con las administraciones públicas.
ALIADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar y justificar la viabilidad y conveniencia de actuación conjunta, de cara al mejor aprovechamiento conjunto de oportunidades de negocio difícil o imposible de abordar individualmente. • Eliminar los solapamientos entre las fortalezas de ambos (en relación con la actuación conjunta pretendida). • Identificar, explicitar y optimizar las complementariedades entre las fortalezas mutuas, al objeto de prevenir y superar las amenazas que pudieran presentarse. • Establecer conjuntamente el Plan de Negocio a poner en práctica, para obtener el máximo rendimiento de la actuación conjunta. • Acordar la cantidad y calidad de los recursos y medios a aportar por cada una de las partes, así como el calendario correspondiente a la aplicación de cada uno de ellos. • Implantar, desarrollar, gestionar y controlar el Plan de Negocio acordado. • A la finalización de la actuación conjunta, evaluar los resultados obtenidos en relación con los objetivos previstos, y obtener las conclusiones que proceda de cara a la mejora en futuras actuaciones conjuntas.

PARTICIPACION DE INCIATIVAS EXTERNAS



PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN

En ALCOIN el Departamento de Calidad lidera la Responsabilidad Social Corporativa, dentro de la cual se engloba el desarrollo de esta memoria de sostenibilidad. Para ello se trabaja con un Sistema Integrado de Gestión, que unifica y alinea los intereses de la calidad, la seguridad alimentaria y RSC, mediante el establecimiento de objetivos, indicadores y certificaciones en normas ISO y Madrid Excelente.

Responsabilidad sobre el producto.

Cumplimos con todos los requisitos legales contemplados en las administraciones para el desarrollo de nuestra actividad, estamos **homologados por la Comunidad de Madrid**, para prestar el servicio de comedor en centros públicos, contamos con el **Registro Sanitario nº 26.12524/M** y además disponemos de un sistema de gestión de calidad **certificado ISO 9001:2015** y un **certificado ISO 22000:05** de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. Otra certificación voluntaria que asumimos en aras de la mejora continua es la de Madrid excelente.



Código de conducta

Los compromisos que contribuyen a la prevención de la corrupción en el Grupo (relaciones con proveedores, política anti-soborno, regalos, organización de eventos, prevención del lavado de dinero, compromisos respecto a personas políticamente Expuestas –PEP-, etc.) están contenidos tanto en el **Código de Conducta** como en políticas específicas de desarrollo del mismo.

Protocolo FOOD DEFENSE

Basándonos en el principio de Precaución, concepto que respalda la adopción de medidas protectoras ante las sospechas fundadas de que ciertos recursos pueden crear un riesgo grave para la salud pública o el medio ambiente, pero sin que se cuente todavía con una prueba, hemos desarrollado un **Protocolo de Food Defense**.

El objetivo de este procedimiento es ampliar medidas de defensa o protección alimentaria además de las ya implementadas por ALCOIN-VERDEJO que existen propias del Sistema de Seguridad Alimentaria así como del manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, ya implantado. Consistentes en tomar medidas que reduzcan las posibilidades de que alguien contamine intencionalmente los alimentos a fin de matar o perjudicar a las personas.



Pacto mundial

Llevamos adscritos al Pacto Mundial desde el 2012, y por tanto hemos elaborado una memoria anual desde entonces.

POLÍTICAS DE ALCOIN

Además de estos mecanismos, la Compañía se ha dotado de otros instrumentos específicos para la gestión de los compromisos básicos en cada área funcional. Los más importantes son:

Política de calidad e inocuidad de los alientos, con la que ALCOIN quiere demostrar a sus clientes, su preocupación y compromiso por la Calidad y la Seguridad Alimentaria de su producto y logrando una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer, pero sin olvidar en ningún momento la visión y valores de la empresa.

Política medioambiental, donde ALCOIN se fija una visión medioambiental basada en el cumplimiento de los siguientes compromisos.

- Cumplir fielmente la legislación medioambiental que le aplica.
- Ser una empresa sostenible, capaz de combinar sus actividades productivas con la protección del entorno, incluyendo la componente ambiental como parte de su estrategia.
- Mantener una actitud de mejora continua de su comportamiento y rendimiento tanto en materia de protección medioambiental como en la conservación de los recursos naturales.
- Prevención de la contaminación y mejora continua de los aspectos ambientales que afectamos con nuestras actividades.
- Exigir a los colaboradores unos criterios semejantes a los de ALCOIN-VERDEJO en materia de protección medio ambiental.

Política de recursos humanos, constituye un marco de referencia para todos los integrantes de la Empresa y una herramienta de gestión para quienes tienen responsabilidades en relación con los empleados, que contribuirá a facilitar los procesos de gestión de los RR. HH. de la empresa (selección, formación, evaluación, comunicación, toma de decisiones, etc.). Esta política está alineada con los valores de la organización: Respeto, Responsabilidad Social, Comunicación, Diálogo, Igualdad, Calidad, Servicio, Eficiencia, Diversificación, Innovación, y Lucha contra cualquier forma de corrupción y es coherente con los compromisos de nuestros grupos de interés. Esta política se divide en:

- POLÍTICA DE RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN. Su objetivo es elección de las personas que demuestren mejor nivel de calificación y Competencias para desempeñar cada función del puesto de la empresa.
- POLÍTICA DE CAPACITACIÓN DE DESARROLLO. La empresa ofrecerá al personal que nuevo ingreso las condiciones de trabajo más favorables para el desarrollo permanente de las capacidades, habilidades y conocimientos del grupo humano en el que se integra.
- POLÍTICA DE FORMACIÓN. El departamento de Recursos Humanos junto con Calidad recogerá las necesidades de formación existentes, y elaborará los planes de formación para satisfacerlas plenamente.
- POLÍTICA DE ANÁLISIS DE DESEMPEÑO. Permite favorecer el desarrollo de los colaboradores y fortalecimiento competitivo de las instituciones.

Política de prevención de riesgos, donde ALCOIN fija su compromiso y objetivo de la Dirección para asegurar al máximo unas condiciones de trabajo seguras e higiénicas para cada trabajador, por lo que debemos integrar la prevención en las actividades de la línea productiva.

ASOCIACIONES-ALIANZAS

Tenemos una alianza con la marca **Kelloggs**, dentro de su iniciativa global “*Breakfasts for Better Days*”, con el objetivo de ofrecer un desayuno completo, compuesto por un lácteo, cereales y fruta, a niños de 3 a 12 años que por su situación socioeconómica van al colegio sin desayunar.” (http://www.kelloggs.es/es_ES/home/breakfastsforbetterdays1.html)

Actualmente ofrecemos estos desayunos en varios de nuestros colegios, de esta manera los niños se benefician de un desayuno a 0,80 euros, frente al precio convencional

Somos socios de la **Asociación de Celíacos Sensibles al gluten**, que colabora en nuestro Plan de Formación anual, mediante sus jornadas sobre la enfermedad celiaca, y con quien realizamos iniciativas tales como la celebración del día nacional de la enfermedad celiaca.

