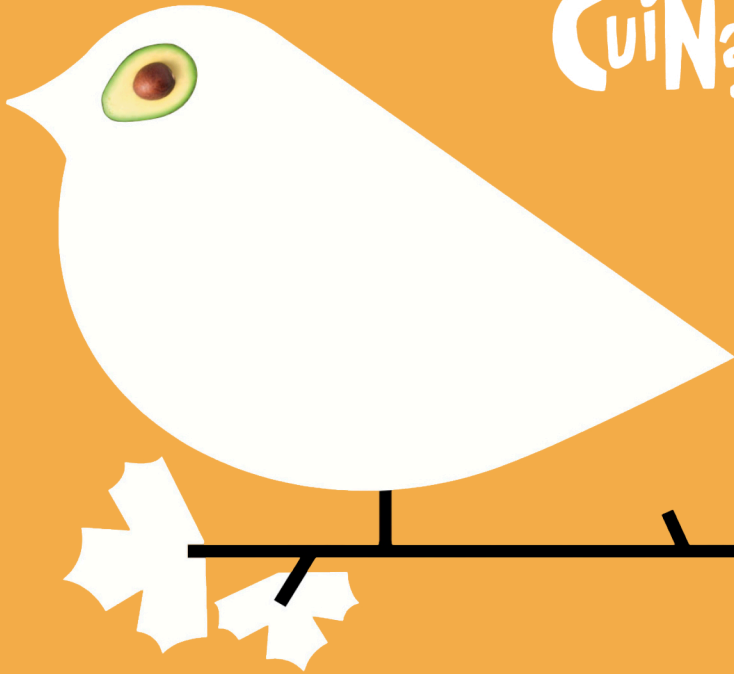


CuiNatur
CUINA NATURAL



“

BALANÇ DEL BÉ COMÚ

“Les empreses no poden viure d’esquena a la societat o en contra dels valors que regeixen el comportament social”





BALANÇ DEL BÉ COMÚ

La Matriu del **Bé Comú** és un model de desenvolupament organitzacional que permet valorar l'activitat d'una empresa tenint en compte no sols el benefici econòmic sinó l'acompliment social i ambiental. També permet identificar potencials àrees de millora per a avançar en el desenvolupament sostenible.

MENJADORS ESCOLARS

SOSTENIBLES

Els ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible) de l'ONU i el Pacte de Política Alimentària de Milan, impulsat per la FAO en 2015, incideixen en la importància de “promoure dietes sostenibles (saludables, segures, culturalment adequades, ambientalment sostenibles) amb especial atenció a escoles, així com lluitar contra les malalties associades a dietes inadequades i l'obesitat, reduint l'aportació de sucre, àcids grassos trans, carns i productes lactis-formatgers, i augmentant el

consum de fruita, verdura i aliments no elaborats”. Per això, Cuinatur aposta pels aliments de proximitat i de temporada enfront dels “quilomètrics” o els importats i pels aliments ecològics enfront dels de l'agroindústria que utilitza fertilitzants i pesticides, principals causants del canvi climàtic. La decisió de realitzar la compra directa a productors/es locals, per a assegurar-los uns preus justos, i la preocupació pel benestar i la salut psicosocial del personal obeeix a l'objectiu de crear valor social.

“

No podem
desentendre'ns
de les persones
que conreen el
nostre territori,
mantenen
el paisatge,
la cultura
tradicional, la
població rural i
al mateix temps
retroalimenten
l'economia local



INFORME DE RESULTATS



Personal

400



Comensals

+6500



Menjadors

30



Aliments

+33%ECO



Facturació

3.089.257





CUINATUR
CuiNAtur
CuiNAtur
MEDICAL

Calculadora del Bien Común - Versión 5.02

MATRIZ DEL BIEN COMÚN

Empresa:: CUINATUR ACTIVA SL; Año del balance:: 2018

Valores ► Grupos de interés ▼	Dignidad humana	Solidaridad y justicia
A: Proveedores	A1: Dignidad humana en la cadena de suministro	A2: Justicia y solidaridad en la cadena de suministro
	19 de 47 40 %	33 de 47 70 %
B: Propietarios y proveedores financieros	B1: Actitud ética en la gestión de recursos financieros	B2: Actitud solidaria en la gestión de recursos financieros
	2 de 12 20 %	11 de 12 90 %
C: Personas empleadas	C1: Dignidad humana en el puesto de trabajo	C2: Características de los contratos de trabajo
	75 de 94 80 %	56 de 94 60 %
D: Clientes y otras organizaciones	D1: Actitud ética con los clientes	D2: Cooperación y solidaridad con otras organizaciones
	42 de 47 90 %	28 de 47 60 %
E: Entorno social	E1: Propósito e impacto positivo de los productos y servicios	E2: Contribución a la comunidad
	42 de 47 90 %	9 de 24 40 %

