

# CENADOR DE AMÓS



*RESPONSABILIDAD SOCIAL*

*SEGÚN ORDEN ESS/1554/2016*







# NOS PREOCUPA

*NUESTRA EMPRESA Y EL PACTO MUNDIAL*

*VALORES CENADOR DE AMÓS S.L.*

*TRANSPARENCIA EN LA GESTIÓN*

*BUEN GOBIERNO CORPORATIVO*

*OPINIONES DE LOS GRUPOS DE INTERÉS*

*POLÍTICAS DE DIVERSIDAD E IGUALDAD*

*DERECHOS HUMANOS*

*NORMAS LABORALES*

*ANTICORRUPCIÓN*

*COMUNICACIÓN DE LA RSC*



# INTRODUCCIÓN

**CENADOR DE AMÓS** es consciente de que hoy en día las empresas debemos tener identificados nuestros compromisos con los grupos de interés y la sociedad en su conjunto para mantener y reforzar la confianza de nuestros clientes, colaboradores y profesionales.

La rentabilidad y la **RSC** no son conceptos discrepantes, sino complementarios y consecuentes.

Los **VALORES** que definen nuestra cultura empresarial y nuestra forma de hacer tienen como foco a los empleados y a los clientes. Sin embargo, este escenario no puede entenderse de forma aislada ni fuera de un marco más amplio.

**CENADOR DE AMÓS** tiene reflejado en su **MISIÓN** como empresa un compromiso con el medio ambiente, con el territorio y con la sociedad.

- Nuestro firme compromiso con las personas: Cerramos el ejercicio 2019 con una plantilla de 25 profesionales. Importantes esfuerzos en la formación, en la gestión del talento y en la protección de la igualdad entre hombres y mujeres.
- Nuestro firme compromiso con el medio ambiente: cumplimos con los requisitos de eficiencia energética en todas nuestras instalaciones; recogida selectiva de residuos y tratamiento de aceites; optimización en el uso del agua y posterior tratamiento; utilización de productos de limpieza sin agentes químicos; entre otros.
- Nuestro firme compromiso con el territorio: nos hemos sumado a distintos proyectos relacionados con la preservación del patrimonio cultural y el entorno natural. Siendo parte del Patrimonio Urbanístico de Casonas Palaciegas de Cantabria y garantizando su óptimo mantenimiento urbanístico. Una muestra de ello es que la sede social de la empresa está ubicada en una Casona Palaciega del siglo XVIII catalogada dentro de las “100 obras maestras de la arquitectura civil en Cantabria”.

A través de esta Memoria de Sostenibilidad, **CENADOR DE AMÓS** quiere implementar el compromiso con el Pacto Mundial de Naciones Unidas y trabaja en la línea de la mejora constante dentro de los 10 Principios recogidos en dicho Pacto.

La presente Memoria de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) y de Sostenibilidad elaborada por la empresa **CENADOR DE AMÓS, S.L.** se realiza en base a la Orden ESS/1554/2016, de 29 de septiembre del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Esta Memoria está basada en un modelo aceptado tanto a nivel nacional como internacional.



Nuestra empresa desarrolla su actividad en el ámbito de la CCAA de Cantabria, concretamente en Santander y Villaverde de Pontones. Aunque los servicios que presta actualmente se extienden por otros países como México, Argentina y EEUU entre otros.

El contenido de esta Memoria es consecuencia de la reflexión y apuesta por la mejora continua, realizada por todo el personal y dirección del **CENADOR DE AMÓS**.

En ella tratamos de indicar los aspectos más significativos que la acción realizada por el **CENADOR DE AMÓS** puede generar desde el punto de vista social, ambiental y económico.

La presente Memoria y su informe de progreso se divulgarán a través de diferentes formatos y medios a todos nuestros grupos de interés.

*El principal objetivo del documento es expresar la vinculación y compromiso del **CENADOR DE AMÓS S.L.** con las políticas de responsabilidad social y sostenibilidad, así como la puesta en marcha de este tipo de políticas, mostrando la evolución y los resultados obtenidos.*

El formato de Memoria elegido cumple con los criterios de accesibilidad universal, al amparo del texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre.

La Memoria ha sido elaborada conforme al modelo específico de Memorias de Responsabilidad Social o de Sostenibilidad y ha sido verificada o auditada por la Cámara de Comercio de Cantabria a través del programa **CANTABRIA RESPONSABLE** con la colaboración del Gobierno de Cantabria.









