

NATUREZA

**Memoria de
Sostenibilidad 2018**

ALSAT

ALIMENTOS ESPAÑOLES, S.L.

50 **CENTUNION**
YEARS EXPORTING EXCELLENCE

CONTENIDOS

MENSAJE CONCENTRADO: SOSTENIBILIDAD	1
MEMORIA ELABORADA	3
Grupos de interés	4
Centrados en lo relevante	4
SOMOS ALIMENTOS ESPAÑOLES ALSAT	6
Misión elaboradora y visión de referencia	6
Transformación en la historia	7
Organización	9
Productos	11
Mercados	15
Capacidad productiva, infraestructura y cadena de suministro	16
CONCENTRADOS EN LA GESTIÓN SOSTENIBLE	21
Ética e integridad	21
Suministro de agricultura sostenible	23
Calidad y seguridad alimentaria	32
Respeto al medio ambiente	35
Trabajo digno y seguro	43
Compromiso con la sociedad	46
Respeto a los derechos humanos	47
Gestión económica sostenible	48
ANEXO	52
Índice de contenidos GRI	52

MENSAJE CONCENTRADO: SOSTENIBILIDAD



Un año más, hemos elaborado un documento del que nos sentimos muy satisfechos: nuestro segundo informe de sostenibilidad; con éste, no sólo pretendemos transmitir nuestro mensaje y realizar un ejercicio de transparencia, sino también

cumplir con los objetivos/retos que nosotros mismos nos hemos marcado.

Nuestra misión sigue siendo la de elaborar derivados industriales para fabricantes de productos donde el tomate es el ingrediente fundamental, pero a su vez pretendemos que el modelo de gestión responsable y sostenible por el que apostamos, se vea materializado en todos los aspectos de nuestra organización, desde el abastecimiento a partir de nuestros proveedores fomentando una agricultura sostenible, hasta la distribución a nuestros clientes de la manera más eficaz y respetuosa con el medio que nos rodea. Para ello, creemos que la implantación y desarrollo de nuestro Código de Conducta interno así como el dirigido a nuestros proveedores y las certificaciones y auditorías que se realizan a lo largo de todo el año (BRC, ISO 9001, Sedex) siguen siendo los pilares que nos ayudan a confirmar que seguimos manteniendo y cumpliendo los requisitos que nosotros nos hemos marcado.

Aunque nuestro compromiso y progreso en materia de sostenibilidad ha sido continuo desde el inicio de nuestras actividades, creemos haber dado un paso adelante en estos últimos años, habiendo consolidado nuestras actividades en materia de sostenibilidad incluso en años como el pasado, donde no sólo creemos haber conseguido mantener nuestra empresa en los más altos estándares de capacidad productiva y de calidad sino también de sostenibilidad.

En este año, podemos destacar el aumento del porcentaje de las compras de aprovisionamiento a proveedores nacionales, así como el apoyo y colaboración activa en el apoyo a nuestra comunidad local (incluso con la obtención de reconocimientos como el Premio al apoyo al Deporte en la II edición de los Premios Alabán de Don Benito o el apadrinamiento de un huerto ecológico-fundación ecoánime).

Por último los avances tanto en aspectos sociales (adhesión al Pacto Mundial de las Naciones Unidas) como ambientales (comienzo de implantación de la norma ISO 14001) realizados en los últimos meses del 2018 y que se continuarán en el 2019, hacen que nuestros retos y objetivos para el presente año estén más que consolidados.

Miguel Ángel Martín Antequera

Consejero Delegado y Director General de Alimentos Españoles, ALSAT, S.L.

MEMORIA ELABORADA

La presente Memoria de Sostenibilidad constituye el segundo informe de sostenibilidad publicado por Alimentos Españoles ALSAT S.L. y su finalidad es la publicación de información fiel y veraz sobre sus impactos económicos, ambientales y sociales así como sus contribuciones (positivas o negativas) al objetivo de desarrollo sostenible.

Alimentos Españoles ALSAT quiere mostrar a sus diferentes grupos de interés, su apuesta sólida por minimizar los impactos de sus actuaciones y trasladar los compromisos asumidos en materia de Responsabilidad Social Corporativa; es decir, la forma en la que contribuye a alcanzar el objetivo del desarrollo sostenible.

Al igual que se hizo el pasado año en la memoria, los contenidos de la memoria se han definido considerando los asuntos más relevantes para ALSAT y sus grupos de interés.

El informe ha sido realizado de acuerdo a criterios y contenidos establecidos en la guía de Global Reporting Initiative (GRI) para la Elaboración de Memorias de Sostenibilidad en su última versión “Conjunto consolidado de Estándares GRI para la elaboración de Informes de Sostenibilidad 2016”.

Se incluyen contenidos generales y específicos según recoge la Guía GRI, aplicando los indicadores según establece la misma, los cuales pueden localizarse fácilmente consultando el ANEXO Índice de contenidos GRI.

El máximo órgano de gobierno de Alimentos Españoles ALSAT S.L., en la figura de su Consejero Delegado, es el último responsable a la hora de aprobar el presente informe de sostenibilidad verificando de esta manera que los datos son correctos y fiel reflejo de la política de la empresa.

El presente informe no se ha sometido a verificación externa. El ciclo de presentación previsto para la Memoria de Sostenibilidad es anual. Para cuestiones relativas a esta Memoria de Sostenibilidad 2018 pueden dirigirse a:

Alimentos Españoles ALSAT S.L.

Polígono Isaac Peral nº 12 Apartado de correo nº 136 06400 Don Benito, Badajoz (España)

Y a través del correo: jerodriguez@alsatsl.com

Grupos de interés

Alimentos Españoles ALSAT S.L. tiene identificados sus grupos de interés, así como los intereses comunes entre ellos y la compañía.

1. Empleados 2. Proveedores 3. Sector
4. Clientes 5. Comunidad local 6. Administración

Con los grupos de interés se mantiene un diálogo continuo sobre la base de la transparencia y el buen gobierno. El objetivo de dialogar con los diferentes colectivos es conocer cuáles son sus expectativas, de manera que puedan captarse y analizar su viabilidad y oportunidad e interiorizarlas en la gestión estratégica de la empresa. Esto implica una relación continua y cercana con todos a través de diversos canales de comunicación entre los que destacan:

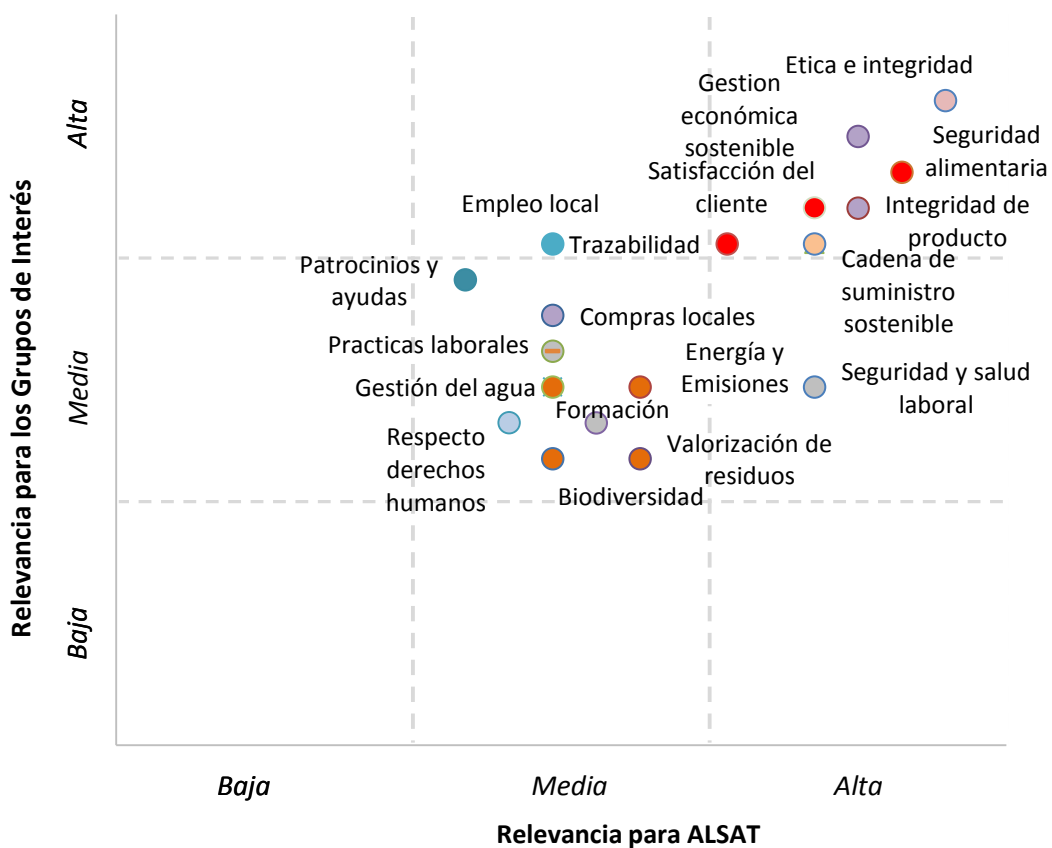
Empleados	Proveedores	Clientes
✓ Página web	✓ Visitas de campo	✓ Página web
✓ Tablón de anuncios	✓ Cuaderno de campo	✓ Reuniones de trabajo en visitas
✓ Circulares informativas	✓ Auditorías	✓ Correo electrónico
✓ Comité de empresa	✓ Jornadas de formación	✓ Ferias, congresos y foros
✓ Comité de Seguridad y Salud	✓ Mesa del Tomate	✓ Encuestas de satisfacción
✓ Entrevistas personales	✓ Página web	
✓ Correo electrónico	✓ Ferias, congresos y foros	
	✓ Reuniones de trabajo	
	✓ Correo electrónico	
Comunidad Local	Sector	Administración
✓ Página web	✓ Página web	✓ Documentación oficial
✓ Ferias locales	✓ Ferias, congresos y foros	
✓ Visitas de grupos sociales	✓ Reuniones de trabajo	
	✓ Correo electrónico	

Centrados en lo relevante

Los contenidos de la memoria se han definido considerando los asuntos más relevantes para ALSAT, que son aquellos aspectos que más preocupan a los grupos de interés identificados y más a aquellos que pueden tener mayor influencia en la actividad de ALSAT.

Empleados	Proveedores	Cientes
✓ Empleo local	✓ Ética e integridad	✓ Cumplimiento y capacidad de servicio
✓ Ética e integridad	✓ Condiciones contractuales	✓ Aseguramiento de calidad
✓ Condiciones Laborales	Sector	
✓ Seguridad y Salud	✓ Prácticas mercantiles	✓ Seguridad Alimentaria
✓ Formación	✓ Colaboración	✓ Trazabilidad
	✓ Participación asociativa	✓ Cadena de suministro sostenible
		✓ Sostenibilidad medioambiental
Comunidad Local	Administración	✓ Requisitos de consumidores con necesidades especiales (Celíacos, ecológicos, Baby-food, Kosher, Halal).
✓ Colaboración social	✓ Cumplimiento legal	✓ Innovación
✓ Empleo local		✓ Satisfacción de los clientes
		✓ Empleo Local

Para ello, realiza un análisis de materialidad propio, estableciendo y valorando los aspectos más relevantes relacionados con la actividad de ALSAT y que se muestran en la siguiente matriz de materialidad.



SOMOS ALIMENTOS ESPAÑOLES, ALSAT

Misión elaboradora y visión de referencia

Somos Alimentos Españoles, ALSAT S.L., empresa del sector de las conservas vegetales dedicada a la producción de concentrado, dados de tomate y pulpa de alta calidad en aséptico, con sede y operaciones ubicadas en el Polígono Industrial Isaac Peral de Don Benito, Badajoz, España.

Nuestra misión es elaborar derivados industriales adaptados a las necesidades específicas de fabricantes de productos donde el tomate sea el ingrediente fundamental



Nuestra visión es llegar a ser una industria referente en cuanto a calidad, forma de hacer y pautas de comportamiento para todos los grupos de interés relacionados con la empresa: empleados, clientes, proveedores, instituciones públicas, sector, comunidad local y sociedad en general.

