

INFORME DE PROGRESO 2019

Zaragoza, 23 de marzo de 2020

Carta de Renovación del Compromiso con el Pacto Mundial

Pacto Mundial Red Española

Mediante esta carta queremos manifestar nuestro interés en renovar nuestro compromiso con la iniciativa del Pacto Mundial y sus Diez principios.

Guian Catering y Servicios S.L. apoya los Diez Principios del Pacto Mundial en materia de derechos humanos, derechos laborales, medio ambiente y la lucha contra la corrupción. Con el objetivo de mostrar el interés en la Renovación del Compromiso con el Pacto Mundial, una de nuestras principales tareas es la de apoyar y promover que se establezca como política el desarrollo sostenible y que se apliquen los principios que permitan el cumplimiento de los Diez Principios a los que hace referencia el Pacto Mundial.

Guian Catering y Servicios S.L. ha obtenido en el 2019 el sello de Responsabilidad Social en Aragón, (RSA), Este sello es de gran importancia para la compañía, y como tal, nos demanda una serie de prácticas saludables, sociales, y sostenibles. Una empresa socialmente responsable es aquella que va más allá del cumplimiento de las reglamentaciones y de la consecución del máximo beneficio integrando voluntariamente en sus iniciativas estratégicas y en sus prácticas operativas y comerciales consideraciones de índole ética , social y medioambiental.

Guian Catering y Servicios además sigue comprometido con la formación de todos sus trabajadores en sus diferentes áreas para que todos ellos crezcan no solo a nivel profesional sino también a nivel personal buscando conseguir trabajadores motivados, con ganas de ser partícipes de una empresa en constante crecimiento.

Guian Catering y Servicios sigue un año más comprometida en promulgar una mayor responsabilidad ambiental y social apostando a utilizar tecnologías respetuosas con el medio ambiente y respetando los derechos de sus trabajadores, clientes y proveedores.

Por todo lo expuesto, mediante esta declaración Guian Catering y Servicios S.L. pone de manifiesto la firme intención de renovar este compromiso en la implantación de los Diez Principios del Pacto Mundial

GUILLERMO JAVIER VICENTE ARTERO
Administrador
Guian Catering y Servicios

DERECHOS HUMANOS

Ley 11/2018

III. Información sobre el respeto de los derechos humanos.

V. Compromiso de la empresa con el desarrollo sostenible/Subcontratación y proveedores.

COMPROMISO POR EL RESPETO Y APOYO A LOS DERECHOS HUMANOS

Guian Catering y Servicios mediante este escrito, quiere reconocer el compromiso y el respeto por la protección de los derechos humanos que posee con todos sus empleados y con la sociedad en general; tal y como se detalla en el Principio 1 del Pacto Mundial.

Esta empresa respeta la protección de todos los derechos humanos reconocidos internacionalmente dentro del ámbito de influencia de Guian Catering y Servicios. Desde la corporación se actúa con la debida diligencia, en cualquier caso, para evitar la violación de dichos derechos humanos y se aborda los impactos adversos sobre los derechos humanos que les afectan.

Las medidas que Guian Catering y Servicios ha implementado para el total respeto de los derechos humanos a través de la actividad que realizamos son:

- Se proporcionan condiciones de trabajo seguras y saludables.
- Se producen bienes y servicios de calidad que mejoran las vidas de algunos grupos vulnerables.
- Utilización de servicios de seguridad para proteger sus operaciones asegurándose de que se respeten las directrices estándar internacionales vigentes para el uso de la fuerza.

FORMACIONES Y SENSIBILIZACIONES EN ASPECTOS RELACIONADOS CON LOS DERECHOS HUMANOS

Mediante el Departamento de Recursos Humanos de la empresa se realizan formaciones y sensibilizaciones a la totalidad de sus empleados y especialmente a aquellos trabajadores que cuentan con un impacto directo en derechos humanos.

