

Memoria
Responsabilidad Social Corporativa
Novaterra Catering SL
2020



Índice

0.-Carta de presentación del Gerente

1. Descripción del sistema de implantación de la Responsabilidad Social Empresarial.

2. Grado de implantación de las actuaciones.

3. Repercusiones de la política de Responsabilidad Social Empresarial en su ámbito de influencia económica.

4. Relación de actuaciones en el ámbito de RRHH (formación, creación de empleo estable en el año 2020).

4.1.-Año 2020 Novaterra Catering en Datos

4.2.-Crónica de una pandemia no anunciada. Año 2020



0.-Carta de presentación del Gerente

Cuando me enfrento al reto de escribir unas breves notas a modo de bienvenida a una memoria de Responsabilidad Social Corporativa del año 2020 de la organización que represento -Novaterra Catering S.L.- no se muy bien pero me viene a la mente el titulo de una magnifica película de 1960 dirigida por Vincente Minnelli y titulada “y con él llegó el escandalo”, solo que esta vez y mirando en perspectiva como fue el año 2020, el titulo bien podría ser “ **y con él llegó una nueva oportunidad**”

Los que en algún momento de nuestra vida hemos podido estudiar tendencias económicas o nuevos sistemas de gestión , hemos escuchado la frase de que la palabra **crisis** en chino, tiene entre uno de sus significados el de **oportunidad**.

Y es que el planteamiento inicial de lo que iba ser un año 2020 lleno de actividades, lleno de actuaciones en pro no solo de la razón de ser de la organización -como es el de ofrecer un servicio de catering responsable social y medioambientalmente- sino también en la de ayudar a personas con problemas de empleabilidad a ser una palanca, un instrumento de formación hacia el mundo laboral, decía lo que iba a ser, se transformó un 13 de marzo de 2020.

Lo que vino después del anuncio de declaración del estado de alarma como consecuencia de la pandemia mundial del Covid-19 hacia que tras el hundimiento de todos los eventos contratados para no solo el tiempo que durase el estado de alarma, sino toda la temporada, nos hizo que nos replantearnos la razón de ser misma de la compañía en un tiempo record. Algo que de por si ya es traumático y que puede hacer que pierdas el norte, para Novaterra Catering y todo el equipo que lidero, tuvo otra derivada; no podíamos dejar atrás a tantas personas que estaban confiando en nosotros no solo desde la calidad de nuestro servicio, sino desde la labor social que tenemos encomendada y que de forma voluntaria adoptamos desde nuestros inicios, a saber, la de ser un **punto de enlace** entre la **empresa y el mundo laboral** para aquellas personas que mas complicado lo tienen en la vida para acceder a un empleo.

Diversos actores que ya nos conocían como administraciones publicas o patronos de la Fundación Novaterra que nos acogía y acoge en su misión social, nos dieron la oportunidad de gestionar de forma integral diversos centros sociales para abarcar, no solo el servicio de restauración diaria, sino también el servicio de alojamiento y atención social, mantenimiento, limpieza, conserjería, lavandería... generando así más empleo y fomentando la inserción socio laboral. No fueron uno sino varios lo centros que tuvimos que gestionar en los momentos mas duros de la pandemia, llegando a familias y

personas que probablemente hubieran tenido un futuro incierto de no ser por esos centros de acogida. Nació el Proyecto Fent Llar.

Fue la voluntad de transformación que inspira nuestra entidad, y que esta definido en nuestra misión y visión lo que hizo que no tiráramos la toalla y que le diéramos la vuelta por completo a todo el planteamiento del año 2020.

¿Ello que ha supuesto en la practica? Que todos los planteamientos de mejora que habíamos anunciado en nuestra política de RSC en el año 2019 se vieran cuanto menos tamizados, respecto al planteamiento inicial, haciendo un paréntesis (que no un borrado) de muchos de ellos. O al menos así fue inicialmente ya que si bien a medida que avanzaba el año y se adoptaba la nueva situación como eso una “nueva situación”, pudimos retomar los planteamientos iniciales si bien quizás no con tanto alcance como el definido inicialmente.

Aquí presento una Memoria de Responsabilidad Social Corporativa del año 2020 que no iba a ser, pero que finalmente fue por nuestro compromiso -entre otros con el Pacto Mundial, reafirmando el compromiso que alcanzamos en 2018 al adherirnos a él a través de la Red Española del Pacto Mundial a esta iniciativa internacional promoviendo así las conductas éticas y responsables en la actividad empresarial en el marco de un desarrollo sostenible.

Porque tenemos un enfoque absolutamente humanista de la empresa, confiamos en que acciones como la que llevó a nuestra organización a no tirar la toalla, sean un marco de referencia para otras entidades amigas que quieran encontrarnos en el camino. Ahí estamos, y ahí estaremos.

Finalizaba mi carta de presentación de la memoria del año 2019 con la frase “todos somos responsables de todos”. Pues bien, una de las innumerables experiencias que nos ha ofrecido esta situación producida durante el año 2020 es que :

***“NO ES VERDAD QUE NO SE PUEDA HACER NADA.
SI QUE SE PUEDE, Y DEPENDE DE NOSTRA VOLUNTAD”***

Atentamente

Christian Mecca
Gerente Novaterra Catering S.L.

1. Descripción del sistema de implantación de la Responsabilidad Social Empresarial.

Novaterra Catering es una Empresa Social valenciana que **desde 2012** presta servicios de catering con el acento puesto en la **sostenibilidad social y ambiental**. Una empresa social es aquella cuya finalidad es conseguir un gran impacto social por encima de todo. En nuestro caso, el impacto que queremos producir es la **mejora de la empleabilidad de personas con dificultad para encontrar un trabajo**. Esta es nuestra razón de ser y nuestro principal cometido.

El medio para conseguir nuestro objetivo primordial es la **realización de servicios de catering de alta calidad y sostenibles**, basados en unos **valores fundamentales que parten del valor central de la persona y su dignidad**. Para ello contamos con una cocina central ubicada en el Barrio de La Coma Paterna desde la que diariamente se atiende a centenares de comensales.

La empresa mantiene un privilegiado posicionamiento en el mercado siendo la empresa autonómica de referencia en lo que se refiere a **catering sostenible**.

Novaterra Catering es una empresa social nacida para dar respuesta a la inserción social de las personas desfavorecidas social, cultural y económicamente a través de un empleo digno.

En estos primeros años de funcionamiento nos hemos posicionado como una de las principales empresas de catering de Valencia, asimismo, hemos diversificado nuestra oferta de servicios, y **todo este esfuerzo y éxitos nos han traído importantes premios y reconocimientos**. Entre otros, hemos recibido el Premios Paterna Ciudad de Empresas en la categoría de Empresa Socialmente Responsable (2018), el Premio “Caixa Popular” a la Joven Empresa Social de la Asociación de Jóvenes Empresarios (2017), el Premio a la Excelencia en la Responsabilidad Social e Igualdad de Oportunidades de la Unión Profesional de Valencia (2017) y el I Premio a la Responsabilidad Social del Consell Social de la Universitat Politècnica de València (2016).