Como asociación estratégica participamos de **A.E.R.C.O.C.A.M.:** ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURANTES DE COLECTIVIDADES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MADRID. Que es una Organización Empresarial de ámbito nacional que representa a las grandes, medianas y pequeñas empresas del sector de la Restauración Social y Colectiva. Es miembro de FERCO, la Federación Europea de Restauración de Colectividades y tiene, entre otras, las siguientes áreas de actuación:

Información y asesoramiento a los asociados sobre las normativas tanto comunitarias como nacionales:
Higiene y seguridad alimentaria de los alimentos.
Nutrición y lucha contra la obesidad.
Negociación de convenios colectivos, y en general normativas sociales, laborales, sanitarias, y otros.
Formación continuada.
Interlocución en el diálogo con las administraciones públicas.

También colaboramos con **Fundación vida sostenible**, en proyectos sociales y medioambientales.





ASPECTOS

MATERIALES



COMUNICACIÓN CON LOS GRUPOS DE INTERES

CLIENTES/SOCIEDAD

- Encuestas de satisfacción a clientes
- Servicio de atención al cliente:
 - Telefónica
 - Correo electrónico
 - Comunicación directa
- Redes sociales: Facebook-twitter-web

EMPLEADOS

- Encuestas de satisfacción
- Atención al empleado: supervisor-RRHH
- Línea anónima para trabajadores

PROVEEDORES/ ALIADOS/ASOCIACIONES

- Facturas-albaranes
- Línea directa Dpto. Administración
- Comunicaciones telefónicas-correo

SOCIOS

Informes bianuales de la Revisión por la dirección.

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

- Contestación a las actas de inspección o auditorias
- Informe anual de cambios en documentación APPCC

A continuación se detalla el proceso interno realizado y en la tabla de indicadores se especifica que aspecto ha sido atendido y se detalla la página en la que se comunica los resultados alcanzados para facilitar al lector su comprensión.

1. Proceso de definición de asuntos materiales

a) Identificación de asuntos materiales:

Para elaborar el listado final de asuntos materiales nos hemos basado en aquellos asuntos que han sido definidos como riesgos reputacionales para ALCOIN, y en la identificación de otros asuntos materiales que no representan un riesgo. En ambos casos, las fuentes consultadas han sido las siguientes:

- Investigaciones y contactos que proporcionan información sobre las percepciones de los grupos de interés, a través de las herramientas de consulta descritas en el apartado anterior.
- Tendencias regulatorias del sector.
- Análisis de competidores, cuáles son los asuntos más relevantes o temas conflictivos que les afectan y que nos podrían afectar también a nosotros.
- Análisis de medios y redes sociales: noticias negativas, temas candentes, preocupaciones sociales, etc.

2. Priorización de asuntos materiales:

Para priorizar los asuntos materiales, hemos analizado dos aspectos: la relevancia para los grupos de interés y la relevancia para el negocio de ALCOIN.

Relevancia para los grupos de interés: para medir la relevancia de estos asuntos para los grupos de interés, hemos tenido en cuenta lo importante que son los asuntos para estos grupos, así como si hay requerimientos legales o compromisos relacionados suscritos por ALCOIN. De esta forma, un asunto es más relevante cuando:

- Mayor número de grupos de interés estén afectados y mayor sea la importancia de estos grupos de interés para ALCOIN.
- Mayor sea el impacto de los asuntos para los grupos de interés afectados.
- Existan requerimientos legales o compromisos por parte de ALCOIN relacionados con ese asunto.
- Relevancia para el negocio: La relevancia para el negocio consiste en determinar el impacto que tiene el asunto en el negocio actual y futuro de ALCOIN.

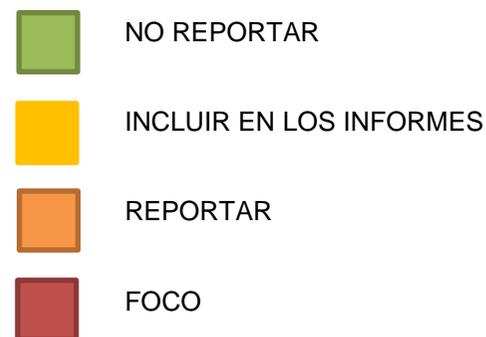
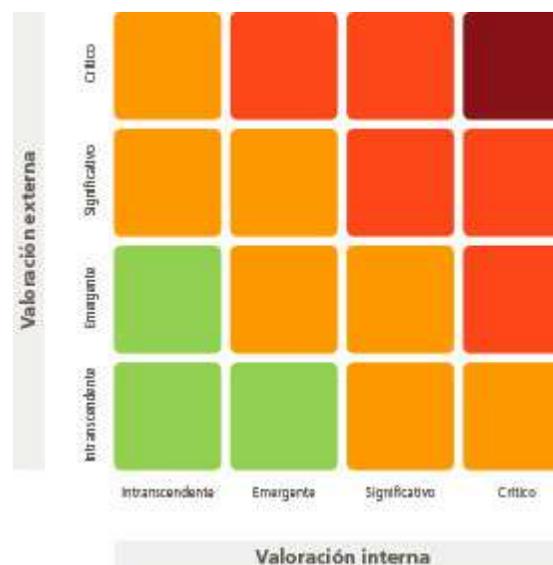
2. Matriz de materialidad

De acuerdo a este proceso, hemos construido una matriz de materialidad para cada país, a partir de las cuales se ha obtenido una matriz de materialidad global para todo el Grupo.

El proceso de consolidación se ha llevado a cabo haciendo una media ponderada de la relevancia para los grupos de interés y de la relevancia para el negocio de todos los países. El ponderador utilizado ha sido el margen bruto en cada país.

La matriz de materialidad global resultante es la siguiente:

1. Seguridad alimentaria. Buenas prácticas de manipulación
2. Calidad de los productos empleados
3. Variedad en las recetas
4. Cantidad de las comidas y posibilidad de repetir
5. Accesibilidad a la gerencia
6. Rapidez en la toma de decisiones
7. Trato personalizado y flexible
8. Formación realizada a los trabajadores
9. Buen ambiente de trabajo
10. Calidad del empleo (temporalidad, externalizaciones, ...)
11. Respeto a los derechos de los empleados.
12. Asignación de puesto de trabajo lo más cercano al domicilio
13. Programa de recreo y ocio
14. Puntualidad en los pagos (trabajadores, proveedores,...)
15. Acciones sociales
16. Diversidad y conciliación familiar
17. Sensibilización medioambiental. Mejora de la huella ambiental
18. Respeto a los derechos humanos
19. Seguridad, privacidad y protección del cliente
- 20. Comportamiento ético**



CÓDIGO ÉTICO

Durante toda su existencia ALCOIN ha ido consolidando su imagen y prestigio, en base a los valores que rigen su gestión, y entre los que destacan el respeto a personas e instituciones, la calidad de sus servicios, el servicio ajustado a lo que el cliente espera y necesita, la eficacia y eficiencia en sus actividades, la progresiva diversificación, la innovación, la responsabilidad, la comunicación, la transparencia, el diálogo y la igualdad.

