


Curso
2020- 2021



[MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD]

INDICE

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD	2
DECLARACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO.....	3
RESUMEN DE ACTUACIONES	4
PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN.....	5
SERVICIO DE COMEDOR EN CENTROS ESCOLARES	7
CENTRAL DE COMPRAS	10
CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	11
CAFETERIAS-COMEDORES	11
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	11
NUESTRA PLANTILLA	12
CADENA DE SUMINISTRO.....	15
PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN.....	17
GESTIÓN DE RIESGOS.....	18
ASOCIACIONES-ALIANZAS	20
PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERES	22
ASPECTOS.....	27
MATERIALES	27
1. Proceso de definición de asuntos materiales	28
2. Priorización de asuntos materiales	29
EVOLUCION DE LA CIFRA DE NEGOCIOS.....	31
INICIATIVAS. Aspectos ambientales significativos.....	36
INICIATIVAS. Aspectos ambientales indirectos.....	39
CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN	47
CALIDAD Y SEGURIDA ALIMENTARIA.....	50
Dirección.....	52



COVID-19

Nos complace presentarles nuestra **quinta** memoria anual Sostenible realizada de conformidad con las directrices de la Guía para los estándares GRI 2016 Global Reporting Initiative, teniendo en cuenta los principios de materialidad, participación de nuestros grupos de interés y contexto de la organización desde el punto de vista de la sostenibilidad. Esta memoria recoge además nuestro compromiso con los objetivos del Pacto mundial.

Esta memoria se corresponde con el **curso escolar** 2020-2021, que abarca desde septiembre del 2020 hasta junio del 2021. Este curso viene marcado por la nueva normalidad debida a la pandemia mundial del **COVID-19**. Para cualquier cuestión relacionada con esta memoria pueden ponerse en contacto con calidad@alcoin.es

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD

2020-2021

**Guía para los estándares GRI 2016
Global Reporting Initiative. Esencial.
Sin verificación externa**

Periodo 2020-2021

Pacto mundial

2
Como objetivo para el próximo ejercicio, queremos seguir reforzando y mejorando nuestra Responsabilidad Social Empresarial, dando un gran salto cualitativo y cuantitativo en el número de acciones llevadas a cabo, tal y como lo dejamos antes del comienzo de la pandemia del COVID-19. Además de seguir participando en esta iniciativa de expandir sus diez principios, a través de una práctica empresarial ética, eficaz, responsable e inteligente con la sociedad y con nuestros grupos de interés.

DECLARACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO

Mediante esta declaración reafirmamos y renovamos nuestro compromiso con la Responsabilidad Social, pues es prioritario que forme parte intrínseca de la cultura de la empresa.

Nos consideramos una empresa pequeña pero con una gran ambición por abarcar todos aquellos aspectos que puedan mejorar las condiciones sociales económicas, culturales y medioambientales de nuestros stakeholders. Para ello utilizamos todas las herramientas que están a nuestro alcance, como puede ser:

Establecimiento de **objetivos medioambientales y sociales**, mediante el Programa de objetivos, en el que fijamos las metas, recursos y plazos para la consecución de los mismos. La evaluación de estos objetivos se realiza semestralmente en los informes de Revisión por la Dirección.

Consolidación de **alianzas** con grandes empresas, así como **selección de nuestros proveedores** entre las primeras marcas. Creando un sistema de homologación y evaluación semestral de la misma.

Formación y concienciación de empleados y niños a través del Plan de formación anual dirigido a nuestros trabajadores, así como del Programa de recreo y Ocio, destinado a los niños de nuestros centros escolares.

Compromiso con los grupos de interés, estableciendo acciones para reconocer, a sus partes interesadas, el derecho a ser escuchadas, a través de encuestas de satisfacción al personal y a los clientes. De manera que se recojan las preocupaciones de nuestros grupos de interés, para incluirlas en el desarrollo estratégico y operacional de la empresa.

Cumplimos con todos los requisitos legales contemplados en las administraciones para el desarrollo de nuestra actividad, estamos **homologados por la Comunidad de Madrid**, para prestar el servicio de comedor en centros públicos, contamos con el **Registro Sanitario nº 26.12524/M** y además disponemos de un sistema de gestión de calidad **certificado ISO 9001:2008** y un **certificado ISO 22000:05** de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. Otra certificación voluntaria que asumimos en aras de la mejora continua es la de Madrid excelente.

CÉSAR VERDEJO AGUILAR

Madrid, a 28 de febrero de 2022



RESUMEN DE ACTUACIONES

A pesar de que la Sostenibilidad ha estado presente en la compañía desde sus inicios, los últimos **siete años** se han dado algunos pasos para formalizarla y Sistematizar su gestión. Uno de los hitos lo constituye la adhesión en 2013 al Pacto Mundial de Naciones Unidas, lo que materializa el compromiso de ALCOIN con sus Diez Principios basados en el respeto de los derechos humanos, del medio ambiente y en la lucha contra la corrupción, incluidos en su Código Ético y de Conducta.

29-09-2000: Constitución de ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES. S.L

2009: Sistema de Gestión de la Calidad UNE-EN-ISO9001

2010: Se lanza el Código Ético y de Conducta de la compañía

2011: Certificación en Madrid excelente

2012: Adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas

2013: Elaboración de una primera Memoria Social

2015: Sistema de Seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000

2017: Primera memoria de conformidad con la GRI

2018: Segunda memoria de conformidad con la GRI

2019: Sistema de gestión ambiental UNE-EN-ISO 14000

2020: Quinta memoria de conformidad con la GRI



358

trabajadores



333

trabajadoras



41-57

años



215

horas de
formación



10.730 kw



3,97g/comensal

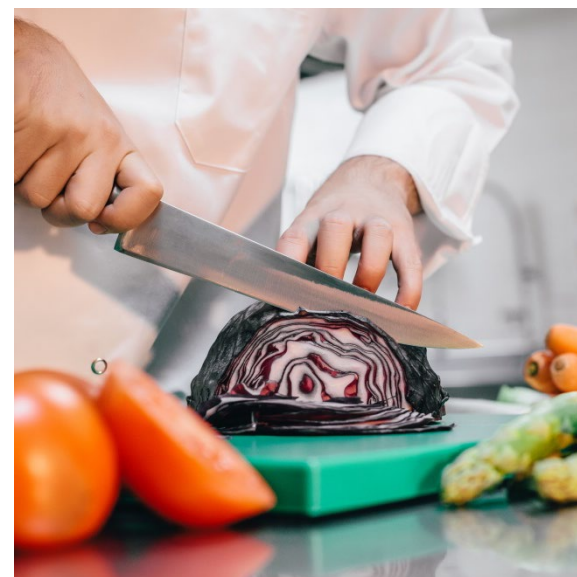


455,4kg



12,35l/km

PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN





ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES. S.L. (ALCOIN), es una sociedad limitada dedicada a la restauración y las colectividades, formado por personal cualificado, que presta servicio de comedor en colegios, públicos y privados, así como en cafeterías o comedores de organismos oficiales. Nuestros clientes se encuentran distribuidos por toda **la Comunidad Autónoma de Madrid, España**.

Nuestra mejor presentación son los centros donde trabajamos, quienes conocen nuestro funcionamiento y la calidad de nuestro servicio. La mejora de nuestra experiencia, el grupo de personas que formamos ALCOIN y nuestro sistema de gestión responsable en nuestros compromisos y objetivos, logran el buen hacer y funcionamiento de los comedores.

Recientemente hemos cambiado nuestras **oficinas centrales** a la calle Abril, 62, Madrid, con la adquisición de una nave industrial, que en el futuro pretendemos transformar en una cocina central.



**COMEDORES
ESCOLARES-
COLECTIVIDADES**

**CATERING
EVENTOS**

CAFETERIAS

**COCINA
CENTRAL**

**CENTRAL DE
COMPRAS**

**FACTURACION GLOBAL DE
LA ORGANIZACIÓN
2020**

2.891.535 €

**FONDOS PROPIOS
2020**

-166.321,87

Capital	148.618,15
Reservas	86.902,14
Resultados ejercicios anteriores	77.425,92
Resultado del ejercicio	-479.568,08

SERVICIO DE COMEDOR EN CENTROS ESCOLARES

En ALCOIN ofrecemos el servicio de comedor al medio día, que supone tanto la gestión del personal, como la elaboración de un menú equilibrado validado por nutricionistas, como la dinamización del tiempo anterior o posterior a la comida.

Todos nuestros menús se componen de un primer plato, un segundo acompañado de guarnición, fruta, leche, agua y pan normal e integral. Son elaborados y validados por nuestros **nutricionistas** y se realizan siempre con **productos de temporada** y siguiendo los principios de la **dieta mediterránea**.



Desde el inicio de curso realizaremos mensualmente nuestras **Jornadas gastronómicas internacionales**. Un día dedicado a un país, en el que se decorará el comedor y se realizarán actividades enfocadas a conocer las características más relevantes, la cultura y la gastronomía de países como Italia, México, China, Portugal, Francia,... En MAYO nos quedamos más cerca, y celebramos las **Jornadas Nacionales**, una semana dedicada a promover los sabores de los platos más destacados de España.

Alimentación EQUILIBRADA

- Rigurosa selección y cuidado de materias primas.
- Menús variados y equilibrados nutricionalmente.
- Menús específicos para dietas especiales, intolerantes y alérgicos.
- Productos ecológicos y de proximidad.
- Jornadas gastronómicas nacionales e internacionales.
- Menú basal con información nutricional, recomendaciones de cena y opción de ofrecerlo bilingüe.
- Línea de atención dietética y dietoterapéutica para las familias y el centro.

Nuestros menús están adaptados para los alumnos/as que tengan algún tipo de necesidad especial, alergia, intolerancias, diabetes, hipertensión, problemas de tiroides, etc. Además, incluimos **legumbre y pasta ecológica**, así como **productos integrales, pan y pasta**.

Además todos nuestros menús ofrecen la siguiente información:

- Nombre y breve descripción de cada plato, tanto en castellano como en inglés (si el centro escolar solicita esta última opción por ser bilingüe).
- Información sobre el contenido en alérgenos de cada uno de los platos de acuerdo con las catorce categorías establecidas en Reglamento (UE) nº 1169/2011 y RD 126/2015.
- Recomendaciones de cena.
- Información nutricional de las comidas, indicando calorías, proteínas, hidratos y lípidos, correspondientes a 100 gr de ración.
- Información sobre micronutrientes.
- Gastro-información: todos los meses ofrecemos a nuestros comensales un pequeño consejo relativo a la alimentación y hábitos saludables, recetas, breve historia de ciertos alimentos,... Servicio de atención dietética dieto terapéutica para las familias: Un teléfono directo donde podrán realizar cualquier pregunta, con relación a la nutrición de los niños, sobre el menú que ofrecemos, consultas sobre dietas especiales para celíacos , alergias o intolerancias, consulta nutricional sobre alimentos, etc

PRIMEROS DEL COLE

EL desayuno es la primera comida que recibe nuestro organismo y por ello debemos darle la importancia que se merece, y salir de casa preparados para enfrentarnos a un buen día escolar. En ALCOIN ofrecemos el servicio de *** PRIMEROS DEL COLE ***, durante este servicio dividimos por grupos de edad a los comensales, ofreciendo un menú de desayuno variado que incluye dulce y salado.

ULTIMOS DEL COLE

ALCOIN por las tardes ofrece el servicio de *** ÚLTIMOS DEL COLE *** que funciona igual que los primeros del cole. Nuestras meriendas se componen de Leche o derivados, fruta y cereales constituyen una merienda saludable, y moderaremos el consumo de alimentos excesivamente calóricos o ricos en grasas saturadas y azúcares refinados (bollería).