Nota: esto no es un certificado

Puntuación total: 612 de 1000 Puntos



Sostenibilidad medioambiental	Transparencia y participación democrática
A3: Sostenibilidad medioambiental en la cadena de suministro	A4: Transparencia y participación democrática en la cadena de suministro
38 de 47 80 %	33 de 47 70 %
B3: Inversiones sostenibles y uso de los recursos financieros	B4: Propiedad y participación democrática
32 de 35 90 %	2 de 24 10 %
C3: Promoción de la responsabilidad medioambiental de las personas empleadas	C4: Transparencia y participación democrática interna
56 de 94 60 %	28 de 94 30 %
D3: Impacto medioambiental del uso y de la gestión de residuos de los productos y servicios	D4: Participación de los clientes y transparencia de producto
42 de 47 90 %	19 de 47 40 %
E3: Reducción del impacto medioambiental	E4: Transparencia y participación democrática del entorno social
33 de 47 70 %	9 de 47 20 %



No prenem
cap decisió
econòmica sense
prèviament
valorar i
minimitzar el
seu impacte
social i
mediambiental





RESULTATS
BALANÇ
2019

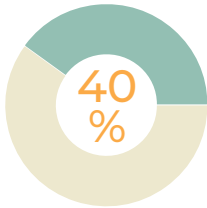


A PROVEÏDORS

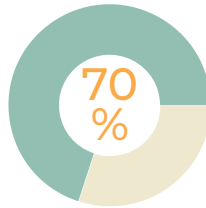
“

Treballem amb xicotets proveïdors de proximitat i majoritàriament amb compra directa o a través de canals curts de comercialització

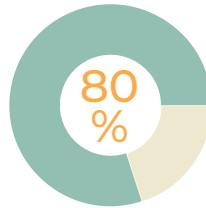
PUNTUACIÓ



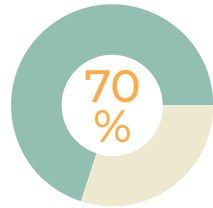
A1 Dignitat humana en la cadena de subministrament



A2 Justícia i solidaritat en la cadena de subministrament



A3 Sostenibilitat mediambiental en la cadena de subministrament



A4 Transparència i participació democràtica en la cadena de subministrament

La compra directa o a través de canals curts de comercialització garanteix un preu just per al productor, fet que li permet una vida més digna. Actualment, **el 71,8% de la compra alimentària que realitzem és de proximitat.**

Per a això, hem desenvolupat

una **plataforma logística** pròpia per a afavorir els xicotets productors que d'una altra manera no podrien accedir a vendre'ns els seus productes. A més, Cuiatur fomenta les relacions comercials amb proveïdors a llarg termini, basades en la confiança mútua i en preus justos.



La compra sostenible forma part de la identitat de **Cuinatur**. Sempre optem per l'alternativa més sostenible (equilibri ecològic-proximitat), classificant cada matèria primera que adquirim mitjançant **9 indicadors de sostenibilitat per a poder així minimitzar el nostre impacte social i ambiental**.

L'empresa organitza trobades bianuals amb els nostres proveïdors per a informar-los dels avanços realitzats en matèria de sostenibilitat, facilitant-los el balanç EBC. També els demanem que comproven que els seus grups d'interès respecten les exigències de sostenibilitat de Cuinatur.



El productes
de neteja que
s'utilitzen
tenen l'etiqueta
Ecolabel





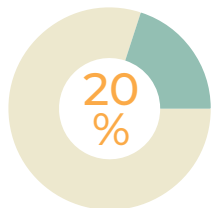
B

PROPIETARIS I FINANCERS

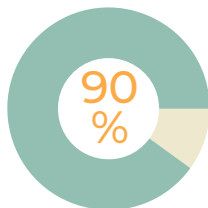
“

L'ètica
empresarial no
està renyida amb
la rendibilitat

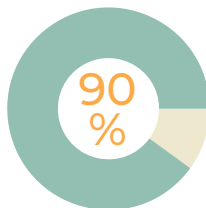
PUNTUACIÓ



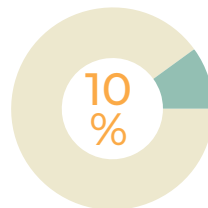
**B1 Actitud ètica
en la gestió
de recursos
financers**



**B2 Actitud
solidària en
la gestió de
recursos
financers**



**B3 Inversions
financeres
sostenibles i ús
dels recursos
financers**



**B4 Propietat
i participació
democràtica**

Cuinatur és una empresa familiar que compta amb tres socis des del seu origen. Mai hem repartit beneficis ni acomiadat a cap treballador/a per millorar els resultats econòmics.