Pero, por encima de todo, **el logro del que estamos más orgullosos y orgullosas es el de haber creado un modelo de empresa innovador, que combina la rentabilidad con la ética, que genera beneficios económicos sobre la base de la Responsabilidad Social y la Sostenibilidad**. Y que, **con este modelo**, ayudamos a la inserción socio-laboral de personas con baja empleabilidad y contribuimos a crear una sociedad más justa y cohesionada.

2. Grado de implantación de las actuaciones.

El proyecto Novaterra Catering nació como parte de la **Fundación Novaterra**, que tiene por objetivo el **fomento de la inclusión social a través de una palanca estratégica: la inserción laboral**. Nuestra empresa está promovida y participada por la Fundación Novaterra, lo que implica que **la empresa está al servicio de los objetivos de la Fundación**.

La Fundación Novaterra utiliza el **itinerario de inserción socio-laboral** como principal herramienta de intervención. El **itinerario combina acciones formativas grupales e individuales para la mejora de habilidades transversales para el empleo** (comunicación, trabajo en equipo, gestión de las emociones, preparación de un currículum, entrevista personal, etc.) **con formación específica para profesiones concretas**: limpieza, camareras/os de pisos, camareros/as de sala, cocineros/as, etc. Junto con la formación, **Novaterra realiza labores de intermediación laboral con empresas de la Comunidad Valenciana para conseguir un empleo digno para las personas participantes de sus programas**.

Dentro de esta metodología, la Fundación Novaterra creó Novaterra Catering S.L. que, siendo una empresa, es una verdadera escuela de trabajo donde las personas acaban de aprender un

oficio con un trabajo remunerado, al tiempo que desarrollan hábitos laborales y entrenan sus competencias profesionales.



Durante el periodo que las personas permanecen en la empresa, se realiza un **seguimiento personalizado de diferentes parámetros socio-laborales**, a través de las evaluaciones de los profesionales de la empresa, la observación in situ del modo de abordar el trabajo, y por medio de entrevistas individuales con cada trabajador/a. **Para ello los profesionales de Novaterra Catering y de la Fundación Novaterra trabajan en equipo y están en permanente contacto para ir informando de los avances de las personas que están desarrollando su itinerario socio-profesional.**

Novaterra Catering es una empresa “de paso”. Los trabajadores y trabajadoras están con nosotros un tiempo limitado (aproximadamente entre 6 y 18 meses) para adquirir las habilidades y destrezas necesarias que les permitan posteriormente acceder a un puesto de trabajo en el mercado laboral, dejando vacante su puesto para que lo ocupe una nueva persona.

La empresa está configurada como una lanzadera de personas al mercado laboral, personas que durante su permanencia en la empresa, siendo trabajadores y trabajadoras de pleno derecho, adquieren hábitos laborales, desarrollan habilidades transversales y las propias del oficio, lo cual todo en su conjunto incrementa su empleabilidad y por tanto sus posibilidades de acceso un puesto de trabajo principalmente en el sector de la restauración y el catering.



La sola formación y el conocimiento de las tareas resulta muchas veces insuficiente para alcanzar y mantenerse en un puesto de trabajo pues el mercado laboral demanda actitud, trabajo en equipo, adaptabilidad a condiciones cambiantes y una adecuada gestión emocional en el puesto de trabajo, siendo todas éstas **algunas de las cuestiones que las personas entrenan trabajando en Novaterra Catering como paso previo a saltar a otras empresas del mercado.**

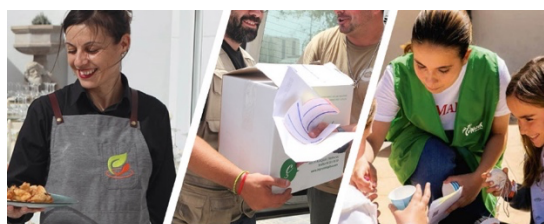
Con tal fin, durante el periodo que las personas permanecen en la empresa, se realiza un **seguimiento personalizado** de diferentes parámetros socio-laborales, esto a través de las evaluaciones de los profesionales de la empresa, la observación in situ del modo de abordar el trabajo y por medio de entrevistas individuales con cada trabajador/a.

Durante este proceso, resulta clave y enriquecedor el aprendizaje que los/as trabajadores/as de inserción obtienen del trabajo en equipo trabajando codo a codo junto a los compañeros y compañeras profesionales de no inserción, integrándose en un mismo equipo ambos perfiles. Es así como **durante su paso por Novaterra Catering, las personas experimentan un cambio positivo en sus aptitudes y actitudes en relación con la gestión del trabajo.**

Conseguido este objetivo, se acompaña a las personas en la inserción laboral en otras empresas, y así el puesto de trabajo ocupado temporalmente en Novaterra Catering queda vacante para volver a ser ocupado por una persona que necesita recorrer el **camino de la inserción socio-laboral, ese particular Viaje a la Dignidad.**



Es por esta condición de empresa “de paso”, empresa “puente” o “lanzadera” que **cada puesto de trabajo en Novaterra Catering tiene un altísimo valor social** por el que pasan distintas personas a lo largo de los años.



Pero en Novaterra Catering, no sólo somos responsables con las personas, sino también con el entorno.

Cuando pusimos en marcha Novaterra Catering, rápidamente nos dimos cuenta que **el sector de la restauración y el catering estaba lejos de tener unos “mínimos” en materia de responsabilidad social** y que incluso, en muchos casos, funcionaba al margen de la legalidad, por ejemplo en material laboral.

Con incredulidad observábamos cómo los alimentos debían recorrer miles de kilómetros para llegar a las cocinas con su elevado impacto medioambiental, cómo existían determinadas materias primas tales como el café y el azúcar que se producían en países de origen sin control de las condiciones laborales de los trabajadores, y cómo el sector asumía con total normalidad la utilización de materias primas obtenidas a partir de una agricultura basada en fertilizantes y fitosanitarios y de una ganadería orientada al lucro sin un ápice de sensibilidad hacia la salud y el bienestar animal. También resultaba impactante ver las ingentes cantidades de desperdicio alimentario y el abuso de materiales desechables, de usar y tirar, que en la mayoría de las veces ni siquiera se gestionaba su reciclaje.

Con el total convencimiento de que la Responsabilidad Social Empresarial (RSE) no es “qué haces con tus beneficios” sino “cómo los obtienes”, Novaterra Catering asumió desde su inicio que no por cumplir con su misión de la inserción socio-laboral que le daba origen iba a generar otros múltiples impactos negativos “borrando con el codo lo que escribíamos con la mano”, y que el modo de construir la empresa, el cómo lo hacíamos, sería tan determinante de por qué lo hacíamos.

De este modo Novaterra Catering configuró una oferta de servicios que tiene en cuenta distintos aspectos:

- Utilización de **materias primas de proximidad y a ser posible ecológicas**.
- Adquisición de materias primas con certificación de **comercio justo** cuando no existe producción nacional.
- Priorización del **uso de menaje duradero** en lugar de menaje desechable, y cuándo es operativamente necesario utilizar material de un solo uso, se utiliza menaje en **materiales biodegradables**.
- **Eliminación de botellas de plástico y su reemplazo por botellas de cristal**.
- **Cuantificación equilibrada de la comida** para evitar excedentes cuantiosos.
- Cuándo los hubiese, **gestión social de los excedentes de comida** de los eventos para que lleguen a familias con dificultades económicas.
- **Reciclaje** de desechos orgánicos, cristal, cartón y envases, estos últimos dos tipos certificados oficialmente.
- Reutilización de envases para crear una decoración eco-artesanal en los eventos que realizamos.
- Incorporación en la cartera de **proveedores** a otras empresas de la **economía social**.
- Ofrecer **productos adaptados a minorías**, que aunque no ofrecen escala y rentabilidad, dan respuesta a las necesidades de personas que por razones de salud o culturales precisan otra oferta de alimentos.