Guian Catering y Servicios reconoce que no le corresponde sólo a los estados o gobiernos soberanos la responsabilidad de respetar los derechos humanos. Es una cuestión tan relevante para los individuos de toda la sociedad, como para aquellas organizaciones que estos individuos crean.

Y se debe señalar que el compromiso que mantiene la empresa con el cumplimiento de los derechos humanos no se centra solo en sus propios lugares de trabajo, sino que se extiende a toda su esfera de influencia más amplia.

EVALUACIÓN DE IMPACTOS DE LA CADENA DE SUMINISTROS EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS

Desde Guian Catering y Servicios existe el firme compromiso e implicación en el cumplimiento y no vulneración de los derechos humanos, por su parte y por la de todos sus proveedores y empresas que forman parte de su cadena de suministro.

EXISTENCIA DE UN CANAL DE RECLAMACIÓN ANTE CASOS

DE VULNERACIÓN DE DERECHOS HUMANOS

Desde Guian Catering y Servicios se señala que existe un Departamento de Recursos Humanos cuya función es la de servir como canal ante cualquier caso de vulneración de derechos humanos.

Todos los trabajadores de la empresa conocen y difunden la existencia de dicha entidad, lo que permite que se trabaje de una forma óptima, actuando desde la prevención de dichas conductas y así poder establecer acciones concretas que disminuyan cualquier riesgo existente.

Cualquier acción de este tipo se tomará como acción prioritaria para el departamento utilizando todos los medios necesarios para poder erradicar dicha vulneración.

Todas las personas se pueden dirigir a dicho departamento en cualquier momento y por la vía que encuentre más cómoda para dirigir cualquier tipo de reclamación o para informar de cualquier vulneración de los derechos humanos tanto dentro de la corporación como en cualquier ámbito de la sociedad.



GUIAN SOCIAL

Nuestro fundador, con gran sensibilidad en este ámbito, colabora año tras año en un encuentro con diferentes asociaciones que tiene lugar en Terraza Libertad 6.8 donde se reúnen más de 100 personas como causa benéfica para dichas asociaciones: Asociación de mujeres aragonesas de Cáncer Genital y de Mamá, Asociación Aragonesa Prosalud Mental (ASAPME), Asociación de padres de niños con Cáncer ASPANOA

Guian Catering también colabora con la Asociación Clowntagiosos. Payasos voluntarios que cada jueves van a los hospitales voluntariamente a animar a los niños hospitalizados

Colaboramos con el Hospital Universitario Miguel Servet, cada año el día de San Valentín llevando regalos a todos los ingresados para darles cariño y alegría.

Colaboramos con la Fundación Federico Ozanam, aportando al evento la maravilla de nuestra gastronomía.

Además de colaborar con ATADES entidad orientada a la asistencia y tutela de personas con discapacidad intelectual y con diferentes parroquias de Zaragoza

Todos los trabajadores participan activamente en estos proyectos



NORMAS LABORALES

Ley 11/2018

II. Empleo/ Organización del trabajo/ Salud y seguridad / Relaciones Sociales / Formación / Accesibilidad universal a las personas con discapacidad / Igualdad

III. Información sobre el respeto de los derechos humanos.

POLÍTICAS Y PRÁCTICAS PARA LA CONSECUCCIÓN DE UNA IGUALDAD EFECTIVA ENTRE MUJERES Y HOMBRES

Desde Guian Catering y Servicios se considera indispensable este aspecto, alineado con el ODS 5 de Igualdad de Género. Desde todos los ámbitos de la corporación se tiene un compromiso firme con la igualdad real entre mujeres y hombres y se han tomado multitud de medidas:

- Existencia de mujeres y de hombres en puestos de máxima responsabilidad, siendo encargados de equipos de trabajos en



los que existen variedad de géneros.

- Posibilidades de promoción interna real en condiciones igualitarias para hombres y para mujeres.

