

CENADOR DE AMÓS



MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

SEGÚN ORDEN ESS/1554/2016



ÍNDICE INTERACTIVO

1. INTRODUCCIÓN
2. NUESTRA EMPRESA Y EL PACTO MUNDIAL
3. VALORES CENADOR DE AMÓS S.L.
4. ACCIONES SOSTENIBLES POR DEPARTAMENTOS
5. TRANSPARENCIA EN LA GESTIÓN
6. BUEN GOBIERNO CORPORATIVO
7. OPINIONES DE LOS GRUPOS DE INTERÉS
8. POLÍTICAS DE DIVERSIDAD E IGUALDAD
9. DERECHOS HUMANOS
10. NORMAS LABORALES
11. ANTICORRUPCIÓN
12. COMUNICACIÓN DE LA RSC



1. INTRODUCCIÓN

Un movimiento 360° a lo largo de toda la cadena de valor

Nos encontramos en pleno entorno rural, promovemos la economía local comprando a los productores cercanos, sin intermediarios, apostamos por el comercio justo. Hoy en día la sostenibilidad y la creación de cadenas de valor en los medios rurales son imprescindibles.

Desde Cenador de Amós apostamos por respetar la estacionalidad de los productos ecológicos que cultivamos. Reciclamos, separamos nuestros residuos, también contamos con nuestro propio semillero y huerto. Defendemos la filosofía de kilómetro cero, una cocina de proximidad, que apuesta por los productos ecológicos, contamos la historia de nuestro territorio a través de nuestra propuesta gastronómica. Apostamos por un nuevo modelo operativo, que pondrá en un lugar preferente nuestro actual compromiso con el medioambiente y las energías renovables, las emisiones en carbono, trabajando desde la cadena de valor de sus productores locales, para así generar un movimiento 360°, desde el origen del producto, hasta el consumidor final.

Cero emisiones netas en 2021

Nuestro firme compromiso con el entorno, el bienestar de las personas y el impulso de la economía local, enmarca nuestro objetivo de alcanzar cero emisiones netas en 2021.

Nuestra estrategia se basa en una apuesta multienergía, que combina GLP y electricidad con fuentes de energía limpia situándonos a la vanguardia de la sostenibilidad gastronómica. Una nueva alianza nace de nuestra inquietud por escoger y unirnos a compañías como Repsol para que nos den soporte y aumentar nuestro compromiso con el medioambiente. Seremos más eficientes, incrementaremos nuestros objetivos de generación renovable, aumentaremos nuestra producción de productos de baja, neutra o incluso huella de carbono negativa, impulsaremos la economía circular, desarrollaremos nuevas soluciones energéticas, impulsaremos proyectos punteros que reduzcan la huella de carbono. La nueva estrategia establece una exigente hoja de ruta, con metas intermedias de reducción de emisiones CO₂, para continuar avanzando con éxito.

Solución de recarga para vehículos eléctricos en el Cenador de Amós

Gracias a la nueva alianza alcanzada con Repsol, el Cenador de Amós va a poner en marcha la instalación de infraestructura de recarga para vehículos eléctricos que, en el marco de nuestro compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad, favorecerá la reducción de emisiones contaminantes y contribuirá en la lucha contra el cambio climático, ya que la electricidad suministrada por Repsol para los vehículos eléctricos del Cenador de Amós será 100% renovable. La infraestructura de recarga que se va a instalar permitirá dar suministro de electricidad a 2 vehículos eléctricos de forma simultánea.

Comunidad Solar Cenador de Amós

Cenador de Amós junto con Repsol ha creado su propia Comunidad Solar, compartiendo energía a los vecinos que se encuentran a menos de 500 metros, los cuales podrán conectarse a dicha comunidad y consumir energía local. CENADOR DE AMÓS impulsa iniciativas sostenibles, fomentando la participación ciudadana y apoyando la reactivación económica de la España Vacía. En el ámbito de la generación de energía y autoconsumo, apuesta a formar a sus empleados en el nuevo modelo colectivo mediante su comunidad solar Repsol Solmatch, siendo el principal impulsor y habilitador de una nueva forma de generar y consumir energía local 100% renovable y obtenida de forma eficiente. La infraestructura de recarga que se va a instalar permitirá dar suministro de electricidad a 2 vehículos eléctricos de forma simultánea.