La adopción y fomento de estos valores ha hecho de ALCOIN una empresa sólida, competitiva y fiable, que ofrece servicios de alta calidad que satisfacen plenamente las expectativas y necesidades de sus clientes.

El principal activo de ALCOIN son las personas que, gracias a la cualificación y competencia, garantizan diariamente un trabajo bien hecho, base del prestigio y de la buena imagen de ALCOIN entre las diferentes partes interesadas (**Stakeholders**). ALCOIN entiende por tales a quienes tengan interés o sean interlocutores en sus actividades (personas, comunidades u organizaciones afectadas por nuestras operaciones o que influyen en ellas, tanto partes interesadas internas (personal, colaboradores) como externas (clientes, proveedores, administraciones, sociedad, etc.).

ALCOIN cimenta su éxito en un compromiso de mejora continua que va más allá del mero cumplimiento de la legalidad, y a tales efectos impulsa una cultura del desarrollo de su actividad de modo ético y sostenible en toda la organización, del esfuerzo y la humildad de los trabajadores y colaboradores del rigor, del método, del trabajo, y del interés general.

Para que todo ello fuera posible, el Comité de Dirección de ALCOIN, tomó la iniciativa de definir, implantar y mejorar su propio código ético empresarial, a los efectos de comprometerse con los valores y principios éticos que desde sus inicios se han ido consolidando, así como de incorporar y fomentar otros valores que se consideren importantes en su propósito de continuar con su política de mejora continua de las conductas corporativa e individuales.

La importancia del código de conducta para ALCOIN se materializa en su difusión e implantación a través de toda la organización, comprometiendo en ello a la dirección, mandos intermedios y personal restante; y para ello elabora, difunde e implanta la presente guía.

Con ello ALCOIN espera fomentar la responsabilidad, la dedicación y el respeto mutuo, el compromiso, el sentido de pertenencia, la confianza, una mayor cohesión dentro de la empresa y un compromiso permanente de todos sus RR. HH. con los objetivos de la organización.

Para la correcta gestión del presente Código se han asignado al Comité de Dirección las responsabilidades de su gestión, seguimiento, control, revisión periódica anual, actualización y mejora.

Todos los empleados de ALCOIN deben conocer y cumplir con los compromisos que se incluyen en el presente Código Ético, porque con ello estarán contribuyendo individualmente a hacer de ALCOIN una empresa socialmente responsable.



INDICADORES



- **AMBIENTALES**



- **ECONÓMICOS**



- **SOCIALES**

MAGNITUD ECONÓMICA

2017

CONCEPTO	Euros
Valor económico generado	
Ventas y otros ingresos de explotación	4.246.966,15
Ingresos financieros	49.612,51
Valor económico distribuido	
<ul style="list-style-type: none"> Compras y otros gastos de explotación y formación 	1.431.818,6
<ul style="list-style-type: none"> Gastos de personal (excepto formación) 	2.783.959,79
<ul style="list-style-type: none"> Administraciones Públicas: Tributos devengados en el ejercicio y recogidos como gasto, incluyendo el Impuesto sobre Sociedades y los Impuestos Especiales 	12.644,87
Gastos financieros	9.386,76
Valor económico retenido	58768,64

COBERTURA DE LAS OBLIGACIONES DE LA ORGANIZACIÓN DERIVADAS DE SU PLAN DE PRESTACIONES

Nuestra organización ofrece a los trabajadores ofrece ventajas si contratan la Asistencia Sanitaria con ADESLAS.

También ofrecemos anticipos sobre su salario en caso de solicitarlo.

AYUDAS ECONÓMICAS OTORGADAS POR ENTES DEL GOBIERNO

Durante el periodo objeto de esta memoria nuestra organización no ha recibido ninguna ayuda económica por parte de entes del gobierno.

RELACIÓN ENTRE EL SALARIO INICIAL DESGLOSADO POR SEXO Y EL SALARIO MÍNIMO LOCAL EN LUGARES DONDE SE DESARROLLAN OPERACIONES SIGNIFICATIVAS

De acuerdo al Convenio Colectivo, el salario base depende exclusivamente de la categoría profesional.

PORCENTAJE DEL GASTO EN LOS LUGARES CON OPERACIONES SIGNIFICATIVAS QUE CORRESPONDEN A PROVEEDORES LOCALES

Casi la totalidad del gasto de nuestra organización se realiza a empresas de la Comunidad Autónoma de Madrid.



En ALCOIN priorizamos en la selección de nuestros proveedores, la certificación en normas internacionales de calidad y seguridad alimentaria. Y exigimos el compromiso por escrito del cumplimiento de la legislación actual, haciendo especial hincapié, en Reglamento (CE) 852/2004, en el Real Decreto 2483/1986 y en Real Decreto 1109/1991.

La política de calidad de ALCOIN, exige a todos nuestros proveedores de productos alimenticios, el tener desarrollado e implantado un sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC) basados en el Codex Alimentarius (Norma Internacional) y en el Reglamento 852/2004 (Norma Comunitaria), así como contar con el Registro Sanitario en vigor. Estando estos documentos a disposición de la Dirección del Centro y el AMPA.

26

Cada uno de nuestros proveedores nos firma al inicio de su actividad un compromiso, por el cual debe informarnos de los cambios en las especificaciones de producto (ingredientes, formato,...) o de si, por falta de stock, nos manda un producto de otra marca distinta a la acordada. En ambos casos debe volver a facilitarnos la ficha técnica, para comprobar si el contenido en alérgenos se ha modificado.

Respecto a la percepción de nuestros proveedores, creemos aunque no tenemos evidencia por escrito, que en general están bastante satisfechos con nuestro sistema de pagos, pues nuestro plazo de vencimiento es menor de lo habitual, respecto a nuestro sistema de pedidos creemos que está mejorando, aunque podemos mejorar algunos puntos concretos.

MAGNITUD AMBIENTAL

El respeto del medio ambiente es primordial para ALCOIN. Toda su actividad se realiza teniendo en cuenta la minimización de su impacto en el entorno y llevando a cabo las mejores prácticas de eficiencia y de Optimización en el consumo de recursos y gestión de residuos.