INFORME SOBRE LA COMPOSICIÓN DE LA PLANTILLA DE LA EMPRESA DESGLOSADO

A continuación, se detalla en un cuadro la relación de todos los trabajadores de la empresa, indicando su sexo, edad, país y clasificación profesional, para que así se pueda tener una visión completa de todo el personal que conforma la corporación.

NOMBRE, APELLIDOS.	SEXO	EDAD	PAÍS	PUESTO
ALEJANDRA RIBA ESCUIN	M	38	ESPAÑA	RESPONSABLE DE FINCA
ALIN IULIAN UNGUREANU	H	41	RUMANIA	RESPONSABLE DE LOGISTICA
ANA ISABEL PERUCHA NEVOT	M	56	ESPAÑA	RESPONSABLE DE PERSONAL
ANTONIO FALO LASALA	H	57	ESPAÑA	CAMARERO
AURELIO NOVELLA CRESPO	H	56	ESPAÑA	JEFE RESTAURANTE
CRISTIAN HUMBERTO ESCOBAR LOPEZ	H	39	COLOMBIA	CAMARERO
CRISTOBAL GARRIDO CASANOVA	H	39	ESPAÑA	RESPONSABLE DE COCINA
DANIELA MARIANA PUYU	M	49	RUMANIA	AYTE COCINA
DAVID GARCÍA MAICAS	H	27	ESPAÑA	ADMINISTRATIVO
DAVID HERNANDEZ LOPEZ	H	30	ESPAÑA	CAMARERO
DAVID MONTOLIO MOR	H	29	ESPAÑA	AYTE COCINA
FERNANDO LÓPEZ GONZALO	H	39	ESPAÑA	RESPONSABLE DE I+D
GABRIEL MORLAS LATAS	H	43	ESPAÑA	COCINERO
GEMA ISABEL LOPEZ-LAPUENTE PASTOR	M	38	ESPAÑA	DIRECTORA COMERCIAL
			RUMANIA	AYUDANTE DE
GREGORIA GUILLÉN MILLÁN	M	58	ESPAÑA	COCINA
JARA LEYRE CRUZ GARCÍA	M	26	ESPAÑA	RESPONSABLE R.R.H.H
JA VIER POSAC ARROYOS	H	44	ESPAÑA	JEFE RESTAURANTE
JORGE ARIZA HERNANDEZ	H	34	ESPAÑA	CAMARERO
LARA VALERO URBÓN	M	37	ESPAÑA	RESPONSABLE ADMINISTRACION
MARIA MILAGROS CUBELLS DURÁN	M	45	ARGENTINA	RESPONSABLE ADMINISTRACION
MIGUEL ANGEL RAMOS ESTERA	H	47	ESPAÑA	RESPONSABLE DE FINCA
MIGUEL MAZON TOBAJAS	H	32	ESPAÑA	CAMARERO
OSCAR JOSE CLA VERO IULIANETTI	H	23	ESPAÑA	CAMARERO
PATRICIA GABAS VISPE	M	33	ESPAÑA	COMERCIAL

MEDIDAS REALES DE CONCILIACIÓN LABORAL

Se indican a continuación las medidas reales de conciliación laboral que se llevan a cabo desde Guian Catering y Servicios:

- Flexibilización de la jornada laboral, es decir, adaptar el horario de trabajo efectivo de cada trabajador para que se adecúe lo máximo posible a las necesidades familiares que posea, permitiendo a muchos trabajadores hacer jornada intensiva en el horario que mejor le convenga.
- Reducir horarios de trabajo en los que se realice la jornada partida para poder así reducir el tiempo improductivo relacionado con el empleo que posee dicho horario; una jornada continua de trabajo se adapta más fácilmente y facilita el equilibrio entre familia y trabajo.

Todas estas medidas permiten mejorar la retención del talento en la empresa, aumentando así la productividad y motivación de nuestros empleados y empleadas.