Una vez en marcha también nos dimos cuenta que **Novaterra Catering tenía**, además de la misión de la inserción socio-laboral de las personas y la de un modo sostenible de “hacer empresa”, **un tercer alcance**, tal vez el **que mayor impacto positivo podría producir: mostrar a la sociedad en su conjunto un modelo de empresa que pudiese ser un motor de transformación hacia una sociedad con menor desigualdad social, un modelo de empresa al servicio del Ser Humano y no éste al servicio de la empresa, una empresa integrada y respetuosa con su medio natural, y no una empresa extractora del mismo.**

Esta dimensión política de la empresa nos ha llevado a mantener un **diálogo permanente** con personas, empresas y administraciones públicas:

- **Con las personas**, dialogando y formándoles a través de charlas y talleres sobre un consumo crítico y consciente y del impacto que las decisiones de compra tienen a diferentes niveles.
- **Con las empresas**, trabajando de la mano con ellas para, por una parte, facilitar la incorporación de políticas de recursos humanos inclusivas y, por otra, abriendo nuestro “modo sostenible de hacer empresa” a empresarios y empresarias, directivos y directivas a las que nuestro modelo pueda resultar inspirador.

También con las **Administraciones Públicas**, dando cuenta de los resultados sociales de nuestra empresa, para que modelos de empresa social como la nuestra puedan servir para el desarrollo de políticas públicas activas de empleo que sean eficientes social y económicamente y trabajado a su lado para el impulso de las llamadas “cláusulas sociales en la contratación pública” cuyo impacto en la sociedad empieza a ser de calado.



En resumen, la integración y formación de personas con baja empleabilidad para facilitar su futura inserción laboral es **nuestra razón de ser**.

¿Y cómo lo hacemos?

Ofreciendo un **servicio de catering a todo tipo de clientes**, haciendo que cada acontecimiento contratado sea todo un éxito, con una **oferta creativa, saludable y sostenible y todo ello con una excelente relación calidad/precio y mostrando a la sociedad en su conjunto un modelo de empresa que pueda ser un motor de transformación hacia una sociedad con menor desigualdad social.**

Orientación básica de la organización:

En 2018 llevamos a cabo un proceso participativo para revisar nuestra **Misión, Visión y Valores que sigue vigente a día de hoy**. Fue un ejercicio de reflexión, evaluación del pasado y proyección a futuro que resultó extraordinariamente enriquecedor para todas las personas que formamos parte de Novaterra Catering Sostenible.

Esta es nuestra **Misión:**

“Inspirar y contribuir a la construcción de una sociedad cohesionada y sostenible, a través de una empresa inclusiva que opera en el sector de la restauración y que transforma el modelo económico actual”.

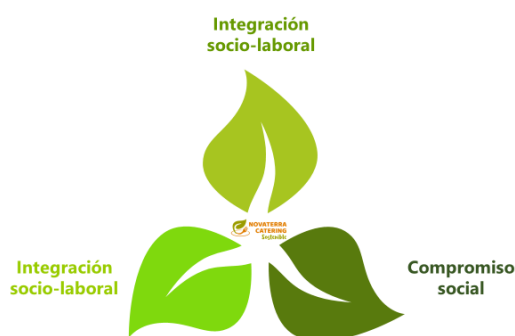
Y esta es nuestra **Visión:**

“Escalamos nuestro impacto social hasta convertirnos en un modelo sólido en la generación de oportunidades de empleo e inclusión”

- Ofreciendo alternativas de consumo para nuestros clientes
- Demostrando a otras empresas que se puede ser rentable operando bajo criterios sociales y sostenibles.
- Generando una economía con rostro humano para la sociedad en su conjunto.

10

Toda nuestra labor gira entorno a tres principios fundamentales que guían nuestra labor, y que definimos así:



- **Integración Socio Laboral**
Promovemos la inclusión social de las personas a través de la generación de empleo y de oportunidades de aprendizaje en una empresa donde se fomenta el trabajo en equipo, la cooperación y el compañerismo.
- **Sostenibilidad Ambiental**
Apostamos por una alimentación saludable, de proximidad, ecológica, que incluye diferentes sensibilidades culturales y opciones vitales, y rescata y respeta la tradición, al tiempo que nos esforzamos por minimizar el impacto medioambiental de nuestra actividad.
- **Compromiso social**
Optamos por productos que garantizan la justa retribución y los Derechos Humanos, contamos con empresas proveedoras de la economía social y/o con criterios de Responsabilidad Social, evitamos el excedente de comida y cooperamos con otras entidades para la formación de una ciudadanía responsable.

Como hemos expuesto, somos una empresa creada bajo un modelo innovador que combina la rentabilidad con la ética.

Para Novaterra Catering, la ética no es sólo una palabra reflejada en nuestros documentos, sino un marco de referencia que guía todas nuestras acciones y decisiones.

En este marco ético, nos identificamos especialmente con **7 valores**:

1. Respeto a la dignidad
2. Cooperación
3. Igualdad y valoración de la diversidad
4. Ilusión
5. Apuesta por la transformación
6. Innovación
7. Esfuerzo



Así entendemos nuestros valores:

1. **Respeto a la dignidad** de las personas y la vida en todas sus formas

2. **Cooperación**, en el seno de nuestra organización, mediante un trabajo en equipo basado en el compañerismo, la empatía, la transparencia y la confianza; y también cooperación exterior mediante alianzas con otros actores sociales.

Mediante la cooperación llegamos a la excelencia en nuestras relaciones y a la mayor eficacia en nuestro rendimiento.

3. **Igualdad y valoración de la diversidad** en todas sus expresiones. En Novaterra tenemos el privilegio de trabajar con personas de distintas procedencias culturales y opciones de vida, lo que supone una fuente de enriquecimiento y crecimiento. Somos iguales en dignidad y diversos/as por naturaleza.

La dignidad nos empodera. La diversidad nos enriquece.

4. **Ilusión**. Creemos en lo que hacemos, nos apasiona hacerlo bien e intentamos superar nuestros límites.

Nuestro trabajo es nuestra pasión, la ilusión es nuestro motor.

5. **Apuesta por la transformación**: queremos conseguir el mayor impacto social, y cambiar así nuestro modelo económico y social y nuestra forma de relacionarnos con el entorno natural.

La transformación social es nuestro fin irrenunciable.

6. **Innovación**: Creemos que para conseguir resultados diferentes hay que hacer las cosas de forma diferente. Nuestra empresa nació de la innovación social, y creemos en la innovación como un valor estratégico para la transformación. Desarrollamos desde el sector privado una labor social, generalmente realizada por las ONG, despertando las habilidades a veces “dormidas” de las personas, a través de su formación y entrenamiento en competencias transversales y habilidades laborales para que, cuando estén listas, pasen a formar parte de otras empresas, dejando su puesto libre para nuevas candidatas.

