RSA - Entidades no lucrativas

Empresa evaluada

COOK&CHEF INSTITUTE
CIF:G99467953
Edificio San Lamberto, Planta 3, Carr. del
Aeropuerto, Km 4
50011 - Zaragoza
Zaragoza

DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

Denominación de la organización

Cook and Chef Institute

Forma jurídica

Fundación

Número de socios (en caso de asociaciones)

0

Número de miembros Junta/Patronato

3

Dirección - CP - Población

Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto
Planta 3, 50011, Zaragoza, España

Sector/Ámbito de actuación.

Nuestro objetivo es convertirnos en un referente mundial en sostenibilidad a través de la educación en gastronomía. Queremos lograr que la población desarrolle una conciencia ambiental y alimentaria más sólida, saludable y comprometida.

Actividad principal

Nuestro deseo es inspirar a la población para que desarrolle una conciencia socioambiental más sólida, saludable y comprometida. Contamos con la participación y el apoyo de figuras internacionales, colaboradores e instituciones del mundo gastronómico. Juntos creamos vínculos y alianzas con el objetivo de multiplicar el alcance de nuestras acciones.

Colectivo principal atendido

Inspirar a la sociedad para que adopte hábitos alimentarios responsables, promoviendo una gastronomía consciente, local y de calidad. Queremos proporcionar las herramientas adecuadas para facilitar la transición hacia una vida y un consumo más sostenibles.

Año comienzo actividad.

2016

Número de personas empleadas - media anual

0

Número de personas empleadas estables (contrato indefinido)

0

Número de voluntarios

3

Persona contacto

Silvia Funes Perdices

E-mail contacto

silvia.funes@bergnereurope.com

Página web

https://www.cookandchefinstitute.com/

GENERAL

Tendencias Globales

1- Considera que su organización tiene en cuenta o se ve afectada, directa o indirectamente, por temas globales y generales como, por ejemplo:
-Económicos (por ejemplo, creación de empleo, generación de riqueza, cumplimiento de la legalidad)
-Políticos (por ejemplo, cambios de gobierno, alianzas con Administraciones Públicas)
-Medioambientales (cambio climático, consumo de recursos: agua, energía eléctrica, etc.)
-Tecnológicos (por ejemplo, comunicaciones, redes sociales)
-Sociales (igualdad de género, conciliación de la vida personal y profesional, educación, formación, etc.)

Existe un análisis estructurado de estos temas, que son claves para la organización, y se tienen en cuenta poniendo en marcha acciones que aseguren la sostenibilidad de la organización a largo plazo, así como los impactos y resultados obtenidos.

1.1 Información adicional

La Entidad se ve afectada por todos los temas preguntados, pero no en igual medida. El impacto de la mayoría de tales acontecimientos suele ser inmediato y por tanto se toman decisiones también a corto plazo, aunque después perduren en el tiempo.

2.- ¿Cree que las organizaciones pequeñas o medianas pueden enfrentarse de forma individual a temas como los anteriores?

Si

2.1. Información adicional

Si nos referimos a afrontar los retos que estos aspectos plantean, pueden y deben hacerlo solos, especialmente en aspectos medioambientales y sociales. La defensa de sus

intereses en temas por ejemplo económicos o políticos, no es posible llevarla a cabo solos, por lo que lo normal es pertenecer a asociaciones o entidades que representen a un colectivo significativo.

Integración en la estrategia de los retos económicos, sociales y ambientales

3.- Al planificar la actividad de su organización, ¿se diferencian los planes a corto y a largo plazo?

Se plantean y planifican de forma voluntaria aspectos sociales y ambientales en el corto, medio y el largo plazo de la organización.

3.1. Información adicional

La Fundación lleva a cabo anualmente un presupuesto, aprobado por el Patronato, y un exhaustivo control presupuestario, identificando los puntos de riesgo analizando las causas de las desviaciones y tomando medidas para su control. Se llevan también paralelamente un seguimiento específico de los puntos críticos con planes específicos.

4.- La organización se preocupa de ser rentable (económica- y socialmente) y optimizar los recursos de los que dispone

La organización aplica y evalúa mediante sistemas de control y análisis y los evalúa regularmente para lograr la optimización de los recursos de los que dispone.

4.1 Información adicional

La Fundación lleva a cabo anualmente un presupuesto, aprobado por el Patronato, y un exhaustivo control presupuestario, identificando los puntos de riesgo analizando las causas de las desviaciones y tomando medidas para su control. Se llevan también paralelamente un seguimiento específico de los puntos críticos con planes específicos.