Nuestros valores constituyen nuestra filosofía como empresa, los principios que regulan la gestión en ALSAT son:

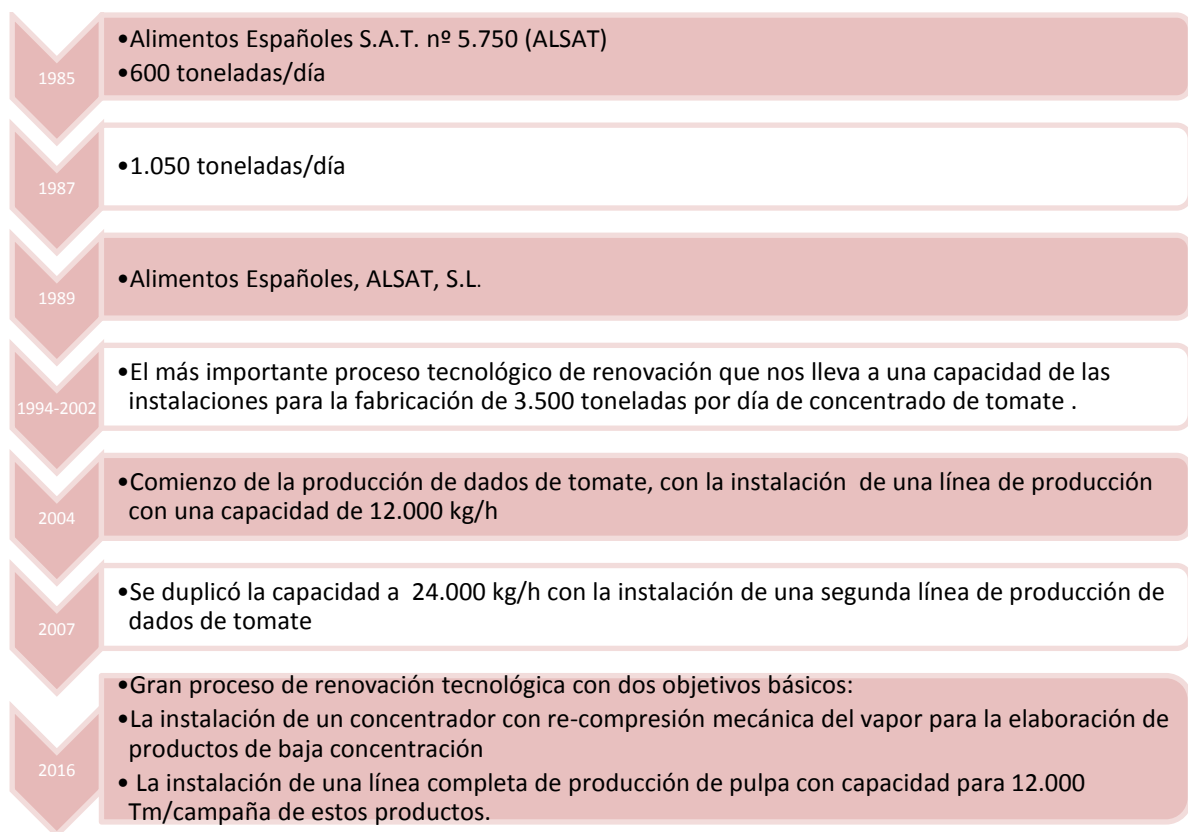
- Capacidad y voluntad para adaptarse técnica y tecnológicamente a los requisitos específicos de los clientes.
- Rigor, disciplina y esfuerzo en la ejecución y servicio.
- Calidad y seguridad en los productos.
- Honestidad en nuestras relaciones comerciales con clientes y proveedores.
- Integridad y respeto en todas nuestras actuaciones.
- Desarrollo de personas, colaboración y trabajo en equipo como prioridades.

Nuestro compromiso con la satisfacción de requisitos del cliente, con producir alimentos seguros y legales, con la obtención de resultados económicos positivos, con la formación y

capacitación del personal de la empresa y el mantenimiento de las mejores condiciones de trabajo, con el cumplimiento de la legislación ambiental o con la sociedad; en definitiva, **con la sostenibilidad**, lo relacionamos en el apartado Concentrados en la Gestión Sostenible donde se exponen no sólo como objetivos en nuestra Política de Gestión sino con resultados e indicadores de gestión.

Transformación en la historia

Alimentos Españoles ALSAT S.L. nace en 1.985 bajo la forma jurídica de Sociedad Agraria de Transformación como ALIMENTOS ESPAÑÓLES S.A.T. Nº 5.750 (ALSAT). Con la entrada en el accionariado de la Compañía del Grupo CENTUNION en 1.987 se inicia el proceso de transformación a S.L. que concluyó en 1.989 dando lugar a la actual razón social ALIMENTOS ESPAÑÓLES ALSAT, S.L. manteniendo la denominación ALSAT como marca y referencia a sus orígenes aunque sin referencia ya a su nueva forma jurídica.



ALSAT fue la primera industria española del sector de los derivados industriales del tomate en envasar el 100 % de sus productos en aséptico cuando aún era muy presente el tradicional sistema de llenado en caliente “Hot-pack” y el procesado y llenado en aséptico luchaba por imponerse al sistema tradicional.

En un principio las modernas instalaciones de ALSAT estaban 100 % destinadas a la fabricación de concentrado de tomate disponiendo de una capacidad instalada de 600 Tm/día de tomate fresco.

En 1.987 se instala una segunda línea completa de fabricación de concentrado, incrementando su capacidad total a 1.050 Tm/día de tomate fresco.

En 1.994 se inicia un importante proceso de renovación tecnológica encaminado tanto al incremento de capacidad como la especialización en la fabricación de concentrados Hot Break de alta viscosidad, muy demandados en el mercado, con la instalación de diferentes líneas de proceso (1.994, 1.998 y 2.002) que condujeron a una capacidad total instalada para la fabricación de concentrado de 3.500 Tm/día.

En 2.004 ALSAT se introduce también en la producción de dados de tomate mediante la instalación de una línea completa con capacidad para 12.000 kg/h de dados, abordando también ese año un profundo proceso nuevamente de modernización y automatización. Tan solo 3 años después se duplica dicha capacidad hasta 24.000 kg/h mediante la instalación de una segunda línea de dados.

En 2.016 se produce la última “gran renovación” tecnológica de la Compañía mediante un ambicioso proyecto de inversión con dos objetivos fundamentales:

- La instalación de un concentrador con re-compresión mecánica del vapor para la elaboración de productos de baja concentración mejorando además la eficiencia de los equipos de concentración existentes, reduciendo el consumo de energía y disminuyendo las emisiones de CO2 a la atmósfera.
- La instalación de una línea completa de producción de pulpa con capacidad para 12.000 Tm/campaña de estos productos.

ALSAT en 2018

Facturación 2018: 23.193.067 €

Toneladas de materia prima transformada 2018: 151.953

Nivel de empleo: 80 trabajadores

(expresado como nº de trabajadores/año equivalente).

Organización

Alimentos Españoles ALSAT S.L. pertenece al **Grupo CENTUNION**, Española de Coordinación Técnica y Financiera, S.A. , empresa de ingeniería que utiliza las más avanzadas tecnologías de proceso, coordinando y responsabilizándose de las diversas etapas técnicas, económicas y financieras de instalaciones industriales, desde su proyecto hasta su puesta en marcha. Las actividades de CENTUNION se inician en la década de los años 60, coincidiendo con una época de fuerte desarrollo industrial en España, interviniendo en importantes proyectos de empresas tanto extranjeras como españolas, que participaban en la masiva inversión industrial que en este tiempo se producía en el país. El sólido prestigio conseguido en sus realizaciones en el mercado doméstico, y su profundo conocimiento de la industria manufacturera española de bienes de equipo, resultaron en una natural apertura al mercado exterior, de la cual CENTUNION participa hasta convertirse en una empresa de relevante importancia dentro del sector de exportación de grandes bienes de equipo y plantas industriales completas. Como reconocimiento a su labor, durante varios años CENTUNIÓN ha obtenido de la Cámara de Comercio e industria de Madrid, Premios a la Exportación, con los que esta institución distingue a la empresa más sobresaliente en exportación.

Las empresas que conforman el Grupo CENTUNIÓN son las siguientes:

- CENTUNION, Española de Coordinación Técnica y Financiera SA, empresa de ingeniería y contratista dedicada al diseño y construcción de plantas industriales.
- ALCALAGRES, S.A, empresa de fabricación y comercialización de Gres Porcelánico Integral de alta calidad, para uso en pavimentos y revestimientos con grandes requerimientos técnicos.
- CENTRADE S.A., empresa especializada en negocios de comercio exterior.
- ALIMENTOS ESPAÑOLES, ALSAT S.L.



Gobierno

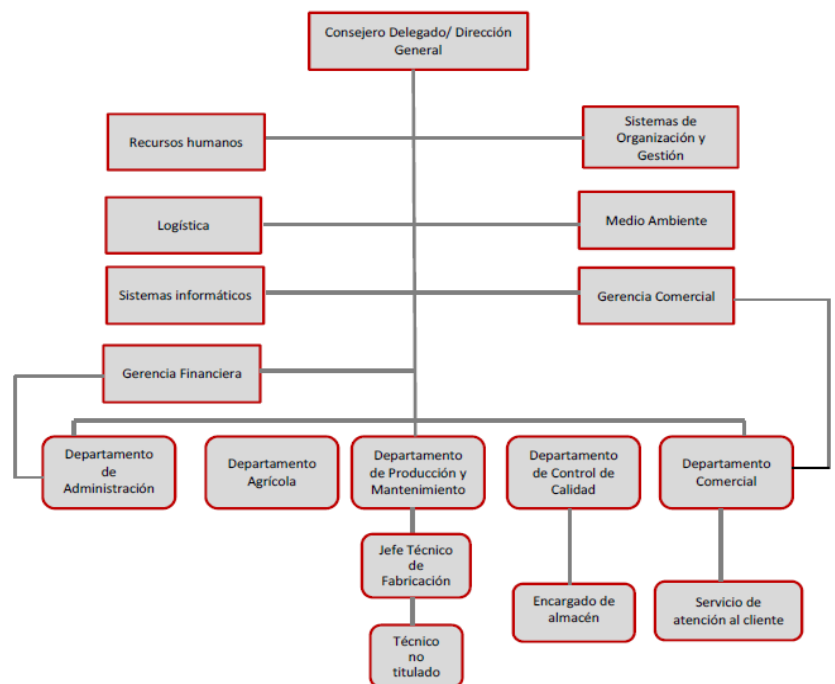
En Alimentos Españoles, ALSAT, el máximo órgano de gobierno es el Consejo de Administración, que establece los objetivos y líneas estratégicas de actuación. El Consejo de Administración determina, identifica y gestiona los impactos, riesgos y oportunidades relativos a temas económicos, ambientales y sociales, delegando en el Consejero Delegado la dirección general, organización y coordinación estratégica de la empresa.

Equipo humano

El número total de empleados en 2018 fue de 80, de los cuales 33 son permanentes, y el resto corresponde a contrataciones temporales (fijos discontinuos y eventuales) efectuadas fundamentalmente durante el período de producción, que comprende desde finales de mes de Julio a finales del mes de septiembre (2 meses), dependiendo del año.

El número de empleados total de 80, se corresponde a 22 mujeres y 58 hombres. Y el número de jornales (días) fue de 29.024.

Organigrama de ALSAT donde se representan los Departamentos y puestos de relevancia.



Asociaciones

Alimentos Españoles ALSAT pertenece a la AGRUPACIÓN ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE CONSERVAS VEGETALES (**AGRUCON**) cuyo objetivo es agrupar a las empresas fabricantes de conservas vegetales y representar, promover y defender sus intereses colectivos.

Asimismo, pertenece a **CTAEX**, Asociación empresarial sin ánimo de lucro, con el objetivo de ofrecer servicios de investigación, desarrollo, innovación, analíticos, de formación e

información comunes para contribuir al desarrollo competitivo de las empresas del sector agroalimentario y a la seguridad de los consumidores.