ALCOIN cuenta con una Política Ambiental y un Sistema de Gestión integrado basado en un proceso dinámico que sigue el ciclo de “planificar, poner en práctica, comprobar y revisar”. Está diseñado de Acuerdo a los requisitos de la norma internacional UNE-EN -ISO 9001 y UNE-EN ISO 22000, así como los exigidos en Madrid Excelente.

Por ello durante el 2016 y participando en un Proyecto pionero del Ministerio de empleo y seguridad social, mediante la Fundación Vida sostenible, realizamos el cálculo de la huella ambiental

El objetivo de este estudio es analizar los impactos ambientales asociados al ciclo de vida completo del servicio de gestión de comedores escolares ofrecido por ALCOIN para poder aplicar medidas que supongan la reducción de los mismos. La unidad de análisis es el **servicio de gestión del comedor escolar por comensal (comida servida)**.



Impacto	Valor	Unidad	Resultado normalizado ILCD, midpoints EU27 (2000)
Cambio climático [IPCC GWP100]	3,0	kg de CO2e	0,00019
Acidificación [AP]	0,02	mol H+e	0,0003
Agotamiento de ozono [ODP100]	0,2	mg CFC-11e	0,000009
Formación ozono fotoquímico [POFP]	1,4	g NMVOC	0,00004
Agotamiento de recursos (agua) [WDP]	6,6	l SWU	0,00008
Ecotoxicidad agua dulce [FETP]	4,5	CTUe	0,00052
Eutrofización agua dulce [FEP]	64	mg. Pe	0,00004
Eutrofización agua marina [MEP]	7,1	g Ne	0,00038
Agotamiento de recursos (minerales) [MDP]	48,2	mg Sbe	0,00048
Eutrofización terrestre [TEP]	0,04	mol Ne	0,00025
Uso del terreno [LUP]	10,6	kg Cdef	0,00002
Elementos respiratorios inorgánicos [PMFP]	444	mg PM2.5e	0,0001
Radiación ionizante (humana) [IRP]	305	g U235e	0,00027
Efectos en la salud humana (cancerígenos) [HTPc]	0	CTUe	0
Efectos en la salud humana (no cancerígenos) [HTPnc]	0	CTUh	0

Consumo de recursos materiales

No somos una empresa de producción alimentaria por lo que nuestro impacto no es comparable, aun así nuestra estrategia de negocio implica el consumo responsable y la sostenibilidad, por lo que tenemos varias iniciativas.



USO DE LEGUMBRE Y PASTA ECOLÓGICA EN LA ELABORACIÓN DE NUESTROS MENÚS. Además de ser beneficiosos para el medioambiente por ser cultivo sostenible, evitar la contaminación y favorecer la biodiversidad y el desarrollo de zonas rurales, son alimentos más naturales, con mayor calidad nutritiva, en el que no se utilizan organismos modificados genéticamente.



USO DE PAPEL ECOLÓGICO PARA LA IMPRESIÓN DE NUESTROS MENÚS. El 100% de nuestros menús se imprimen en este tipo de papel., que es **aquel en cuyo proceso de producción se han tenido en cuenta criterios de sostenibilidad y de respeto al medio ambiente**, con el fin de minimizar el impacto ambiental que, como todo proceso industrial, tiene la fabricación del papel. Además el 20% del papel consumido en oficina presenta cadena de custodia.

USO DE PAPEL FSC EN LA OFICINA. Dentro de nuestro Programa de objetivos esta año se fijó el consumo en la sede de al menos el 20% del papel con la calificación de FSC.



USO DE TONER BIODEGRADABLE, que puede descomponerse en elementos químicos naturales por la acción de agentes biológicos, como el sol, el agua, las bacterias, las plantas o los animales.



BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN COMEDORES ESCOLARES, que incluye consejos relativos sobre la correcta adquisición de productos, basados en el principio de las tres RRR: REDUCIR-REUTILIZAR-RECICLAR.

TALLERES DE MANUALIDADES CON MATERIALES RECICLADOS. El 90 % de las actividades de plástica de nuestro Proyecto de Recreo y Ocio utilizan materiales reciclados.



NOS SUMAMOS AL RETO DEL AGUA DEL CANAL DE ISABEL II. El AGUA esencial para la vida, resulta indispensable para la salud y el bienestar humano así como para la preservación del medio ambiente. Desde ALCOIN adquirimos un fuerte compromiso con este preciado bien y desarrollamos dentro de nuestras Buenas Prácticas Medioambientales actividades y formación que persiguen el ahorro del agua. Como parte de este compromiso nos sumamos al RETO DEL AGUA como empresa colaboradora promovido por el Canal de Isabel II.



CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL DEL AGUA DENTRO DE NUESTRO PROYECTO DE RECREO Y OCIO. Sensibilización y concienciación de los niños sobre el consumo del agua, mediante cuentos y consejos sobre aplicables al entorno del niño: familia, colegio,... Realización de murales, cuentacuentos, talleres plásticos, cartelería en baños,...



HOGARES Y GENTE SOSTENIBLE. La Fundación Vida Sostenible promueve esta iniciativa para difundir información de actualidad, accesible y práctica, para ayudar a los hogares y a las personas en su cambio hacia la sostenibilidad, con dos principales objetivos: reducir su huella sobre nuestro planeta, permitiendo así que toda la humanidad pueda vivir dignamente sobre él, y por consiguiente ahorrar mucho dinero al mismo tiempo. En ALCOIN queremos unirnos a esta iniciativa como empresa que queremos cambiar hacia un mundo más sostenible y por eso aprobamos el manifiesto de la red.

29



CONSUMO DE LUZ Y AGUA RESPONSABLE. Dentro de nuestro manual de buenas prácticas damos unas pautas a nuestros trabajadores sobre cómo hacer un uso eficiente del agua y de la energía. Además en las auditorías in situ de los centros se realiza el control de estos aspectos.



RECOGIDA SELECTIVA. La recogida selectiva es necesaria para controlar numerosos residuos. La colaboración de todos es necesaria y por ello en ALCOIN contamos con un Manual de Buenas Prácticas Medioambientales, con el que concienciamos a nuestro equipo sobre la importancia de esta acción. Además en las actividades de recreo y ocio, a través de los monitores concienciamos a los más pequeños colaborar en la educación de los mismos.



GESTIÓN DE RESIDUOS ESPECIALES. Desechar los aceites de cocina usados, incluso en cantidades pequeñas, por la red de saneamiento pública, es una práctica que se debe evitar. Tal acción implica riesgo de atascos de tuberías, dificultades e incremento de costes en los procesos de depuración de aguas residuales, así como la formación de una película superficial en aguas de ríos, lagos, etc., que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas. Se estima que un litro de aceite puede contaminar mil litros de agua. Por todo ello debe realizarse una gestión especial. **Contamos** con varias empresas homologadas, encargadas de la recogida de los aceites usados de todos nuestros centros escolares, para su posterior reutilización en la producción de biodiesel y otros procesos industriales de fabricación que favorecen la forestación de la tierra y la eliminación de vertidos contaminantes entre otros.