# NUESTRA EMPRESA Y EL PACTO MUNDIAL

Para lograr ser un restaurante sostenible somos conscientes que debemos tener distintos factores en cuenta y saber combinarlos con éxito para lograr una gestión integral y equilibrada de:

- Factores de naturaleza social: contratación de personal, participación causas solidarias.
- Factores económico: materias primas, proveedores, etc.
- Factores medioambientales: reciclaje, política de residuos, etc.
- Factores institucionales: convenios firmados con asociaciones, instituciones, colectivos, ya sean nacionales o internacionales con el objetivo del desarrollo sostenible.

Como primer paso somos una **empresa adherida al Pacto Mundial de Naciones Unidas** y a sus diez principios derivados de declaraciones de Naciones Unidas en materia de derechos humanos, trabajo, medioambiente y anticorrupción que gozan de un consenso universal. Este Pacto Mundial tiene como objetivo incorporar los 10 principios en las actividades empresariales de todo el mundo y por ello **CENADOR DE AMÓS** comparte estos principios y quiere estar presente en él.

## Derechos Humanos

- Principio Nº 1. Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos.
- Principio Nº 2. No ser cómplice de abusos de los derechos.

## Ámbito Laboral

- Principio Nº 3. Apoyar los principios de la libertad de asociación y sindical y el derecho a la negociación colectiva.
- Principio Nº 4. Eliminar el trabajo forzoso y obligatorio.
- Principio Nº 5. Abolir cualquier forma de trabajo infantil.
- Principio Nº 6. Eliminar la discriminación en materia de empleo y ocupación.

## Medio Ambiente

- Principio Nº 7. Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.
- Principio Nº 8. Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- Principio Nº 9. Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

## Anti – Corrupción

- Principio Nº 10. Las empresas e instituciones deberán trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidos extorsión y soborno.

## MEDIDAS ADOPTADAS EN BASE A ESTOS 10 PRINCIPIOS



*Principios 1, 2, 3, 4 y 5 de apoyo y respeto a los **Derechos Humanos en el ámbito laboral:***

- En el año 2019 **CENADOR DE AMÓS** aprueba su Decálogo de RSC y su código ético.
- En el año 2019 **CENADOR DE AMÓS** publica su Manual de Buenas Prácticas.
- **CENADOR DE AMÓS** mantiene una Política de Prevención de Riesgos Laborales y salud laboral de los empleados muy activa. Disponemos de prácticas de gestión del talento, desarrollo y formación adecuada de las personas, a través de empresas especializadas que comparten nuestros valores y apoyan firmemente el Pacto Mundial. Entre otras: **SEALCO** Formación; Anievas & Diversey formación en riesgos químicos; Asistencia a Congresos de máximo valor como **SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA, MADRID FUSIÓN** etc. trasladando y acompañando a nuestro personal.
- Estamos acogidos al convenio colectivo de Hostelería de Cantabria, respetando todos sus principios y obligaciones de ámbito laboral.

*Principio 6 en el entorno laboral:*

- No toleramos la discriminación y se busca desarrollar un marco favorable de relaciones laborales basado en la igualdad de oportunidades.

*Principios 7, 8 y 9 en relación con el medio ambiente:*

- **CENADOR DE AMÓS** aplica políticas de eficiencia energética con los siguientes fines: 1. Reducir el consumo de energía 2. Mejorar la utilización y la eficiencia energética. 3. Proteger el medio ambiente. 4. Contribuir a crear una política sostenible.
- En el ámbito energético apuesta por formar a sus empleados en el campo de la eficiencia energética para aumentar la sensibilidad en el mantenimiento de los diferentes equipamientos utilizados y controlar mejor el gasto energético.

*Principio 10 medidas frente a la corrupción:*

- Contempladas en el Código ético y de buen gobierno, así como en las normas de transparencia. Se forma e informa al personal en esta materia para su prevención y protección.





# VALORES CENADOR DE AMÓS S.L.

El Código Ético y de buen gobierno define nuestras pautas fundamentales de conducta y actuación: nuestra Misión, Principios, Visión y Valores. Somos un espacio con alma, un restaurante gastronómico con más de 25 años de vida, expertos en detectar lo que el cliente necesita y basados en la excelencia.

## **Misión**

Ejercer un liderazgo basado en la excelencia profesional y en la confianza del cliente. En búsqueda continua de la excelencia en la cocina y en la sala.