Somos una empresa “de paso”. Labramos la tierra para dar el fruto a otras empresas

7. **Esfuerzo**, que permite a las personas y las organizaciones crecer y fortalecerse. Es nuestra actitud común y exigible que nos dotará de la fuerza colectiva suficiente para desarrollar todos nuestros propósitos con energía y capacidad de logro.

ACCIÓN: Entendemos que para que nuestro Código Ético se constituya en una verdadera hoja de ruta de nuestro quehacer diario, es imprescindible darle una **orientación a la acción**. Por ello, hemos definido una serie de pautas para que nuestros valores cristalicen en actitudes y acciones concretas:

12

1. Respeto a la dignidad

- Dentro de la organización tratamos a todas las personas de forma respetuosa, humana y tolerante.
- Aplicamos este principio a todas nuestras relaciones con compañeros/as, colaboradores, proveedores, clientes, etc.)
- Aplicamos las pautas de sostenibilidad marcadas por la empresa, porque con nuestro esfuerzo por la sostenibilidad estamos también respetando la dignidad y la vida de todas las personas de nuestra generación y de las futuras.
- Comunicamos, a través de los canales establecidos, cualquier falta de respeto a la dignidad de una persona de la que hayamos sido testigo.
- Nunca divulgamos, ni permitimos que se divulguen, rumores sobre compañeros/as o superiores. No acusamos a ninguna persona sin pruebas.

2. Cooperación

- Reconocemos el trabajo de nuestros compañeros y compañeras, sin apropiarnos de méritos ajenos.
- Practicamos la escucha activa, tolerante y generosa, y nos esforzamos por comprender los puntos de vista de los demás.
- Nos comprometemos a contribuir a la buena marcha de la organización y al cumplimiento de nuestra misión: Inspirar y contribuir a la construcción de una sociedad cohesionada y sostenible, a través de una empresa humana que transforma el modelo económico actual.
- Somos conscientes de que el éxito del proyecto depende de la interrelación entre todas las personas que lo formamos.
- Nos comprometemos a contribuir a crear un buen clima laboral, unas relaciones de trabajo basadas en el respeto, la cooperación y la solidaridad.
- Compartimos nuestras capacidades, conocimientos y experiencia con otros compañeros y compañeras, y aportamos lo mejor de nosotros/as mismos/as en el trabajo en equipo.
- No creemos en la competitividad sino en la cooperación. Crecemos juntos, y agradecemos que hemos aprendido de la colaboración con otros.
- El valor de la cooperación lo hacemos extensible a la relación con cualquier otra persona o entidad.

3. Igualdad y valoración de la diversidad

- Recordamos todos los días que lo más importante de esta empresa son las personas.
- Entendemos la diversidad como una fuente de riqueza que contribuye al aprendizaje personal y organizacional. Y, con ello, permite a Novaterra Catering ser una mejor organización, y a nosotros/as ser mejores personas.
- Todas nuestras acciones y conductas se basan en nuestro compromiso por la igualdad y contra cualquier tipo de discriminación o maltrato.
- Cuando me relaciono con otra persona, busco lo que nos une y no lo que nos aleja.
- No discriminamos a ninguna persona bajo ningún concepto ni en relación a ninguna característica de su identidad, sea su nacionalidad, lengua, sexo, etnia, religión, ideología, clase social, nivel cultural, recursos económicos, etc.

13

4. Ilusión

- Venimos cada día con una sonrisa puesta, ¡e intentamos mantenerla!
- Si algo nos quita la sonrisa, lo compartimos con el equipo, y juntos/as intentamos mejorarlo.
- Generamos espacios para compartir resultados que nos sigan motivando a mantener la ilusión.
- Generamos espacios de convivencia fuera del ámbito de trabajo para conocernos mejor y crecer juntos.
- Fomentamos el crecimiento personal y profesional como fuente de motivación.
- Celebramos los éxitos juntos/as.

5. Apuesta por la transformación

- Recordamos siempre que nuestro propósito es “cocinar la transformación social”, poniéndonos en la piel de la situación por la que están pasando las personas que están realizando su itinerario de inserción, y recordando que nuestra empresa es sólo un medio para alcanzar nuestra misión.
- Mantenemos una actitud proactiva en nuestro trabajo, porque sabemos que con ello estamos contribuyendo no sólo a nuestra felicidad y la buena marcha de la empresa, sino también al cambio social.
- Aportamos a nuestro trabajo todo nuestro talento y actualizamos nuestros conocimientos y competencias para crecer como profesionales y para multiplicar el impacto social de nuestro trabajo.
- Participamos en la mejora continua de nuestros procesos de trabajo.

6. Innovación

- Nunca dejamos de soñar.
- Nunca dejamos de tener ideas y compartirlas.
- Vivimos la innovación como una actitud en el trabajo diario, más allá de las grandes ideas.
- Somos conscientes de que para alcanzar el cambio social que nos proponemos todas las personas y organizaciones debemos hacer las cosas de forma diferente.
- Afrontamos nuevos retos con espíritu creativo, autocrítico y abierto al cambio.

7. Esfuerzo

- Nos implicamos de forma proactiva y responsable en nuestro trabajo, intentando siempre alcanzar la excelencia.
- Reconocemos nuestros errores, porque para tener éxito primero hay que equivocarse.
- Apoyamos a los/las compañeros/as cuando cometen un error o tienen un mal día para superarlo en equipo.
- Somos conscientes de las consecuencias que nuestras actuaciones tienen en nuestros/as compañeros/as, directivos/as, colaboradores/as, clientes/as y en la Organización en su conjunto.
- Planteamos las críticas de manera razonable y constructiva por medio de los cauces adecuados para ello.

14

Y todos estos principios, valores, orientaciones prácticas, con los rasgos de nuestra cultura organizativa, nos llevan todos días a trabajar con toda la ilusión para hacer realidad una frase que, sentimos, define nuestra vocación y nuestra acción: “Cocinando la transformación social”

Y todos estos principios, valores, orientaciones prácticas, con los rasgos de nuestra cultura organizativa, nos llevan todos días a trabajar con toda la ilusión para hacer realidad una frase que, sentimos, define nuestra vocación y nuestra acción:

“Cocinando la transformación social”

Políticas y estrategia

Para maximizar la eficacia y la eficiencia de la empresa, hemos implantado el **sistema Lean de Mejora Continua** por medio del cual la organización se estructura entorno a “GAPS” (grupos autónomos de trabajo) que orientan su acción a la mejora continua de aquellos indicadores de calidad, coste, plazo y sostenibilidad prioritarios para la empresa.

Por otro lado, nuestra empresa tiene documentos rectores específicos que guían nuestra relación con Grupos de Interés clave y/o nuestra actuación en diversos ámbitos de actividad:

- ❖ Código ético
- ❖ Política de compras
- ❖ Plan de Igualdad
- ❖ Manual de Bienvenida
- ❖ Pacto de socios

Fieles a nuestra cultura organizacional, queremos **formar parte de iniciativas nacionales e internacionales que trabajan también por la gestión socialmente responsable**, contribuyendo así, junto con otras empresas afines, a crear un **nuevo modelo económico y social**.