RECREO Y *Ocio*

- Participamos activamente en la **formación integral** de los niños, considerando el tiempo y el espacio de comedor como un buen momento y lugar de **socialización y educación**.
- Programa contra el acoso escolar.
- Nos coordinamos con el **Proyecto Educativo** del centro (PGA).
- Participamos en los **procesos de aprendizaje** de los niños.
- Ayudamos de manera específica a niños con **necesidades educativas especiales**, lo importante no es sólo “estar” si no “participar”

MULTITUD DE ACTIVIDADES:

- Elecciones de mi **plato favorito**.
- El roscón de la **alimentación**.
- El arte de **comer**.
- Diversión en la cocina “**Mini Chef ALCOIN**”
- Tematización en **celebraciones especiales**.
- Hinchables, magia...



CENTRAL DE COMPRAS

Ofrecemos un sistema único de gestión de compras, a través de una herramienta fácil e intuitiva, adaptada a las necesidades diarias, que garantiza el control de la trazabilidad y de las fichas técnicas.

Garantizamos buenos resultado en la gestión de compras, la unificación de los procedimientos de negociación, adquisición y suministro, con las condiciones más competitivas y un ahorro de costes.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Servicio de Nutrición y Dietética por profesionales colegiados:
 - ✓ Diseño de menú equilibrado nutricionalmente.
 - ✓ Adaptación a dietas especiales.
 - ✓ Servicio de atención dietoterapéutica.
 - ✓ APP para comensales.
- Calidad y Seguridad Alimentaria:
 - ✓ Gestión documental del sistema APPCC.
 - ✓ Auditorías internas del sistema de Autocontrol.
 - ✓ Asistencia y acompañamiento en auditorías e inspecciones.
- Gestión integral de colectividades.
- Catering para eventos.
- Servicios de Vending.



CAFETERIAS-COMEDORES

RESTAURACIÓN

- Gestión integral de todos los servicios de restauración colectiva.
- Servicios de cocina in situ, cocina transportada en frío o caliente.
- Catering para eventos.
 - Desayunos.
 - Eventos corporativos.
 - Comidas de directivos.
- Gestión de compras (Proveedor único).

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Gestión documental del sistema APPCC.
- Auditorías internas del sistema de autocontrol.
- Asistencia y acompañamiento en auditorias e inspecciones.

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Servicio liderado por profesionales colegiados.

- Diseño de menús equilibrados nutricionalmente.
- Adaptación de dietas especiales.
- Servicio de atención dietoterapéutica para los comensales.
- APP para los comensales.



11



NUESTRA PLANTILLA

En ALCOIN contamos con **358 trabajadores**. Cabe destacar que hacemos una **discriminación positiva** en la contratación de nuestro personal, pues el 98% de nuestros empleados son mujeres. También es destacable la edad media de nuestros trabajadores, pues el mayor porcentaje presenta una edad comprendida entre los 47-51 años.

Actualmente nuestros trabajadores tienen **tres tipos de contrato: fijo, fijo-discontinuo y de obra**. Todos ellos quedan amparados por el **Convenio estatal del sector laboral de restauración colectiva**. El 92% de nuestro personal se engloba dentro del servicio de comedor escolar por lo que su contrato se caracteriza por tener una duración de 2h/día y una temporalidad de junio a septiembre. Las **jornadas son fundamentalmente parciales**, teniendo sólo el 29 % de los trabajadores una jornada de más de 35 horas semanales.

En el sector de la restauración colectiva es habitual la obligatoriedad de subrogar al personal, cuando se inicia la relación comercial con un nuevo cliente. Esto es positivo, pues garantiza la estabilidad de trabajo de los empleados, pero minimiza la selección de personal, y suele conllevar **la falta de profesionalidad –cualificación** de la plantilla, que en general únicamente cuenta con la enseñanza básica obligatoria.

Cumplimos íntegramente con la legislación laboral, garantizando la contratación del personal necesario, así como la subrogación del personal existente en el centro.

Conciliación de la vida laboral y personal.

ALCOIN favorecerá en todo lo posible la conciliación de la vida personal, laboral y familiar para fortalecer los valores que figuran en su código ético en cuanto a apoyo, motivación y reconocimiento a todos sus colaboradores.

Ley 39/1999, de 5 de noviembre, para promover la conciliación de la vida familiar y laboral de las personas trabajadoras.

Integración Social de Minusválidos.

Ley 13/1982, de 7 de abril, de Integración Social de Minusválidos.

Tenemos el compromiso de superar el porcentaje de 12 contratación de trabajadores

minusválidos establecidos por la legislación actual. Para este curso contamos con 29 trabajadores con discapacidad, lo que supone un **8%**.

Protección a la Infancia y Adolescencia.

Disponemos de la certificación negativa del Registro Central de delinquentes sexuales de todo el personal, siendo requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores.

Ley 26/2015, de 28 de julio, (BOE 29-7-2015), de modificación del sistema de protección a la infancia y adolescencia, modifica el artículo 13 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del menor, incorporando un nuevo apartado, el 5

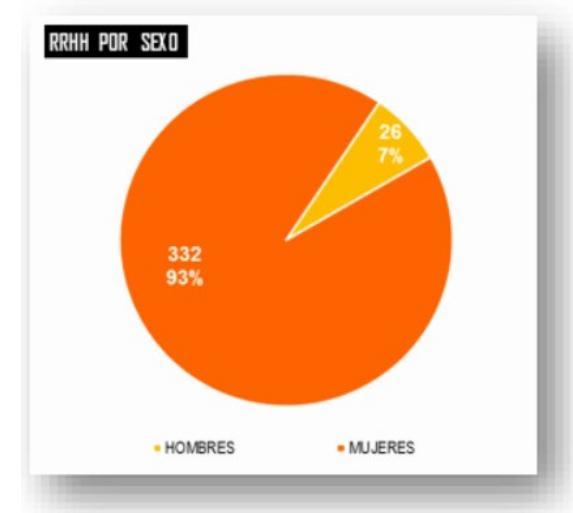
EVOLUCIÓN DE LA PLANTILLA

Como puede verse en la evolución de la plantilla de los últimos tres años, ALCOIN ha experimentado un crecimiento considerable, como consecuencia de la captación de nuevos clientes.

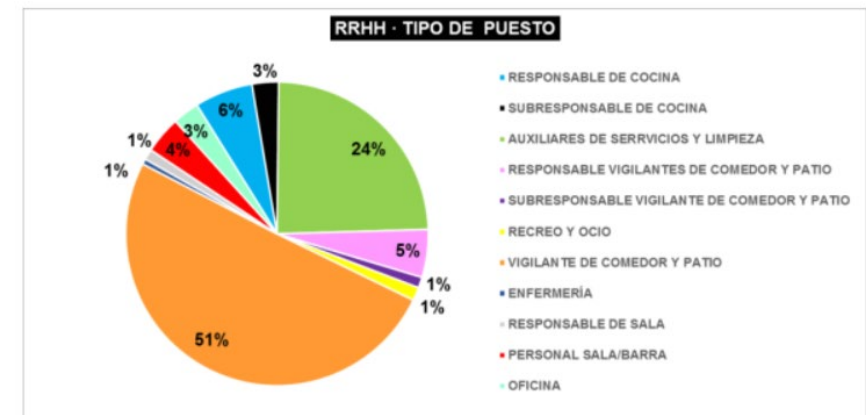
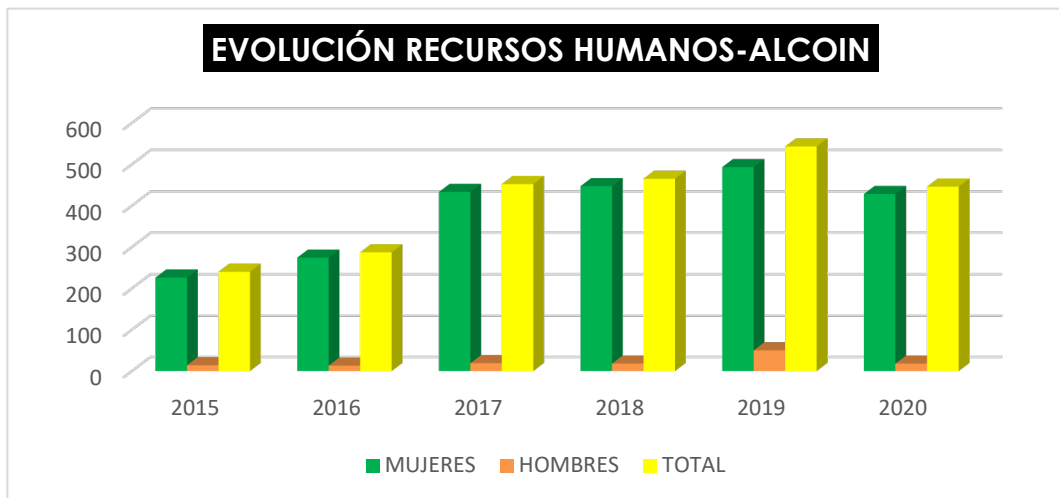
El mayor incremento se produjo del 2016 al 2017, cuando se captaron 10 clientes nuevos. Del 2018 al 2019 el incremento ha sido también importante. En el año 2020 la plantilla sufre un ligero descenso debido a la pandemia por el Covid-19, muchos de los colegios reducen el número de comensales o empiezan el servicio de comedor más tarde.

Se puede observar que nuestro sector está bastante **feminizado**, tanto en perfiles base como en intermedios, diferenciándonos de otras empresas de colectividades, donde los perfiles intermedios están masculinizados.

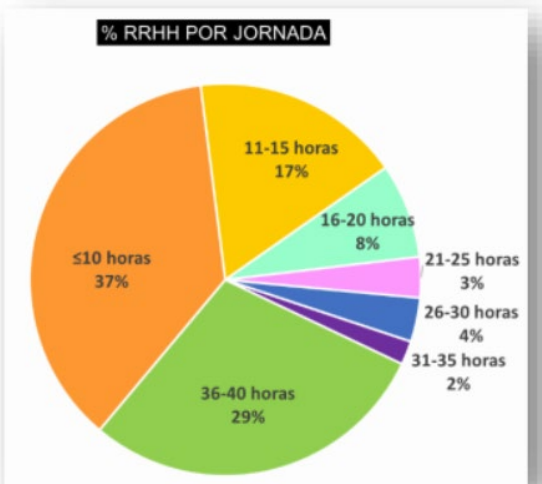
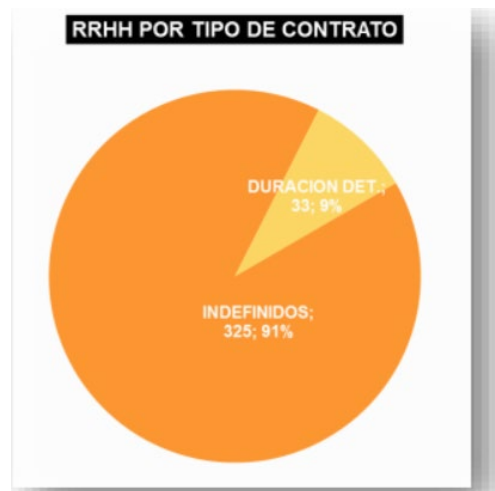
Finalmente si analizamos los puestos de trabajo, podemos concluir que la mayor proporción la componen los puestos de vigilante de comedor y patio.



13



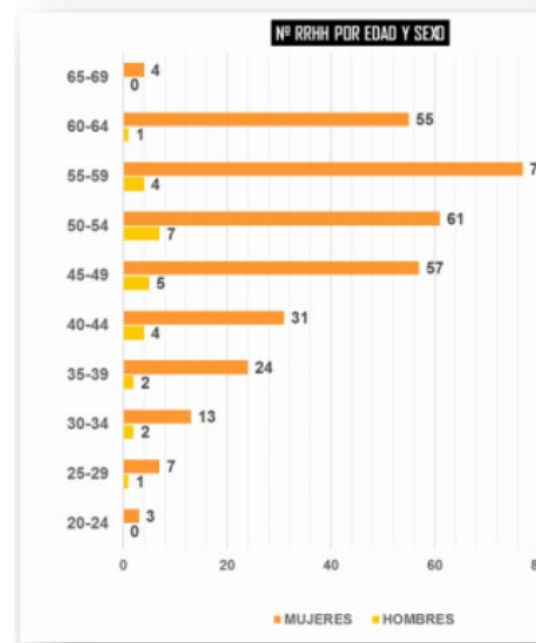
EDAD MEDIA DE LA PLANTILLA



Como puede observarse en nuestra plantilla predominan los rangos de edad comprendidos entre los 55-59 años. Este predominio, como puede verse en la evolución de los últimos tres años, es algo habitual en la organización y en general en el sector.