El nostre model de negoci basat a realitzar només cuina “in situ” no requereix de grans

inversions, fet que afavoreix un baix endeutament bancari.

Per segon any consecutiu, Cuinatur se situa entre les 1.000 empreses europees que més creixen, segons el rànquing FT-1000 que publica Financial Times. Si bé mai ens hem plantejat el creixement com un objectiu en si mateix.



El nostre model d'expansió es basa en la col·laboració amb altres agents econòmics, siguin empreses, ONG's, fundacions o associacions afins, amb els quals compartim el nostre "Know-how" mitjançant diferents fórmules jurídiques.

A València hem creat una empresa conjunta amb

la Fundació Novaterra denominada "Cuinaterra social", amb la qual gestionem diversos menjadors escolars.

En el nostre pla d'inversió anual hem acordat anar renovant els vehicles de l'empresa per models amb certificació ecològica i en 2019 adquirim el primer vehicle d'eixes característiques.





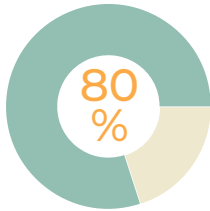
C

PERSONES TREBALLADORES

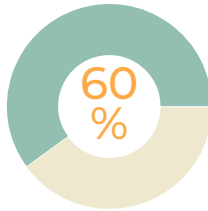
“

Les persones
s'oblidaran del
que vas dir, fins
i tot del que vas
fer, però mai
oblidaran com
les vas fer sentir

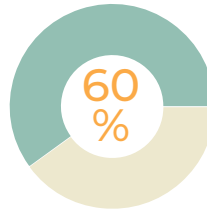
PUNTUACIÓ



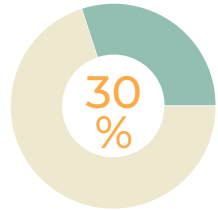
C1 Dignitat humana en el lloc de treball



C2 Característiques dels contractes de treball



C3 Promoció de la responsabilitat mediambiental de les persones emprades



C4 Propietat i participació democràtica

El treball en equip i la formació d'empleats i empleades és una de les apostes de Cuinatur.

Per a equilibrar diferències (jeràrquiques) i potenciar talents especials fomentem una comunicació constant i assertiva, la qual cosa ajuda

a abordar els errors i els conflictes.

També acompanyem al/a la treballador/a en el seu procés de creixement professional (mentoring), especialment en l'etapa d'incorporació a l'empresa.



- Formació en Riscos Psicosocials amb projectes de millora en habilitats d'intel·ligència emocional per a monitors/es i equips de cuina.

- Emocionàtica
- Psicocuina

- En el pla d'Igualtat 2017-2020 hem implantat un 'Procediment de Bones Pràctiques amb Perspectiva de Gènere en els Processos de Selecció'.
- Formació presencial i informació a tot el personal sobre els riscos en el seu lloc de treball. Realitzem estudis d'adaptació ergonòmica en cuines.

- El personal d'estructura disposa d'horari flexible i accés remot per a facilitar el teletreball. El de cuina també pot sol·licitar horari flexible (en funció del servei del menjador).

Cuinatur forma part de:





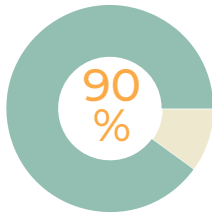
D

CLIENTS I ALTRES ORGANITZACIONS

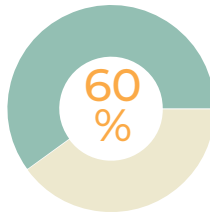
“

Els clients acaben premiant a les empreses que actuen èticament i que anteposen el seu impacte social i mediambiental als seus resultats econòmics

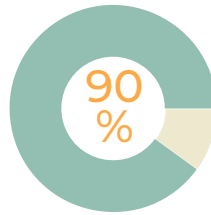
PUNTUACIÓ



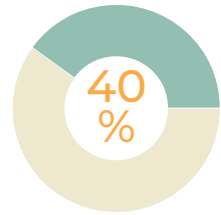
D1 Actitud ètica amb els clients



D2 Cooperació i solidaritat amb altres organitzacions



D3 Impacte mediambiental de l'ús i de la gestió de residus dels productes i serveis



D4 Participació dels clients i transparència de producte

Un dels reptes de l'empresa ha sigut poder demostrar que en els col·legis públics es pot donar una alimentació de qualitat, saludable i sostenible a més d'accessible per a les famílies amb menys recursos econòmics. Això ho posem en valor a través d'una

informació comercial honesta i transparent.