Consolidado ya el modelo empresarial, en 2017 iniciamos una nueva etapa con el objetivo de sistematizar nuestras metodologías de trabajo y multiplicar nuestros impactos. Decidimos adaptar nuestros procesos al **modelo económico del Bien Común**.

En orden de seguir avanzando en un modelo de empresa responsable, nos hemos convertido en **Empresa Pionera en la elaboración del Balance de la Economía del Bien Común**, lo cual se suma a la adhesión a los principios del **Pacto Mundial de las Naciones Unidas que realizamos en 2016**.

3. Repercusiones de la política de Responsabilidad Social Empresarial en su ámbito de influencia económica.

A continuación exponemos el **Balance de Novaterra Catering Sostenible** en relación a cada uno de los Grupos de Interés, siguiendo la estructura de la metodología de diagnóstico de la Economía del Bien Común.

A. Proveedores

A1. Gestión ética de los suministros

Para Novaterra Catering Sostenible, las compras no son un mero ejercicio de aprovisionamiento, sino una manera de ser y hacer empresa. A través de las compras, conseguimos los mejores productos para nuestros clientes, pero también invertimos en el tipo de empresa y en el tipo de producto en el que creemos.

Por ello, contamos con una Política de compras que establece que el precio no es un factor decisonal clave, sino que se tienen en cuenta otros de carácter ético, social o medioambiental. Nuestra relación con los proveedores se basa en estos cuatro principios básicos:

- La contratación de bienes, productos y servicios se ajustará en todo momento al criterio de necesidad.
- Las relaciones de la empresa con sus proveedores están orientadas al largo plazo y a la obtención de beneficios mutuos, basándose en criterios de integridad, confianza, honestidad, transparencia, planificación y confidencialidad.
- En todos los ámbitos y niveles de actuación los proveedores deberán cumplir estrictamente con la legalidad vigente.
- Para la selección de proveedores se atenderán a los siguientes criterios: Concurrencia, Igualdad de oportunidades, Objetividad, Profesionalidad y Sostenibilidad.

Entendemos el trabajo con los proveedores como una **relación de confianza y refuerzo mutuo**, basada en **principios de competencia objetiva y transparencia**. Con todos ellos, intentamos mantener una relación estable que se alimenta mediante una comunicación abierta y continuada en la que estamos atentos a sus necesidades y expectativas.

De esta forma, intentamos que la relación con los proveedores y la selección de productos sea coherente con nuestros valores. Y aún queremos ir un paso más allá: **utilizar la relación con nuestros proveedores como un canal para la difusión y consolidación de nuestra visión de la economía, una economía orientada a la consecución del Bien Común**. Por ello, queremos conseguir que nuestra cadena de suministro se convierta en una red de alianzas para la promoción de otra economía que, sin duda, creemos que es posible. Participamos activamente en foros sectoriales de promoción de la economía social y sostenible, y de fomento de la Responsabilidad Social y la sostenibilidad en el sector del catering.

B. Financiadores

B1. Gestión ética de finanzas

En Novaterra Catering creemos que la creación de un **nuevo modelo económico más humano** requiere la **transformación del sistema financiero**. La Fundación Novaterra, accionista de Novaterra Catering, fue una de las primeras promotoras de la banca ética en la Comunidad

Valenciana. De forma directa, Novaterra Catering Sostenible también participa en estos foros de banca ética. Christian Mecca, gerente de la empresa, fue Presidente de la Asociación Enclau entre los años 2012 y 2013 y es el representante en Valencia del movimiento de Economía Circular.

Para aplicar en nuestra gestión estos compromisos, **trabajamos sólo con entidades financieras con un alto nivel de compromiso social y transparencia.**

C. Personal y proveedores

Novaterra Catering está compuesta por una estructura de 12 personas que realizan labores de dirección general, dirección de operaciones, gestión económica, compras, relaciones comerciales y acompañamiento de personas en itinerario de inserción.

De forma adicional, la plantilla se incrementa por el personal asignado a tareas de producción en sala, cocina y/o almacén, incremento que, según períodos y días del año, puede llevar la plantilla global a un mínimo de 20 y hasta 60 personas trabajando según la actividad diaria de eventos.

Forman parte del personal de producción aquellas personas que realizan en Novaterra Catering sus itinerarios de inserción socio-laboral.

Durante el **año 2020**, año donde la Pandemia rompió todos los esquemas de Catering del sector de la restauración, Novaterra Catering consiguió que **26 personas de itinerarios** fueran contratadas.

C1. Calidad del puesto de trabajo e igualdad

La integración, el bienestar y la calidad de vida laboral son pautas esenciales que guían nuestro trabajo en Novaterra. A fin de crear un **entorno de trabajo saludable** y facilitar el mejor clima laboral, utilizamos diversas herramientas y acciones:

- Creemos en el trabajo en equipo, y nos organizamos en base a una estructura interna que tiende a la **horizontalidad, con escasos niveles jerárquicos.**
- En los procesos de selección de los trabajadores/as de estructura se tiene muy en cuenta los **valores éticos de los candidatos/as.**
- Contamos con un **Manual de Bienvenida** que ayuda a los y las nuevas trabajadoras a conocer más a fondo nuestra organización y a interiorizar los valores de la empresa.
- Defendemos la igualdad entre hombres y mujeres, valor que tenemos integrado en la Misión, Visión y Valores, al igual que la equidad y la lucha contra las desigualdades de todo tipo. **Contamos con un Plan de Igualdad** y realizamos formaciones específicas sobre esta materia.

Novaterra Catering es una empresa que no deja de crecer, y que apuesta también por el **crecimiento profesional de sus trabajadores y trabajadoras.** Para ello:

- En el equipo técnico, se promueve la máxima estabilidad y continuidad.
- El equipo de inserción, además de percibir la retribución correspondiente a su categoría profesional, cuentan con un programa de acompañamiento que vela también por su bienestar emocional y su integración socio-laboral
- Organizamos diversas actividades formativas: las formaciones específicas para el empleo se realizan por la Fundación Novaterra y, por nuestra parte, ponemos en marcha

sesiones de formación específicas como por ejemplo las relacionadas a la sostenibilidad medioambiental.

- Cuando hay una plaza vacante, priorizamos siempre la promoción interna, con el objetivo de ofrecer a nuestros equipos el mayor número de oportunidades de desarrollo profesional
- Otro ámbito que nos parece de especial importancia es la conciliación de la vida profesional con la personal. Si bien no tenemos aún una Política de Conciliación formal, el espíritu flexible de la empresa permite adaptar el puesto de trabajo a las necesidades personales, por ejemplo, a través de jornadas parciales o teletrabajo. Además, promovemos el trabajo por objetivos y la autogestión del plan de trabajo y los horarios.

C2. Reparto justo del volumen de trabajo

Sabemos que, en el sector de la hostelería, la gestión de las cargas laborales es un reto especialmente difícil de superar, dado que nos encontramos continuamente con picos de trabajo, especialmente en algunas épocas del año en que se acumulan un gran número de eventos. Pero no sólo es difícil evitar estos momentos de alta demanda, sino que para nosotros un gran evento o una época de pico de trabajo es una oportunidad para contratar a más personas y, así, ofrecer nuevas oportunidades de integración laboral y generar más impacto social.