Dos de los colectivos con mayor riesgo de exclusión laboral son los menores de 30 años y los mayores de 45, y en ambos casos estas situaciones se ceban con los perfiles con niveles educativos bajos o poca cualificación y con sexo femenino.

En ALCOIN favorecemos el empleo de estos tres grupos vulnerables: mujeres mayores de 45 años con baja cualificación.



CADENA DE SUMINISTRO



En ALCOIN priorizamos en la selección de nuestros proveedores, la certificación en normas internacionales de **calidad, seguridad alimentaria y gestión ambiental**. Y exigimos el compromiso por escrito del cumplimiento de la legislación actual. Anualmente realizamos una evaluación de seguimiento de proveedores, en la que verificamos el cumplimiento de estos en relación con nuestros requisitos de sostenibilidad.

La política de calidad de ALCOIN, exige a todos nuestros proveedores de productos alimenticios, el tener desarrollado e implantado un sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC) basados en el Codex Alimentarius (Norma Internacional) y en el Reglamento 852/2004 (Norma Comunitaria), así como contar con el Registro Sanitario en vigor. Estando estos documentos a disposición de la Dirección del Centro y el AMPA.

Cada uno de nuestros proveedores nos firma al inicio de su actividad un **compromiso desde el punto de la seguridad alimentaria y la gestión ambiental**.

PAGOS A PROVEEDORES: Los pagos a proveedores se realizan en función del volumen de compras a 15 días-1 mes o máximo dos meses.

Legumbre y pasta ecológica:



Los alimentos ecológicos son aquellos que desarrollan todas sus etapas de crecimiento y producción como en la naturaleza y sin intervención artificial, se aprovechan las condiciones naturales para el desarrollo como el clima o el suelo, y no se usa ningún fertilizante ni pesticida químico. Como durante el cultivo de alimentos ecológicos no se utilizan pesticidas u otros productos de síntesis, siempre que comas alimentos ecológicos puedes estar seguro de que no estás alimentándote de residuos tóxicos. La agricultura ecológica o agroecología, a diferencia de la agricultura convencional, protege el medio ambiente y favorece la biodiversidad.

Productos de temporada:

Hoy en día no sólo se puede forzar la cosecha temprana de determinados cultivos sin respetar la estacionalidad de los mismos sino que además, conseguimos en invierno frutas de verano gracias a la importación de las mismas, algo que sin duda lleva asociado a una gran huella de carbono y por



ello tiene un elevado impacto ambiental. Si comemos alimentos de temporada, reducimos la huella de carbono y la presión por producir alimentos cuando no es su época, por lo tanto, ayudamos a cuidar el medio ambiente como confirma una

Productos de comercio justo:



También denominado **comercio equitativo**, **comercio equitativo**, o **comercio alternativo**) es una forma alternativa de comercio promovida por varias **ONG** (organizaciones no gubernamentales), por la Organización de las Naciones Unidas y por los movimientos sociales y políticos (como el pacifismo y el ecologismo) que promueven una relación comercial voluntaria y justa entre productores y consumidores. El comercio justo es una iniciativa para crear canales comerciales innovadores, dentro de los cuales la relación entre las partes se orienta al logro del desarrollo sustentable y sostenible de la oferta. El comercio justo se orienta hacia el desarrollo integral, con sustentabilidad económica, social y ambiental, respetando la idiosincrasia de los pueblos, sus culturas, sus tradiciones y los derechos humanos básicos. El comercio justo puede ser considerado una versión humanista del comercio libre, que al igual que este es voluntario entre dos partes, y no tendría lugar si ambas partes no creyeran que iban a salir beneficiadas.

Productos de proximidad. Consumir productos de proximidad beneficia al medio ambiente y a la economía local. Los productos de proximidad, también llamados de kilómetro 0, son aquellos que se producen en nuestro entorno territorial más próximo, donde la distancia entre el punto de origen y el de consumo del producto son mínimas.

PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN

En ALCOIN se opera siempre desde la perspectiva de la legalidad, integrando todos los requisitos necesarios para llevar a cabo la actividad conforme a la normativa legal. Los posibles riesgos que se detecten en cada área son gestionados en cada departamento, siempre con el acuerdo del máximo órgano de gobierno. Además se trabaja con un Sistema Integrado de Gestión, que unifica y alinea los intereses de la calidad, la seguridad alimentaria, gestión ambiental y RSC, mediante el establecimiento de objetivos, indicadores y certificaciones en normas ISO y Madrid Excelente.

Responsabilidad sobre el producto.

Cumplimos con todos los requisitos legales contemplados en las administraciones para el desarrollo de nuestra actividad, estamos **homologados por la Comunidad de Madrid**, para prestar el servicio de comedor en centros públicos, contamos con el **Registro Sanitario nº 26.12524/M** y además disponemos de un sistema de gestión de calidad **certificado ISO 9001:2008** y un **certificado ISO 22000:05** de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. Otra certificación voluntaria que asumimos en aras de la mejora continua es la de Madrid excelente.

Código de conducta

Los compromisos que contribuyen a la prevención de la corrupción en el Grupo (relaciones con proveedores, política anti-soborno, regalos, organización de eventos, prevención del lavado de dinero, compromisos respecto a personas políticamente Expuestas – PEP-, etc.) están contenidos tanto en el **Código de Conducta** como en políticas específicas de desarrollo del mismo.

17

Protocolo FOOD DEFENSE

Basándonos en el principio de Precaución, concepto que respalda la adopción de medidas protectoras ante las sospechas fundadas de que ciertos recursos pueden crear un riesgo grave para la salud pública o el medio ambiente, pero sin que se cuente todavía con una prueba, hemos desarrollado un **Protocolo de Food Defense**.

El objetivo de este procedimiento es ampliar medidas de defensa o protección alimentaria además de las ya implementadas por ALCOIN-VERDEJO que existen propias del Sistema de Seguridad Alimentaria así como del manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, ya implantado. Consistentes en tomar medidas que reduzcan las posibilidades de que alguien contamine intencionalmente los alimentos a fin de matar o perjudicar a las personas.

Pacto mundial

Llevamos adscritos al Pacto Mundial desde el 2012, y por tanto hemos elaborado una memoria anual desde entonces.



GESTIÓN DE RIESGOS

La gestión de riesgos es un proceso impulsado por la dirección de ALCOIN y el Departamento de Calidad, y respaldado por todas y cada una de las personas que representan cada departamento y tiene por objeto proporcionar una seguridad razonable en la consecución de los objetivos establecidos por ALCOIN. Para ello, contamos con un CÓDIGO DE CONDUCTA así como con varias POLITICAS DE EMPRESA. Además esta gestión del riesgo viene acompañada con la derivada de las diferentes normas de gestión, **ISO 14001:2015** de gestión ambiental, **ISO 9001: 2015** de gestión de la calidad e **ISO 22.000:2018** de seguridad alimentaria.

CÓDIGO DE CONDUCTA

Durante toda su existencia ALCOIN ha ido consolidando su imagen y prestigio, en base a los valores que rigen su gestión, y entre los que destacan el respeto a personas e instituciones, la calidad de sus servicios, el servicio ajustado a lo que el cliente espera y necesita, la eficacia y eficiencia en sus actividades, la progresiva diversificación, la innovación, la responsabilidad, la comunicación, la transparencia, el diálogo y la igualdad. El principal activo de ALCOIN son las personas que, gracias a la cualificación y competencia, garantizan diariamente un trabajo bien hecho, base del prestigio y de la buena imagen de la organización entre las diferentes partes interesadas (**Stakeholders**).



ALCOIN cimenta su éxito en un compromiso de mejora continua que va más allá del mero cumplimiento de la legalidad, y a tales efectos impulsa una cultura del desarrollo de su actividad de modo ético y sostenible en toda la organización, del esfuerzo y la humildad de los trabajadores y colaboradores del rigor, del método, del trabajo, y del interés general.

Para que todo ello fuera posible, el Comité de Dirección de ALCOIN, tomó la iniciativa de definir, implantar y mejorar su propio código ético empresarial, a los efectos de comprometerse con los valores y principios éticos que desde sus inicios se han ido consolidando, así como de incorporar y fomentar otros valores que se consideren importantes en su propósito de continuar con su política de mejora continua de las conductas corporativa e individuales.

La importancia del código de conducta para ALCOIN se materializa en su difusión e implantación a través de toda la organización, comprometiendo en ello a la dirección, mandos intermedios y personal restante.

Además de estos mecanismos, la Compañía se ha dotado de otros instrumentos específicos para la gestión de los compromisos básicos en cada área funcional. Los más importantes son:

Política de calidad e inocuidad de los alimentos, con la que ALCOIN quiere demostrar a sus clientes, su preocupación y compromiso por la Calidad y la Seguridad Alimentaria de su producto y logrando una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer, pero sin olvidar en ningún momento la visión y valores de la empresa.

Política medioambiental, donde ALCOIN se fija una visión medioambiental basada en el cumplimiento de los siguientes compromisos.

- Cumplir fielmente la legislación medioambiental que le aplica.
- Ser una empresa sostenible, capaz de combinar sus actividades productivas con la protección del entorno, incluyendo la componente ambiental como parte de su estrategia.
- Mantener una actitud de mejora continua de su comportamiento y rendimiento tanto en materia de protección medioambiental como en la conservación de los recursos naturales.
- Prevención de la contaminación y mejora continua de los aspectos ambientales que afectamos con nuestras actividades.
- Exigir a los colaboradores unos criterios semejantes a los de ALCOIN-VERDEJO en materia de protección medio ambiental.

Política de recursos humanos, constituye un marco de referencia para todos los integrantes de la Empresa y una herramienta de gestión para quienes tienen responsabilidades en relación con los empleados, que contribuirá a facilitar los procesos de gestión de los RR. HH. de la empresa (selección, formación, evaluación, comunicación, toma de decisiones, etc.). Esta política está alineada con los valores de la organización: Respeto, Responsabilidad Social, Comunicación, Diálogo, Igualdad, Calidad, Servicio, Eficiencia, Diversificación, Innovación, y Lucha contra cualquier forma de corrupción y es coherente con los compromisos de nuestros grupos de interés. Esta política se divide en:

- POLÍTICA DE RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN. Su objetivo es elección de las personas que demuestren mejor nivel de calificación y Competencias para desempeñar cada función del puesto de la empresa.
- POLÍTICA DE CAPACITACIÓN DE DESARROLLO. La empresa ofrecerá al personal que nuevo ingreso las condiciones de trabajo más favorables para el desarrollo permanente de las capacidades, habilidades y conocimientos del grupo humano en el que se integra.
- POLÍTICA DE FORMACIÓN. El departamento de Recursos Humanos junto con Calidad recogerá las necesidades de formación existentes, y elaborará los planes de formación para satisfacerlas plenamente.

Política de prevención de riesgos, donde ALCOIN fija su compromiso y objetivo de la Dirección para asegurar al máximo unas condiciones de trabajo seguras e higiénicas para cada trabajador, por lo que debemos integrar la prevención en las actividades de la línea productiva.

Todas estas políticas están expuestas en todos los centros, así como publicadas en la web.

ASOCIACIONES-ALIANZAS

Somos socios de la **Asociación de Celiacos Sensibles al gluten**, que colabora en nuestro Plan de Formación anual, mediante sus jornadas sobre la enfermedad celiaca, y con quien realizamos iniciativas tales como la celebración del día nacional de la enfermedad celiaca. Este curso escolar además nos hemos hecho socios de la **Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex**.