5. En caso de ser positivo el resultado del año ¿cómo se define el destino de estos fondos?

Es decidido por el órgano de gobierno tras un proceso interno de participación y se destina íntegro a proyectos y/o partidas concretas.

5.1. Información adicional

Es el Patronato de la Fundación, como máximo gobierno de la entidad quien decide el destino del resultado económico, conforme a los criterios económicos establecidos yn, una vez analizados y con las propuestas de los representantes en el órgano de gestión.

Impulso del diálogo con los grupos de interés/stakeholders

6.- Tiene identificados su organización los grupos de interés/colectivos con los que se relaciona: empleados, cliente/usuarios, familias, voluntarios, proveedores, financiadores y donantes, aliados y colaboradores públicos y privados, medios de comunicación, otros.

Conocemos los grupos de interés con los que interactuamos en la actividad de la organización y los tenemos identificados de forma específica y diferenciada.

6.1. Información adicional

Se ha diseñado y se están implantando diferentes actuaciones que permitan determinar, clasificar e intensificar las relaciones con todos los grupos de interés de la entidad a fin de poder determinar de manera reglada cuales sus necesidades y expectativas e introducirlas como parte fundamental de la estrategia de la Fundación.

7.- ¿Ha identificado las necesidades y/o expectativas de sus grupos de interés?

Tenemos mecanismos para identificar las necesidades y expectativas de los grupos de interés y se analizan de forma individualizada.

7.1. Información adicional

Se ha diseñado y se están implantando diferentes actuaciones que permitan determinar, clasificar e intensificar las relaciones con todos los grupos de interés de la entidad a fin de poder determinar de manera reglada cuales sus necesidades y expectativas e introducirlas como parte fundamental de la estrategia de la Fundación.

Transparencia, rendición de cuentas y buen gobierno de la organización

8.- En cuanto a los miembros del órgano de gobierno, con independencia de si ejercen su cargo a nivel particular o en calidad de representantes jurídicos de otros organismos/organizaciones públicas o privadas, ¿cómo desempeñan de su cargo?

- Ejercen su cargo de forma activa y responsable, conocen a fondo la organización, participan activamente en la planificación estratégica y anual y colaboran estrechamente con el órgano de dirección. Sus datos son públicos y establecen mecanismos que evitan situaciones de conflicto de intereses.

8.1. Información adicional.

El presidente del Patronato ostenta la representación de la Fundación ante toda persona o entidad y ejecuta los acuerdos del patronato. Todos los patronos están muy comprometidos con el colectivo al que representan y son conocedores del funcionamiento de la entidad.

Los datos de los patronos son públicos y todos reúnen los requisitos de capacidad requeridos por la Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones de no estar incursos en ninguna causa impeditiva para ocupar el cargo de patrono. Además, se está trabajando en un código de conducta de la Fundación que regula los mecanismos para evitar situaciones de conflicto de intereses.

9.-Respecto a la rendición de cuentas, ¿cómo actúa la organización?

Cumple con sus obligaciones y rinde cuentas ante su órgano de gobierno al menos dos veces al año, presentando planificación anual previa y memoria económica y de actividades realizadas.

9.1.- Información adicional.

La Fundación Cook & Chef Institute elabora anualmente una memoria de actividades donde se incluye, información de los principales servicios, con los valores de los indicadores más relevantes.
Las cuentas cuentas anuales, se presentan en el Protectorado.

10.- ¿Se proporciona información clara, honesta y fiel sobre la propia organización, su

composición, estrategia y funcionamiento, sus redes y acuerdos y sus fuentes de financiación y obtención de recursos?

De algunos aspectos de la organización se proporciona amplia información.

10.1. Información adicional

Todos los documentos relativos a rendición de cuentas y buen gobierno se encuentran en el Protectorado de Fundaciones:

- Información de los miembros del Patronato
- Organigrama de la Fundación.
- Estatutos.
- Memoria de actividades

11.- En cuanto a normas de actuación, ¿conocen los gestores de la organización y los responsables de personas las pautas o normas de actuación de la organización?

Se comenta verbalmente la forma de trabajar en la organización al iniciar la relación laboral.

11.1.- Información adicional

El objetivo 2023 es llegar a formar parte de la Asociación Española de Fundaciones que implicará el asumir el Código de Conducta y Buen Gobierno de la AEF.

12.- ¿Conocen las personas que trabajan y las que colaboran como voluntarias la misión, la cultura (razón de ser de la organización, valores,...) y los objetivos propios y distintivos de la organización?

Sí, es conocido por todas las personas empleadas y voluntarias y se establecen acciones específicas para promover su compromiso y alineación con ellos.