Las condiciones laborales de nuestros trabajadores y trabajadoras se ajustan al Convenio de Hostelería. Aún así, queremos seguir mejorando; por ejemplo, estamos estudiando la posibilidad de colaborar con organizaciones que tengan estacionalidad complementaria para poder colaborar en la contratación de equipos y conseguir una distribución más homogénea de las cargas de trabajo anuales.

C3. Promoción del comportamiento ecológico de las personas empleadas

Queremos transformar la sociedad hacia un modelo de sostenibilidad y sabemos que, para ello, debemos empezar por aplicar estos principios a nuestra cultura organizacional y a nuestras vidas privadas. Por ello, **promovemos el comportamiento ecológico entre nuestro equipo, a través de las herramientas de acogida y de la organización de talleres abiertos sobre sostenibilidad.** Promovemos el ahorro de energía y agua en el puesto de trabajo, así como la eliminación de productos de un solo uso. Y seguiremos trabajando en esta línea, a través de la sensibilización y formación sobre hábitos saludables o la promoción de la movilidad sostenible (como el uso de vehículos compartidos). Para coordinar éstas y otras acciones, nos hemos propuesto crear un Comité de Sostenibilidad formado por miembros del equipo, y esperamos que en el futuro estas iniciativas se dirijan no sólo hacia el equipo interno, sino contar también con la participación de sus familias.

C4. Reparto justo de la renta

La brecha salarial entre los sueldos más altos y los más bajos es moderada y aplicamos rigurosamente el criterio de igualdad salarial entre hombres y mujeres. El proceso de elaboración del Balance del Bien Común nos ha permitido reflexionar sobre este aspecto y marcarnos objetivos de mejora a corto plazo, fundamentalmente relacionados con la transparencia informativa en relación a las retribuciones, así como con la creación de mecanismos de comunicación por los que los trabajadores puedan trasladar sus opiniones y propuestas relativas a cuestiones salariales.

C5 Democracia interna y transparencia

Novaterra Catering se gestiona de forma democrática, aspecto que queda reflejado en numerosas prácticas internas, como la anteriormente mencionada estructura interna que tiende a la horizontalidad, con escasos niveles jerárquicos.

Otra práctica democrática es someter las nuevas contrataciones a consenso en el seno del Comité Asesor. Mantenemos reuniones semanales en las que intercambiamos información sobre las distintas áreas de actividad y recabamos la opinión de los compañeros y compañeras para la toma de decisiones.

Los procesos de reflexión y de cambio importantes los hacemos **de forma participativa**; por ejemplo, en 2017 realizamos un profundo análisis DAFO de forma conjunta con todo el personal; en 2018 revisamos nuestro Código Ético con participación de todos/as las profesionales, y el propio diagnóstico llevado a cabo para elaborar el Informe del Bien Común ha sido también participativo y en 2019 establecimos talleres periódicos para implementar el Código ético y seguimos avanzando en la implementación del método Lean de mejora continua. Durante el año 2020 hemos seguido la misma línea de participación en el conocimiento de las diversas acciones iniciadas en el pasado, esta vez bajo el prisma de lo que la Pandemia nos permitía hacer.

Es importante remarcar en este punto que **Novaterra Catering SL es autosuficiente económicamente sin depender de subsidios ni subvenciones externas.**

Por el carácter de empresa social y por decisión de sus accionistas, la empresa reinvierte sus beneficios en la mejora de procesos, en la adquisición de materiales y maquinarias, y en el desarrollo de nuevos productos y servicios con un mayor nivel implícito de sostenibilidad.

La inversión para alcanzar los niveles de actividad que la empresa ha desarrollado a lo largo de estos años ha sido sostenida por los actuales accionistas y por financiación en el mercado a través de entidades financieras seleccionadas por su intachable ética empresarial.

La empresa se encuentra trabajando sobre un ambicioso Plan de Empresa para que le permita, desde su importante posicionamiento en el mercado, capturar la creciente demanda de servicios de catering sostenible que se espera. Dicho Plan podría traer aparejado la incorporación al capital de la empresa de inversores sociales interesados no solo por el rendimiento económico sino también por el rendimiento social.

Un modelo de empresa como el de Novaterra Catering es además una herramienta de eficiencia económica para las Administraciones Públicas, dado que las personas que ocupan los puestos de trabajo de inserción en empresas como Novaterra Catering, son personas cuyo coste económico para las administraciones públicas (subsidios, utilización de servicios públicos, etc.) es superior al de Los aspectos más negativos del mundo en que vivimos son en gran medida consecuencia de la desigualdad social. Y nuestras sociedades excluyen a una velocidad muy superior a las que incluyen. De esto hay sobrada evidencia.

En este contexto, grandes grupos de población quedan marginados del sistema económico, siéndoles prácticamente inaccesibles el acceso y/o permanencia a un puesto de trabajo y necesitando sobrevivir dentro un círculo vicioso de subsidiación.

La ayuda de primera necesidad a las personas es necesaria y existen organizaciones dedicadas eficientemente a ello, pero **las claves de la inserción social de las personas pasan por su empoderamiento, por valerse por sí mismas liberándose de tutelas. Y sin un “empleo” no hay**

posibilidad de ello. Por este motivo afirmamos que el empleo es condición necesaria para la inclusión social de las personas.

Novaterra Catering se presenta como “un puente” que les conduce de una situación de subsidiación a una situación de empoderamiento, de una situación de marginación a una vida digna e integrada.

Los daños que la exclusión social genera en las personas deriva en que pasar de una orilla a otra requiera, la mayoría de las veces, de una empresa intermedia que siendo Empresa atiende a las dificultades de las personas y a la vez les entrena en las competencias que necesitarán para, ya en otra empresa, alcanzar una vida integrada.

Un modelo de empresa como el de Novaterra Catering es además una herramienta de eficiencia económica para las Administraciones Públicas, dado que las personas que ocupan los puestos de trabajo de inserción en empresas como Novaterra Catering, son personas cuyo coste económico para las administraciones públicas (subsidios, utilización de servicios públicos, etc.) es superior al de personas integradas.

De este modo, a través de la herramienta “Empresa” conseguimos que lo que resulta en un coste económico para las Administraciones Públicas se transforme en ingresos para el Estado, en tanto que las personas adquieren productos y servicios (con su correspondiente IVA), pagan su IRPF, la empresa cotiza a la Seguridad Social, etc. todo esto a la vez que su mayor nivel de ingresos generan un mayor nivel de actividad económico.

Por tanto **no solo se trata de la dignidad de las personas, que es la misión de la empresa, sino que también podemos afirmar que la inserción socio-laboral y el modelo de empresa social para integración de personas en situación o riesgo de exclusión social es rentable económicamente.**

4. Relación de actuaciones en el ámbito de RRHH (formación, creación de empleo estable en el Año 2020).

A lo largo de esta memoria ya hemos visto las actuaciones de RRHH orientadas a conseguir nuestro objetivo social y a cumplir los valores de la empresa a nivel interno.

Pasamos a detallar los hitos conseguidos en el ejercicio 2020:

4.1.-Año 2020 Novaterra Catering en Datos

- 94.923 servicios de colectividades
- 85 eventos realizados, 5.300 personas recibieron nuestros servicios de catering.
- 4 centros nuevos de menús diarios.