Impulso de la economía local

Entendemos la responsabilidad social como la búsqueda permanente de la excelencia. Nuestro compromiso es lograr hacer una gestión responsable de los recursos de nuestro entorno, en colaboración con agricultores y artesanos de nuestro entorno, con los que compartimos una misión y visión, desarrollando nuestras tareas diarias con entrega, pasión, sacrificio y amor por lo que hacemos. Con nuestra filosofía de trabajo hemos logrado colocar en el mapa a nuestra pequeña localidad que cuenta con 400 habitantes, ayudamos a mantener una red de productores locales, apostamos por productos de calidad "km 0" y damos valor a la cocina y a los productos de nuestra zona, convirtiéndose así en un elemento a tener en cuenta en la tan necesaria lucha contra la despoblación de los pequeños núcleos.

Filosofía Cenador de Amós

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 último ejercicio con una plantilla de aproximadamente 30 profesionales formados. 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 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.*

Está basada en un modelo aceptado tanto a nivel nacional como internacional por el Pacto Mundial de Naciones Unidas. 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, Asia, Argentina y EEUU entre otros.

El contenido 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.

El principal objetivo 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 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.



*2. 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 y generación y consumo de energía 100% renovable.
- 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 N° 1. Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos.
- Principio N° 2. No ser cómplice de abusos de los derechos.

Ámbito Laboral

- Principio N° 3. Apoyar los principios de la libertad de asociación y sindical y el derecho a la negociación colectiva.
- Principio N° 4. Eliminar el trabajo forzoso y obligatorio.
- Principio N° 5. Abolir cualquier forma de trabajo infantil.
- Principio N° 6. Eliminar la discriminación en materia de empleo y ocupación.

Medio Ambiente

- Principio N° 7. Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.
- Principio N° 8. Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- Principio N° 9. Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

Anti – Corrupción

- Principio N° 10. Las empresas e instituciones deberán trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidos extorsión y soborno.



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

- En el año 2021 CENADOR DE AMÓS apuesta por un nuevo modelo operativo, que pondrá en un lugar preferente su compromiso con el medioambiente y las energías renovables, las emisiones en carbono trabajando desde la cadena de valor de sus productores locales, pasa así generar un movimiento 360º desde el origen del producto, hasta el consumidor final.
- En el año 2019 CENADOR DE AMÓS aprueba su Decálogo de RSC y su código ético. 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, SIMPOSIO DE PRAGA, ALIMENTARIA entre otros, 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.
- NO SUPONGAS
No es nada por supuesto, si tienes dudas acláralas. Si sospechas, pregunta. Suponer te hace inventar historias increíbles que sólo envenenan tu alma sin fundamento.
- HONRA TUS PALABRAS...
Honrar tus palabras es ser coherente con lo que piensas y con lo que haces. Ser auténtico y te hace respetable ante los demás y ante ti mismo.
- HAZ SIEMPRE LO MEJOR...
Si siempre haces lo mejor que puedas, nunca podrás recriminarte ni arrepentirte de nada.
- NO TOMES NADA PERSONAL...
En la medida que alguien te quiere lastimar, ese alguien se lastima así mismo, el problema es de él y no tuyo.



- *Principios 7, 8 y 9 en relación con el medio ambiente:*
- CENADOR DE AMÓS aplica políticas de eficiencia energética responsable 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.

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.



3. 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 27 años de vida, expertos en detectar lo que el cliente necesita y proporcionárselo, basados en la excelencia.