CAMPAÑA PARA RECOGIDA DE ACEITE USADO PARA LAS FAMILIAS.

Además ALCOIN ha impulsado una campaña para los centros interesados de reciclaje de aceite usado de cocina en domicilios. A través de la de actividades de recreo y ocio, los niños conocerán la importancia del reciclaje de aceite usado. Con las actividades programadas y la colaboración de las familias conseguiremos un mundo más sostenible.

alcoín		ACTA AUDITORIA		R6-PR07
MEDIOAMBIENTE - GESTIÓN DE RESIDUOS				
CONTROL de COMPUESTOS POLARES TOTALES				
Extracciones	TPM	CONDICIÓN	RESULTADO	ACCIÓN CORRE CTIVA (R)
	1	No usadas	OK	NO REQUIERE / APTO
	2	Ligeramente usadas	OK	NO REQUIERE / APTO
	3	Usadas	OK	NO REQUIERE / APTO
	4	Muy usadas	OK	RENOVAR
	5	Acife de desecho	NO OK	RENOVAR INMEDIATAMENTE
CUMPLIMENTACIÓN de REGISTROS de TPM				
R1-PR07- PARTE SEMANAL DE COCINA				
110	¿Se realiza el control de compuestos polares semanal?	SI	NO	OK
111	¿Se guardan más de TRES test positivos como archivo?	SI	NO	OK
R1-PR07- ACTA DE INSPECCIÓN				
112	¿Se realiza el control de compuestos polares mensual?	SI	NO	OK
RESIDUOS de GESTIÓN ESPECIAL				
113	ACEITE USADO: En contenedores dispuestos para ello, identificados y limpios.	SI	NO	OK
GESTIÓN de RESIDUOS URBANOS				
114	Deben retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.	SI	NO	OK
115	Los cubos tienen cierre accionamiento NO manual.	SI	NO	OK
116	Los cubos que se sacan a la vía pública, están provistos de cierre, en buen estado y limpios.	SI	NO	OK
Recicla	117 ENVASES	118 CARTÓN	119 VIDRIO	OK
MEDIOAMBIENTE				
120	Agua	SI	NO	OK
121	Luz	SI	NO	OK
CONTROL de PLAGAS				
ENTORNO				
122	No existen huecos de comunicación con el exterior conductos de ventilación, cañerías de abastecimiento de agua y gas, cableado eléctrico... que puedan provocar el riesgo de plagas.	SI	NO	OK
123	Existen mallas en las ventanas y puertas de valen de plástico duro o de otro material imputable.	SI	NO	OK

Dentro de nuestro sistema de gestión se establecen las auditorias de los centros, en las que se inspecciona la correcta gestión de residuos, la gestión especial del aceite de fritura y el consumo responsable de agua y luz.

El ruido

Las medidas más efectivas para reducir el ruido consisten en actuar sobre el medio de propagación del mismo, es decir tenerlo en cuenta en el diseño de los comedores, buscando siempre una acústica favorable, empleando materiales que absorban el ruido y/o dificulten su propagación.... Sin embargo como esto no está en nuestra manos nos centramos en actuar sobre la principal fuente de emisión, es decir sobre los niños. Para ello contamos con:

- NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN EL COMEDOR, como pueden ser levantar la mano para comunicarse con su monitora, no arrastrar las sillas ...
- MENAJE Y ÚTILES EN EL CENTRO, priorizamos las vajillas de policarbonato frente a las bandejas metálicas y vajillas de loza. Además las sillas tienen protectores de goma en las patas.
- TURNOS, siempre que las dimensiones del centro, los horarios y el número de comensales lo permita establecemos turnos de comida, para mayor confortabilidad de los niños.
- SEMÁFORO DE RUIDO, que mide el nivel de ruido aceptable, pasando de verde a amarillo cuando se supera el valor límite, y a rojo cuando el incremento es aún mayor.

Consumo de Combustible



En ALCOIN tenemos una *Campaña de conducción eficiente* para los supervisores de los centros, en la que se dan pautas para el ahorro de combustible.

Además dentro de nuestro Sistema Integrado de Gestión contamos con un indicador que mide el control del consumo de combustible: volumen (litros) por km recorrido, de manera que nuestro objetivo es reducir el consumo de combustible un 10%.

CONSUMOS DE SERVICIOS BASICOS



Nuestro consumo anual de energía durante el curso 2016-2017 fue de 1.711.000 KW/año



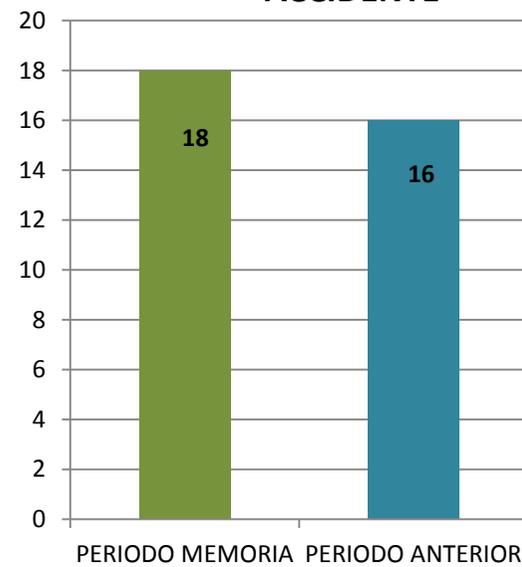
Nuestro consumo anual de agua durante el curso 2016-2017 fue de 1800 litros