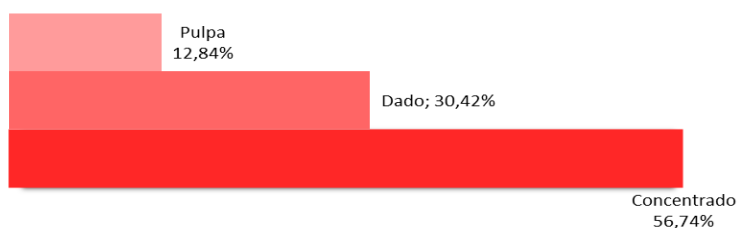
El Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura está actuando en el Sur y Oeste de la Península Ibérica como un referente tecnológico, participando en el asesoramiento de proyectos y en la consolidación de la competitividad del sector agroalimentario por la vía de la innovación, el desarrollo tecnológico, la formación y la prestación de servicios a las empresas agrarias y agroalimentarias. ALSAT es miembro **SEDEX** desde 2009, evaluando sus competencias en los 4 pilares, y siendo auditada cada 4 años. En estas auditorías se tienen en cuenta todos los aspectos relevantes en cuanto a seguridad y salud, derechos humanos, medio ambiente e integridad en los negocios (4 pilares).

Productos

ALSAT, dentro del sector de conservas vegetales, se ha especializado en la transformación del tomate en fresco, ofreciendo una amplia variedad de productos envasados en aséptico procedentes de procesos de concentración y transformación de una materia prima de primera calidad con origen en plantaciones controladas en todo momento por nuestros servicios técnicos.

Todos nuestros productos son aptos para dietas celíacas, vegetarianas/veganas e intolerantes a la lactosa, así como para dietas Halal o Kosher.

Tipo de producto	Ingresos %
Concentrados	56,74
Dados	30,42
Pulpa	12,84



Concentrados

En la gama de productos concentrados, aplicamos **procedimientos** HOT y COLD Break para su procesado. En estos procedimientos, el producto se obtiene a través de la concentración del tomate fresco después de haber eliminado pieles y semillas y haber sometido al mismo a un proceso de tamizado. ALSAT dispone de diferentes líneas de producción para elaborar los siguientes productos:

El concentrado de tomate, obtenido con la tecnología Cold Break, es un producto con excelentes propiedades organolépticas (buen sabor, color y aroma dulce), con cierto grado de sinéresis y un grado medio de consistencia en un producto adecuado para su consumo directo, zumos y salsas de baja viscosidad.



El tomate inspeccionado y seleccionado es triturado y calentado a una temperatura entre 55 y 70°C, temperatura que no causa la completa inactivación de las enzimas pécticas pero garantiza un adecuado rendimiento en las fases posteriores de su procesado.

En el caso de este producto, tanto el de menor concentración (28/30) como el de mayor concentración (36/38), el producto presenta una menor consistencia que en el caso del Hot Break pero tiene un sabor más fresco y presenta mayor color.



El concentrado de tomate obtenido con la tecnología Hot Break es un producto rico en fibras, con una elevada consistencia y escasa sinéresis ideal para productos de alta viscosidad, como son ciertos tipos de salsas, ketchup y productos similares. En el tratamiento con esta tecnología el tomate seleccionado es finamente triturado y calentado a temperaturas requeridas para la inactivación (próximas a 100 °C) de las enzimas pécticas, obteniendo una pasta ideal para su procesado.



De los productos elaborados con esta tecnología, aparte del 28/30 (que presenta una alta consistencia con poca separación entre sus fases), cabe destacar el S-23, producto con mayor contenido en fibra. ALSAT es una de las pocas empresas del sector que posee en estos momentos la tecnología adecuada para la fabricación de este tipo de productos,



donde se produce una centrifugación del zumo de tomate previa a la concentración del mismo.

Ambos productos son de baja concentración, que se pueden presentar con semillas (como es el caso de la passata) o sin ellas (como es el caso de la pizza o salsa pizza, donde el producto presenta una concentración más baja que la del anterior).

El uso de los mismos es utilizado como base para la elaboración de salsas (como por ejemplo, la salsa pizza que es utilizada para elaboración de pizzas como su propio nombre indica). Otros tipos de productos elaborados por Alsat son:

Dados



Producto que se presenta con trozos de tomate bañados en su propio zumo. En el proceso de elaboración de los dados, posteriormente a su inspección y selección el tomate, pasa por una primera



fase denominada pelado termo-físico, para después ser cortado en cubitos/dados y mezclado con zumo del propio tomate a baja concentración. Se puede elaborar añadiéndole sales de calcio (que ayuda a mantener la integridad de los trozos, obteniéndose un producto con piezas de mayor firmeza) o sin ellas (sabor más fresco pero con un aspecto más fluido). Estos dados de tomate en su zumo son utilizados para realizar todo tipo de salsas para platos y condimentos.



Pulpa



Este tipo de producto que también se presenta bañado en su propio zumo, el tomate previamente inspeccionado es calentado con vapor y cortado en rodajas que son extruidas y parcialmente escurridas antes de su mezcla con su propio zumo propio. La pulpa de tomate es utilizada en la elaboración de salsas y condimentos.

Packaging

Estos productos son comercializados en distintos tipos de envases según las necesidades de nuestros clientes:

Bag In Box

Este tipo de formato es utilizado para envasar todo tipo de productos fabricados en ALSAT con pesos de 10 o 20 kg.



Bidones



Es el formato más habitual, en el cual se pueden envasar todo tipo de productos. Dependiendo del producto a envasar, el peso de los diferentes formatos va desde 215 kg (para el caso de dados de tomate, pulpa o passata) hasta 240 kg (en el caso del 36/38 Cold break)

IBCs

Este formato es utilizado también para envasar todo tipo de productos. El peso es de 1.350 kg.



Big bags



Formato recientemente utilizado en ALSAT, para envasar todo tipo de productos. El peso es de 850 kg.

Tipo de envase	% t Producto envasado
BIB	8,29
Bidones	69,26
IBCs	22,45

Nuestra marca **Natureza**, es marca protegida en algunos países de la UE (como Benelux, Francia, Alemania, España e Italia) a través de una marca internacional (RI), y en otros países europeos (como Dinamarca y Suecia). Además, la marca

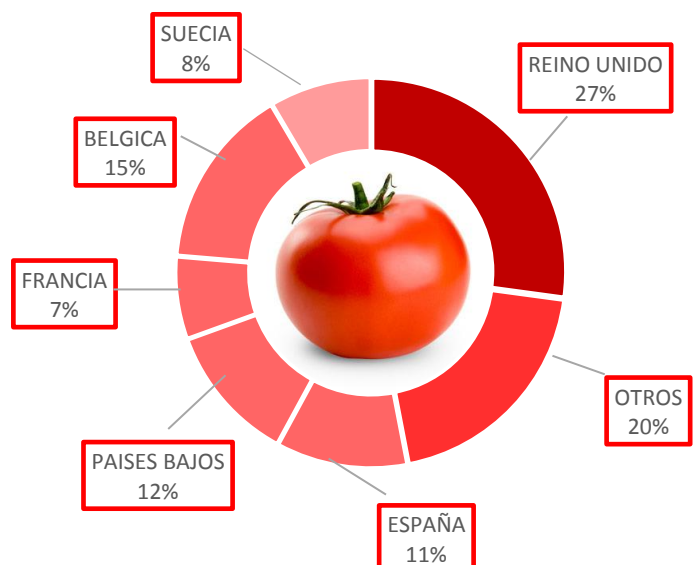


ALSAT está registrada como marca comunitaria en toda la UE. La empresa se ha planteado como proyecto registrar una nueva marca a nivel comunitario denominada “*Natureza by Alsat*”,

Comprometidos con nuestra Comunidad Autónoma ALSAT ha querido adherirse a la iniciativa puesta en marcha por la Junta de Extremadura para la promoción de los productos producidos, transformados y envasados en Extremadura a través del sello de identidad de Alimentos de Extremadura, que es publicitado en nuestras comunicaciones y pagina web corporativa.

Mercados

En ALSAT casi el 90% de nuestra producción se destina a la exportación.



Capacidad productiva, infraestructura y cadena de suministro

La empresa está ubicada en la localidad de Don Benito, y cuenta con una superficie de más de 80.000 m², con 38.000 m² de almacenamiento y 14.525 m² cubiertos.



38.000 m² de superficie de almacenamiento exterior.



80.000 m² de instalaciones



Ubicación: Polígono industrial Isaac Peral (Don Benito) SPAIN



14.525 m² de superficie cubierta

Concentrados en disponer de la última tecnología, en el año 2016 se ampliaron y mejoraron las instalaciones de transformación del tomate fresco introduciendo una línea de producción de pulpa de tomate. En los 3 últimos años, y para continuar con el proceso de modernización continua de las instalaciones, se han ido renovando los equipos de extracción de manera sucesiva, para culminar este proceso con la instalación del último nuevo turboextractor en el año 2018. Estos equipos se han instalado no sólo con el objeto de minimizar el consumo eléctrico por tonelada de materia prima que se utilizará en esta fase del proceso sino también para aumentar la eficiencia en la extracción y, como consecuencia, la disminución de la cantidad de subproductos.

Además, se ha instalado una línea de encajado para automatizar el proceso de llenado de cajas, lo que no sólo facilitará el trabajo a los operarios sino que también aumentará la eficiencia del proceso.

Desde su creación ALSAT ha ido incrementando su capacidad de producción hasta alcanzar en la actualidad una capacidad de entrada de tomate fresco de más de 200.000 toneladas por campaña, con líneas de producción para concentrado, dados y pulpa





MV800
800 t /día

MV1200
1200 t /día



12000 kg/h
10,15, 19 mm

NAVATA LINE

URSHEL LINE
12000 kg/h
15, 19 mm



IFT LINE
12000 kg/h
6.8 v 10 mm



Líneas de Concentrado
3500 t /día

Líneas de dados
24000 kg/h

Línea de pulpa
12000 kg/h



M2-14-MVR
13000 kg/h
Agua evaporada

Concentrador THOR

Cadena de suministro

Nuestros proveedores principales son productores locales de tomate fresco, agricultores a los que asesoramos por nuestro Departamento Técnico en la consecución de una agricultura sostenible.



Tenemos un total de 112 agricultores agrupados en 11 OPFH (Organizaciones y Asociaciones de Productores de Frutas y Hortalizas) normalmente con un alto nivel de tecnificación.

Nuestros agricultores proveedores están localizados en un área geográfica próxima, en un radio medio de 20 km.

Todo el tomate procesado en ALSAT se obtiene mediante una recolección mecanizada.

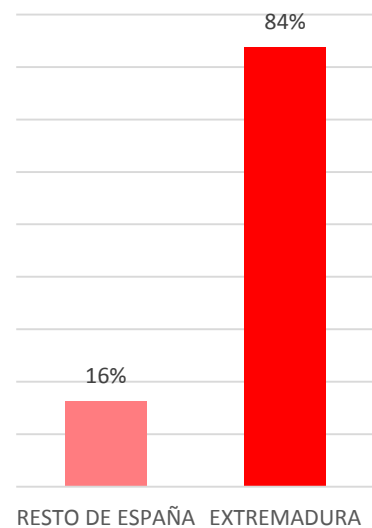
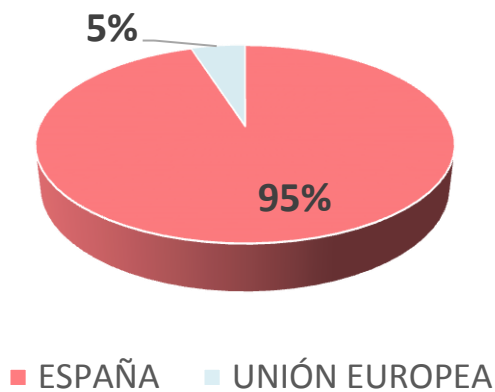


Otros proveedores de servicios son fundamentalmente de origen nacional:

- Empresas de transporte.
- Laboratorios acreditados.
- Consultoría técnica (ingeniería, normas de calidad y seguridad alimentaria)
- Recogida de residuos.
- Mutua de accidentes laborales (Servicio de Prevención Ajeno).
- Suministradores de agua y energía.

Los proveedores de materiales, materias primas auxiliares, envases y packaging son principalmente de origen de europeo.

Distribución de compras y aprovisionamientos



CONCENTRADOS EN LA GESTIÓN SOSTENIBLE

En Alimentos Españoles ALSAT S.L., es nuestra misión elaborar derivados industriales para fabricantes de productos donde el tomate es el ingrediente fundamental, y estamos concentrados en hacerlo con una gestión sostenible.