Para ello, es esencial que todos los que formamos parte del **CENADOR DE AMÓS** vivamos y transmitamos nuestros Principios:

- Respetar a las personas y valorar su diversidad.
- Entender que el éxito está asociado al trabajo en equipo.
- Conseguir la máxima satisfacción de nuestros clientes.
- Comprender que la rentabilidad es esencial en el presente y para el éxito del futuro.
- Contribuir positivamente a la sociedad y al cuidado del medio ambiente

## **Visión**

Ser una empresa líder en el sector de la restauración a través de la calidad, el talento, la pasión y la excelencia.

Lograr que nuestros clientes se conviertan en nuestros embajadores.

## **Valores**

- Integridad
- Respeto
- Profesionalidad
- Trabajo en equipo
- Liderazgo
- Orientación al cliente
- Empatía
- Responsabilidad
- Positivismo
- Innovación continua
- Orientación a la acción
- Regularidad en el trabajo desarrollado

Todo ello reforzado con un *Código Ético y de Buen Gobierno* propio desarrollado a través de 15 artículos.







# TRANSPARENCIA EN LA GESTIÓN

En CENADOR DE AMÓS realizamos:

- Evaluación ética de los proveedores.
- Procedimientos internos de control anticorrupción: La sociedad está obligada a realizar una auditoría externa de Cuentas Anuales y además realiza una Auditoría Interna y Auditorías de Calidad.
- Los sistemas de control que tenemos establecidos en materia de gestión de calidad, medio ambiente e higiene alimentaria, están integrados en el Sistema de Excelencia en la Gestión, con alcance a todos los departamentos, actividades y servicios prestados.
- Evaluación y transparencia en la Satisfacción del cliente.
- Políticas de comisiones u obsequios.
- Procesos de transparencia y participación de los empleados en los resultados de la organización.
- Otros.

*La empresa fue constituida con la forma jurídica de Sociedad de responsabilidad limitada.*

Actualmente la empresa cuenta con una *plantilla de 22 trabajadores, con 22 contratados fijos y a jornada completa*. En campañas especiales se contrata con carácter eventual.

La plantilla está determinada *50% hombres y 50% mujeres*.

Jesús Sánchez y Marian Martínez realizan su trabajo en la empresa como Chef y CEO respectivamente, además de ser socios fundadores y propietarios de Cenador de Amós.



# BUEN GOBIERNO CORPORATIVO

A este respecto **CENADOR DE AMÓS** trabaja actualmente a través de estos tres canales:

- Creación de un Comité ético o de Responsabilidad Social
- Liderazgo empresarial
- Generación de Alianzas relacionadas con la RSE
- Comunicación responsable

El procedimiento se alimenta de las sugerencias *recibidas de nuestros grupos de interés*, las cuales son recibidas a través de la encuesta anual de satisfacción, la encuesta de clima laboral o mediante el correo electrónico que figura en la web.

Estas sugerencias son atendidas convenientemente e *incorporadas a la estrategia de la empresa*. Esto se materializa a través de la dirección de la empresa y el recientemente creado comité de RSC, formado por el equipo directivo y como responsable Marian Martínez Pereda. La responsable del Comité también se encargará de supervisar y gestionar personalmente la correcta implantación de los 10 Principios, así como de *medir el progreso en su cumplimiento*.

Para aquellos proveedores de productos y servicios con un mayor impacto en el medio ambiente, solicitamos en el proceso de selección que se encuentren certificados por las normas internacionales ISO 14001 y que presenten servicios y/o productos respetuosos con el medio ambiente, como son los proveedores de productos de limpieza, de los servicios de limpieza y lavandería.

Identificamos y cumplimos con los requerimientos legales en materia ambiental y las normas de gestión de calidad, garantiza que realizamos la identificación de la legislación y los requisitos legales de aplicación en vigor (de ámbito europeo, nacional, autonómico y local) en materia de calidad, medio ambiente, seguridad industrial e higiene alimentaria y que cumplimos con ella.

Aseguramos que se realizan las inspecciones reglamentarias de seguridad en equipos e instalaciones industriales (instalación de alta y baja tensión, instalaciones térmicas y frigoríficas, depósitos de combustible, ascensores, instalación y equipos contra incendios, ...)

Incrementamos las actuaciones de recuperación, rehabilitación y conservación de los establecimientos. Todos nuestros establecimientos tienen implementado un Plan Anual de Mantenimiento Preventivo de todas las instalaciones.