MAGNITUD SOCIAL

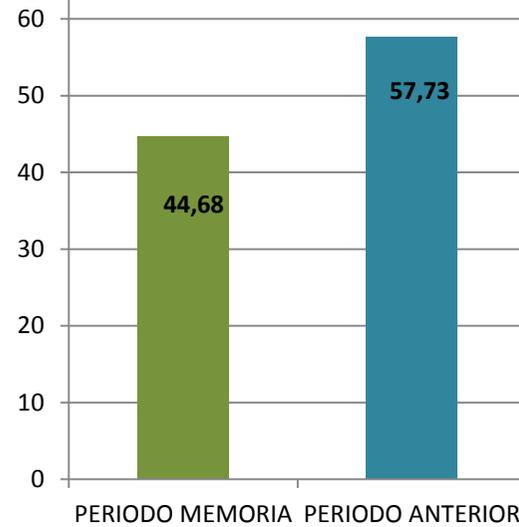
Salud y Seguridad en el trabajo

- Bajas por maternidad =3
- Enfermedad profesional= 0
- Víctimas mortales=0

DURACIÓN MEDIA DE LAS BAJAS POR ACCIDENTE



ABSENTISMO :DURACIÓN MEDIA DE LAS BAJAS



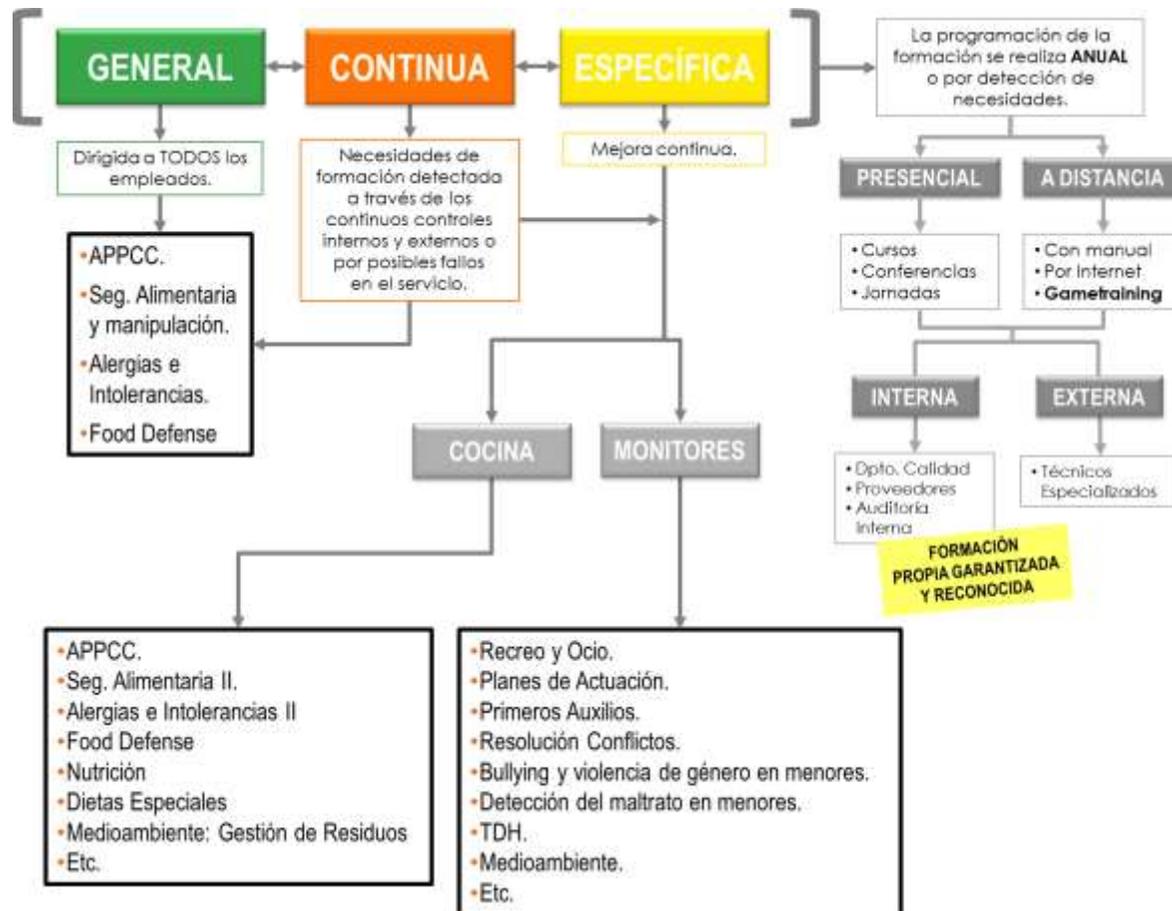
SINIESTRALIDAD: En este periodo hemos tenido **19** accidentes, 13 de ellos sin baja y sólo 6 con bajas, a continuación de analizan estos últimos:

Agente Material	Nº accidentes
Otras Herramientas Manuales Para Cortar, Separar	1 (17%)
Tenedor, Cuchara, Cazo...	1 (17%)
Superficies En General	1 (17%)
Aparatos, Utensilios, Objetos, Ropa Del Hogar (Uso Profesional)	1 (17%)
Humanos	1 (17%)
Escaleras	1 (17%)
Forma del Accidente	Nº accidentes
Golpe Sobre O Contra Resultado De Una Caida Del Trabajador	2 (33%)
Sobreesfuerzo Físico - Sobre El Sistema Musculoesqueletico	2 (33%)
Contacto Con Un Agente Material Cortante - Cuchillo, Hoja, Etc.	1 (17%)
Contacto Con Un Agente Material Punzante - Clavo, Herramienta Afilada, Etc.	1 (17%)
Descripción de Lesiones	Nº accidentes
Esguinces Y Torceduras	2 (33%)
Heridas Abiertas	2 (33%)
Otros Tipos De Dislocaciones, Esguinces Y Torceduras	1 (17%)
Lesiones Superficiales	1 (17%)
Parte Lesionada	Nº accidentes
Pierna, Incluida La Rodilla	2 (33%)
Hombro Y Articulaciones Del Humero	2 (33%)
Mano	1 (17%)
Dedo(S)	1 (17%)



Capacitación y educación

ALCOIN apuesta por el desarrollo profesional de sus empleados facilitándoles la oportunidad de formarse en diferentes materias que contribuyan a un mejor desempeño de su puesto de trabajo. La compañía ofrece a su equipo la posibilidad de desarrollar una carrera profesional enriquecedora. Para ello se establece anualmente un programa de formación



FORMACION PERSONAL DE PRODUCCIÓN

DURACION	PARTICIPACIÓN	
JEFES DE COCINA 4 HORAS	4	18
MONITORES: 2 HORAS + 2 HORAS + 2 HORAS	8	418
INVERSIÓN EN FORMACIÓN	5800 €	
% EMPLEADOS FORMADOS	107%	

El Plan anual de formación del curso 2017-2018 se aprobó en septiembre del 2017 y consiste en la relación de los siguientes puntos:

Es política interna que todos nuestros trabajadores cuenten con una formación sobre todos aquellos métodos de trabajo y/o protocolos establecidos por VERDEJO-VERDEJO, para lo cual al inicio de la actividad siempre se imparte de forma presencial estas formaciones (BPM-Ael, MONITOR), que son siempre bastante eficaces pues facilitan los comienzos y disminuyen las incidencias.