La gestión sostenible es el objetivo en todas nuestras operaciones, formando parte la sostenibilidad de nuestra estrategia de negocio, la que a su vez nos lleva a buscar resultados económicos positivos y desarrollo sostenible.

ALSAT opera su gestión bajo un sistema de gestión con políticas y procedimientos para identificar impactos, gestionar los riesgos y las oportunidades inherentes a su actividad.

Los riesgos identificados y oportunidades detectadas nos llevan a comprometernos y concentrarnos en unas áreas de actuación cuyos objetivos y resultados se exponen a continuación:

- Ética e integridad
- Suministro de agricultura sostenible
- Calidad y seguridad alimentaria
- Respeto al medio ambiente
- Trabajo digno y seguro
- Compromiso con la sociedad
- Respeto a los derechos humanos
- Gestión económica sostenible

Ética e integridad

Código de conducta

Nuestro Código de Conducta es una guía que rige los actos y las relaciones de trabajo de todos los que conformamos ALSAT (empleados y directivos) con los compañeros, clientes, proveedores, instituciones y personas con las que ALSAT tiene contacto.

Nos aseguramos de que nuestras actuaciones puedan ser “publicables”

El Código de Conducta de ALSAT es de aplicación a todos los empleados, trabajadores y directivos, tanto fijos como eventuales. También lo es a cualquier persona con relación laboral directa o con contrato de colaboración con ALSAT, con responsabilidad en la reputación de ALSAT y en la percepción que terceros puedan tener de su imagen.

Pilares de nuestro Código de Conducta:

- Conducta en la empresa con integridad y respeto.

Actuar con honestidad e integridad es proteger la imagen y la reputación ALSAT, mantener un lugar donde todos estemos orgullosos de trabajar.

Respeto a la legalidad y a los derechos humanos, a las personas y al medioambiente.

- Conflictos de interés

Correcta actuación con respecto Inversiones externas, empleo externo o familias y parientes, regalos y atenciones.

- Relaciones comerciales con honestidad

Rechazo de prácticas de corrupción, fraude o abuso comercial.

Relaciones comerciales con clientes y proveedores basadas en la confianza, lealtad mutua, cumplimiento de acuerdos y prácticas justas y equitativas.

Código de conducta para proveedores

En Alimentos Españoles ALSAT, S.L. hemos desarrollado un Código de Conducta para Proveedores como una guía para que nuestros proveedores lleven a cabo sus actividades profesionales, en la medida de lo posible, según los estándares de responsabilidad social con los que ALSAT está comprometido. Este código recoge, por tanto, los requisitos no negociables que se esperan de cualquier proveedor que desee hacer negocios con ALSAT.

Los proveedores de ALSAT deben llevar a cabo sus actividades de conformidad con todos los requisitos legales que sean aplicables en todos los países en los que éstos actúen, incluyendo todas aquellas leyes y códigos aplicables al entorno de trabajo, así como las leyes referentes a la inmigración, derechos civiles y discriminación por raza, sexo o religión.

Además, y como miembros de SEDEX, esperamos, y promovemos, en la medida de nuestras posibilidades, que nuestros proveedores no sólo acepten nuestro código de conducta sino que también cumplan con los cuatro pilares que definen el abastecimiento responsable: Derechos Humanos, Seguridad y Salud, Medio Ambiente y Prácticas Comerciales (Integridad).

Los Códigos de Conducta establecen sistemas de comunicación de conductas que puedan implicar la comisión de alguna irregularidad o de algún acto contrario a la legalidad o a las normas de actuación recogidas en el Código de Conducta u otras normas o procedimientos internos. ALSAT se compromete a tratar con confidencialidad e investigar todas las acusaciones. Asimismo, se compromete a informar del resultado de las investigaciones y medidas correctivas adoptadas si es el caso.

Suministro de agricultura sostenible

Agricultores locales y cercanos

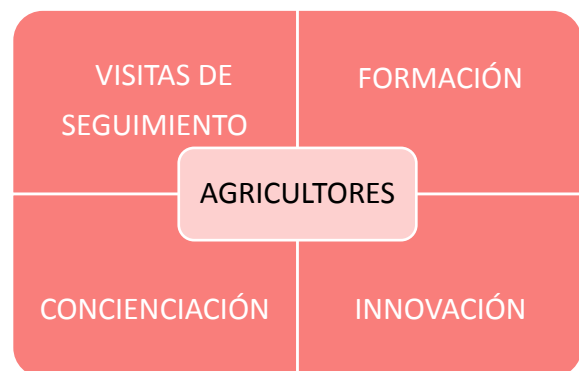
En ALSAT mantenemos una estrecha relación con nuestros proveedores, especialmente con los de tomate fresco, por ser la materia prima fundamental en nuestro proceso productivo, por ello estamos firmemente comprometidos con el fomento entre nuestros agricultores de una producción sostenible.

Las explotaciones de nuestros agricultores proveedores se encuentran localizadas en un radio medio de 20 km. de distancia a nuestras instalaciones.

Los técnicos del Departamento Agrícola de ALSAT realizan frecuentes visitas a las explotaciones de tomate durante el todo el

período de cultivo y recolección, a través de las cuales se presta asesoramiento técnico y se orienta en la consecución de una agricultura sostenible, habiéndose logrado un importante grado de confianza y colaboración con nuestros agricultores proveedores.

Asimismo, cada cierto tiempo se realizan jornadas informativas técnicas con nuestros agricultores en las que se refuerza todo lo relativo a buenas prácticas agrícolas, y en las que



también se aprovecha la ocasión para transmitir nuestro Código de Conducta. El cumplimiento del Código de Conducta de ALSAT forma parte de la documentación firmada contractualmente con nuestros proveedores de tomate desde la campaña 2017.

Desde el Departamento Agrícola de ALSAT, cada año se plantean a nuestros agricultores la implantación de nuevas medidas en las que poder avanzar hacia una agricultura más respetuosa con los recursos naturales y el entorno social.

En 2018 el personal del Departamento Técnico de ALSAT realizó 1.031 visitas a las explotaciones de los agricultores



El agua de riego como un bien escaso



Como ya se puntualizó el pasado año, la adopción del método de **riego por goteo**, que puede permitir entre un 20 y un 50 % de ahorro de agua en comparación con el riego a manta es el camino a seguir. Mediante el riego por goteo el agricultor conseguirá un uso más eficiente de los nutrientes por parte de la planta, reduciendo el gasto de fertilizantes y

disminuyendo la contaminación de acuíferos. Concretamente en el uso del nutriente más contaminante desde un punto de vista medioambiental, que es el nitrógeno, se ha conseguido una reducción que varía entre un 7 y un 31 %.

En 2018 en el 58% de la superficie de cultivo de nuestros tomates se emplearon técnicas de riego por goteo

Conocedores de todas estas ventajas, desde el Departamento Agrícola de ALSAT se ha venido animando a nuestros agricultores a que cada vez dediquen un mayor porcentaje de superficie al riego por goteo. En la campaña 2.018, en el **% de la superficie de nuestros tomates se emplearon técnicas riego por goteo, y nuestro reto en el futuro seguirá siendo incrementar cada año ese porcentaje hasta alcanzar que la superficie en riego por goteo sea del 100 %.**

	2015	2016	2017	2018
% has. goteo superficial	64	55	54	58
% has. goteo enterrado	-	18	14	12
% has. riego a manta	36	27	32	30
% explotaciones con goteo	-	82	86	89
% explotaciones sólo goteo	-	40	49	56

> Ahorro de agua > Productividad < Fertilizantes < Enfermedades

Si bien el riego por goteo enterrado es a nuestro parecer al método más eficiente, y con el mayor ahorro de agua (hasta un 20% más que el método por goteo tradicional), en el pasado año hubo una ligera disminución del porcentaje de explotaciones, sin embargo ha habido un aumento tanto en el número de explotaciones con riego por goteo como en el número de hectáreas, lo que nos hace pensar que vamos por el camino adecuado.

En 2018 un 56 % de las explotaciones de nuestros agricultores utilizaba sólo el riego por goteo.

Algunos aspectos relacionados con el agua de riego en la Evaluación de Proveedores llevada a cabo por ALSAT son:

- ✓ Comprobación de la existencia de un sistema de recogida de las cintas de goteo.
- ✓ Comprobación de que la captación de agua por parte de nuestros agricultores se realiza legalmente.
- ✓ Análisis de agua de riego, realizamos análisis microbiológico de agua en canales de riego, ríos y pozos.

Uso responsable de fitosanitarios

El manejo del cultivo del tomate en producción integrada resulta fundamental para un control sostenible de plagas y enfermedades. Los agricultores de ALSAT se asocian en Agrupaciones de Asesoramiento en Sanidad Vegetal, en cada una de las cuales los técnicos en Gestión Integrada de Plagas les asesoran en todo momento sobre el método de control más oportuno para luchar contra cualquier plaga o enfermedad. Ese método de control no siempre será el uso de productos químicos, y en muchas ocasiones se integrarán uno o varios métodos que pueden ser mecánicos, culturales, biológicos etcétera. Cuando los pesticidas finalmente resultan necesarios, un uso racional ayuda a reducir sus efectos negativos tanto en término de costes económicos como ambientales.



Técnicos en Gestión Integrada de Plagas asesoran en todo momento a nuestros agricultores

La Seguridad Alimentaria es un punto crítico en cualquier producto que las empresas del sector agroalimentario ofrece al consumidor final. En este sentido, un estricto control de los pesticidas empleados en la materia prima resulta imprescindible. En el caso de ALSAT, este control comienza cada campaña con la elaboración de **nuestra lista autorizada de productos fitosanitarios**, la cual resulta de un minucioso estudio de la legislación vigente a

nivel europeo y de las restricciones particulares exigidas por nuestros clientes. Esta lista forma parte cada año de los documentos contractuales firmados con los representantes de los agricultores, y además es entregada de forma individual a cada agricultor y a todas las casas distribuidoras de la zona.

En ALSAT llevamos a cabo un control exhaustivo de los productos fitosanitarios empleados, proporcionando a los agricultores nuestra **lista de productos autorizados**

En el cuaderno de explotación elaborado por ALSAT, **los agricultores registran** los fitosanitarios que van empleando a lo largo de la campaña. Sólo los agricultores que han recibido la formación oportuna en materia de aplicación de fitosanitarios y que por tanto disponen del carné de manipulador emitido por la Administración Regional están autorizados a aplicar fitosanitarios en los cultivos de tomate de ALSAT. Los cuadernos son revisados por el equipo de nuestro Departamento Agrícola, que verifica que todos los pesticidas están autorizados y que se respetan dosis, plazos de seguridad y número máximo de tratamientos por campaña.

Solo los agricultores con formación acreditada están autorizados a aplicar fitosanitarios en los cultivos de tomate de ALSAT

Asimismo resulta imprescindible controlar la maquinaria de aplicación de fitosanitarios. **En ALSAT verificamos cada año que nuestros agricultores cumplen con las inspecciones oficiales** que la Administración realiza sobre estos equipos, así como que cada máquina empleada en nuestros cultivos ha sido revisada y mantenida adecuadamente. De esta forma se asegura una mayor precisión de las dosis aplicadas en campo, que a su vez nos permite un mayor ahorro económico y un menor perjuicio ambiental.

En ALSAT también nos preocupa **la seguridad de los aplicadores de fitosanitarios**. Aunque todos ellos han recibido la oportuna formación en esta materia, en cada visita a campo en la que se está realizando cualquier aplicación nuestros técnicos verifican que se toman todas las medidas necesarias de seguridad, incluido el uso de los equipos de protección individual.

Cada año realizamos numerosas **analíticas de residuos de pesticidas** durante la campaña de recolección, tanto de materia prima como de producto terminado. En 2018 se hicieron un total de **169 análisis** multiresiduos a muestras de tomate fresco procedentes de parcelas



a las que se les asigna un código de trazabilidad, código asignado a cada explotación y parcela con características distintas de cultivo antes de su recolección.

El procedimiento de determinación de analíticas es el siguiente:

- ✓ Al menos el 50 % de códigos de trazabilidad tanto de las explotaciones agrícolas nuevas en la campaña como de las explotaciones con algún tipo de incidencia en materia de residuos de pesticidas en la campaña anterior
- ✓ Al menos un código de trazabilidad de las restantes explotaciones.

De cada muestra de materia prima se analizan más de 400 residuos de pesticidas.