Como asociación estratégica participamos de **A.E.R.C.O.C.A.M.:** ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURANTES DE COLECTIVIDADES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MADRID, que es una Organización Empresarial de ámbito nacional que representa a las grandes, medianas y pequeñas empresas del sector de la Restauración Social y Colectiva. Es miembro de FERCO, la Federación Europea de Restauración de Colectividades y tiene, entre otras, las siguientes áreas de actuación:

- Información y asesoramiento a los asociados sobre las normativas tanto comunitarias como nacionales:
- Higiene y seguridad alimentaria de los alimentos.
- Nutrición y lucha contra la obesidad.
- Negociación de convenios colectivos, y en general normativas sociales, laborales, sanitarias, y otros.
- Formación continuada.
- Interlocución en el diálogo con las administraciones públicas.



20



**FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE
ASOCIACIONES DEDICADAS A
LA RESTAURACIÓN SOCIAL**



PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERES



Para ALCOIN es imprescindible la comprensión de la organización y su contexto, para lo cual se recurre al **análisis de las Partes Interesadas**, que es una herramienta de gestión que nos permitirá identificar a quién o quienes debemos considerar a la hora de tomar decisiones. En este análisis además se identifican las necesidades y expectativas de las partes interesadas. Según la definición de la norma ISO 9001, las partes interesadas son tanto personas como organizaciones a las que la actividad de la empresa pueda afectar o verse afectada en cualquier punto.

GRUPO DE INTERÉS	REQUISITOS Y/O NECESIDADES	CANAL DE COMUNICACIÓN
ACCIONISTAS SOCIOS	<ul style="list-style-type: none"> Realizar una gestión sólida y transparente sustentada en los valores de la organización y alineada con el código de conducta de la organización. Garantizar la viabilidad de la actividad a largo plazo y la consiguiente creación de valor. Asegurar, en la medida de lo posible, el crecimiento y la rentabilidad Evitar multas y denuncias de carácter alimentario y ambiental. Mantenerse en el mercado como una ALCOIN-VERDEJO reconocida y conseguir una buena reputación. 	<ul style="list-style-type: none"> REUNIONES REVISIONES POR LA DIRECCIÓN SEMESTRALES
CLIENTES <ul style="list-style-type: none"> CENTROS CONSUMIDOR DIRECTO FAMILIAS 	<u>CENTROS:</u> <ul style="list-style-type: none"> Mejora continua en la calidad de los servicios de ALCOIN. Información, comunicación y comercialización clara y transparente. Construir relaciones estables basadas en la confianza, siendo cercanos y accesibles. Prestarles la máxima atención, para conocerles mejor y anticiparnos a sus necesidades. Apuesta por la sostenibilidad y el compromiso ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> CATÁLOGO COMERCIAL SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN COMUNICACIÓN VIA CORREO ELECTRONICO-VERBALES-TELEFÓNICAS
	<u>CONSUMIDOR DIRECTO</u> Elaboración de la comida y servicio de la misma adaptada a los gustos y expectativas, en función del grupo de población al que se destina. (Por ejemplo en comedores escolares, comidas caseras sencillas y dinamizadas con juegos, decoraciones,..., en cafeterías de adultos, menús elaborados y más complejos, combinando recetas tradicionales con otras más modernas o exóticas).	
	<u>FAMILIAS</u> (Solo en caso de los comensales menores) <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de comidas saludables y equilibradas. Aprendizaje durante el servicio de normas de urbanidad y comportamiento correcto en la mesa Dinamización del tiempo de patio, con actividades con deportivas, culturales, sociales,... 	

PROVEEDORES	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar e interactuar con los proveedores según las necesidades de la organización, instándoles a una conducta responsable en su actividad y en el desempeño del servicio que prestan. • Cumplir fielmente y en todo momento con la normativa vigente y exigible a la actividad de ALCOIN. • Tratamiento mutuo transparente, respetuoso, confidencial y objetivo. • Analizar conjuntamente (la organización y los proveedores que ha seleccionado) los cambios reales y potenciales del mercado en cuanto a necesidades, expectativas e intereses de los clientes aplicando a las relaciones mutuas las modificaciones que corresponda. • Abrir, mantener y optimizar vías de comunicación permanente con los proveedores sobre costes, recursos, contratos, etc. • Compartir con los proveedores toda la información mutuamente beneficiosa para el desarrollo de las relaciones actuales y de los planes de futuro. • Desarrollar conjuntamente actividades de mejora que a corto, medio y/o largo plazo resulten beneficiosas para ambas partes. • Fomentar, reconocer y compensar las mejoras y logros de los proveedores, que redunden en beneficio de la organización. 	<ul style="list-style-type: none"> • PROCESO DE HOMOLOGACION Y CONTRATACION • COMPROMISOS ALIMENTARIOS Y MEDIOAMBIENTALES • FACTURAS/ALBARANES • LÍNEA DIRECTA DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD
ENTIDADES FINANCIERAS	<ul style="list-style-type: none"> • Relación comercial continuada. • Comunicación fluida. Contactar habitualmente y de manera asidua con las distintas entidades financieras. • Cumplimiento de pagos y solicitud de financiación. Realizar pagos en fechas y cantidades establecidas. • Tener capacidad devolución financiera o en activos. Contar con respaldo financiero, liquidez y bienes o activos propios. 	<ul style="list-style-type: none"> • CORREO ELECTRÓNICO
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con todas las exigencias requeridas por la ley para el desarrollo de nuestra actividad de una forma clara y transparente. • Identificar y cooperar (en todo lo que sea pertinente) con las instituciones con las cuales podemos y/o debemos tener una comunicación, ya sea meramente formal y/u obligatoria o determinada puntualmente por una urgencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • REGISTRO ELECTRÓNICO • CORREO ELECTRÓNICO
AUTORIDADES SANITARIAS	<ul style="list-style-type: none"> • Además de todo lo anterior (AP), Informar de las posibles alertas sanitarias que detectemos. • Facilitar los cambios en la documentación de nuestro APPCC relevantes, así como los centros en los que prestamos servicio. • Asistir a las auditorias previamente convocadas • Dar respuesta a los informes de las inspecciones sanitarias cuando así lo requieran. 	<ul style="list-style-type: none"> • REGISTRO ELECTRÓNICO • CORREO ELECTRÓNICO • Contestación a las actas de inspección o auditorias • Informe anual de cambios en documentación APPCC
SOCIEDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyaremos iniciativas de colaboración con la sociedad, en proyectos que mejoren la calidad de vida de nuestro entorno y de los sectores más desfavorecidos y vulnerables. En concreto ofreciendo colaboraciones con actividades formativas mediante prácticas en la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • REDES SOCIALES: : facebook-twitter-web • WEB

	<ul style="list-style-type: none"> • Asumir el compromiso de realizar todas nuestras actividades minimizando el impacto ambiental y promoviendo el desarrollo sostenible, basado en nuestra política de medio ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • PERTENENCIA A ASOCIACIONES
EMPLEADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ser parte central de la estrategia empresarial de ALCOIN, teniendo como marco de referencia la Política de Recursos Humanos de la organización. • Crear un entorno basado en valores de la organización, fomentando la diversidad y la igualdad de oportunidades. • Estimular la participación, impulsando el desarrollo y reconocimiento profesional, fomentando el liderazgo eficaz y cooperar a la consecución de los proyectos personales dentro de la ALCOIN-VERDEJO. • Proporcionar un entorno de trabajo seguro y saludable (PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES), que permita la conciliación laboral y personal (POLITICA DE CONCILIACION DE LA VIDA LABORAL Y PERSONAL) • Entorno sostenible con posibilidad cumplir con buenas prácticas ambientales. • Promover la satisfacción de las expectativas de los empleados de acuerdo con su posición en la organización. • Potenciar una comunicación estable e interrelacionada basada en la confianza, siendo cercanos y accesibles en todos los niveles de la organización. 	<ul style="list-style-type: none"> • ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN • CONVENSACIONES TELEFÓNICAS, CORREO, WHASTAPP, VERBALES • Atención al empleado: supervisor-RRHH • BIENVENIDAS • CAMPAÑAS, CARTELERÍA • LÍNEA ANÓNIMA
COMPETENCIA MERCADO	<ul style="list-style-type: none"> • En el segmento de los centros públicos, en el que actúa ALCOIN, el mercado se rige por el concurso que la CAM convoca cada año para homologar las empresas que puedan trabajar con los mismos. • En el segmento de los centros privados, en el que actúa ALCOIN, las características del servicio exigidas por los clientes son comparables a las de los públicos, pero lo que suele primar es el precio. • La obtención de los potenciales clientes se realiza mediante el fichero de centros públicos y privados de la CAM, que se mantiene actualizado anualmente descargando el fichero actualizado por la propia CAM. • Las visitas a potenciales clientes programan y realizan en base a la proximidad a los clientes que ya posee ALCOIN, a demandas de los propios clientes, a informaciones de los centros y al personal donde está prestando sus servicios ALCOIN. 	<ul style="list-style-type: none"> • REDES SOCIALES: facebook-twitter-web • WEB • CATÁLOGO COMERCIAL

ASOCIACIONES SECTORIALES	<p>Comprometernos con las actuaciones y/o principios de la asociación relativos a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene y seguridad alimentaria de los alimentos. • Nutrición y lucha contra la obesidad. • Negociación de convenios colectivos, y en general normativas sociales, laborales, sanitarias, y otros. • Formación continuada. • Interlocución en el diálogo con las administraciones públicas. 	<p>CONVENSACIONES TELEFÓNICAS, CORREO, WHASTAPP, VERBALES</p>
ALIADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar y justificar la viabilidad y conveniencia de actuación conjunta, de cara al mejor aprovechamiento conjunto de oportunidades de negocio difícil o imposible de abordar individualmente. • Eliminar los solapamientos entre las fortalezas de ambos (en relación con la actuación conjunta pretendida). • Identificar, explicitar y optimizar las complementariedades entre las fortalezas mutuas, al objeto de prevenir y superar las amenazas que pudieran presentarse. • Establecer conjuntamente el Plan de Negocio a poner en práctica, para obtener el máximo rendimiento de la actuación conjunta. • Acordar la cantidad y calidad de los recursos y medios a aportar por cada una de las partes, así como el calendario correspondiente a la aplicación de cada uno de ellos. • Implantar, desarrollar, gestionar y controlar el Plan de Negocio acordado. • A la finalización de la actuación conjunta, evaluar los resultados obtenidos en relación con los objetivos previstos, y obtener las conclusiones que proceda de cara a la mejora en futuras actuaciones conjuntas. 	<p>CONVENSACIONES TELEFÓNICAS, CORREO, WHASTAPP, VERBALES</p>



ASPECTOS

MATERIALES



Valoración externa	Critico				
	Significativo				
	Emergente				
	Intranscendente				
		Intranscendente	Emergente	Significativo	Critico
		Valoración interna			



NO REPORTAR



INCLUIR EN LOS INFORMES



REPORTAR



FOCO

1. Proceso de definición de asuntos materiales

El **análisis de materialidad** es una de las herramientas más importantes, pues nos permite identificar cuáles son los asuntos más relevantes como punto de partida para nuestra estrategia sostenible. Al mismo tiempo, el análisis de materialidad determina los contenidos que incluimos en la Memoria de sostenibilidad.

El proceso de identificación y evaluación de los asuntos materiales se realiza siguiendo las recomendaciones recogidas en los estándares de Global Reporting Initiative y, en concreto, en el estándar GRI 101: Fundamentos y GRI 102: Contenidos generales, que establece la materialidad como uno de los principios que han de seguirse para definir los contenidos de informes de sostenibilidad.

Los temas materiales son aquellos para los que priorizamos su inclusión en esta memoria. Este ejercicio lo realizamos utilizando los principios de inclusión de los grupos de interés y el de materialidad: incorporamos el nivel de impacto económico, ambiental y social de los temas en la organización y su influencia e impacto en las valoraciones y las decisiones de los grupos de interés.