- Personal de itinerarios de nueva contratación en el año 2020: **26 personas**
- El 80,7 % de estas nuevas contrataciones fueron **superiores a 6 meses.**
- Media de personas al mes en plantilla en el año 2020: **69,6 personas.**
- **Generando empleo durante la pandemia.**
- Se pone en marcha la gestión de centros sociales: **proyecto FEM LLAR.**
- Cocina: centro de producción: nuevas alternativas adaptadas a la nueva situación.
- Nuevos formatos para catering eventos.
- Sistema de mejora continua: **formación en cocina y en los centros que gestionamos.**
- Adaptación a las nuevas circunstancias: teletrabajo, reuniones on line, nuevos formatos.
- Participación en foros, entrevistas y congresos virtuales.



Vivienda + Empleo

La experiencia de estos meses nos llevó a poner en marcha el proyecto "Fem Llar: Vivienda + Empleo" como experiencia piloto en el centro de Torrente. El proyecto constó de dos fases:



1 FASE 1: Vivenda (24 marzo-30 de junio 2020)

Total: **33 personas**

79% hombres/21% mujeres

60% nacionalidad española/40% extranjera

Estancia media: **45 días**

2 FASE 2: Vivienda + Empleo (2 julio-31 de diciembre 2020)

Total: **37 personas**

87% hombres/13% mujeres

72% con permiso de trabajo

Estancia media: **77 días**

Resultados

- ✓ **3 personas** de las que no contaban con **documentación de trabajo** la consiguieron
- ✓ De las 30 personas que contaban con la documentación oportuna para trabajar, y gracias al itinerario de inserción socio laboral, **22 consiguieron un empleo.**
- ✓ **Dos** de estas personas consiguieron un **contrato indefinido.**

 **22 personas con empleo al finalizar**

EVENTOS

Debido a las circunstancias el 2020 ha sido un **año sin apenas eventos**, pero miramos con esperanza las bodas que hemos cerrado para el 2021 y las que estamos trabajando de cara al 2022. Aun así, **nos dio tiempo a realizar algunos servicios de bastante envergadura** como:

- Cóctel de **Bienvenida para el Presidente de Uruguay, José Mujica** en las Cortes Valencianas.
- Congreso de **AIMPLAST**, Pausa café y Comida (**250 personas** en cada servicio).
- Clausura **Órbita Ingeniería** en Kinépolis (200 personas).
- Vino de honor entrega de **Premios Talento Joven** (300 personas).
- **25 Aniversario** de la empresa patrona de Novaterra **Sol i Vent Paisatges** (200 personas).



SERVICIO BOX



85 eventos
realizados



5.300
comensales



Estrenamos este **nuevo formato "Box"** a primeros de septiembre en la presentación de la nueva programación de **À Punt** y ha funcionado muy bien en el **último trimestre del año** para clientes como: **Cadena Ser, Florida Universitaria, Servicio 112 de ILUNION y Caixa Popular.**

SENSIBILIZACIÓN

Hemos tenido una **mayor presencia en diversos foros virtuales**, (Mensa Cívica, La Promotora, Tecnoforum 2020, Economía Humana) así como en **medios de comunicación** tradicionales (Levante EMV, 101.5 FM), **aportando nuestra experiencia** de más de una década **como empresa social.**



4.2.-Crónica de una pandemia no anunciada. AÑO 2020

El confinamiento...

12 de marzo: el Gobierno comunica el estado de alarma, se paralizan todos los eventos y los servicios de comedor escolar, y hasta nuestros corazones...

13 de marzo: reaccionamos rápido, lanzamos un comunicado para informar de que, maximizando todas las medidas de prevención e higiene, nuestra **cocina central** seguirá **abierta los 365 días del año**, porque seguimos teniendo la gran responsabilidad de llevar el **menú diario a colectividades** como el CAI: el Centro de Atención al Inmigrante.

Por supuesto informamos que estamos abiertos y preparados para poder **dar cobertura** a todos aquellos colectivos que en estos momentos precisaban de servicio de menú diario transportado, ya sea en **caliente** en **recipientes isoterms** que mantienen la temperatura, como **en frío** para **regenerar en su destino**, para aquellas zonas más alejadas.



Y surgió efecto...

Gestión integral centros sociales

26 de marzo: gracias a la actuación de la Conselleria de Asuntos Sociales del Ayuntamiento de Valencia, junto con las rápidas gestiones que se hicieron desde gerencia, y la generosa cesión por parte de la **Congregación de las Franciscanas** (patronas de la Fundación) de un convento en Torrente, se abren las puertas de un **Centro Temporal en Torrent**, para personas sin hogar, una residencia totalmente equipada con habitaciones individuales y que alberga 23 plazas.



Actualmente sigue funcionando.

Fue el primero de otros...

Así, bajo la inminente necesidad por la situación, se materializa un proyecto que teníamos en mente desde hace tiempo, llevar **la gestión integral de centros sociales**, para abarcar, no solo el servicio de restauración diaria, sino también el servicio de alojamiento y atención social, mantenimiento, limpieza, conserjería, lavandería... **generando así más empleo** y fomentando la **inserción sociolaboral**.

El 57% de las personas contratadas para estos diferentes de puestos de trabajo durante la pandemia, fueron participantes de los itinerarios de inserción.

24

Centros sociales gestionados desde el inicio de la pandemia y hasta la actualidad:

Centro Torrente

Centro Bétera

Centro Paterna (de abril a agosto)

Nace Fem Llar:



Con el tiempo, el desempeño de las distintas actuaciones toma una forma definida y le damos el nombre de “Fem Llar” (VIVIENDA + EMPLEO) para dar a conocer la importancia de la creación y la gestión integral de centros sociales para las personas que se encuentran en riesgo de exclusión social.

*Este cometido debe ser impulsado desde los Ayuntamientos y organismos locales, contratando los servicios de una empresa como **Novaterra**, de esta forma **es una sola entidad capacitada para ello, por su larga experiencia en el marco social, la que coordina el servicio de forma global.***

*Desde **Fem Llar** podemos ofrecer a estos colectivos más vulnerables, **itinerarios de inserción personalizada** a través de talleres de formación más **un techo** donde vivir y convivir hasta que su situación se normalice. Hemos podido comprobar que debido a la atención tan intensa que reciben estos usuarios, derivada de la convivencia, estos participantes **encuentran empleo en un corto espacio de tiempo.***

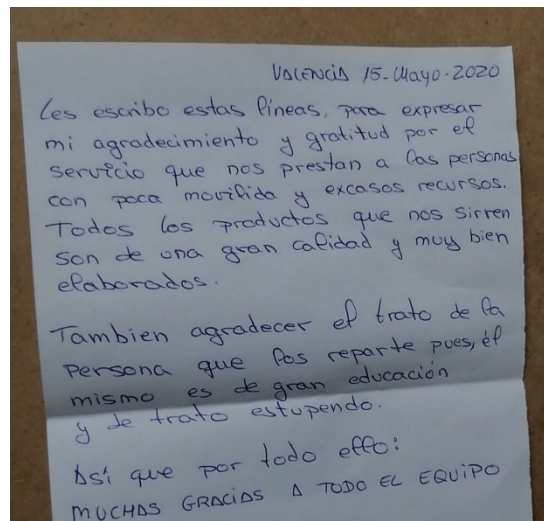


Y mucho más...