En las analíticas se comprueba que las concentraciones detectadas de residuos se encuentran por debajo de los límites máximos que cada año se establecen en ALSAT en base a lo que permite la legislación vigente y considerando las restricciones exigidas por nuestros clientes. El estudio de la evolución de resultados analíticos a lo largo de las últimas campañas indica claramente una disminución del nivel de residuos detectados lo que sin duda es fruto del esfuerzo conjunto de los agricultores y técnicos de ALSAT.

Huerta ecoánime

Desde el pasado año, ALSAT colabora con el apadrinamiento de una huerta ecológica a través de la fundación Ecoánime. “Soy ecoánime” es el primer proyecto de la Fundación, que consiste en la transformación de terrenos baldíos municipales en huertas ecológicas,

fomentando el emprendimiento y la creación de empleo, con un modelo económicamente rentable, sostenible y equitativo, integrando la agricultura y la alimentación ecológica en la comunidad local.

Política de Suelos

La buena salud de un suelo es una condición esencial a la hora de mantener a largo plazo unos buenos rendimientos. En el caso del tomate para industria, todo comienza con la elección de la parcela donde se llevará a cabo su cultivo. Los suelos con elevada pendiente no deben ser elegidos para cultivar tomates, pues aumentan los riesgos de pérdidas por erosión. Es necesario además que tengan una buena estructura, y para ello es fundamental por un lado que las operaciones de laboreo se realicen de la manera adecuada y en su momento justo, y por otro que no se descuide su contenido de materia orgánica.



Aconsejamos a nuestros agricultores la realización periódica de análisis de suelo con el objetivo de vigilar el balance de nutrientes y aplicar solo los fertilizantes que el cultivo necesita, evitando de esta manera la contaminación de los acuíferos y el aumento de los costes de explotación.

En particular es importante la vigilancia de la fertilización con nitrógeno, extremando la precaución en las zonas declaradas vulnerables a la contaminación por nitratos, donde la ley exige que no se sobrepase en tomate las 200 unidades fertilizantes.

En 2018 el 32% de las explotaciones realizaron al menos un análisis de suelo y/o foliar.

Rotación de cultivos

Es imprescindible llevar a cabo rotación de cultivos cuando se habla de sostenibilidad, pues un suelo que no se rota acaba a largo plazo siendo totalmente improductivo. Frente al monocultivo tradicional en la zona, desde ALSAT se fomenta la rotación de cultivos, siendo el maíz el cultivo más habitual, incluyendo con menor frecuencia en estas rotaciones cultivos como el girasol, arroz y algunos cereales como trigo o cebada.

Los agricultores de ALSAT son asesorados por los técnicos de nuestro Departamento Agrícola en la toma de las decisiones para lograr a largo plazo suelos saludables en los que cultivar sus tomates.

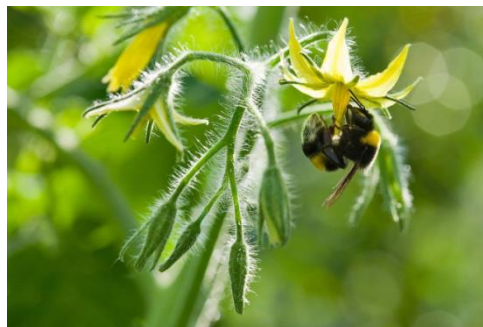
Una rotación mínima de cultivos es considerada como requisito en nuestra Evaluación de Proveedores.

NUEVO RETO

Una de las prácticas novedosas que en estos últimos años estamos recomendando y desde ALSAT queremos introducir es la del "Cover Crop". Se trata de la siembra después de cada cosecha de tomates de un cultivo de otoño, ya sea un cereal o una leguminosa, cultivo que será enterrado antes de la nueva plantación de tomates al siguiente año. Con este sistema se consiguen evitar pérdidas de suelo por erosión, fijar los nutrientes en exceso del cultivo anterior y aumentar el contenido de materia orgánica del suelo.

Semillas

Desde ALSAT se recomienda y fomenta el cultivo de aproximadamente 20 variedades distintas de tomate, distribuidas por 6 empresas comercializadoras de semillas que cada año certifican que todas sus variedades son obtenidas por métodos tradicionales y que por tanto no son genéticamente modificadas. Para los agricultores proveedores de ALSAT **no está permitido el uso de variedades genéticamente modificadas.**



Fomento de la Biodiversidad

El desarrollo de la agricultura ha provocado deterioros significativos en la flora y la fauna nativas de la mayoría de las zonas agrícolas. Cualquier actividad humana, incluyendo la agricultura, no debería causar ninguna pérdida adicional de biodiversidad, sino más bien reforzarla cuando fuese posible. Dentro de cada explotación agrícola existen espacios improductivos como linderos, bordes de caminos y desagües que podrían ser manejados por el agricultor como hábitat natural. Esta es la base sobre la cual la empresa Syngenta desarrolló un proyecto internacional sobre biodiversidad denominado “Operación Polinizador”, que pretende impulsar las poblaciones de insectos polinizadores en el sector agrario, a través de la creación de hábitats adaptados a las especies de insectos y condiciones locales.

Uno de nuestros proveedores más importantes de materia prima participa desde hace ya varios años en este proyecto, y desde ALSAT estamos haciendo un seguimiento muy cercano.

Evaluación de proveedores de tomate



En Alimentos Españoles ALSAT existe una metodología para la determinación del **nivel de riesgo** de productores proveedores de tomate fresco y cada año se realizan auditorías a todas las explotaciones, unas “internas” realizadas por el personal del Departamento Agrícola, y otras

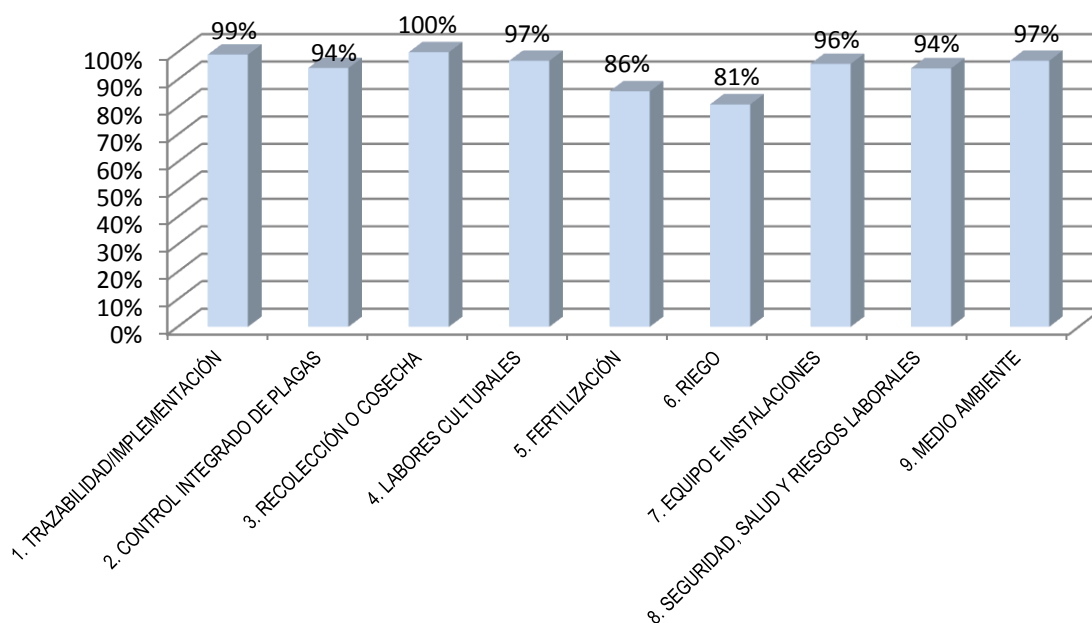
externas realizadas por un entidad independiente. Se entiende por factor de riesgo, toda circunstancia o situación susceptible de provocar un incumplimiento con los requisitos establecidos en el “Protocolo de Buenas Prácticas para productores de ALSAT”. Y se entiende por perfil de riesgo, la clasificación de la misma según la valoración de una serie de factores de riesgo, con relación a su posibilidad de incumplimiento de los requisitos establecidos en el “Protocolo de Buenas Prácticas para productores de ALSAT”. Como

criterios de riesgo se establecen una serie de aspectos o requisitos que influyen en el cumplimiento de los requerimientos establecidos por ALSAT. Los requisitos se dividen en K.O, Críticos, No Críticos y Recomendaciones según la importancia de los mismos.

Durante el año 2018 se han realizado las siguientes auditorías:

- Auditores de entidad externa (Ingeniería Consultoría Mejora S.L.): 19
- Departamento agrícola de ALSAT: 47
- % de explotaciones auditadas: 100%

A continuación se muestra el resumen de los resultados del año 2018, mostrado en porcentaje de cumplimiento global por cada aspecto de control:



Calidad y seguridad alimentaria

En Alimentos Españoles, ALSAT, S.L. tenemos el objetivo de buscar la completa satisfacción de nuestros clientes mediante el suministro de productos y servicios con los máximos niveles de calidad, seguridad y legalidad alimentaria, incorporando a los mismos elementos diferenciadores que nos permitan alcanzar una posición de liderazgo en la fabricación y comercialización de nuestros productos en todo el mundo. Para ello, Alimentos Españoles ALSAT, S.L. tiene implantado y certificado un Sistema de Gestión basado tanto en la norma

de carácter contractual **UNE-EN ISO 9001:2015** como en el Protocolo de alimentación **British Retail Consortium (BRC) Global Standar Food, con Grado A** en este último.

Objetivos definidos en nuestra Política de Gestión:

- *Comprender, identificar y satisfacer tanto los requisitos del cliente como sus necesidades y expectativas, así como los requisitos legales y reglamentarios que resulten de aplicación en cada caso.*
- *Asumir nuestra obligación y responsabilidad de producir productos seguros y legales, estableciendo a tal efecto las medidas técnicas y de gestión necesarias para mejorar la Seguridad Alimentaria en todos nuestros productos y procesos.*
- *Obtener el nivel de calidad requerido para cada producto, realizando las distintas actividades de control establecidas en los procedimientos e instrucciones aplicables.*
- *Proporcionar a nuestros clientes la mejor información posible sobre la presencia de ingredientes potencialmente alergénicos en nuestros productos.*
- *Disponer del grado de flexibilidad necesario para adaptarse a los requisitos de nuestros clientes en un mercado global, cambiante y cada vez más competitivo.*
- *La mejora e innovación tecnológica constante de nuestras instalaciones para convertirlas en las más avanzadas del sector, producir alimentos de mayor calidad y mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos, considerando siempre la variable medioambiental en la planificación y desarrollo de nuestras actividades.*

Dado el elevado grado de sensibilización de Alimentos Españoles ALSAT, S.L. con la seguridad de sus productos, se han establecido los elementos de control y gestión necesarios para asegurar a nuestros clientes que los ingredientes utilizados en la fabricación de nuestros productos proceden de **materias primas no modificadas genéticamente**.

Satisfacción del cliente

Para valorar la satisfacción del cliente evaluamos mediante cuestionarios determinados aspectos:

- ✓ comerciales (accesibilidad del equipo comercial, trato, respuesta)
- ✓ de producto (cumple con las expectativas, especificaciones acordadas, calidad-precio),
- ✓ seguridad alimentaria (es seguro, el embalaje es adecuado y seguro, condiciones higiénico-sanitarias)
- ✓ de entrega (plazo de entrega, capacidad de respuesta)
- ✓ de los documentos entregados (se entienden, llegan a tiempo).
- ✓ valoración general

Trazabilidad

El seguimiento de la trazabilidad en ALSAT es completo para todos los elementos que componen el producto elaborado, incluyendo no sólo la materia prima (tomate) y los aditivos o materias primas auxiliares sino también los elementos que componen el envase y el embalaje.

Se utiliza un sistema de identificación a partir del código de trazabilidad del producto final, que nos permite realizar todo el seguimiento tanto hacia atrás como hacia adelante, apoyándonos de todos los registros que se describen en las diferentes Fichas de proceso o en las instrucciones técnicas. De esta forma, y a partir del código de trazabilidad, se puede determinar la fecha con el día y la hora y la línea de llenado de producto:

ALSAT ha realizado un concienzudo estudio para determinar el tiempo que necesita la materia prima para llegar desde su descarga, a cada línea de llenado, dependiendo del tipo de producto que se haya fabricado y la línea de proceso que ha sido utilizada.