El listado inicial de temas a priorizar se elabora a través de una identificación propia según las orientaciones de contenido de la norma ISO 26000 y Sustainability Accounting Standards Board (SASB), y se ha detallado en el apartado anterior, sobre requisitos y necesidades del

En ambos casos, las fuentes consultadas han sido las siguientes:

- Investigaciones y contactos que proporcionan información sobre las percepciones de los grupos de interés, a través de las herramientas de comunicación descritas en el apartado anterior.
- Tendencias regulatorias del sector.
- Análisis de competidores, cuáles son los asuntos más relevantes o temas conflictivos que les afectan y que nos podrían afectar también a nosotros.
- Análisis de medios y redes sociales: noticias negativas, temas candentes, preocupaciones sociales, etc.

2. Priorización de asuntos materiales:

Para priorizar los asuntos materiales, hemos analizado dos aspectos: la relevancia para los grupos de interés y la relevancia para el negocio de ALCOIN.

VALORACION EXTERNA: Relevancia para los grupos de interés: para medir la relevancia de estos asuntos para los grupos de interés, hemos tenido en cuenta lo importante que son los asuntos para estos grupos, así como si hay requerimientos legales o compromisos relacionados suscritos por ALCOIN. De esta forma, un asunto es más relevante cuando:

- Mayor número de grupos de interés estén afectados y mayor sea la importancia de estos grupos de interés para ALCOIN.
- Mayor sea el impacto de los asuntos para los grupos de interés afectados.
- Existan requerimientos legales o compromisos por parte de ALCOIN relacionados con ese asunto.

VALORACION INTERNA: Relevancia para el negocio: La relevancia para el negocio consiste en determinar el impacto que tiene el asunto en el negocio actual y futuro de ALCOIN.

Tras el análisis elaborado, concluimos que los temas de mayor impacto para la organización son:

1. Seguridad alimentaria. Alergias e intolerancias.
2. Calidad de los productos empleados
3. Menús equilibrados y saludables.
4. Correcto servicio. Ratios monitoras. Recreo y ocio.
5. Accesibilidad a la gerencia
6. Rapidez en la toma de decisiones
7. Formación realizada a los trabajadores
8. Seguridad y salud de los trabajadores
9. Seguridad, privacidad y protección del cliente
10. Calidad del empleo (temporalidad, externalizaciones, proximidad al domicilio)

11. Respeto a los derechos de los empleados.
12. Puntualidad en los pagos (trabajadores, proveedores,...)
13. Diversidad y conciliación familiar
14. Sensibilización medioambiental.
15. Mejora de la huella ambiental.
16. Acciones sociales
17. Respeto a los derechos humanos
18. Comportamiento ético

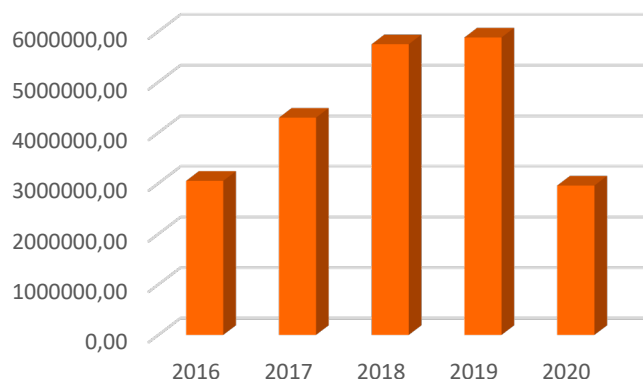
29

MAGNITUD ECONÓMICA

2020



IMPORTE NETO DE LA CIFRA DE NEGOCIOS



EVOLUCIÓN DE LA CIFRA DE NEGOCIOS

Alimentación de Colegios Infantiles, S.L. ha disminuido su cifra de negocios respecto del año 2019 en un 50 % y respecto del año 2018 en un 51,4%. Esta disminución en la cifra de negocios se debe a los estragos causados por la pandemia de la Covid-19 y a la inversión realizada para las obras y puesta en marcha de la cocina central.

El poco incremento de negocio entre el 2018 y el 2019 se debe a una inversión en el Inmovilizado Inmaterial de 40.800 € por la compra de un programa informático para la gestión de compras, almacén y costes. También se produce una inversión en Inmovilizado Material de 39.964 € producida por instalaciones técnicas.

En el año 2018 una inversión en el Inmovilizado Material de 113.959 € por las obras de acondicionamiento de las nuevas oficinas de la empresa y 34.186 € en Instalaciones Técnicas.

CIFRA DE NEGOCIOS:
2.956.100,86

**AYUDAS DE LAS
ADMINISTRACIONES
PÚBLICAS:**

0€

GASTOS DE EXPLOTACIÓN.

289.722,46

GASTOS DE PERSONAL CONTRATADO: 2.3511.594 €

Los gastos de personal de ALCOIN representan aproximadamente un 60% de los gastos de la empresa y ello se debe a que en la mayoría de los centros, los monitores están por encima de la ratio, mejora que nos diferencia de las empresas de la competencia.

GASTOS A LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS:

285.067,82

IRPALQUILERES: 5.700€
I.SOCIEDADES: 0
IVA: 805,39
IRPF: 95.691,25

GASTOS A LAS MATERIAS PRIMAS:

404.358€

LIMPIEZA: 46.790,83€
MENAJE: 4.270,90€

32

INVERSIONES:

EQUIPOS INFORMATICOS: 495€

OBRAS COCINA CENTRAL: 403.300€
MAQUINARIA: 450.000 €
MOBILIARIO: 20.661,16 €

OTROS INMOVILIZADOS MATERIAL: 20.307 €

MAGNITUD AMBIENTAL



El respeto del medio ambiente es primordial para ALCOIN. Toda su actividad se realiza teniendo en cuenta la minimización de su impacto en el entorno y llevando a cabo las mejores prácticas de eficiencia y de Optimización en el consumo de recursos y gestión de residuos.

UNE-EN -ISO 140001.

ALCOIN contaba con una Política Ambiental y un Sistema de Gestión integrado basado en un proceso dinámico que sigue el ciclo de “planificar, poner en práctica, comprobar y revisar”. Está diseñado de acuerdo a los requisitos de la norma internacional UNE-EN -ISO 9001 y UNE-EN ISO 22000, así como los exigidos en Madrid Excelente. Recientemente, en junio del 2019 nos certificamos en la norma de gestión ambiental UNE-EN -ISO 140001.

Para la implantación de esta norma hemos se ha realizado un análisis del ciclo de vida, a partir del cual se han identificado los aspectos ambientales que pueden provocar un impacto ambiental. Posteriormente se han pasado todos estos aspectos por la Evaluación de aspectos ambientales, para identificar los **aspectos significativos**.

SIGNIFICANCIA DEL ASPECTO = Cantidad x Características x Frecuencia

Sobre los **aspectos ambientales directos se realiza un control periódico**.

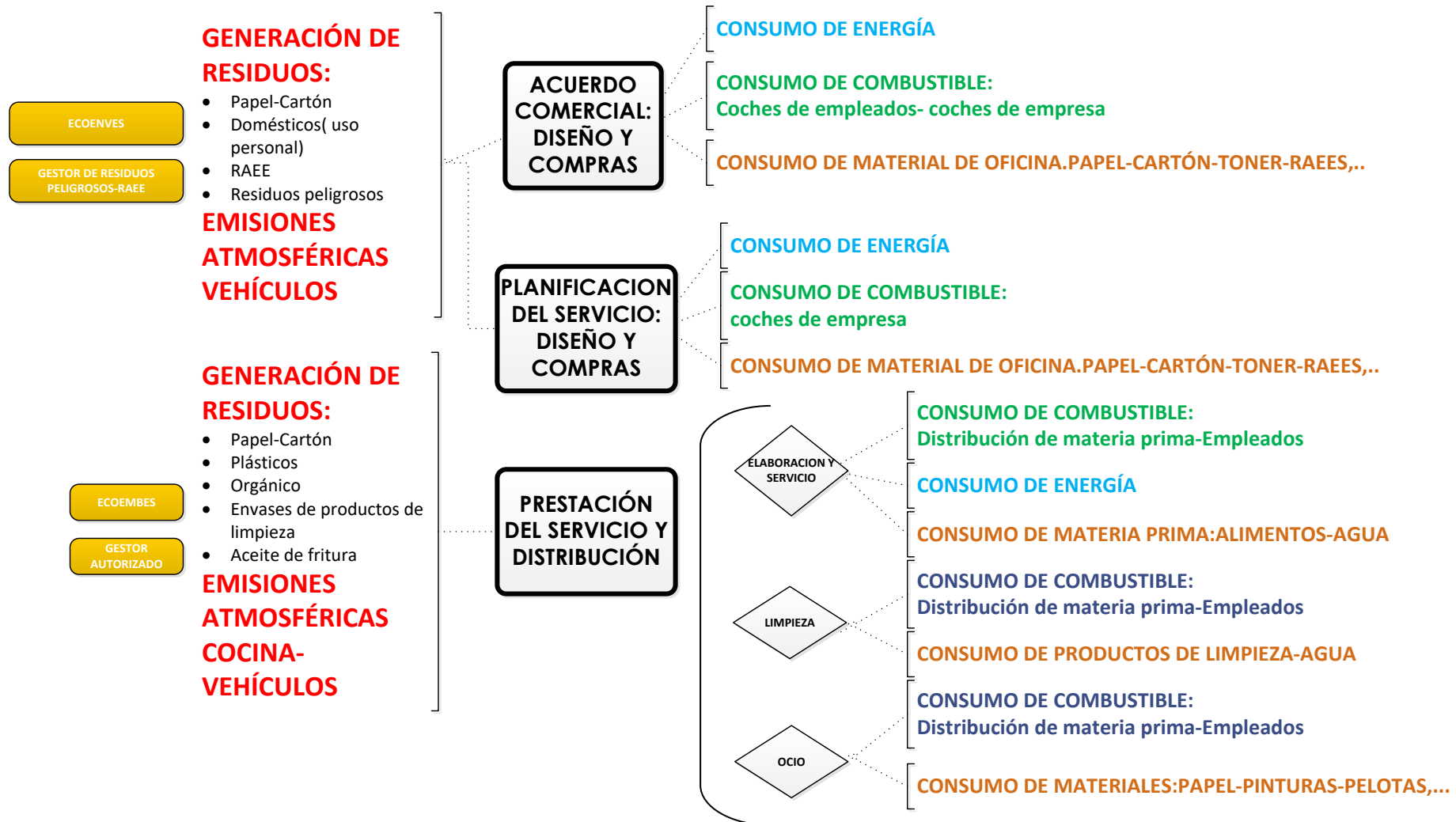
Los principales **aspectos ambientales indirectos** detectados por nuestras actividades son:

34

- Consumo de gas refrigerante en operaciones de mantenimiento de equipos de climatización.
- La mayoría los aspectos ambientales generados en los centros donde prestamos el servicio de restauración: consumo de agua, consumo de energía, vertidos, consumo de combustible de los empleados, residuos, ...

Sobre los aspectos ambientales indirectos no se puede llevar un control, pero si desde ALCOIN-VERDEJO se puede influir, se tomarán medidas para mejorar en la sostenibilidad, como acciones formativas, cartelería, campañas de concienciación, etc.

ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA.ED02 06/06/2019



INICIATIVAS. Aspectos ambientales significativos.

OBJETIVOS CURSO ESCOLAR 2020-2021

OBJ.7. REDUCIR UN 10% EL CONSUMO DE PAPEL EN LA OFICINA.

OBJ 9. REALIZAR CINCO ACTUACIONES DE CONCIENCIACION MEDIOAMBIENTAL EN EL CURSO. En muchos de los centros aún no se retoman las actividades extraescolares, charlas, o actividades de concienciación.

OBJ10. UTILIZAR UN 50% DE PAPEL CON CERTIFICADO DE CADENA DE CUSTODIA.