*Durante el confinamiento y debido a la nueva y desagradable situación que nos sobrevino, surgieron otras y nuevas necesidades que requirieron del **esfuerzo y adaptación a los nuevos formatos** de todo el equipo Novaterra y en concreto del de cocina, que se fortalecieron ante las dificultades e incertidumbre.*

MENJAR A CASA: este fue uno de los servicios más gratificantes, desde el Ayuntamiento, nos encargaron la gran responsabilidad de hacer llegar al domicilio de las **personas mayores el menú diario**, en frío, para que lo regeneraran en sus domicilios. La única persona a la que veían durante el confinamiento domiciliario, era a nuestro personal de reparto, por lo que se creó un vínculo muy especial y algunos quisieron expresarnos su cariño y agradecimiento entregando cartas a la persona que les entregaba la comida.

25



MENÚ PARA EMPRESAS: cuando las empresas emprendieron de nuevo su actividad con el personal que no podía trabajar desde casa, se encontraron con un problema... la hostelería estaba cerrada y no podían comer fuera, fue la empresa **MARTICO** en concreto la que durante los meses de abril y mayo nos encargó comida diaria los días laborables para los empleados que necesitaban acudir presencialmente a las oficinas.

RECOGIDA DE COMIDA Y CENAS PARA PERSONAS DESFAVORECIDAS: contaron con nosotros para el reparto de comida a los más necesitados, organismos y entidades de ayuda a la ciudadanía como GVA, Protección Civil, Unió Pobles Solidaris...

MUY BUENA NOTICIA: A PESAR DE LA SITUACIÓN PUDIMOS SEGUIR MANTENIENDO LA ACTIVIDAD Y POR LO TANTO, GENERANDO EMPLEO DURANTE LA PANDEMIA.

Escuelas de verano:

Julio 2020: Llegó el verano en plena desescalada, y las **ESCUELAS DE VERANO** supusieron **un respiro**, ya que tanto los más peques como nuestros jóvenes, llevaban más de dos meses de confinamiento, y necesitaban **socializar de nuevo, estar en contacto con el aire libre y recibir los beneficios del sol**. También para los padres que tuvieron que compatibilizar el regreso al trabajo con la dificultad de enviar a los niños con los abuelos. Desde Novaterra Catering y desde finales de junio, julio y/o agosto, dimos servicio de comidas a 8 Escuelas de Verano:

- ❖ **Colegio MONTESSORI**
- ❖ **Los Salesianos FISAT- DON BOSCO**
- ❖ **CEIP AUSIAS MARCH Escuela de Paterna de Gestión y servicios de Ayuntamiento**
- ❖ **FISAT - ENTRE AMICS**
- ❖ **FUNDACIÓN ADSIS**
- ❖ **ASOCIACIÓN ARCA DE NOÉ**
- ❖ **En CEIP AUSIAS MARCH del Ayuntamiento de MISLATA**
- ❖ **LA BARRACA (Ayuntamiento De Valencia)**

26

DESDE LA VENTANA VIRTUAL

Si en algo se ha caracterizado este 2020 ha sido, sin lugar a dudas, en la posibilidad de tener una mayor presencia en la comunidad virtual. Han sido muchos los foros, networkings, entrevistas, “desayunos”, tertulias y cursos a los que se nos ha invitado a participar, siempre desde nuestro valor como empresa en el marco de lo social y/o sostenible.

Os detallamos algunos:

- Entrevista en el programa de la **radio 101.5FM “Millones de sensaciones”** – *“Como una empresa de catering sostenible y responsable se convierte en un referente de nuestra provincia”*.
- Reportaje “Poniendo en valor los comedores escolares sostenibles frente al COVID-19” – **MensaCívica**.
- Intervención de Christian Mecca como representante del grupo de empresas sociales Novaterra, en la **presentación de “La Promotora”** empresas de triple impacto.
- Congreso Virtual **Tecnoforum 2020** – EGM Parc Tecnològic Paterna.
- **Levante-EMV**: “Novaterra. Viaje al servicio de la humanidad”(Christian Mecca).



- **Networking** online “Innovar la restauración con enfoque de género e interculturalidad” (**Asociación Por Ti Mujer**).
- **Foro de Economía Humana Sostenible** – Economía Humana
- **Desayuno “Innovación Sostenible sin obsolescencia programada”** – Economía Humana.
- Receta de aprovechamiento para el libro **“A-provecho”** de **EVAP** para concienciar sobre el desperdicio alimentario.

¿Y qué ha ocurrido con los eventos?

Está claro que debido a las circunstancias, el 2020, ha sido un año sin apenas eventos, es el área de negocio que se ha visto más perjudicada, pero miramos con esperanza las bodas que hemos cerrado para el 2021 y mucho más en las que ya estamos trabajando, las del 2022.

Enero-Febrero: temporada baja para los eventos, sin embargo habíamos empezado con buen pie y dio tiempo a realizar algunos de bastante envergadura:

- **Congreso de AIMPLAST, Pausa café y Comida** para **250 personas** en cada servicio.
- **Comida para 200 personas:** clausura evento de **Órbita Ingeniería en Kinépolis**.
- **Cóctel de Bienvenida** para recibir al Presidente de Uruguay, **José Mujica** en su visita a las **Cortes Valencianas**.
- **Vino de honor** para **300 personas**, entrega de **Premios Talento Joven**.
- Celebración del **25 aniversario** de la empresa amiga y socia de la Fundación: **Sol i Vent**, para **más de 200 personas**.
- **Desayuno de comercio justo** para el **V Networking de empresas responsables** organizado por **Fundación Novaterra**.



Y llegó marzo: todo el calendario pasa a color rojo, las alarmas se disparan, la incertidumbre es abrumadora, pero el equipo de eventos aprovechó para “parar”,

reflexionar y poner en marcha proyectos e ideas que se tenían desde hacía tiempo en mente.

- Replanteamiento de **posicionamiento** de marca.
- Nueva Web **Grupo Novaterra. (novaterragrupo.com)**
- Revisión de los menús para **Bodas**.
- **Sesiones fotográficas** para contar con recursos gráficos en cuanto vuelvan los eventos.
- Realización de **dossiers** con nuevos formatos de eventos. (experiencias).
- Realización de **folletos** materiales, decoración, espacios y complementos para celebraciones.
- Se sientan las bases acorde al nuevo posicionamiento para el **rediseño web**.

28

Y llegó septiembre, muy discretamente parecía que las empresas empezaban a animarse para pedirnos presupuestos y opciones para eventos cumpliendo la nueva normativa: y **nos reinventamos**, nacen las **COVIDFREE BOX**.

Estrenamos este formato a primeros de septiembre en la presentación de la nueva programación de **A Punt**, y ha funcionado muy bien en el último trimestre del año, contando con clientes como **Cadena Ser, La Florida Universitaria, Servivio 112 (ILUNION), Caixa Popular...**

A nivel de **eventos particulares** se pudieron realizar algunos **eventos** conforme avanzaba la desescalada, como La Graduación del colegio Los Olivos, algún cumpleaños, incluso en octubre una comunión.



Y en año 2021 seguiremos estando ahí