ACCIONES PARA PROMOVER LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS EMPLEADOS

Desde Guian Catering y Servicios se tiene un total compromiso con la promoción de la salud y el bienestar entre sus empleados, recientemente se realizaron jornadas de formación en primeros auxilios, dicha formación, que realizó la totalidad de la plantilla de la empresa, supuso que todos ellos pudieran socorrer a una persona, ya fuera de la empresa o no, de la manera más efectiva.



De igual manera, todos los trabajadores de la corporación poseen un compromiso con la realización de ejercicio físico y la correcta nutrición, realizando de manera periódica una serie de jornadas de comida saludable para todo aquel que quiera participar; promoviendo de esta manera un estilo de vida saludable.

Por otro lado, y de manera totalmente efectiva, Guian Catering y Servicios posee los adecuados sistemas de gestión de salud y seguridad para todos los trabajadores en todos los lugares de trabajo existentes y de igual manera se les requiere a sus proveedores; el objetivo principal es disminuir lo máximo posible el número de accidentes y enfermedades laborales en todo el organigrama de la empresa.

INFORMACIÓN SOBRE EMPLEADOS CUBIERTOS POR CONVENIO COLECTIVO

Todos los empleados de Guian Catering y Servicios se encuentran cubiertos por el Convenio Colectivo del Sector de Hostelería de Zaragoza con ámbito de aplicación desde el 1 de enero de 2018 al 31 de diciembre de 2020, se reporta dicha información para un mejor tratamiento del Principio 3 del Pacto Mundial y el ODS 8 relativo al Trabajo decente y crecimiento económico.

COMPROMISO CONTRA LA PRÁCTICA DE TRABAJO FORZOSO

– EXPLOTACIÓN INFANTIL

A pesar de que Guian Catering no posee proveedores en países con riesgo de trabajo forzoso o de explotación infantil, si que dispone de un compromiso real contra todas estas prácticas.

El que un niño trabaje desde una edad muy temprana implica que todo ese tiempo que dedica a su labor, no lo concilia con una educación básica correcta; la principal consecuencia de esto es que una vez que ese niño alcanza la edad adulta tiene menos probabilidades de obtener un trabajo digno y cualificado, aumentando las desigualdades existentes entre países.

Y una vez que ese niño se convierta en adulto se debe garantizar que su trabajo se desarrolle en condiciones óptimas, con sueldos dignos, jornadas justas y apoyando actividades productivas que sean sostenibles con el medio ambiente.

GUIAN FORMADOR Y MOTIVADOR

Motivación de los empleados. Trabajar en equipo para generar una sinergia hacia el mismo horizonte, el buen hacer de la realización de un trabajo tiene como resultado la satisfacción del cliente y en consecuencia el beneficio de la compañía y de las personas que la integran. Buscamos la colaboración de todas las personas, integridad en sus puestos de trabajo, optimización de equipos y respeto entre departamentos.

En constante formación. Cursos, seminarios, ponencias, ferias y convenciones. Tras el crecimiento de esta empresa, en constante formación y aprendizaje de los diferentes departamentos, se ofrecen



seminarios para nuestra cocina central, cursos de cocteles para nuestros empleados en formación de sala, especialización de nuestros maîtres y curso de inglés para todos los trabajadores

Jornadas lúdicas en plantilla. Todos los años, está previsto una cata a una de nuestras bodegas de proveedores, donde nuestros trabajadores catan y experimentan nuevas sensaciones y sabores, intercambian ideas y exponen sus sensaciones al paladar.

Todos los trabajadores forman parte de esta gran familia, por lo tanto deben ser partícipes de todo lo que hacemos. Cada año cuando el Departamento de Investigación y Desarrollo saca productos nuevos se realiza una jornada donde se conocen y se prueban los nuevos platos creados. Se escucha y se analiza la opinión que cada trabajador expone.