Para el sistema de trazabilidad en campo tenemos establecidos una serie de códigos para cada una de las parcelas de las explotaciones agrícolas de nuestros agricultores proveedores, con el fin de distinguir las diferentes actividades realizadas en las mismas, siendo esencial establecer códigos de trazabilidad diferentes para todas aquellas parcelas que sean susceptibles de sufrir operaciones distintas.

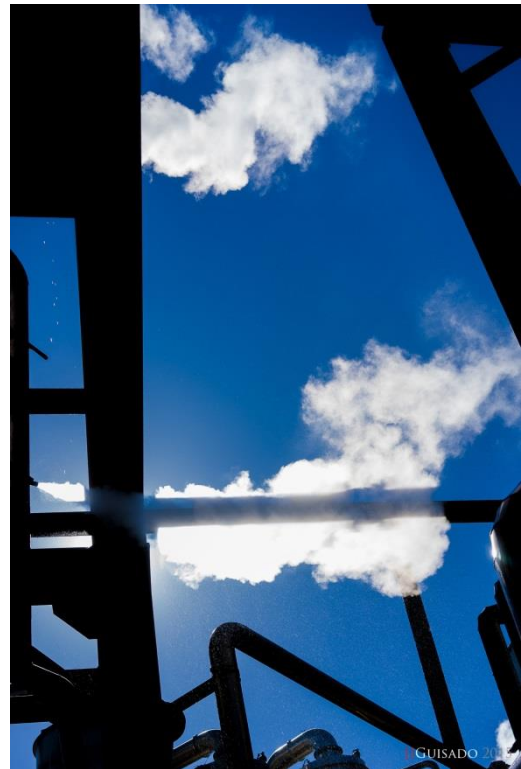
La verificación de este sistema en origen se realiza anualmente por el personal del Departamento Agrícola de ALSAT, así como por la empresa externa que realiza auditorías a los proveedores, quedando registrado el resultado en la correspondiente evaluación de proveedores de tomate.

Respeto al medio ambiente

En ALSAT somos conscientes de la importancia de minimizar los impactos sobre el medio ambiente provocados tanto por nuestras actividades como por las de nuestros proveedores, por ello llevamos a cabo las mejores prácticas para optimizar el consumo de recursos y gestionamos adecuadamente nuestros residuos.

Objetivo definido en nuestra Política de Gestión:

Consolidar nuestro compromiso con el Medio Ambiente intentando en todo momento prevenir la contaminación y minimizar, en la medida de lo posible, el impacto ambiental de nuestras actividades.



Exigimos a nuestros proveedores la misma actitud, y adquirimos mediante la aceptación del Código de Conducta (proveedores) su compromiso de cumplimiento de la legislación aplicable en materia de medio ambiente.



Esta preocupación por el respeto al medio ambiente nos ha llevado a constituir junto con otras empresas extremeñas del sector, un grupo operativo regional con el fin de profundizar en la identificación y gestión del impacto ambiental que produce nuestra actividad.

TomPrint se centra en la identificación y gestión del impacto ambiental producido por el tomate de industria, desde la siembra en invernadero hasta que se obtiene un producto final de tomate procesado. Esta evaluación del ciclo de vida va a permitir realizar un análisis exhaustivo de todos los inputs/outputs de cada una de las fases del proceso, desde el

invernadero, pasando por el campo y hasta la obtención del producto final en la industria transformadora. Para ello, se utilizarán las denominadas **Huella Hídrica y Huella de Carbono**, indicadores de sostenibilidad para establecer las incidencias de los procesos productivos sobre los activos ambientales.

El objetivo principal de TomPrint es mitigar el impacto ambiental producido por el tomate de industria en Extremadura, detectando las fases del ciclo productivo en las que se pueda incidir en la reducción de la huella hídrica y de carbono de la formación de la planta, del desarrollo del cultivo en campo y de la transformación de los tomates en un producto procesado en la industria. Para conseguir este objetivo, se establecen una serie de objetivos técnicos específicos:

- Desarrollar una aplicación informática en la que se verán reflejadas todas las etapas del ciclo productivo del tomate, y en la que se obtendrá a final de campaña la huella hídrica y de carbono del tomate de industria.
- Crear una aplicación versátil, adaptada a cada una de las principales industrias transformadoras de tomate de Extremadura y que son miembros del Grupo Operativo.
- Conseguir independencia en la Gestión de los datos, permitiendo la confidencialidad de fases concretas de cada industria transformadora.
- Gestionar el impacto ambiental cuantificado a través de la aplicación informática, incidiendo especialmente en posteriores campañas en las fases del proceso productivo que mayor impacto generen.
- Permitir la replicabilidad en otras industrias y en otros sectores agroalimentarios, a través de la difusión de resultados.
- Conseguir la continuidad de la aplicación en las industrias transformadoras una vez concluido el proyecto.

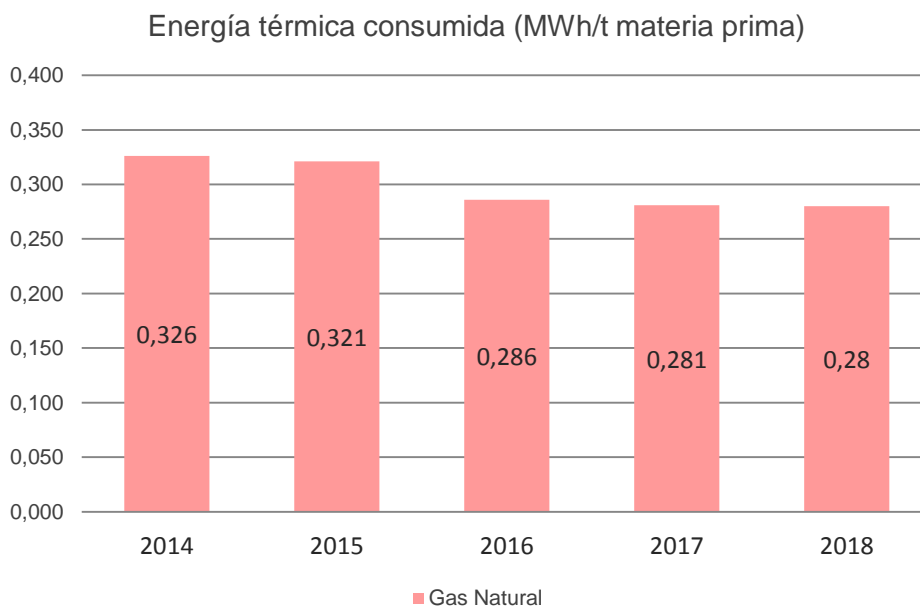
El proyecto, comenzado el pasado año ya va teniendo resultados satisfactorios. Durante el 2019 se seguirá trabajando en él de modo que tengamos ya al final del mismo una herramienta informática eficaz que nos ayude a contabilizar y disminuir, en la medida de lo posible, estas emisiones

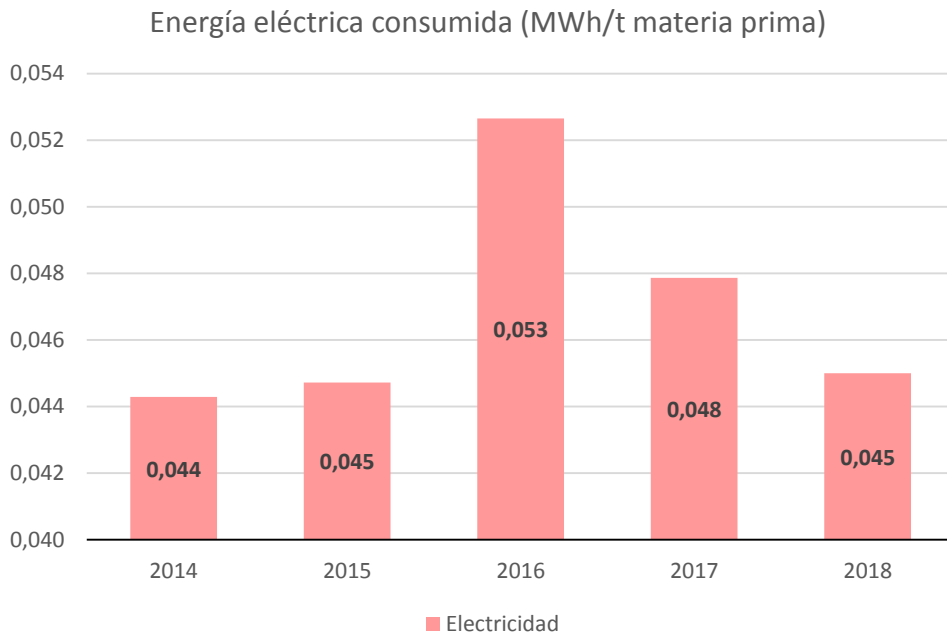
Materiales

Relación de materiales relacionados con los procesos de fabricación, independientemente de la materia prima principal utilizada, el tomate, expuesto ampliamente en otros apartados.

MATERIAL	Unidad	Nº unidades	% de reutilización
Bidones	Unidad	164048	10,01
BIB (cajas)	Unidad	245266	-
IBC	Unidad	9260	-
Palés	Unidad	46602	10,18
Bolsas asépticas	Unidad	418574	-
Cloruro cálcico	Litro	35830	-
Ácido cítrico	Kg.	99400	-

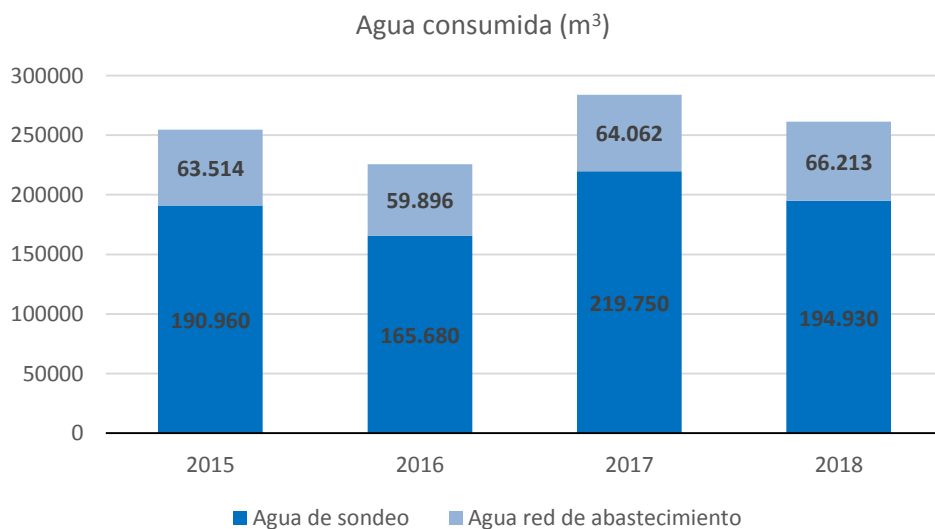
Energía consumida dentro de la organización





*2016: Menor volumen de materia prima respecto al considerado inicialmente debido a condiciones climatológicas adversas ha generado que los equipos no estén trabajando a su máxima capacidad, provocando un “desperdicio” de parte de los recursos como el agua.

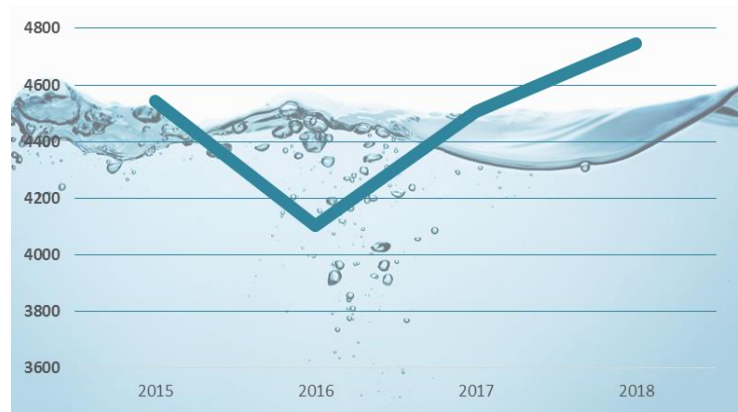
Agua y extracción por fuentes





450-550 m³/h para transportar el tomate pasan por la depuradora y vuelven al canal de transporte.

m³ consumidos /día de campaña



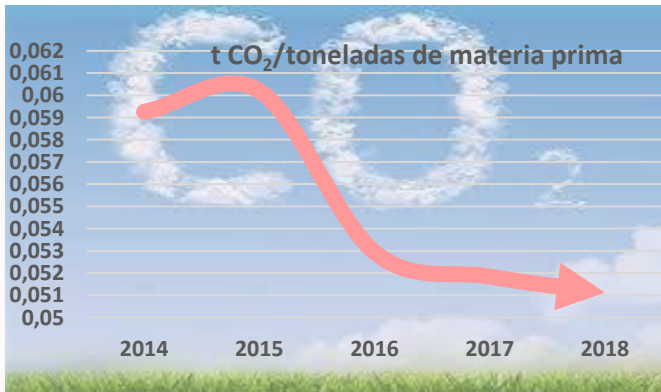
Biodiversidad

Las instalaciones de ALSAT se encuentran en zona urbana sin que resulte afectada ningún área con biodiversidad.