# COMPROMISO CON LO LOCAL

CENADOR DE AMÓS promueve principios que fortalezcan la economía local y el medio ambiente, entre otros:

- Apoyo a la comunidad local: A la restauración y puesta en valor del producto del Cantábrico y la Identidad cántabra dentro y fuera de España.
- Rechazo de prácticas de competencia desleal.
- Programa de voluntariado corporativo con acciones locales.
- Sostenibilidad en el uso de materiales.
- Ahorro energético, ahorro hídrico, evaluación, reducción y/o compensación de emisiones.
- Reducción de residuos, reciclaje, productos y servicios del ámbito de la sostenibilidad.
- Fomento de la movilidad sostenible: transporte público o vehículo compartido, estacionamiento con puntos de recargas eléctricas, etc.
- Prácticas de consumo responsable y sostenible.
- Promoción de Cantabria y España fuera de nuestras fronteras.
- Empresa local en entorno rural, fijando población al territorio rural.
- Empresa promotora de alianzas con productores de Cantabria.
- Empresa promotora de alianzas con la industria de Cantabria.
- Empresa que dinamiza y apoya al sector agroalimentario.
- Empresa innovadora en la transferencia de conocimiento, colaborando con escuelas, institutos y entidades educativas a todos los niveles: Congresos, Centros de enseñanzas de todos los grados: Centros Educativos (primaria, secundaria y bachiller), Centros de F.P., Universidad de Cantabria y dentro de ella, la UIMP, CESINE, Universidad Europea del Atlántico, Escuela Altamira (Molinucos); escuelas especializadas en hostelería: Basque Culinary Center, Escuelas Superior de hostelería de Sevilla-Alabardero, de Galicia ESHG, Cruzcampo-Gambrinus, gestión de prácticas en centro de trabajo.
- Libro "La cocina del Cantábrico" con la editorial Everest; colaborador en distintos medios de radio difusión, TV y prensa escrita: El País; colaborador del Diario Montañés; entre otros.
- Y por el posicionamiento Internacional de los productos de Cantabria: presentación de la patata de Valderredible en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa 16-18/10/2017., Madrid Fusión, San Sebastián Gastronómica, etc.
- Compromiso con el territorio y los productos locales de Cantabria.









# *UNA PANADERÍA ECOLÓGICA*

Nuestras harinas proceden de empresas nacionales con más de quince años moliendo trigos de producción ecológica, como lo es “El Molino de Cerecinos”. Empresas que apuestan por consolidar relaciones de colaboración con agricultores y operadores especializados, que garantizan el suministro de materias primas y a su vez la regularidad de cada una de estas harinas.

El pan de Amós está elaborado con masa madre, sin adición de levadura. Esta es la base con la que combinamos la harina blanca de trigo ecológica para hacer nuestro pan, que fermenta durante 22 horas de manera totalmente natural.

Todos los tipos de cereales que utilizamos son de agricultura ecológica: harina blanca de trigo, T80 (semi integral), integral y harina integral de centeno. Todas molidas a la piedra.

El resultado es un pan de larga conservación, con un aroma y sabor intensos a cereal, saludable y alineado con los grandes panes rústicos tradicionales.



# OPINIONES DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

Los grupos de interés de nuestra organización son aquellas personas o colectivos que se ven afectados o tienen impacto en las actividades, servicios o productos de nuestra empresa. Para **CENADOR DE AMÓS** y con el fin de potenciar la sostenibilidad a largo plazo de nuestra organización es especialmente relevante *conocer, priorizar y segmentar a nuestros distintos grupos de interés* para comprender mejor sus expectativas y establecer un diálogo constructivo con ellos que nos permita crear valor para todos y obtener su confianza.

- Estudio pormenorizado de la relación con los grupos de interés.
- Plan de comunicación con los grupos de interés.
- Solicitudes de evaluación interna a los grupos de interés.
- Otros

Los principales grupos de interés que identificamos y a los que nos dirigimos son los siguientes:

1. Clientes: reales, potenciales, estratégicos y grandes clientes
2. Socios
3. Empleados y sus familias
4. Proveedores
5. Entidades financieras relacionadas
6. Comunidad Local
7. Administración: Ayuntamiento, Gobierno Regional y Nacional
8. Organizaciones especializadas gastronomía: Red Michelin, Repsol, Clubs Gourmet, entre otros.
9. Medios de comunicación especializados
10. Redes de promoción turística autonómica, nacional e internacional.
11. Otros: Espacios culturales y gastronómicos...Centro Botin y real Jardín Botánico de Madrid.
12. Embajador de la anchoa de Cantabria, Embajador Gastronómico Valderredible, Cofrade de Honor de Cofradía Queso de Cantabria, etc.
13. Socio Fundador y Director Técnico del Congreso **#SantanderFoodie** en pro de la sostenibilidad, divulgación y difusión de cultura cuya base es la comida saludable.