Misión

Ejercer un liderazgo basado en la excelencia profesional y en la confianza del cliente. En la búsqueda continua de la excelencia, en la selección de las mejores materias primas cultivadas de manera sostenible, la excelencia en el desarrollo de recetas con sabores puros y marcados, con personalidad propia, utilizando técnicas culinarias de alta cocina, que eleven la experiencia del comensal. Apostamos por la excelencia en arte de servir a nuestros comensales, aportando creatividad, humildad, emoción, generosidad e inteligencia emocional desde el ámbito de 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 trabajando con altos parámetros de calidad y excelencia en todas las áreas que engloba un restaurante.

Trabajamos desde la cadena de valor de los productores locales, para así generar un movimiento 360º, desde el origen del producto, hasta el consumidor final.

Apostamos potenciando el talento y el desarrollo integral de nuestros equipos. Todo unido a los valores que desprende la gastronomía, para lograr que nuestros clientes se conviertan en nuestros mejores 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.



*4. ACCIONES SOSTENIBLES POR
DEPARTAMENTOS*

DESDE LA PANADERÍA

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.



DESDE LA BODEGA

Desde el departamento de bodega, compartimos el compromiso con el desarrollo social y la sostenibilidad. Tenemos la suerte de ser un sector en movimiento que requiere una formación y preparación regulares e ininterrumpidas.

Intentamos dar el máximo apoyo a pequeños viticultores de diferentes regiones a nivel mundial, a productores de vinos ecológicos y a bodegas de Cantabria, apostando por el comercio local y kilómetro cero.

Cuidamos al máximo todos los desechos, el reciclado de cartón y cristal sin excepciones, y buscando la reutilización de materiales. Actualmente, trabajamos en varios proyectos, entre los que destacan la producción de artesanía con botellas, elaboración de posavasos reutilizando los corchos provenientes del servicio diario, proyectos para los cuales contamos con el asesoramiento y colaboración de artesanos locales.

Nos preocupa también el buen uso de los recursos. Nuestra bodega está situada en la habitación norte del palacete, y a pesar de su costo, mantuvimos el suelo y muros de piedra, para hacer mínimo el consumo de climatización, al ser una bodega con frío natural. Tenemos una política de desaprovechamiento cero, gracias a la cual no se tira ni desperdicia ninguna bebida en el restaurante.

Como en el resto de los departamentos, concienciamos y fomentamos estos principios a todo el equipo y alumnado de sumillería. Siendo un proyecto en constante crecimiento y evolución.



DESDE LA COCINA

Los principios básicos que se ejecutan en el ámbito de cocina definen nuestro trabajo, nuestro día a día como la búsqueda de la excelencia y el querer compartir con los demás un territorio único y singular desde la conciencia y sostenibilidad:

- Reducción de residuos, reciclaje, productos y servicios del ámbito de la sostenibilidad.
- Dinamizamos la promoción de Cantabria y España fuera de nuestras fronteras mediante convenciones, entrevistas, ponencias y cursos, en los que nuestro ingrediente principal son los productos más característicos de nuestro entorno.
- Promovemos alianzas con productores de Cantabria que apuestan por un producto de calidad, saludable y sostenible que han logrado caracterizar gracias a los sellos distintivos de calidad como las IGP (indicaciones geográficas protegidas) y las DOP (denominaciones de origen geográficas protegidas).

Algunas IGP de Cantabria:

- Carne de Cantabria
- Sobao Pasiego
- Vino de la tierra Costa de Cantabria
- Vino de la tierra de Liébana

Algunas DOP de Cantabria:

- Queso Picón Bejes-Tresviso
- Queso Nata de Cantabria
- Quesucos de Liébana
- Miel de Liébana