Encara que els nostres principals clients són col·legis de titularitat pública, també gestionem un Centre de dia, un Centre ocupacional i un menjador d'empresa.



Cuinatur coopera activament amb projectes que treballen per l'agroecologia i la sobirania alimentària en menjadors escolars, com Cerai València ("La sostenibilitat al plat") o Garúa a Madrid ("Alimentando el cambio").

Tots els aliments que utilitzem en l'elaboració dels menús estan referenciats segons 9 indicadors de sostenibilitat: Proximitat, Fresc, Temporada, Ecològic, Biodiversitat, Pesca sostenible, Ramaderia extensiva, Comerç just, Qualitat diferenciada (IGP-DO-Muntanya). Per a facilitar la major informació sobre el menú a famílies i clients, Cuinatur ha desenvolupat una app-web pròpia (menu.cuinatur.com) oberta a qualsevol persona, encara que no siga usuària del menjador. En ella, s'indiquen

els ingredients de cada plat, la informació nutricional bàsica i els al·lergògens presents.

L'empresa realitza un control i una planificació exhaustiva de tot el procés de compra i elaboració dels menús per a minimitzar l'impacte que la nostra activitat té sobre el medi ambient. A més, es forma al personal de cuina i als/a les monitors/es perquè al mateix temps consciencien els xiquets i les xiquetes del valor del 'menjar' i l'impacte del **desaprofitament** sobre el medi ambient.



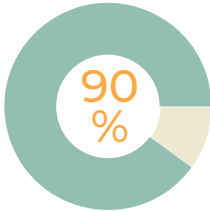
E

ENTORN SOCIAL

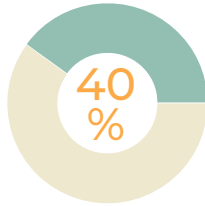
“

Oferir aliments de qualitat i educar en la sostenibilitat a xiquets i xiquetes millora la seua salut, corregeix desigualtats socials i contribueix activament al Bé Comú

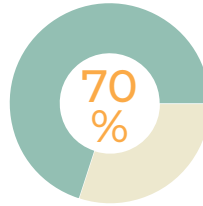
PUNTUACIÓ



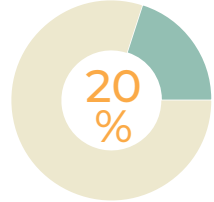
E1 Propòsit i impacte positiu dels productes i serveis



E2 Contribució a la comunitat



E3: Reducció de l'impacte mediambiental



E4 Transparència i participació democràtica de l'entorn social

La sostenibilitat té un vessant social que sovint s'oblida. Donar suport al producte i als productors locals atén aquest aspecte social de la sostenibilitat, per això Cuinatur aposta per la **compra directa** o mitjançant canals curts de comercialització, així recolzem a les persones que cultiven la terra, mantenen el paisatge,

la cultura tradicional, la població rural i al mateix temps retroalimenten l'economia local.

El menjador escolar també és un espai educatiu on l'alumnat aprén a relacionar-se socialment i on adquireix hàbits d'alimentació saludable i sostenible que després es traslladen a l'àmbit familiar.



Cuinatur participa en el CALM (Consell Alimentari Municipal de València) en representació de “Mensa Cívica”.

A més, hem col·laborat amb diferents administracions públiques impartint formació a altres empreses sobre Igualtat i Responsabilitat Social Corporativa, realitzant xarrades en diverses entitats socials (ASPAS Castelló), i també en accions de la Mesa de RSC de Castelló.

El primer balanç del Bé Comú de Cuinatur pot consultar-se en la web:

[https://
economyadelbiencomun.
org/empresas-pioneras/](https://economyadelbiencomun.org/empresas-pioneras/)

També està recollit en el manual (“El model de la EBC. Aplicació a l’empresa/ organització i casos pràctics”) editat per Delta Publicacions i la càtedra EBC de la Universitat de València.



Carrer Herrero, 33
12005 Castelló de la Plana