Los cauces y vías de comunicación con nuestros grupos de interés se realizando forma ordenada aun tratándose de una pequeña empresa.





- Participación en medios de comunicación de forma continua.
- Con los trabajadores a través de un diálogo continuo y fluido, en las reuniones de trabajo y en las jornadas de formación. Estructurados.
- Con la sociedad a través de nuestros medios telemáticos como la web, los canales de Twitter, Facebook e Instagram. Blog y Canal YouTube.

Para nuestra gestión interna contamos con un *Consejo Asesor especializado* y compuesto por profesionales de primer orden de diferentes disciplinas, a los que se reúne y comunica con una periodicidad trimestral.

Por las características de nuestra empresa, somos evaluados externamente de manera continua a través de *diferentes entidades especializadas como, Repsol y Michelin., publicaciones como “7 Caníbales”, “Salsa de Chiles”, otros blogs especializados.*

Chef participativo en programas de TV y radio; ponente en simposios como “*Madrid fusión*” entre otros.

## *POLÍTICAS DE DIVERSIDAD E IGUALDAD*

Establecimiento de Planes, Programas, Políticas y Procedimientos relacionados con el fomento *de la diversidad y la igualdad en la organización* del tipo:

- Control del lenguaje no sexista
- Programas de conciliación laboral
- Estudios de control de los puestos de trabajo en la organización



## DERECHOS HUMANOS

“Las entidades deben asegurarse de que sus entidades no son cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos.” adquiriendo la mayor parte de nuestros productos a pequeños proveedores locales, con los cuales mantenemos una estrecha relación de conocimiento mutuo que se materializa en visitas continuas a sus instalaciones, así como un contacto telefónico semanal.

También se priorizan las compras a proveedores con certificación ecológica y de comercio justo, que garantizan un estricto respeto y cumplimiento de los derechos humanos. *Este tipo de compras ha supuesto, en el presente ejercicio, aproximadamente un 30% del total.* Nuestro objetivo es seguir aumentar el porcentaje de productos ecológicos y de comercio justo de nuestro menú.

Respecto a las políticas de selección de proveedores, **CENADOR DE AMÓS** no dispone de una política de selección o clasificación de proveedores en lo que respecta a **DERECHOS HUMANOS** ya que al trabajar con proveedores locales *no hemos detectado riesgo potencial a este respecto.*

## NORMAS LABORALES

“Las entidades deben apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.” **CENADOR DE AMÓS** no cuenta con comité de empresa ni delegados de personal. La empresa se rige, en la actualidad, por el Convenio de Hostelería de Cantabria, de ámbito autonómico, negociado por la asociación de empresarios de hostelería HORECA y los dos sindicatos mayoritarios en el sector: UGT y CCOO.

A pesar de no existir representación sindical, comité de empresa o delegados de personal, existe una *comunicación fluida entre empresa y personal a través de reuniones periódicas*. Se realiza al menos una reunión trimestral con los trabajadores/as además de una encuesta de clima laboral anual. El seguimiento y medición de impactos se trata en las reuniones trimestrales, así como en el test de clima laboral anual, que nos permiten conocer las críticas y sugerencias de los empleados/as. Existe un especial cuidado a la maternidad y a la infancia, sistema flexible.



# ANTICORRUPCIÓN

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

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

*La selección de proveedores y la captación de nuevos clientes son tareas realizadas o supervisadas directamente por gerencia. El control de alimentos o materias primas consumidas se realiza por el departamento de compras. **CENADOR DE AMÓS** no oferta, a sus clientes actuales o potenciales, ningún tipo de incentivo económico monetario o de otro tipo.*

## COMUNICACIÓN DE LA RSC

- Manual de Buenas Prácticas: incluye medioambiente.
- Guía de buenas prácticas alimentarias.
- Todo ello difundido y aplicado a todos los empleados.
- Empresa presente en nuevos canales, transferencia a través de RRSS como herramienta de comunicación adaptada a la realidad actual y a distintos tipos de público por edades, situación y localización.





# CENADOR DE AMÓS



*RESPONSABILIDAD SOCIAL*

*cenadordeamos.com*