- Apostamos por empresas que han sido otorgadas con el sello de calidad CC (Calidad Cantabria) que garantiza la singularidad y calidad del producto y cumpliendo los con los requisitos generales de la marca.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - Semiconservas de filete de anchoa | - Huevos de gallinas camperas |
| - Carico Montañés | - Miel |
| - Arándano | - Leche pasteurizada |
| - Patata | - Aguardiente de orujo |
| - Tomates | - Pimiento de Isla |
| - Puerros | - Embutidos crudos curados de las especias cinegéticas |
| - Queso de oveja curado | |
| - Berza de asa de cántaro | |

- Apoyamos al sector agroalimentario colaborando con empresas y pequeños productores de Cantabria que al igual que nosotros, apuestan por la excelencia, calidad, tradición a la hora de elaborar y respeto por el producto de aquí:

*Carnicería quintana, carne de tudanca.





Eco-cultivo: sin pesticidas ni fertilizantes químicos

Cenador de Amós apuesta por invernaderos cercanos como Eco-Tierra Mojada, con la experiencia de varias generaciones de mujeres y hombres dedicadas con pasión a cultivar hortalizas y frutas por métodos tradicionales y ecológicos certificados, que respetan el equilibrio del medioambiente, la vida del suelo y la calidad del agua. Dispone de una hectárea de terreno, parte al aire libre y parte bajo la cubierta de invernaderos ventilados, que además de protección a las inclemencias del tiempo sirve de unidad de captación de agua de lluvia para riego. Nos alineamos con productores que buscan devolver la conexión entre el consumidor y el origen del alimento, favoreciendo con su cercanía un mejor conocimiento y aprovechamiento de los recursos locales, como es el caso del invernadero Tarruco. Su campo de actuación está pensado a nivel local, lo que además de disminuir el impacto ambiental que conlleva el transporte a grandes distancias, permite recolectar los productos en su punto óptimo de maduración, devolviendo ese sabor y frescura de las verduras cultivadas con cariño en la huerta.

Cultivo hidropónico

Apostamos por empresas pioneras como lo es Gota Viva gracias a su sistema de cultivo hidropónico flotante. Las lechugas flotan en el agua, sus raíces están totalmente libres y se alimentan de los nutrientes que aportados al medio. Se controla diariamente PH, conductividad, temperatura y oxigenación del agua, así como la calidad del aire. No se utiliza ningún tipo de herbicida. Al tratarse de un sistema cerrado y recirculante, no se vierte ningún residuo al medio ambiente y la cantidad de agua necesaria es la mínima para el cultivo, siendo ésta únicamente la captada del agua de lluvia. La idea es priorizar en una actividad muy sostenible y respetuosa. El cultivo está a 90 cms de altura y no hay barreras físicas. No se utilizan tractores ni maquinaria pesada. El consumo energético es mínimo y el próximo paso es la auto eficiencia energética.

DESDE EL DEPARTAMENTO DEL CAFÉ



Cenador de Amós escoge Grupo Dromedario por sus altos parámetros de excelencia y compromiso con el medio ambiente.

Fundada en 1871, desde sus orígenes el Grupo Dromedario busca la excelencia en sus productos y procesos productivos. Gracias a este esfuerzo y dedicación el Grupo Dromedario, ha obtenido premios y reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional. Desde su creación Café Dromedario ha mantenido su condición de ser el café de Cantabria por excelencia y el liderazgo absoluto en la región.

- Apostamos por un café con impacto sostenible positivo en el medio ambiente.
- Toda la energía empleada en la elaboración del café proviene de fuentes de origen renovable,
- Los envases utilizados son sostenibles y compostables.
- Todas las infusiones que utilizamos en Cenador de Amós son de cultivo ecológico.
- Dentro de nuestra selección de cafés encontramos ecológicos, rainforest, orgánicos y de cultivos sostenibles.
- Nuestro azúcar es de caña ecológico y en envase compostable.



DESDE EL INTERIORISMO

Quien nos conoce sabe que uno de nuestros principales valores desde los inicios de ha sido llevar a cabo un trabajo de interiorismo responsable con nuestro entorno, las personas y el medioambiente.