OBJ11. INTRODUCIR AL MENOS TRES PRODUCTOS DE PROXIMIDAD EN NUESTROS MENUS

Consecución



En 2020, con la vuelta de la actividad escolar en situación de nueva normalidad se retoman algunos de los objetivos previstos para el curso 2019-2020 (pospuestos debido a la situación Covid-19) y se fijan algunos nuevos para el curso 2020-2021.

 <p>CONSUMO DE LUZ en la CENTRAL</p>	 <p>CONSUMO DE AGUA en la CENTRAL</p>	 <p>ACEITE DE FRITURA RECUPERADO</p>	 <p>CONSUMO DE TONER de empresa</p>	 <p>RESIDUOS PELIGROSOS</p>
 <p>CONSUMO DE FOLIOS</p>	 <p>CONSUMO DE ENVASES en la CENTRAL</p>	 <p>CONSUMO DE COMBUSTIBLE coches empresa</p>	 <p>CONSUMO DE PAPEL CARTON en la CENTRAL</p>	 <p>CONSUMO DE RAEs</p>





- **USO DE PAPEL ECOLÓGICO PARA LA IMPRESIÓN DE NUESTROS MENÚS.**

El 100% de nuestros menús se imprimen en este tipo de papel., que es **aquel en cuyo proceso de producción se han tenido en cuenta criterios de sostenibilidad y de respeto al medio ambiente**, con el fin de minimizar el impacto ambiental que, como todo proceso industrial, tiene la fabricación del papel.

- **USO DE PAPEL CON CADENA DE CUSTODIA EN LA OFICINA.**

Gracias a la instalación de dobles pantallas se ha conseguido reducir el consumo de papel en oficina, lo que permite la compra del 50% del papel consumido con certificado de cadena de custodia o “eco”.



- **USO DE TONER BIODEGRADABLE.**

Puede descomponerse en elementos químicos naturales por la acción de agentes biológicos, como el sol, el agua, las bacterias, las plantas o los animales.



- **CISTERNA CON PULSADOR DE DOBLE DESCARGA:** Está compuesto por un pulsador con dos botones. Al presionar uno se descargan tres litros de agua y, al apretar ambos, la cantidad máxima que se libera es de seis litros, que ya supone de por sí ahorro respecto a lo habitual (12 litros).

- **CARTELERÍA CONCIENCIACION SOBRE EL CONSUMO DE AGUA.**

- **CONSUMO DE COMBUSTIBLE.**

En ALCOIN tenemos una *Campaña de conducción eficiente* para los supervisores de los centros, en la que se dan pautas para el ahorro de combustible.

- **GESTIÓN DEL ACEITE DE FRITURA**

Desechar los aceites de cocina usados, incluso en cantidades pequeñas, por la red de saneamiento pública, es una práctica que se debe evitar. Tal acción implica riesgo de atascos de tuberías, dificultades e incremento de costes en los procesos de depuración de aguas residuales, así como la formación de una película superficial en aguas de ríos, lagos, etc., que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas. Se estima que un litro de aceite puede contaminar mil litros de agua. Por todo ello debe realizarse una gestión especial. Contamos con varias empresas homologadas, encargadas de la recogida de los aceites usados de todos nuestros centros escolares, para su posterior reutilización en la producción de biodiesel.



CONTENEDOR

PAPEL Y CARTON

SI



ENVASES DE CARTÓN Y PAPEL · BOLSAS DE PAPEL
FOLIOS · PERIODICOS Y REVISTAS · CAJAS

NO



BRIKS · SERVILLETAS · BOLSAS DE TÉ

CONTENEDOR

ENVASES

SI



ENVASES DE PLÁSTICO · LATAS Y BRIKS
BOLSAS Y ENVOLTORIOS DE PLÁSTICO Y ALUMINIO

NO



CUBIERTOS PLÁSTICO · CAPSULAS DE CAFÉ ·
BLISTER DE MEDICAMENTOS · CERÁMICA
RESTOS DE COMIDA · CUBOS DE PLÁSTICO

CONTENEDOR

DESECHOS/RESTOS

SI



OBJETOS CERÁMICOS · POLVO · UTENSILIOS DE
COCINA · JUGUETES · COMPRESAS · ARENA

NO



PILAS · BATERÍAS · MÓVILES · ORDENADORES
CDs · FÁRMACOS CADUCADOS · LEDs ·
FLUORESCENTES · PINTURA · AEROSOL

CONTENEDOR

VIDRIO

SI



SOLO ENVASES DE VIDRIO
BOTELLAS, BOTES, TUPPER, TARROS

NO



BOMBILLAS · ESPEJOS · CENICEROS
· VASOS · VAJILLAS ·

**CAMPAÑA DE
CONCIENCIACIÓN Y
SENSIBILIZACIÓN.
CORRECTA SEGREGACIÓN**

CONSUMO AGUA

CIERRA siempre bien el grifo. Una gota por segundo supone 30 litros/día de agua malgastada.

Si observas un grifo con escape, avisa cuanto antes al equipo de calidad.

GRACIAS por contribuir a la mejora del medioambiente.

CONSUMO AGUA

- No tires innecesariamente de la cisterna.
- Utiliza racionalmente el botón pequeño para ½ descargas y el grande para la descarga completa.
- No tires toallitas al inodoro.

Si observas un grifo o alguna cisterna con escape, avisa cuanto antes al equipo de calidad.

GRACIAS por contribuir a la mejora del medioambiente.

INICIATIVAS. Aspectos ambientales indirectos.

MATERIAS PRIMAS



1.- USO DE LEGUMBRE Y PASTA ECOLÓGICA EN LA ELABORACIÓN DE NUESTROS MENÚS.

Además de ser beneficiosos para el medioambiente por ser cultivo sostenible, evitar la contaminación y favorecer la biodiversidad y el desarrollo de zonas rurales, son alimentos más naturales, con mayor calidad nutritiva, en el que no se utilizan organismos modificados genéticamente.

2.- USO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA Y PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Aquellos **productos que se producen en un radio de distancia entre productor y consumidor relativamente cercano**. Fomentan la economía local y reduce el impacto medioambiental, a reducir las distancias de transporte.

3. COMPROMISO DE NUESTROS PROVEEDORES

Todos nuestros proveedores cumplen el requisito de firmar un compromiso de cumplimiento de legislación en materia de residuos y de legislación ambiental en general, así como de mejora ambiental basada en

- Minimización de residuos, concienciación ambiental de respeto y eficiencia en el consumo de recursos.
- Sustitución de sustancias peligrosas por otras de menor impacto.
- Reducción de consumos de materias y energías, dentro de las posibilidades técnicas actuales.

39

SOCIEDAD



1.-NOS SUMAMOS AL RETO DEL AGUA DEL CANAL DE ISABEL II.

Desde ALCOIN adquirimos un fuerte compromiso con este preciado bien y desarrollamos dentro de nuestras Buenas Prácticas Medioambientales actividades y formación que persiguen el ahorro del agua, por ello nos sumamos al RETO DEL AGUA como empresa colaboradora promovido por el Canal de Isabel II.



Sumate
al reto del
agua

2.-HOGARES Y GENTE SOSTENIBLE. La Fundación Vida Sostenible promueve esta iniciativa para difundir información de actualidad, para ayudar a los hogares y a las personas en su cambio hacia las sostenibilidades. En ALCOIN queremos unirnos a esta iniciativa como empresa que queremos cambiar hacia un mundo más sostenible y por eso aprobamos el manifiesto de la red.

red de
entidades
hacia la
sostenibilidad



EDUCACIÓN AMBIENTAL



1.-CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL DEL AGUA DENTRO DE NUESTRO PROYECTO DE

RECREO Y OCIO. Sensibilización y concienciación de los niños sobre el consumo del agua, mediante cuentos y consejos sobre aplicables al entorno del niño: familia, colegio,...Realización de murales, cuentacuentos, talleres plásticos, cartelería en baños,...

2.-RECOGIDA SELECTIVA. La recogida selectiva es necesaria para controlar numerosos residuos. La colaboración de todos es necesaria y por ello en ALCOIN contamos con un Manual de Buenas Prácticas Medioambientales, con el que concienciamos a nuestro equipo sobre la importancia de esta acción.

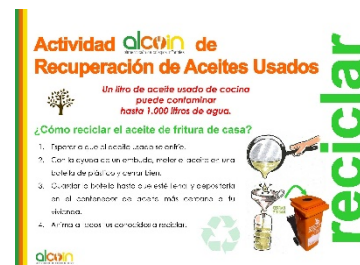
Además, en las actividades de recreo y ocio, a través de los monitores concienciamos a los más pequeños colaborar en la educación de los mismos.



3.-BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN COMEDORES ESCOLARES, que incluye consejos relativos sobre la correcta adquisición de productos, basados en el principio de las tres RRR: REDUCIR-REUTILIZAR-RECICLAR.

4.-CAMPAÑA DE RECOGIDA DE ACEITE USADO PARA LAS FAMILIAS.

Además ALCOIN ha impulsado una campaña para los centros interesados de reciclaje de aceite usado de cocina en domicilios. A través de la de actividades de recreo y ocio, los niños conocerán la importancia del reciclaje de aceite usado. Con las actividades programadas y la colaboración de las familias conseguiremos un mundo más sostenible.



Además, contamos con un registro de REQUISITOS LEGALES, y verificamos su cumplimiento de forma semestral.

MAGNITUD SOCIAL



OBJETIVOS CURSO ESCOLAR 2020-2021

Consecución

OBJ. 1. EL 100% de los trabajadores deben facilitar certificado de delitos de naturaleza sexual con un máximo de antigüedad de 3 años. Partimos de un 80% de trabajadores con certificado. Dado que tenemos mucha plantilla en situación de ERTE, se espera aumentar dicho porcentaje a lo largo del curso escolar siguiente



OBJ2. MEJORA DE LA IMAGEN DE LA EMPRESA. Consecución del sello Garantía Madrid.



OBJ.3 TITULO DE MANIPULADOR. El 90% de la plantilla debe tener título de manipulador con antigüedad inferior a tres cursos escolares



OBJ.4 REALIZAR AL MENOS TRES MEJORAS PARA EL CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



OBJ. 5. Ampliación del servicio a catering, implantando cocina central. Conseguir al menos tres clientes para la cocina central.



OBJ.6 CONSECUCIÓN DEL SELLO DE IGUALDAD



OBJ.8. Mejora de la estrategia empresarial. Diversificación de servicios ofrecidos: Consecución de cinco servicios no relacionados con los comedores escolares.



42

BENEFICIO EMPLEADOS	EMPLEADOS	IMPORTE
SUBVENCIÓN SEGURO MÉDICO CON MAFRE	19	760€
MANUTENCIÓN (COMIDA)	140	6001,70€
Paga de permanencia a los mayores de 58 años con más de 10 años de antigüedad reconocida.	50	La paga se corresponde con una mensualidad más al año.

SENSIBILIZACIÓN Y ERRADICACIÓN DE LA VIOLENCIA DE GÉNERO



DIVERSIDAD FUNCIONAL



Este año mantenemos la alianza, con “Otro tiempo otro planeta, en su proyecto con la **Asociación Otro Tiempo**, asociación civil sin fines de lucro y declarada de utilidad pública, que trabaja por la sensibilización y erradicación de la violencia de género, que cree en la educación en valores y en la igualdad entre las personas y la preservación del medio ambiente.

La Asociación Otro tiempo tiene la condición jurídica de gestor de residuos (según definición de la ley 22/2011 de residuos y suelos contaminados), llevando a cabo la recogida y transporte de aceite usado de cocina. N° de Registro de Transportistas de la Comunidad de Madrid 13T02A1800009381X y NIMA:2800073549 (número de identificación medioambiental).

Otro Tiempo, Otro Planeta cuenta con la certificación internacional ISCC-EU (International Sustainability and Carbon Certification), que garantiza la trazabilidad y sostenibilidad del residuo, para la obtención de la cual se somete a auditorías anuales.