FORMACIÓN INICIAL EN MONITOR DE OCIO Y TIEMPO LIBRE y BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES. Impartido de forma interna a todo el personal de los nuevos colegios .El contenido de este curso es el siguiente:

- *Pedagogía y técnica del monitor de tiempo libre*
- *Capacidades del monitor de tiempo libre*
- *Conocimientos básicos que debe tener el monitor*
- *Ámbitos, aspectos y funciones*
- *Programación y técnicas*
- *Funciones del monitor de tiempo libre .Cualidades de un buen monitor*

FORMACIÓN CONTINUA BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. Mensualmente los supervisores realizan formación según necesidades o incidencias detectadas. Queda recogida en el acta de inspección. También el departamento de calidad realiza formación, quedando está registrada en el registro acta de auditoria, que se efectúa al menos anualmente en cada centro. Finalmente también se realizan comunicados internos con fines formativos cuando las incidencias detectadas no son in situ. Estas formaciones en general son efectivas, pues no suelen repetirse las incidencias que las motivaron.

FORMACIÓN INICIAL EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN- ALERGIAS E INTOLERANCIAS. Impartido de forma interna (Departamento de Calidad y Seguridad alimentaria) a todo el personal de los nuevos colegios captados. Estos cursos tienen una duración de dos horas y su contenido es el siguiente:

MANUAL DE APPCC

- *ALERGIAS e INTOLERANCIAS. RE 1169/2011*
- *PLANES DE EMERGENCIA*
- *DEFENSA ALIMENTARIA*
- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN:**
 - *HIGIENE E INDUMENTARIA Y HABITOS HIGIÉNICOS DE LOS MANIPULADORES*
 - *TEMPERATURAS: EQUIPOS, RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA y ELABORACIÓN*
 - *RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA*
 - *TRAZABILIDAD*
 - *ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS*
 - *ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS*
 - *GESTIÓN DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS*
 - *DIETAS ESPECIALES*
 - *LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN*
 - *GESTIÓN DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS*

JORNADA DE CELIACOS. Como viene siendo habitual la Asociación madrileña de celíacos celebra jornadas formativas sobre la celiaquía con cierta frecuencia. Estas jornadas tienen una duración de dos horas. Este año asistieron 50 trabajadores. Estas jornadas son muy eficaces pues conciencian a los trabajadores sobre la importancia de unas correctas prácticas en la manipulación para los comensales celíacos y por extensión para todos aquellos con necesidades especiales.

RESOLUCION DE CONFLICTOS. Formación gestionada por FORMAGRUPPO, e impartida por psicólogos, consistente en resolución de conflictos con niños difíciles, con trastornos de déficit de atención. Esta formación se realizó durante el mes de diciembre del 2016 y tuvo una duración de dos horas. Aprovechamos también para repartir la guía elaborada por VERDEJO contra el acoso escolar y dar una pequeña formación sobre cómo detectarlo y qué hacer en los casos de posible sospecha. La formación ha sido muy bien acogida por parte de nuestras trabajadoras. El contenido del curso es el siguiente:

Módulo 1. Trastornos del desarrollo y THDA.

- ¿Qué son los Trastorno del Desarrollo
- Características y comportamientos generales
- Los trastornos con mayor incidencia
- Apoyos requeridos más comunes
- ¿Cuál es mi capacidad profesional para trabajar con el alumnado con dificultades especiales
- Actitud personal y profesional hacia el alumnado
- Habilidades de comunicación aplicadas a los casos
- Estrategias de apoyo en el momento de la comida
- ¿qué es el TDAH: Diagnóstico, Demografía y Subtipificación
- La naturaleza del TDAH: las Funciones Ejecutivas y Autorregulación
- Las Funciones Ejecutivas y Autorregulación como fenotipo ampliado
- Avances en la comprensión de la etiología del TDAH
- La importancia de las emociones en el TDAH
- El manejo del TDAH en el entorno escolar
- ¿Cómo se entrena al alumnado con trastornos para adquirir habilidades sociales dentro del comedor escolar
- La importancia de la convivencia con el resto de compañeros/as
- Aprendizaje y respeto de límites sociales
- Estrategias de apoyo para el fomento de relaciones sociales
- Los trastornos generales de conducta y los niños conflictivos.

Módulo 2. Gestión de hábitos y habilidades sociales para el trato con niños conflictivos.

- Establecimiento de hábitos de la vida diaria en el comedor escolar.
- La influencia del factor emocional en el comedor escolar.
- El comedor escolar como oportunidad de desarrollar habilidades sociales (I).
- Estrategias de comunicación positiva para profesionales de comedor escolar:
- Comunicación empática. Importancia de la Voz. Manejo de la comunicación no verbal. Comunicación en situaciones problemáticas.
- Módulo 3. Resolución de conflictos y problemas en el comedor escolar
- Introducción al conflicto.
- Estilos de afrontamiento del conflicto
- Diversidad y conflicto
- Emociones y conflicto
- Habilidades de comunicación
- El proceso de resolución
- La mediación escolar
- Disciplina y mediación

PRIMEROS AUXILIOS. Destinado al personal de comedor. Esta formación impartida por LA CRUZ ROJA en todos los centros en el mes de noviembre, excepto en Los Almendros y Mesoneros Romanos, trata las primeras actuaciones en el auxilio de víctimas, prevención proactiva y actuaciones más habituales: estado febril, atragantamientos, heridas, contusiones,...Consideramos una formación muy eficaz y útil en base al feedback recibido de las encargadas de monitoras.

- 1. Concepto de conducta P.A.S.
- 2. Protección del lugar de los hechos.
- 3. Aviso a los servicios de socorros.
- 4. Primeras actuaciones en el auxilio de las víctimas.
- 5. Prevención proactiva.
- 6. Actuaciones más habituales. (Estados febriles, atragantamientos, heridas contusiones...)

RECETAS INTERNACIONALES GASTRONOMICAS. Formación gestionada por MABY. Este año hemos ofrecido a todos nuestros cocineros una formación – taller relativo a las recetas correspondientes a las jornadas internacionales programadas este curso. Han resultado muy efectivas pues llegado las jornadas los cocineros que no asistieron tuvieron que consultar a oficina cuestiones relativas a dichas recetas cuando tuvieron que cocinarlas.

MENÚ INDIO:

- Arroz Biryani de verduras.
- Muslitos de pollo tandoori.
- Berenjena rebozada al curry

MENÚ EGIPTO:

- Cous-cous de verduras.
- Tajin de pollo al Rus el Hanauto con verduras

CHINA:

- Arroz tres delicias.
- Wok de pollo con setas.



Premio Princesa de Asturias
de la Concordia 2016

Se mantiene la aportación mensual de 84 € a **ALDEAS INFANTILES SOS** una organización internacional, de ayuda a la infancia y sin ánimo de lucro, que se centra en el desarrollo del niño hasta que llega ser una persona autosuficiente y trabajan para fortalecer a las familias vulnerables, de modo que puedan atender adecuadamente a sus hijos; protegemos a los niños que se han visto privados del cuidado parental, a los que brindamos un entorno familiar protector en el que puedan crecer sintiéndose queridos y respetados, y acompañamos a los jóvenes en su proceso de maduración e independencia.