12.1. Información adicional

Existe un Dossier de la Fundación, donde se detallan la misión, visión, los servicios y actividades que se realizan, a quién dirigirse,
dónde existe documentación / información ampliada, etc., que se le entrega a toda persona que entra a trabajar o como voluntaria de la Fundación.

Plan de Responsabilidad Social

13.- Respecto a la Responsabilidad Social ¿En qué situación se encuentra su organización en este momento?

Nos encontramos inmersos en el desarrollo de distintas actuaciones de Responsabilidad Social

13.1. Información adicional

En la Fundación Cook & Chef, concebimos la gastronomía como un compromiso y la repensamos desde un enfoque sostenible para transformarla en una herramienta catalizadora del cambio global. Estamos alineados con la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

PROYECTOS SOCIALES
En la Fundación prestamos atención a las necesidades de la población para diseñar iniciativas que atiendan sus problemas y generen nuevas oportunidades. Trabajamos junto con organizaciones sociales, restaurantes y productores locales que comparten el deseo de combatir el hambre y de promover una gastronomía solidaria sostenible:
Comedores Sociales
Proyectos de cocina inclusiva
Proyectos de nutrición

14.- En caso de existir un plan de Responsabilidad Social o acciones concretas, ¿se establecieron los objetivos e indicadores de seguimiento?

Se plantean objetivos e indicadores a nivel general

14.1. Información adicional

El plan de sostenibilidad (Plan RSC) se basa en tres pilares que son: la concina inclusiva, los proyectos de nutrición y los comedores sociales.
. Estos tres pilares abarcan la tres dimensiones: económica, social y medioambiental .
Indicadores de cada linea son los basados en los ODS prioritarios de la fundación: hambre zero, salud y bienestar, producción y consumo responsable y alianzas comeciales.

CLIENTES

Satisfacción de cliente

15.- ¿Tienen mecanismos para conocer la satisfacción de sus clientes/usuarios/beneficiarios?

Conocemos la satisfacción de los clientes/usuarios/beneficiarios de manera informal por la relación cercana que tenemos con ellos

15.1. Información adicional

Conocemos la satisfacción de nuestros usuarios/as a través de recogidas sistemáticas y periódicas de información en las acciones y servicios prestados a través de conversaciones semiestructuradas adaptadas al perfil de las/os usuarias/os que hacen uso del mismo y al propio servicio.

16. ¿Disponen de mecanismos para conocer la satisfacción de sus organismos financiadores y donantes?

Conocemos la satisfacción de nuestros organismos financiadores y/o donantes de manera informal por la relación cercana que tenemos con ellos

16.1. Información adicional

En el año 2023 se espera ampliar el número de financiadores y se prevee que haya un sistema pautado de recogida de información de organismos
financiadores y donantes. Se realizará una evaluación respecto a la satisfacción de los organismos financiadores que año a año mantengan el apoyo a los proyectos presentados con incrementos progresivos en la cuantía económica asignada a los mismos a lo largo del

tiempo.

17.- ¿Cómo identifica las posibles mejoras de servicio a sus clientes y las introduce en los procesos de la organización?

Se identifican mejoras y se implantan en los procesos de la organización

17.1. Información adicional

Dado que la atención a nuestros/as clientes/usuarios se realiza de forma directa, se recepcionan la satisfacción con los servicios y las sugerencias de mejora, de forma latente o manifiesta por parte del personal técnico que implementa las acciones. Estas demandas son expuestas en reuniones del equipo técnico y la Dirección Ejecutiva y se implementan en función de la experiencia de resultados extraídos y la disponibilidad de recursos.

Innovación en los productos y servicios

18.- ¿Se llevan a cabo labores de investigación e innovación para ajustar los productos y servicios a las expectativas y necesidades de los diferentes clientes/usuarios/beneficiarios y el sector de la actividad?

Se planifica y se evalúa el resultado en la innovación con metodología y sistemática de forma responsable y sostenible en el tiempo y respondiendo a necesidades detectadas

18.1. Información adicional

La Fundación se caracteriza por estar siempre atenta a las necesidades emergentes de los colectivos más vulnerables con los que trabaja, y ello nos obliga a diseñar nuevas formas de intervención conforme esas necesidades, realizamos estudios de investigación e innovamos en el sector de actuación.