Nuestro interés con el síndrome de Down nace cuando en 2008 viene al mundo la tercera hija de uno de los socios fundadores y desde entonces solo hemos hecho crecer nuestra participación. Actualmente son ^{tres} las principales actividades en las que trabajamos: 43

PRÁCTICAS LABORALES EN COCINA .La inclusión es un aspecto vital a nivel social y a nivel laboral. Este proyecto favorece que a través de las prácticas nuestra cocina, los jóvenes con síndrome de DOWN se formen como ayudantes de cocina y puedan incorporarse al entorno normalizado de trabajo como vía para su plena integración en nuestra sociedad. Lamentablemente las prácticas no llegaron a realizarse por el cierre de centros.

FORMACIÓN EN MANIPULADORES. Nuestro departamento de calidad, forma joven del centro ocupacional 3 Olivos en "Buenas prácticas de manipulación para el apoyo en colectividades" apostar por la formación para que facilitar el acceso al mercado laboral. **Más de 100 jóvenes formados en 2020**

CENA SOLIDARIA. No es una simple cena, es una reunión de amigos para comentar nuevos proyectos y “hacer comunidad” porque es una ocasión perfecta para relacionarse con un grupo de personas que entienda que la inclusión social de las personas con síndrome de Down u otra discapacidad intelectual es clave para que una sociedad avance.

MENORES EN RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL



DESARROLLO INTEGRAL DE LA INFANCIA Y JUVENTUD EN SITUACIÓN DE RIESGO.



El Objetivo General es la Promoción del desarrollo socioeducativo integral de los menores a través de actividades de refuerzo educativo y desarrollo de competencias que favorezcan hábitos de vida saludable, la inclusión social y la participación infantil y juvenil, a través de acciones de prevención e intervención complementarias de los servicios normalizados educativos, de tiempo libre y sociales.

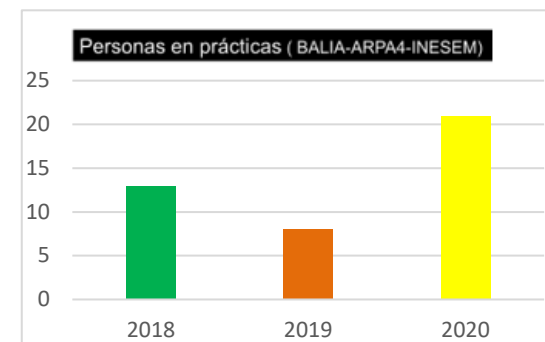
Este proyecto se gestiona de dos maneras:

- PRIMERO: queremos hacer partícipe a toda la organización y aquellos que quieren hacerlo pueden hacerlo a través de Teaming. Una herramienta online para recaudar fondos para causas sociales a través de micro donaciones de 1€ al mes. La filosofía se basa en la idea de que con 1€, nosotros solos no podemos hacer mucho, pero si nos unimos, podemos conseguir grandes cosas.
- SEGUNDO: ALCOIN como organización tiene un acuerdo para realizar una aportación 1.200 € / año para esta causa.

También colaboramos con distintas entidades que a través de proyectos educativos pretenden mejorar las vidas de menores con dificultades socio económico y sus familias, fundamentalmente mujeres en riesgo de exclusión social. Nuestra aportación es la formación en manipulador, control de alérgicos e intolerantes, gestión del comedor,...

Además, tenemos firmado un convenio de **cooperación educativa de prácticas**. A través del cual las alumnas del curso de Monitor de Comedor y Patio, puedan complementar la formación teórica con la formación práctica que requiere el desarrollo de actividades profesionales. Las prácticas externas se organizarán de tal modo que se ajusten a la formación y competencias de las alumnas y su realización no se derivarán, en ningún caso, obligaciones propias de una relación laboral. Este curso debido a la interrupción de la actividad docente muchas de las prácticas planificadas quedaron anuladas.

44



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES en cumplimiento del deber de Prevención de Riesgos profesionales, tiene concertado con el Servicio de Prevención de SP activa, la realización de dicha actividad, a través del correspondiente concierto para la prestación del servicio de prevención suscrito por ambas partes, dando cobertura a las especialidades de:

- Ergonomía y Psicosociología
- Higiene Industrial
- Seguridad en el Trabajo
- Vigilancia de la Salud

A través del mencionado concierto se prestó el asesoramiento y apoyo en función de los tipos de riesgos emitiendo, en su caso, informe de la actividad. Las actividades contratadas durante el periodo anual fueron:

- Elaboración de documentación.
- Evaluación de factores de riesgo.
- Formación básica de los trabajadores.
- Formación para emergencias.
- Información de riesgos y medidas adoptadas.
- Investigación y análisis de accidentes.
- Plan de Prevención: Diseño, implantación y aplicación.
- Planes de emergencia.
- Planificación de la actividad Preventiva, determinación de prioridades y controles de eficacia.
- Valoración de la efectividad de la integración de la prevención de riesgos laborales en el sistema general de gestión de la empresa.
- Vigilancia de la Salud.

45

De todas las actividades desarrolladas por el servicio de Prevención ajeno, no existe ningún aspecto destacable que debamos mencionar. Para cualquier consulta remitimos a la Memoria anual del año 2018.

Vigilancia en la salud:

Respecto al curso 2019-2020, se realizaron 89 Reconocimientos médicos, siendo APTOS todos ellos.

89

Formación en PRL.

Respecto al curso 2019-2020 se han completado las formaciones pendientes del curso pasado.

256h

SINIESTRALIDAD 2019

ACCIDENTES EN JORNADA: 15
ACCIDENTES IN ITINERE: 2
ACCIDENTES SIN BAJA: 19
ENFERMEDADES PROFESIONALES: 0

17

SINIESTRALIDAD 2020

ACCIDENTES EN JORNADA: 16
ACCIDENTES IN ITINERE: 2
ACCIDENTES SIN BAJA: 19
ENFERMEDADES PROFESIONALES: 0

20

Agente Material1

	Nº accidente
Dispositivos de traslado, transporte y almacenamiento - sin especificar	0
Edificios, superficies al mismo nivel (interior o exterior, fijas o móviles, temporales o no)	0
Equipos de oficina y personales, material de deporte, armas, aparatos domésticos	4
Máquinas y equipos fijos - sin especificar	1
Edificios, construcciones, superficies en altura (interior o exterior) - sin especificar	2
Sustancias químicas	1
Seres humanos - sin especificar	1

Lesiones provocadas

	Nº accidente
Dislocaciones, esguinces y torceduras	1
Heridas y lesiones superficiales	7
Quemaduras	2
Fracturas de huesos	0
Otras lesiones	0

Parte lesionada

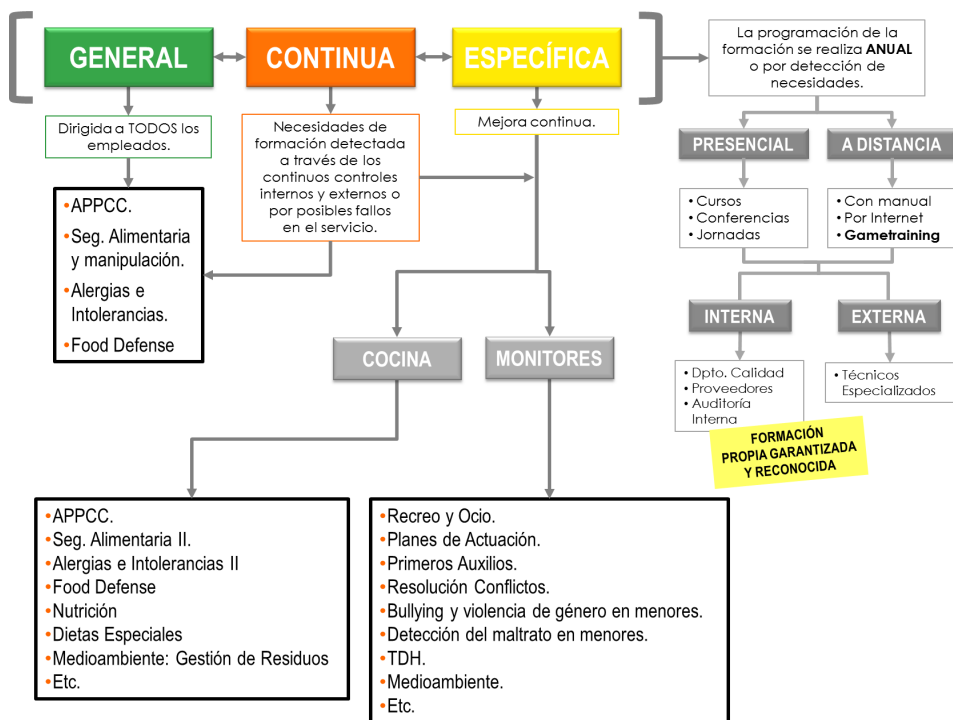
	Nº accidente
Espalda	1
Piernas	2
Brazos	6
Cabeza	0
Tronco	1



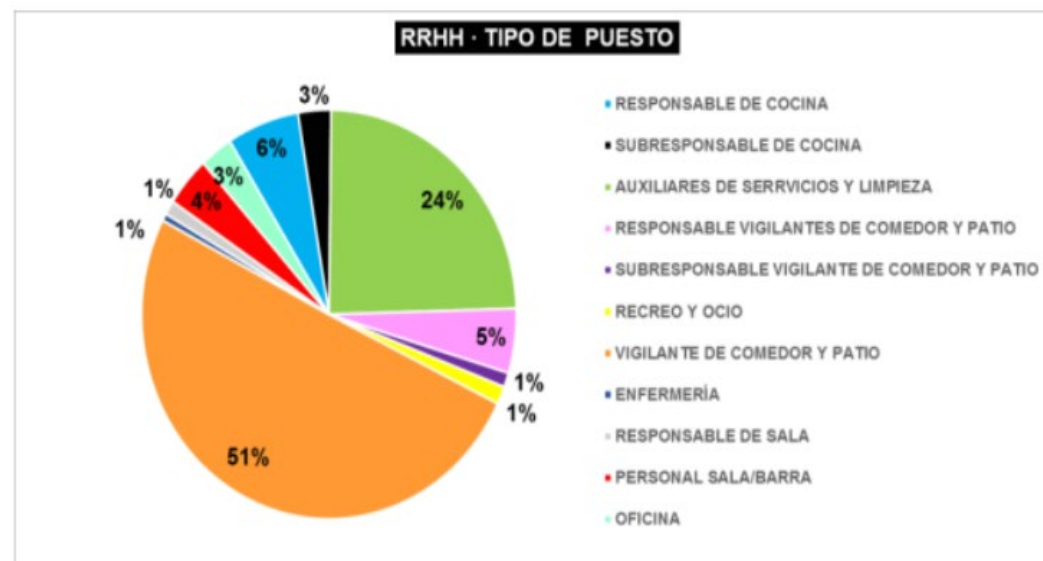
46

CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN

ALCOIN apuesta por el desarrollo profesional de sus empleados facilitándoles la oportunidad de formarse en diferentes materias que contribuyan a un mejor desempeño de su puesto de trabajo. La compañía ofrece a su equipo la posibilidad de desarrollar una carrera profesional enriquecedora. Para ello se establece anualmente un programa de formación.



La formación en ALCOIN suele ir dirigida a cada tipo de categoría profesional, y se ofrece a todos los trabajadores incluidos en la misma, independientemente de criterios relativos a sexo, edad, antigüedad,... De esta manera las formaciones suelen ir dirigidas a personal de cocina o de sala, o a ambas categorías.