Estas Navidades ALCOIN decidió compartir su solidaridad felicitando las fiestas a clientes, proveedores y empleados con un regalo original y diferente, con algo más que **una tarjeta de felicitación navideña**, decidimos regalar tarjetas de ALDEAS INFANTILES, con cuya recaudación se ayudará a poner en marcha en España un nuevo Centro de Día, dirigido a apoyar A MENORES EN SITUACION EN RIESGO DE EXCLUSIÓN, DESPROTECCION Y A SUS FAMILIAS con el objetivo de

-Mejorar el rendimiento escolar e Integración de menores aumentando el éxito académico y disminuyendo su fracaso escolar.

Fomentar el desarrollo integral de los menores y sus competencias a nivel físico, salud intelectual, emocional y social.
También seguimos colaborando desde el 2012 con un proyecto para intentar implicar a las familias, **TEAMING** es un proyecto solidario que permite a TODOS, empleados de ALCOIN empresa, proveedores, clientes y su entorno que lo deseen apoyar a diferentes causas sociales haciendo micro donaciones de solo 1 euro al mes a través de la web. En enero de este año conseguimos recaudar **421** euros, destinado a becas de comedor.



Las causas a las que va dirigido este proyecto se votan anualmente, este año de nuevo ha salido las **becas de comedor**, pues debido a la crisis vemos que las familias necesitan ayuda para cubrir sus necesidades más básicas de alimentación, ropa o material escolar. Queremos contribuir a que los niños puedan quedarse a comer en sus respectivos colegios, permitiéndoles mantener una vida lo más normalizada posible.

BECAS COMEDOR

Como todos los años ALCOIN realiza becas de comedor, para aquellas familias con pocos recursos, con la coordinación de los centros docentes donde prestamos servicios. Este año el total de becas han sido de **4852** menús gratuitos.



Este año mantenemos la alianza, con “Otro tiempo otro planeta, en su proyecto con la **Asociación Otro Tiempo**, asociación civil sin fines de lucro y declarada de utilidad pública, que trabaja por la sensibilización y erradicación de la violencia de género, que cree en la educación en valores y en la igualdad entre las personas y la preservación del medio ambiente.

La Asociación Otro tiempo tiene la condición jurídica de gestor de residuos (según definición de la ley 22/2011 de residuos y suelos contaminados), llevando a cabo la recogida y transporte de aceite usado de cocina. Nº de Registro de Transportistas de la Comunidad de Madrid 13T02A1800009381X y NIMA:2800073549 (número de identificación medioambiental).

Otro Tiempo, Otro Planeta cuenta con la certificación internacional ISCC-EU (International Sustainability and Carbon Certification), que garantiza la trazabilidad y sostenibilidad del residuo, para la obtención de la cual se somete a auditorías anuales.

También colaboramos con **FUNDACION BALIA Y ASOCIACION LA KALLE**, entidades que a través de proyectos educativos pretenden mejorar las vidas de menores con dificultades socio económico y sus familias. Nuestra aportación es la formación en manipulador de manera gratuita, a la que acuden fundamentalmente mujeres en riesgo de exclusión social. Se realizan además formaciones relativas al control de alérgicos e intolerantes.



CAMPAÑA DE RECOGIDA DE JUGUETES DE SEGUNDA MANO EN LOS COLEGIOS

Tenemos también una alianza con la marca **Kellogs**, dentro de su iniciativa global “*Breakfasts for Better Days*, con el objetivo de ofrecer un desayuno completo, compuesto por un lácteo, cereales y fruta, a niños de 3 a 12 años que por su situación socioeconómica van al colegio sin desayunar.”

Actualmente ofrecemos estos desayunos en dos de nuestros colegios, Pio XII, Mendez Núñez y Eduardo Rojo, de esta manera los niños se benefician de un desayuno a 0,80 euros, frente al precio convencional. Durante el 2017 se han ofrecido **40350 desayunos**

Esta asociación se puso en contacto con nosotros para agradecernos la colaboración en la campaña Navideña de recogida de juguetes.

Beneficios sociales para los trabajadores



CONCEPTO	EMPLEADOS	IMPORTE
PROGRAMA DE INCENTIVOS	68	656 €
SUBVENCIÓN SEGURO MÉDICO CON SANITAS	17	PRECIO NEGOCIADO
MANUTENCIÓN (COMIDA)	300	14000 €
Bolsa económica por matrimonio, a trabajadores con antigüedad reconocida de 4 años.		
Paga de permanencia a los mayores de 58 años con más de 10 años de antigüedad reconocida.	8	5500

INDICE GRI

CONTENIDOS BASICOS GENERALES		
CONTENIDOS	NÚMERO DE PAGINA	OMISIONES
ASPECTOS MATERIALES IDENTIFICADOS Y COBERTURA		
G4-1	Página 2	
PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN		
G4-3	ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES S.L.	
G4-4	Página 5,6,7	
G4-5	Página 5	
G4-6	Página 5 (ESPAÑA)	
G4-7	Página 5 (SOCIEDAD LIMITADA)	
G4-8	Página 5	
G4-9	Página 8	
G4-10	Página 10	
G4-11	Página 10	
G4-12	Página 11	
G4-13	-	No hay cambios sustanciales, por se primera memoria.
G4-14	Página 17	
G4-15	Página 18	
G4-16	Página 19	

CONTENIDOS BASICOS GENERALES		
CONTENIDOS	NÚMERO DE PAGINA	OMISIONES
ASPECTOS MATERIALES IDENTIFICADOS Y COBERTURA		
G4-17	Página 8	
G4-18	Página 21	
G4-19	Página 22	
G4-20	Página 22	
G4-21	Página 22	
G4-22	-	No aplica por ser primera memoria
G4-23	-	No aplica por ser primera memoria
PARTICIPACION DE GRUPOS DE INTERES		
G4-24	Página 14,15	
G4-25	Página 14,15	
G4-26	Página 14,15	
PERFIL DEL INFORME		
G4-28	Página 3	
G4-29	Página 3	
G4-30	Página 3	
G4-31	Página 43	
G4-32	Página 41,42	
GOBIERNO: G4-35	Página 12	
ETICA E INTEGRIDAD: G4-56	Página 23	

Dirección.

Calle Alcalá 418, 1
28027 Madrid, España

Personas de contacto.

Félix Verdejo Tierno: felix@alcoin.es

Marta Rodrigo: calidad@alcoin.es



facebook.com/alcoin/



[@alcoin_es](https://twitter.com/alcoin_es)



www.alcoin.es