MEDIDAS INTERNAS PARA FOMENTAR LA INCLUSIÓN Y

ACCESIBILIDAD A LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Desde Guian Catering y Servicios se han implantado multitud de medidas internas para fomentar la inclusión y la accesibilidad a las personas con discapacidad; de un tiempo a esta parte contamos con una persona con capacidades especiales en nuestra plantilla.

Dicha persona posee las mismas oportunidades que cualquier trabajador de la empresa, se ha adaptado su puesto de trabajo en todo lo que ha sido necesario y sus turnos de trabajo han sido diseñados respetando los horarios y el descanso requerido por la trabajadora.

Actualmente, estamos implicados en el valor que puede dar a nuestra organización el contar con una persona con capacidades especiales,



que nos encontramos en búsqueda de cubrir un puesto de trabajo que tenemos vacante

CULTURA Y ESTRATEGIA DE EMPRESA

“Crear el mejor producto, inspirar a los empleados y combinar aspectos físicos, emocionales y lógicos en una experiencia excepcional tanto para los clientes como para los empleados”.

“Crear una empresa en la que los empleados y los clientes se sientan orgullosos, tanto de permanecer en ella como de ser fidedignos a su marca.”

“Ser una empresa posicionada y reconocida a nivel nacional, tanto por el producto como por la expectativa de valor de la compañía.”

“Nuestros pilares fundamentales son la materia prima seleccionada, el asesoramiento personalizado, un servicio impecable y una puesta en escena innovadora” “Respeto, calidad y compromiso”

MEDIOAMBIENTE

Ley 11/2018

I. Contaminación / Economía circular y prevención y gestión de residuos / Uso sostenible de los recursos / Cambio climático.

ACCIONES DE GUIAN CATERING Y SERVICIOS PARA LUCHAR

CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

Desde Guian Catering y Servicios somos conscientes de que el cambio climático es algo que afecta a todos los países del mundo y que influye de manera negativa en diversos aspectos como son: la

economía , la vida de las personas y de las comunidades.

Es por ello que realizamos todas aquellas acciones que tenemos a nuestro alcance como empresa para realizar nuestra actividad de la manera más sostenible y más respetuosa con el medio ambiente.

GUIAN SOSTENIBLE

“El amor por los lugares bellos y salvajes, exige participar en la lucha por conservarlos”

Guian socialmente responsable: *“Trabajamos para crecer en nuestro negocio con la misma honestidad e integridad que usamos para crear nuestros productos o servicios, pensando en la sostenibilidad y un buen sabor para todos*

En el 2019 la empresa obtuvo el sello de Responsabilidad Social en Aragón, (RSA), este sello es de gran importancia para la compañía, y como tal estamos comprometidos con una serie de prácticas saludables, sociales, y sostenibles



BUENAS PRÁCTICAS CONSEGUIDAS

*Optimización de impresión y documentación, se trata de guardar en papel la menor cantidad de información posible, la empresa dispone de otro tipo de soportes informáticos para ello.

*Reciclaje de papel: La empresa ha invertido en contenedores de plástico, papel y residuo orgánico en todos sus departamentos

*Reducción real de las emisiones derivadas de la logística y transporte de las mercancías de la empresa.

*Creación de un buzón sostenible que gestiona el departamento de Recursos Humanos de la empresa donde cada trabajador puede indicar aquellas medidas que cree que se pueden poner en marcha desde la empresa para reducir el impacto en el medio ambiente.

*Selección de proveedores que apuestan por transporte energéticamente sostenible.

*Utilización de materiales sostenibles y reciclables para todos aquellos productos de la empresa.

MEDIDAS RELACIONADAS CON LA ECONOMÍA CIRCULAR

Se debe señalar que desde Guian Catering y Servicios se tiene el firme compromiso de disminuir el gasto energético y todo ello con la utilización de menos recursos.