PLAN DE FORMACIÓN 2020-2021

FORMACIÓN DEL 2020. TOTAL, PERSONAL FORMADO: 201 personas					
ACCIÓN FORMATIVA	FORMATO	DIRIGIDO A			DURACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN COLECTIVIDADES. ALERGIAS E INTOLERANCIAS.	PRESENCIAL	TODOS: Responsables de cocina Auxiliares de servicio y limpieza Responsables de comedor Vigilantes de comedor y patio	49	0	2 HORAS
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	PRESENCIAL	TODOS: Responsables de cocina Auxiliares de servicio y limpieza Responsables de comedor Vigilantes de comedor y patio	43	0	2 HORAS
BUENAS PRACTICAS DE GESTIÓN AMBIENTAL DEN COLECTIVIDADES	PRESENCIAL	TODOS: Responsables de cocina Auxiliares de servicio y limpieza Responsables de comedor Vigilantes de comedor y patio	50	0	2 HORAS
NUTRICIÓN EN MENORES	PRESENCIAL	TODOS: Responsables de cocina Auxiliares de servicio y limpieza Responsables de comedor Vigilantes de comedor y patio	39	0	2 HORAS
ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE. ONLINE	ONLINE	COCINA-CALIDAD-NUTRICIÓN	2	3	50 HORAS
PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE TRIBUTOS. ONLINE	ONLINE	DTO. DE ADMINISTRACIÓN	0	1	90 HORAS
TÉCNICO PROFESIONAL EN NÓMINAS, SEGUROS SOCIALES.	ONLINE	DEPARTAMENTO DE RRHH	1	0	60 HORAS
INICIACIÓN A LA FOTOGRAFÍA PARA REDES SOCIALES	PRESENCIAL	OFICINA	7	0	4 HORAS
SEGURIDAD EN EL MUNDO DIGITAL	PRESENCIAL	OFICINA	7	0	3 HORAS

IGUALDAD Y BIENESTAR DE NUESTRA PLANTILLA



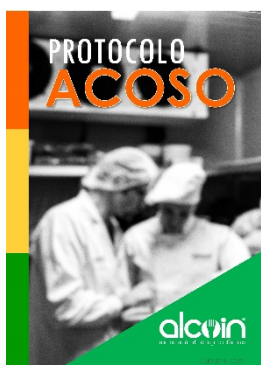
Plan de igualdad de género.

ALCOIN ha puesto en marcha este año 2019 un Plan de igualdad, con un conjunto ordenado de medidas, adoptadas después de realizar un diagnóstico de situación, tendentes a alcanzar en la empresa la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres y a eliminar la discriminación por razón de sexo. Además se elaboró nuestro primer **INFORME DE IMPACTO** con el fin de analizar la situación de partida y los primeros resultados obtenidos.



Informe de conciliación.

ALCOIN ha querido recoger en un único documento todas aquellas medidas existentes para la conciliación personal, laboral y familiar, así como transmitir el firme compromiso de la Dirección de cuidar a su plantilla, mediante medidas firmes y efectivas. Por ello este 2019 se ha creado nuestro primer INFORME DE CONCILIACIÓN.



Protocolo de acoso.

ALCOIN, también este año 2019, ha elaborado el protocolo de acoso que recoge el proceso a seguir en caso de acoso laboral, donde se garantiza el cumplimiento de los derechos de las víctimas. Nuestra web cuenta con un canal de acoso, mediante el cual nuestros empleados pueden hacer las denuncias de forma anónima.

PERSONAL DE PLANIFICACION			
PUESTOS	PARTICIPACIÓN		
DIRECCIÓN-SOCIOS	3		0 
DEPARTAMENTOS	1		10 
PERSONAL DE PRODUCCIÓN			
PUESTOS	PARTICIPACIÓN		
ENCARGADOS:	0		26 
MONITORES:	8		320 
JEFE DE COCINA:	6		20 
PERSONAL DE COCINA: HORAS	1		93 

49

CALIDAD Y SEGURIDA ALIMENTARIA

ALCOIN cuenta con un **Sistema de Autocontrol basado en los principios del APPCC** que tiene como objetivo prioritario asegurar que la calidad sanitaria de los preparados elaborados y servidos, no añade peligro para la salud del consumidor.

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), se caracteriza por un enfoque principalmente preventivo, ya que permite identificar peligros específicos, así como establecer las medidas para controlarlos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y es un requisito legal.

Sin embargo, queremos ir un paso más allá del cumplimiento legal, por lo que estamos certificados en la norma **UNE-EN ISO 22000: 2018**, estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. Anualmente nuestro sistema de gestión es auditado por una entidad externa acreditada por ENAC.



50

ALCOIN cuenta con un sistema de control exhaustivo donde cada supervisión es revisada por otra de mayor alcance, es decir:

INSPECCIONES DIARAS, realizadas por Responsables de cocina, donde se controlan cada uno de los PCCs de nuestro sistema de autocontrol.

INSPECCIONES MENSUALES, realizadas por los supervisores de centro, donde se controla:

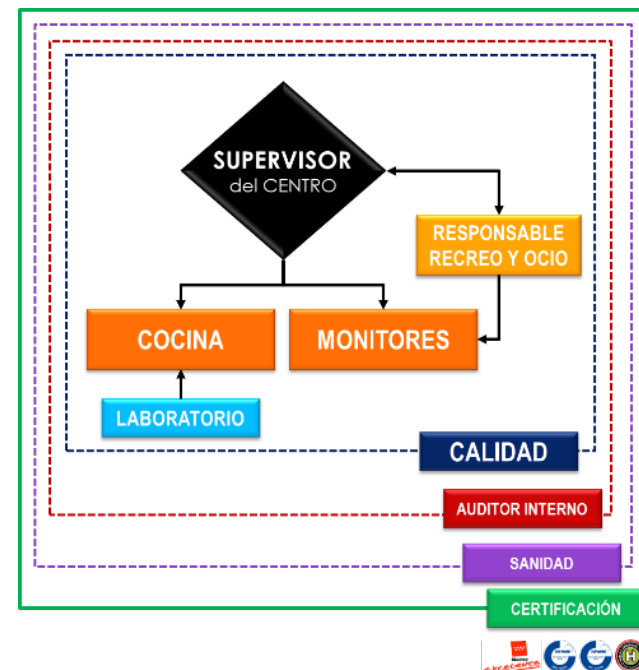
- Recepción de materias primas. Medidas de preservación de los alimentos.
- Trazabilidad
- Medidas de higiene y seguridad
- Mantenimiento de equipos
- Plagas

LABORATORIO. Anualmente El Departamento de calidad elabora un Plan de control analítico, en el que se realizan visitas bimensuales, donde se toman muestra de alimentos, superficies y manipuladores. Los resultados de los análisis bacteriológicos y de los estudios bromatológicos que se realicen serán comunicados al centro con la mayor brevedad posible, así como las acciones correctoras que podrán derivarse de los resultados obtenidos.

INSPECCIONES DE SANIDAD. La administración pública, en concreto las autoridades sanitarias realizan inspecciones-auditorias citadas o sin aviso previo. El Departamento de Calidad estará presente en aquellas en las que se requiera representante de la empresa, dará aviso a los responsables del EOI y elaborará, si es necesario respuesta al acta, así como el cuadro de acciones a tomar. Responsables y plazos de implantación.

AUDITORIAS DE CALIDAD. Anualmente el Departamento realiza una auditoria completa, que incluye la supervisión de las inspecciones realizadas por los responsables de cocina y supervisores de centro.

AUDITORIAS DE CERTIFICACION. Una entidad externa a la empresa realiza una auditoria completa de nuestro sistema de gestión.



Dirección.

Calle Abril 62
28022 Madrid, España

Personas de contacto.

Félix Verdejo Tierno: felix@alcoin.es

Marta Rodrigo: calidad@alcoin.es



facebook.com/alcoin/



[@alcoin_es](https://twitter.com/alcoin_es)



www.alcoin.es



52

INDICE DE CONTENIDOS GRI	NÚMERO DE PAGINA	OBSERVACIONES	OMIS IONE S
1-PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN			
102-1 Nombre de la organización	Página 6	ALICOIN	
102-2 Actividades, marcas, productos y servicios	Página 7 a 11		
102-3 Ubicación de la sede	Página 6	c/abril 62, Madrid	
102-4 Ubicación de las operaciones	Página 6	Comunidad de Madrid	
102-5 Propiedad y forma jurídica	Página 6	Sociedad limitada	
102-6 Mercados servidos	Página 6	Colegios-cafeteria	
102-7 Tamaño de la organización	Página 6 y 12	544 personas	
102-8 Información sobre empleados	Página 12 a14		
102-9 Cadena de suministro	Página 15,16		
102-10 Cambios significativos en la organización	Página 6,11		
102-11 Principio o enfoque de precaución	Página 17		
102-12 Iniciativas externas	Página 3	Pacto mundial	
102-13 Afiliación a asociaciones	Página 20		
ESTRATEGIA			
102-14 Declaración de altos ejecutivos	Página 3		
ETICA E INTEGRIDAD			
102-15 Principales impactos, riesgos y oportunidades	Página 18,19		
102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta	Página 18-19		
102-17 Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas	Página 18	CODIGO CONDUCTA	
GOBERNANZA			
102-18 Estructura de gorberranza	Página 20		
PARTICIPACION DE LOS GRUPOS DE INTERÉS			
102-40 Lista de grupos de interés	Página 23-26		
102-42 Identificación y selección de grupos de interés	Página 23-26		
102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés	Página 23-26		
102.44 Temas y preocupaciones clave mencionados	Página 23-26		
102.45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	Memoria anual	Corporativa	
ELABORACIÓN DEL INFORME			
102.46 Definición de los contenidos de los informes y las Coberturas	Página 3		
102-47 Lista de temas materiales	Página 28,29		
102-48,9 Cambios en la elaboración de informes	NINGUNO	De G4 a STANDARD	
102-50 Periodo objeto del informe	Página 2		
102-51 Fecha del último de informe	JULIO 19		
102-52 Ciclo de elaboración de informes	ANUAL		
102-53 Punto de contacto para preguntas sobre el informe	Página 53		
102-54 Declaración de elaboración de conformidad con estándares GRI	Página 2		
102-55 Índice de contenidos GRI	Página 54-55		
103-1 Explicación del tema materia y su Cobertura	Con el fin de agilizar la lectura de la memoria, los aspectos materiales y el enfoque de gestión se han analizado a lo largo de los apartados del documento		
103-2,3 Enfoque de gestión y sus componentes y su evaluación			

CONTENIDOS

NÚMERO DE
PAGINA

OBSERVACIONES

OMISIONES

MAGNITUD ECONÓMICA

201-1 Valor económico generado y distribuido	Página 30-32	
203-Inversion en infraestructura y servicios apoyados	Página 30-32	
204- Proporción de gastos a proveedores locales	Página 30-32	
205-2 Comunicación y formación sobre políticas anticorrupción	Página 30-32	Código conducta

MAGNITUD AMBIENTAL

301.1-Materiales utilizados por peso o volumen	Página 33-40	
301.2 Insumos reciclados	Página 33-40	
301-3 Productos reutilizados y materiales de envasado	Página 33-40	
302-Energía	Página 33-40	
303-Agua	Página 33-40	
306 -Residuos	Página 33-40	
307-Cumplimento ambiental	Página 33-40	
308-Evaluacion ambiental de proveedores	Página 33-40	

MAGNITUD SOCIAL

EMPLEO		
401-1 Nuevas contrataciones y rotación del personal	Página 41-50	
401-3 Permiso parental	Página 41-50	
401-1 Beneficios para los empleados a tiempo completo	Página 41-50	
PREVENCION DE RIESGOS LABORALES		
403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos	Página 41-50	
403-3 Servicios de salud en el trabajo	Página 41-50	
403-4 Participación de los trabajadores	Página 41-50	
403-5 Formación sobre salud y seguridad en el trabajo	Página 41-50	
403-6 Fomento de la salud	Página 41-50	
403-7 Prevención de la salud y la seguridad de los trabajadores	Página 41-50	
403-9 Lesiones por accidente laboral	Página 41-50	
OTROS		
406 NO DISCRIMINACION	Página 48	
410 PRACTICAS EN MATERIAS DE SEGURIDAD	Página 51-52	
416 SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES	Página 51-52	
418 PRIVACIDAD DEL CLIENTE	LOPD	