Por ese motivo seleccionamos piezas además de por su belleza, somos exigentes en que su fabricación sea respetuosa con el medioambiente.



Hemos escogido una alfombra ecofriendly creada a partir de plástico y restos de redes de pesca recogidas del océano. La firma Rols en su proceso de fabricación, teje una alfombra a medida con una textura que combina corte y bucle, tan característica de los telares Wilton tradicionales. Gracias a la tecnología implementada en los hilos, la alfombra Martina que luce nuestro patio posee una suavidad inigualable, con un efecto aguas que recuerda a la seda o tencel,

La energía necesaria para mover estos telares proviene de fuentes sostenibles y paneles fotovoltaicos. Por supuesto, las moquetas y alfombras que seleccionamos están tejidas con materias primas sostenibles.

Materiales:

- Poliamida reciclada: Esta fibra proviene enteramente de redes de pesca recuperadas del océano y otros desechos pre y post-consumo de plástico poliamida.



La silla que hemos elegido para la temporada 2021 de la mano de Andreu World se caracteriza por un diseño tecnológico, innovador y sostenible, que combina la tecnología de inyección del termopolímero con los materiales (aluminio, acero o madera) que componen sus diferentes versiones de bases. En Nuez, la sostenibilidad se centra en los materiales, todos ellos son 100 % reciclables.

En su producción, se ha trabajado de forma específica para la optimización del uso del material, lo que permite asegurar que han sido fabricados optimizando su consumo energético o la eliminación de residuos. De ese modo se garantiza también que sea una pieza duradera y resistente con un ciclo de vida útil prolongado y para usos intensivos.

Además, todos sus componentes y piezas se pueden separar fácilmente para su correcto reciclaje al final de su vida útil. Nuez está certificada con la normativa BIFMA LEVEL® que garantiza la máxima transparencia a la hora de evaluar y comunicar los impactos ambientales de su producción.

También posee la certificación en ecodiseño, según la norma ISO 14006, que es una garantía de que Nuez ha sido fabricada mediante procesos de producción que minimizan el impacto y la huella ambiental, reduciendo y optimizando su producción para evitar también los residuos que se generen a nivel medioambiental.

Materiales

Respecto a los materiales, su carcasa se ha realizado con termoplásticos ECO, 100% reciclable, que permite entrar en el ciclo de circularidad, donde se ha controlado el uso del plástico necesario por unidad. Además, en su origen se utiliza hasta un 20% de material reciclado.

En sus diferentes versiones su reciclado al final de su vida útil; bases de acero, cuyas propiedades permiten que se recicla continuamente sin degradación en el rendimiento o patas de madera certificada FSC, que garantiza su procedencia de madera 100% responsable y cumple la Cadena de Custodia, desde el árbol al producto final.





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 unos 30 trabajadores, entre 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 Marián Martínez realizan su trabajo en la empresa como Chef y CEO respectivamente, además de ser socios fundadores y propietarios de Cenador de Amós.



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.