En cuanto al fomento de la biodiversidad en las explotaciones de nuestros agricultores proveedores de tomate ya se ha explicado ampliamente en el apartado “Suministro de agricultura sostenible”.

Emisiones directas GEI

Tal y como ya se produjo el año pasado, la disminución de nuestras emisiones ha sido considerable y se mantiene ahora constante en unos niveles más bajos.

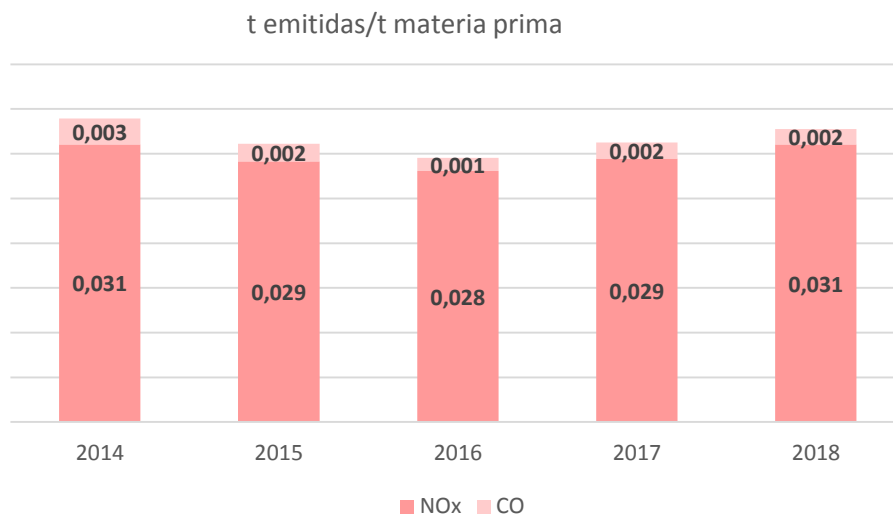


Año	Tomate (t materia prima)	EMISIONES DE CO ₂ (t)
2014	165.469	9.805
2015	152.515	9.182
2016	124.294	6.580
2017	158.432	8.214
2018	156.653	8.009

Otras emisiones contaminantes

Controlamos periódicamente la emisión de otros contaminantes como los siguientes:

	2014	2015	2016	2017	2018
CO t/año	0,481	0,302	0,18	0,283	0,263
NOx t/año	5,137	4,445	3,49	4,668	4,716



Efluentes y residuos

RESIDUOS NO PELIGROSOS	t
Chatarra y bidones.	0
Plásticos.	5,410
Cartones.	8,660
Residuos de madera	99,456
Residuos sólidos urbanos.	18
Residuos municipales no especificados en otra categoría.	176,720
Lodos del tratamiento in situ de efluentes.*	2,485
Piedras, arenas, trozos de plantas.	1.170,880
Materiales inadecuados para el consumo o la elaboración.	4.307,380

Todos los residuos que generamos son retirados por gestores autorizados.

Con los lodos generados de la estación depuradora (y de acuerdo a la normativa vigente sobre la utilización y aplicación de lodos de depuración para su uso agrícola, Anexo IA del R. D. 1310 /1990 y la Orden AAA/1072/2013), anualmente ALSAT realiza las operaciones descritas a continuación para que estos lodos puedan ser destinados a un uso agrícola:

- Análisis del suelo receptor de los lodos de depuración que se generaran durante la campaña.
- Análisis de al menos tres muestras de lodos de depuración.
- Comunicación a la Administración competente, "Información de la Estación depuradora de aguas residuales (EDAR)", de la cantidad de lodos obtenida y el destino de los mismos.

Los "residuos municipales" corresponden a restos de producto no conforme y a restos de materiales de envasado que llevan restos de ese producto (bolsas asépticas principalmente).

Los residuos peligrosos generados en el proceso de producción de ALSAT se limitan a los derivados de las operaciones de mantenimiento, limpieza y a la actividad del laboratorio de análisis; todos estos residuos son entregados a gestores autorizados.

RESIDUOS PELIGROSOS	t
Aceites agotados	0,941
Trapos de limpieza impregnados contaminados por sustancias peligrosas.	0,060
Baterías y filtros de aceite	15
Otros disolventes y mezcla de disolventes no halogenados.	0
Residuos Laboratorio	1,547
Envases con sustancias peligrosas o están contaminados por ellas.	0,511
Fueloil y gasóleo*	0
Residuos que contienen hidrocarburos	0
Aerosoles	0,100

Vertido de agua

	Media	Máximo	Mínimo
Sólidos en Suspensión (mg/l)	16,51	34,67	1
DBO5 (mg/l)	16,97	24,89	3,63
DQO (mg/l)	65,03	109,33	14
Nitrógeno Total (mg/l)	3,02	12,3	0,03
Fósforo total (mg/l)	0,41	1,82	0,03
Cloruros (mg/l)	126,15	180,46	73,44
Coliformes totales (U.F.C. / 100 ml)	0	0	0
Coliformes fecales (U.F.C. / 100 ml)	0	0	0
Escherichia coli (U.F.C. / 100 ml)	0	0	0
Enterococos fecales (U.F.C. / 100 ml)	0	0	0
Caudal de vertido m ³ /día	4966	6623	615
Total caudal de vertido m ³		273.132	

Evaluación ambiental de proveedores

Como se ha explicado en el apartado “Suministro de agricultura sostenible”, ALSAT lleva a cabo una metodología de Evaluación de proveedores en el que uno de los puntos de control es Medioambiente donde se evalúan aspectos como:

- ✓ Mantener la explotación limpia de vertidos y basuras.
- ✓ Disponer de los albaranes de gestión de los residuos no peligrosos.
- ✓ Gestionar de forma correcta los envases de productos fitosanitarios a través SIGFITO.
- ✓ Almacenar de forma correcta los envases vacíos de productos fitosanitarios.
- ✓ Disponer de evidencia de la gestión de residuos de aceite y filtros.

En el 2018 el nivel de cumplimiento alcanzado en el punto correspondiente a “medioambiente” ha sido de un **97%**

En cuanto al **Cumplimiento ambiental**, en 2018 no se han registrado en ALSAT incidentes relacionados con el medio ambiente.

NUEVO RETO

Finalizar la implantación y certificación de un sistema de gestión ambiental según la norma UNE-EN ISO 14001:2015

Trabajo digno y seguro

Objetivo definido en nuestra Política de Gestión:

Garantizar un nivel de formación, capacitación y motivación de todo el personal de la Empresa adecuado para el desarrollo de las actividades, con clara orientación a la satisfacción de los clientes, a la sensibilización medioambiental, e involucrado, con sus aportaciones y participación, en la consecución de la Mejora Continua.

El número total de empleados es de 80, de los cuales 33 son permanentes, y el resto corresponde a contrataciones temporales (fijos discontinuos y eventuales) efectuadas fundamentalmente durante el período de producción, que comprende desde finales de mes de Julio a finales del mes de Septiembre (2meses), dependiendo del año.

El número de empleados total en el 2018 fue de 80, siendo 22 mujeres y 58 hombres. Y el número de jornales (días) fue de 29.024.

En ALSAT respetamos a nuestros empleados y a todas las personas sin consideración de sus diferencias o similitudes, y existe un compromiso de mantener un lugar de trabajo en el cual no existan situaciones de discriminación o acoso.

Convenio laboral

Todos los trabajadores de ALSAT están cubiertos por el Convenio de Conservas Vegetales vigente, que es el acuerdo de negociación colectiva.

Salud y Seguridad en el trabajo

En ALSAT existe un servicio de prevención ajeno, que es el encargado de realizar la formación anualmente para aquellos trabajadores que lo necesiten. Se realiza un informe de evaluación de riesgos (caídas, sobreexposición al calor, manipulación de cargas, peligros eléctricos) así como una de ruidos y una planificación de acciones preventivas. Según esta evaluación en los 3 últimos años ha mejorado aspectos tales como:

- Disminución de la exposición al ruido por el aumento del uso de las medidas individuales de protección acústica.
- Disminución del número de síntomas (mareos, etcétera) por deshidratación o sobreexposición al calor: aumento de la refrigeración de las zonas de mayor riesgo tiempo.
- Trabajos en espacios confinados: mayor formación del personal.
- Trabajos en altura: han aumentado los puntos de amarre así como la concienciación del personal: No ha existido ningún accidente en los últimos 3 años caídas a distinto nivel mayor de 2 metros. Mayor uso de plataformas de elevación que aseguran la tarea.



- Descarga y manipulación de productos químicos: mejora en el control de la actividad por el asesoramiento del coordinador de seguridad: ningún accidente en los últimos 3 años.
- Aumento de iluminación en las oficinas, así como en los puntos necesarios.
- Mayor señalización de las vías de evacuación.
- Existe una mayor concienciación y formación del personal en el uso de los EPI's (equipos de protección individual).
- Mensualmente, se revisan los puestos de trabajo y se revisan los riesgos por si surgen en los puestos de trabajo que están activos. Son visitas de inspección.

En ALSAT existe representación de los trabajadores en Comité de Seguridad y Salud con 2 Delegados por parte de los trabajadores, y 2 Delegados por parte de la empresa.

Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional:

ACCIDENTALIDAD EN EL PERSONAL PROPIO	2016	2017	2018
Número de accidentes	13	15	20
Hombres	12	12	15
Mujeres	1	3	5
Con baja	5	6	11
Hombres	4	6	9
Mujeres	1	-	2
Sin baja	8	9	9
Hombres	8	6	6
Mujeres	-	3	3
<i>Número de días perdidos</i>	<i>128</i>	<i>220</i>	<i>439</i>
Hombres	73	220	300
Mujeres	55	-	139

Formación

ALSAT proporciona a todos sus trabajadores anualmente formación; especialmente esta formación está orientada tanto a seguridad alimentaria como a seguridad laboral, que nos capacita así para la elaboración de alimentos seguros y en un entorno a su vez seguro para los trabajadores.

- Formación **en seguridad alimentaria** para todo el personal, tanto fijo como eventual. En el caso del personal fijo, no sólo en los principios básicos de higiene sino también en los aspectos más relevantes (puntos PCC y en la APPCC en general).
- Formación **en prevención de riesgos laborales**, para todo el personal, tanto fijo como eventual.
- Formación **específica**, para el personal cualificado/técnico (personal fijo), especialmente en el manejo de aquella maquinaria de nueva implantación, como concentrador, nuevo esterilizador-llenadora, nueva despulpadora y formación en el manejo de ciertos parámetros de los detectores de metales.
- Formación específica para técnicos: cursos de inglés, auditor de sistemas como BRC e IFS, e ISO 9001.

Número de horas de formación/nº empleados en 2018: 14

Compromiso con la sociedad

En ALSAT creemos que es importante contribuir con el desarrollo y el progreso del entorno que se encuentra próximo a nuestras operaciones; por lo que estamos comprometidos con nuestra ciudad, Don Benito, nuestra comarca, las Vegas Altas del Guadiana, y la comunidad autónoma en la que producen nuestros proveedores, Extremadura.



Objetivo definido en nuestra Política de Gestión:

Consolidar nuestro compromiso con la Sociedad mediante la colaboración en actividades sociales, culturales y deportivas.