Por lo que se han puesto en marcha medidas, por ejemplo, de evaluación del ciclo de vida de los productos y servicios, reutilización, reciclaje y mejora en la eficacia de los procesos:

- Reparación o reutilización de productos frente al uso de productos nuevos.
- Reducción del uso del agua en todos los ámbitos de la empresa.
- Reutilización de residuos o embalajes provenientes de la compañía o de alguno de sus procesos productivos.

LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN

Ley 11/2018

IV. Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno

V. Información fiscal

INFORMACIÓN SOBRE VALORES, PRINCIPIOS, ESTÁNDARES

Y NORMAS DE CONDUCTA DE LA ORGANIZACIÓN

Guian Catering y Servicios posee un código ético en los que se describen los valores, principios, estándares y normas de conductas de la organización:

- Todos los trabajadores que integran esta organización se encuentran bajo dicho código, sin importar el departamento o del puesto que desempeñen; esto supone que la totalidad de empleados tengan plena conciencia de lo que implica pertenecer a la empresa y los privilegios y deberes que ello supone.
- Los principios éticos de la empresa hacen que el desempeño se oriente de manera profesional hacia la honestidad y el compromiso con toda la sociedad.
- Formamos a todos los empleados en materia de derechos humanos y en la lucha contra la corrupción. Estableciendo mecanismos que permitan a todos los grupos de interés comunicar a la organización posibles incumplimientos en estos ámbitos.

MECANISMOS Y HERRAMIENTAS PARA IDENTIFICAR

CONDUCTAS NO ÉTICAS O ILEGALES

Desde el Departamento de Recursos Humanos de Guian Catering y Servicios se puso en marcha la iniciativa de crear un canal de denuncias, de carácter anónimo en el caso de que la persona lo requiera así para poder identificar todas aquellas conductas ilegales o no éticas que pudieran surgir en el marco de la empresa y así poder actuar en consecuencia erradicándolas.

El plazo máximo fijado de respuesta para todas aquellas consultas que se realicen es en todo caso de 3 meses y de cualquier manera se garantiza la total confidencialidad y la no existencia de posteriores

represalias a aquella persona que utilice el canal de denuncias.

Dicho mecanismo complementa al Código Ético de la empresa y es de gran utilidad para identificar posibles casos de corrupción y/o casos de conductas ilegales o no éticas.

COMPROMISO DE LA ENTIDAD POR LA CONTRIBUCIÓN A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Guian Catering y Servicios establece un compromiso público por la contribución a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El punto de partida para la consecución de la totalidad de los objetivos se fija una vez que se ponen en marcha todas las medidas requeridas. Estableciendo objetivos ambiciosos, pero a la vez que sean realistas para poder cumplirse, se espera obtener un gran impacto en la sociedad posicionando a la corporación como líder en la contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

A continuación, se indican una serie de compromisos que la empresa se ha comprometido a cumplir:

Desarrollar un número específico de acciones destinadas a colectivos en riesgos de vulnerabilidad económica.

- Formar al 100% de empleados en los O D S.
- Reducir el consumo de agua en la totalidad de los centros de trabajo de la empresa.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE PRIORITARIOS

QUE AFECTAN A LA EMPRESA

Guian Catering y Servicios identifica los Objetivos de Desarrollo Sostenible prioritarios a los que la entidad contribuye, integrándolos así en su estrategia de negocio:

- Industria, innovación e infraestructura.
- Acción por el clima.
- Trabajo decente y crecimiento económico.

FORMACIÓN ESPECÍFICA DE OBJETIVOS DE DESARROLLO

SOSTENIBLE A LOS EMPLEADOS

Desde Guian Catering y Servicios y su integración de la cultura empresarial, se forma a los empleados en el ámbito de la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible mediante las siguientes herramientas:

- Mediante un plan formativo de aprendizaje continuo en materia de sostenibilidad.
- Fomento de actividades de voluntariado y de estudiantes realizando sus prácticas.

- Estableciendo formaciones en el cambio en el modelo energético a los trabajadores para reducir el uso de combustibles fósiles tanto dentro como fuera de la organización.