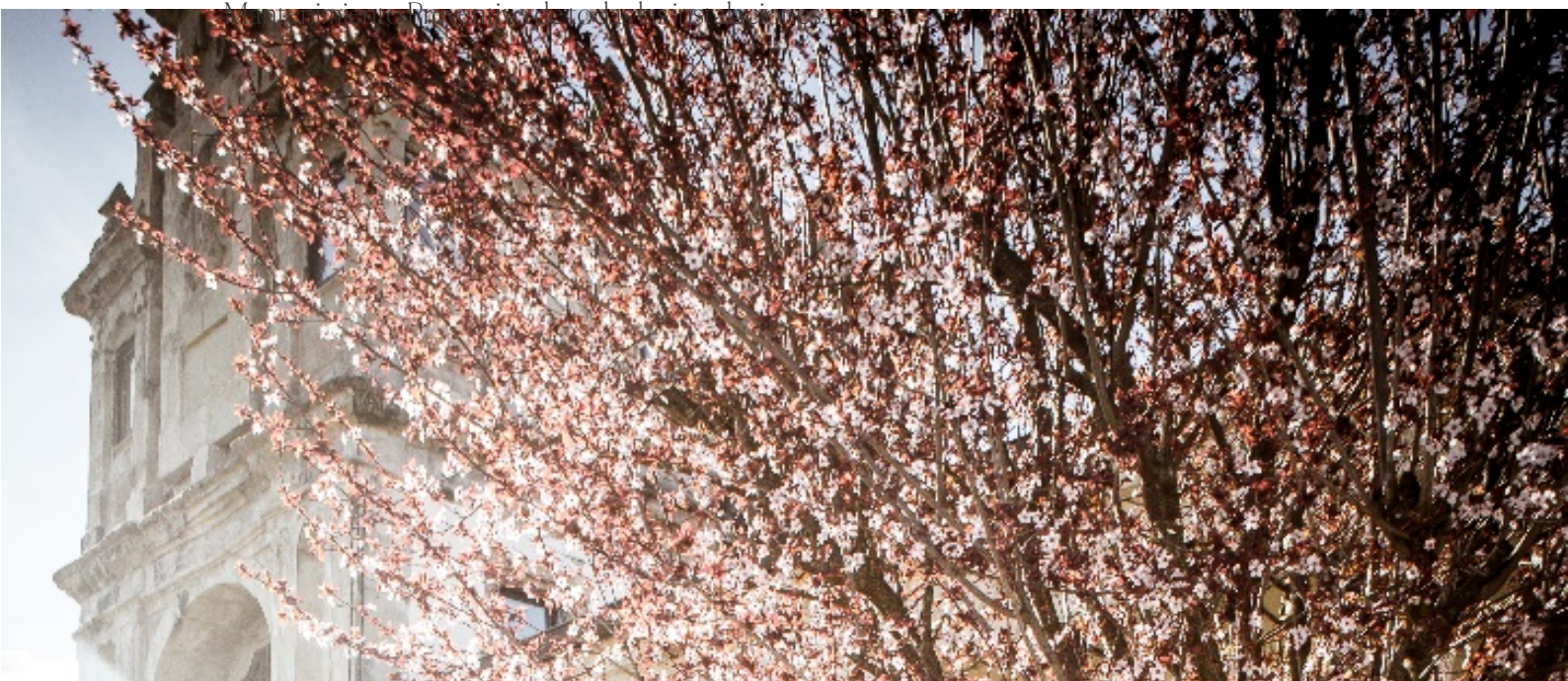
Estas sugerencias son atendidas convenientemente e *incorporadas a la estrategia de la empresa*. Esto se materializa a través de la dirección de la empresa y el recientemente creado comité de RSC, formado por el equipo directivo y como responsable Marián Martínez Pereda. La responsable del Comité también 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







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.
- Creación de la comunidad solar CENADOR DE AMÓS, un modelo pionero de autoconsumo colectivo en el que habilitamos una nueva forma de generar y consumir energía local, 100% renovable y obtenida de forma eficiente, compartiéndola además con los vecinos de Villaverde de Pontones.
- 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 fomenta la economía local mediante la construcción de instalaciones fotovoltaicas por empresa de la zona.
- 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 de RNE en el programa "COMER DE OIDO"; 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.



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 Botín y real Jardín Botánico de Madrid.
12. Embajador de la anchoa de Cantabria, Embajador Gastronómico Valderredible, Cofrade de Honor de Cofradía Queso de Cantabria, esparrago de Navarra 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 van 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, valorados con la máxima distinción y en publicaciones como “7 Caníbales”, “Salsa de Chiles”, otros blogs especializados.*

Chef participativo en programas de TV como CANAL COCINA, defendiendo los valores y saber hacer para mantener una alimentación saludable.



9. 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

10. 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 45% 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.*

11. 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.

12. 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.

13. 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 AÍÓS