ALSAT ha colaborado en los últimos años con diversas iniciativas relacionadas fundamentalmente con el deporte y la cultura entre las que se encuentran los equipos de fútbol, baloncesto, pádel, ciclismo y maratón. Asimismo colabora con asociaciones culturales y eventos populares y especialmente con organizaciones no lucrativas dedicadas a responder a las necesidades y demandas sociales de su entorno. En este sentido, ALSAT recibió el pasado 13 de Enero de 2018 el Premio al apoyo al Deporte en la II Edición de los premios “Alabán” del Deporte de Don Benito (Premio en la categoría Deporte y Apoyo) correspondiente al año 2017. De esta forma, la empresa ve reconocido su constante e incondicional apoyo al deporte local, que se ve reflejado en el patrocinio de pruebas de renombre, como el Circuito Guadiana de Ciclismo o siendo el sponsor oficial del Club Deportivo Don Benito (equipo de fútbol de la ciudad), y colaborando de forma desinteresada con la mayoría de las actividades deportivas desarrolladas en nuestra ciudad, especialmente ayudando a las Escuelas Infantiles de Baloncesto, así como a la iniciativa de fútbol femenino Féminas Don Benito F.C. (voleibol, atletismo, natación, entre otros). Durante el año 2018 el importe de la contribución social de ALSAT ha sido de 15.050 euros.

Respeto a los derechos humanos

Objetivo definido en nuestra Política de Gestión:

Mantener las mejores condiciones de trabajo para lograr la satisfacción y seguridad de los trabajadores, fomentando el respeto a todos nuestros empleados y a todas las personas sin consideración de sus diferencias o similitudes en cuanto a raza, etnia, género o religión, y considerando inaceptable cualquier comportamiento intimidante o amenazante.

ALSAT rechaza en todas sus formas el trabajo forzoso e infantil, así como otras vulneraciones de los derechos más fundamentales, tal y como recoge sus Códigos de Conducta, tanto internos como para proveedores, guiándonos por los principios

fundamentales recogidos por la Declaración Universal de Derechos Humanos y los Tratados Principales de la Organización Internacional del Trabajo.



ALSAT está adherida a Sedex desde el año 2009, organización internacional sin ánimo de lucro cuyo objetivo es posibilitar mejoras en las prácticas comerciales y éticas de las cadenas de suministro, sometiéndose periódicamente a auditorías cuyos resultados están a disposición de nuestros clientes.

En este sentido se realizan auditorías cada 3 años, donde se tienen en cuenta todos los aspectos relevantes en cuanto a seguridad y salud, derechos humanos, medio ambiente e integridad en los negocios (4 pilares), habiendo obtenido calificación ORO por M&S en asuntos éticos (comercio ético). Asimismo, en la última auditoría de 2016 la empresa no obtuvo ninguna no conformidad.

NUEVO RETO

Adhesión de Alimentos Españoles ALSAT al Pacto Mundial de Naciones Unidas, entidad que en sus principios 1 y 2 expresa literalmente que “las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia, así como asegurarse de que no son cómplices en su vulneración.

Gestión económica sostenible

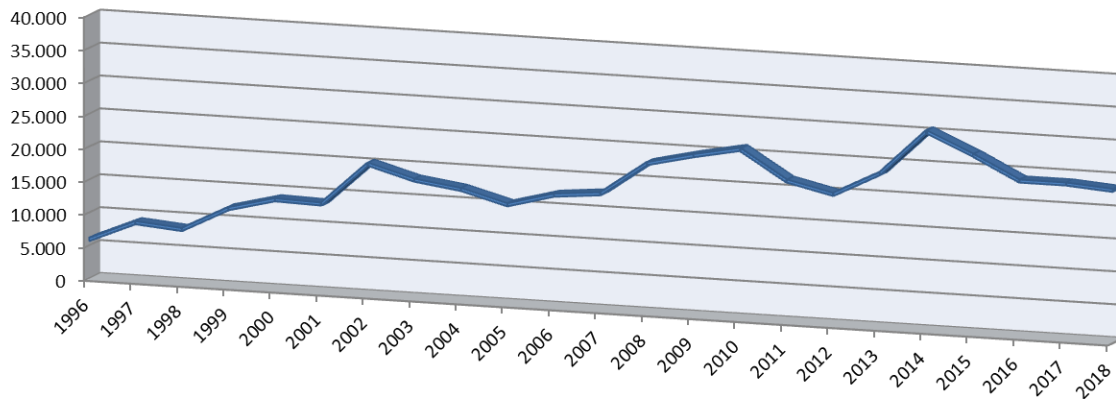
Alimentos Españoles ALSAT aboga por una gestión económica sostenible y entre sus compromisos está el Obtener resultados económicos positivos para un desarrollo adecuado de la empresa y con ello de sus trabajadores, abogando por una gestión económica sostenible yendo más allá del cumplimiento de normativas que le son de aplicación.

Objetivo definido en nuestra Política de Gestión:

Obtener resultados positivos en las campañas de fabricación para un desarrollo adecuado de la Empresa, y con ello de sus trabajadores.

Alimentos Españoles ALSAT con capital 100% privado (grupo CENTUNION) es una Sociedad Limitada con un capital social de 8.005.320 €.

Su facturación anual varía al tener cierta dependencia del sector primario y las campañas agrícolas, teniendo una tendencia de claro crecimiento en el tiempo.



Valor directo generado y distribuido

	2015	2016	2017	2017
Ingresos (Ventas netas)	27.214.779	23.706.293	23.722.843	23.193.068
Costes de Materias primas	10.214.571	9.021.474	11.014.515	10.300.507
Costes en Transporte de	809.874	662.040	822.955	796.280
Costes de Transporte	2.439.894	1.864.845	2.355.473	2.693.895
Retribución a empleados	1.962.335	2.112.364	2.189.034	2.116.872
Donativos en beneficio de la comunidad (**)	15.940	18.696	17.107	15.050

(**) Valor retornado a la comunidad

Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático.

	2015	2016	2017	2018
Gastos de control y seguimiento emisiones	200	176	183	231
Gastos gestión residuos	4.226	8.050	8.953	12.148
Gastos control vertidos	8.490	8.490	8.490	8.481
Seguros responsabilidad medioambiental	3.278	3.328	3.378	2.784

Presencia en el mercado

El convenio colectivo vigente en ALSAT garantiza la igualdad en los salarios iniciales para hombres y mujeres. El salario es superior al mínimo establecido, tal y como se expresa en las auditorías Smeta (SEDEX) en las que se corrobora y destaca este hecho.

ALSAT adopta el criterio de promover y favorecer la contratación de personal en el ámbito geográfico en los que desarrolla su actividad, promoviendo también que dichas personas puedan alcanzar puestos directivos y de responsabilidad en la empresa. Actualmente, el 86% de los puestos de responsabilidad lo ocupa personal local procedente de la comunidad autónoma de Extremadura.

Proveedores locales

Alimentos Españoles ALSAT mantiene una estrategia de creación de valor en la región en la que opera. El volumen de compras, especialmente de la materia prima, el tomate, así como en la industria auxiliar y en empresas prestadoras de servicios realizados en el año se ve traducido en empleos indirectos.

En el cuadro siguiente se indica el porcentaje de volumen de compras destacando el realizado a proveedores locales:

	Extremadura	Resto España	Unión Europea
Materia prima (con transporte)	11.209.420	0,00	0,00
Bidones	914.964	597.080	452.006
Bolsas/cajas	1.054.508	26.624	167.859
Repuestos	118.528	182.842	102.853
Palés	0	314.551	92.681
Fuel-oil/gnl	0	1.339.942	0,00
Otros	319.766	41.415	0,00
Total	13.617.186	2.502.454	815.399
%	80,40	14,78	4,82

ALSAT está comprometida en la lucha contra la corrupción y para regular internamente e incentivar comportamientos éticos dispone de un **Código de Conducta** dirigido a todos sus empleados y socios comerciales. El documento expone líneas éticas que sirven de orientación en la toma de decisiones para actuar con integridad en el mercado y garantizar la ética en nuestras relaciones comerciales. En Alimentos Españoles ALSAT nunca se han recibido demandas por competencia desleal, fraude, o contra la libre competencia.

ANEXO: Índice de contenidos GRI

Contenido		Página
Tema	Estándar GRI	
PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN		
Nombre de la organización	102-1	3
Actividades, marcas, productos y servicios	102-2	11
Ubicación de la sede	102-3	6
Ubicación de las operaciones	102-4	6
Propiedad y forma jurídica	102-5	7
Mercados servidos	102-6	15
Tamaño de la organización	102-7	8
Información sobre empleados y otros trabajadores	102-8	10
Cadena de suministro	102-9	19 y 23
Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	102-10	16
Principio o enfoque de precaución	102-11	21
Iniciativas externas que la organización suscribe o adopta	102-12	10
Principales asociaciones a las que se pertenece	102-13	10
Declaración del máximo responsable	102-14	1
Principales impactos, riesgos y oportunidades	102-15	21
Valores, principios, estándares y normas de conducta	102-16	6 y 21
Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas	102-17	21
Estructura de gobierno	102-18	10
Delegación de autoridad	102-19	10
Presidente del máximo órgano de gobierno	102-23	10
Identificación y gestión de impactos económicos, ambientales y sociales	102-29	21
Función del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad	102-32	3
Grupos de interés vinculados con la organización	102-40	4-5
Acuerdos de negociación colectiva	102-41	44
Identificación y selección de Grupos de interés	102-42	4
Enfoque para la participación de los Grupos de interés	102-43	4
Temas y preocupaciones clave mencionados	102-44	5
Entidades incluidas en la consolidación financiera y en el perímetro del presente informe	102-45	N/A
Definición del contenido y alcance del informe y las coberturas del tema	102-46	3
Aspectos materiales identificados	102-47	5

Reformulación de información facilitada en informes anteriores	102-48	N/A
Cambios significativos en la cobertura o alcance del informe	102-49	N/A
Periodo cubierto por el informe	102-50	3
Fecha del informe anterior	102-51	N/A
Ciclo de presentación del informe	102-52	3
Punto de contacto para cuestiones relativas al informe	102-53	3
Declaración de elaboración del informe de conformidad con los Estándares GRI	102-54	3
Índice de contenidos GRI	102-55	52
Verificación externa	102-56	3
DIMENSIÓN ECONÓMICA		
Valor económico directo generado y distribuido	201-1	49
Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático.	201-2	49
PRESENCIA EN EL MERCADO	202	50
Proporción de altos ejecutivos contratados de la comunidad local	202-2	50
IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS	203	50
PRACTICAS DE ADQUISICIÓN	204	50
Gastos correspondientes a proveedores locales	204-1	50
LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN	205	51
COMPETENCIA DESLEAL	206	51
DIMENSIÓN AMBIENTAL		
MATERIALES	301	37
ENERGÍA	302	37
Dentro de la organización	302-1	37
AGUA	303	38
Extracción de agua por fuentes	303-1	30
BIODIVERSIDAD	304	31 y 39
EMISIONES	305	40
Emisiones directas GEI	305-1	39
Otras emisiones significativas	305-7	40
EFLUENTES Y RESIDUOS	306	41
Vertido de agua	306-1	42
Vertidos por tipo y método de eliminación	306-2	42
CUMPLIMIENTO AMBIENTAL	307	43
EVALUACIÓN AMBIENTAL DE PROVEEDORES	308	43
DIMENSIÓN SOCIAL		
EMPLEO	401	43

RELACIÓN TRABAJADOR-EMPRESA	402	43
SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	403	44 y 45
Representación de los trabajadores en comités formales trabajador-empresa de salud y seguridad	403-1	44
Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	403-2	45
FORMACIÓN Y ENSEÑANZA	404	46
Media de horas de formación al año por empleado	404-1	46
Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	404-2	46
DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES	405	47
NO DISCRIMINACIÓN	406	47
LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y NEGOCIACIÓN COLECTIVA	407	47
TRABAJO INFANTIL	408	47
TRABAJO FORZOSO U OBLIGATORIO	409	47
PRÁCTICAS EN MATERIA DE SEGURIDAD	410	44
DERECHOS DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS	411	-
EVALUACIÓN DE LOS DERECHOS HUMANOS	412	48

Alimentos Españoles, ALSAT, S.L.

Dirección

Polígono Isaac Peral nº 12
Apartado de correo nº 136
06400 Don Benito
Badajoz (España)

Contacto

jerodriguez@alsatsl.com