Durante el año 2022, hemos hecho hincapié en el área de comedores sociales y de inmigración con nuevos proyectos:

Apertura de Cantina en Tanger en colaboración con la ONG Cooperación Internacional: Creación de un espacio destinado a la formación de jóvenes con discapacidad en el ámbito culinario, con la finalidad de ofrecerles un mayor aprendizaje, capacitarles y fomentar su desarrollo personal, profesional y social manteniendo siempre un enfoque dirigido a la sostenbilidad.
Desarrollo del programa Talent Hub: En este Talent Hub Solidario formamos a colectivos en situación de vulnerabilidad con talleres ?Cooking a Better
Wolrd? en los que obtendrán los recursos necesarios para poder optar a un trabajo digno, además de obtener valiosas habilidades y certificaciones que les permitirán continuar sus estudios en niveles superiores.

Calidad de los productos y servicios

19.- ¿Cómo realiza su entidad la puesta a disposición del producto o servicio?

La organización cuenta con un proceso normalizado que engloba el análisis sistemático de los aspectos socialmente responsables del proceso productivo o de prestación del servicio, y el seguimiento de la eficiencia de las actividades relacionadas, incluida la

comercialización.

19.1. Información adicional

La creación de un nuevo servicio o proyecto en la Fundación siempre responde a una demanda social por lo que se informa de manera transparente y se buscan a las personas que puedan necesitarla, se difunde en nuestras redes sociales, a través de otras entidades sociales, administraciones públicas, entidades privadas?

Siempre que un programa se pone en marcha o llegan a él nuevas personas participantes, el personal técnico explica de modo claro cuÁles son las características del mismo, así como los derechos y compromisos que conlleva estar en él.
Cuando es necesario la información se traslada por escrito en los idiomas que sean necesarios.

20.- ¿Cuáles son las características del sistema de evaluación y seguimiento de los servicios/productos de su organización?

Se ofrece un sistema de evaluación que permite recoger el grado de satisfacción sobre los productos/servicios.

20.1. Información adicional

En mejora continua a través de las valoraciones de los clientes

Transparencia informativa sobre el producto o servicio

21.- ¿Se proporciona información sobre los productos y/o servicios ofertados?

De la totalidad de los productos/servicios ofertados se proporciona y difunde información detallada de sus características, particularidades, requisitos de acceso y beneficios de uso.

21.1. Información adicional

Se explica de forma clara en la web con todos los servicios que disponemos, y a través de consultas se aclaran todas las dudas posibles.

PERSONAS EMPLEADAS

Satisfacción de las personas empleadas

22.- ¿Existen mecanismos para evaluar la satisfacción de sus personas empleadas y voluntarias?

Sí, formalmente alguna vez hemos realizado alguna iniciativa puntual (reuniones específicas, encuestas, etc...)

22.1. Información adicional

Los equipos se reúnen regularmente para tratar asuntos relacionados y se planifican las medidas de mejora necesarias.
Se han abierto varios canales tanto on line como off line para que el Fundación ha establecido un protocolo para dar respuesta a dichas comunicaciones.

Igualdad de oportunidades y no discriminación

23.- ¿Cómo se garantiza en su organización el Principio de Igualdad de Oportunidades (acceso a los puestos de trabajo, la formación, el desarrollo profesional y la retribución) y la no discriminación (circunstancias de género, origen racial o étnico, religión o convicciones, discapacidad, edad u orientación sexual, cultura...)?

La organización se ha comprometido con los 10 principios de la Carta de la Diversidad (o similar) y realiza una gestión activa de la diversidad, con planes específicos que se comunican, implantan y evalúan, analizando su impacto en las personas.

23.1. Información adicional.

La Fundación Cook & Chef Institute es firmante de la CARTA COMPROMISO DE 10 PRINCIPIOS que, con carácter VOLUNTARIO y de forma GRATUITA, firman las empresas e instituciones de un mismo país, independientemente de su tamaño o sector. Con ello asumen el compromiso de fomentar los principios fundamentales de la igualdad, diversidad e inclusión.

Corresponsabilidad en los cuidados y conciliación de la vida personal, familiar y laboral

24.- En cuanto la conciliación entre vida personal, familiar y laboral, ¿cuenta su organización con medidas que faciliten su equilibrio?

Existen iniciativas formales para facilitar la conciliación de todas las personas empleadas y actuaciones de sensibilización para promocionar la corresponsabilidad en los cuidados y labores domésticas.

24.1. En el caso de existir actuaciones específicas en materia de concilación personal, familiar y laboral especificarlas.

La Fundación Cook & Chef Institute cuenta con las mismas medidas que ofrece Bergner (máximo valedor de la Fundación) a sus empleados para ayudar a los empleados a conciliar su vida profesional y personal :
Horario laboral flexible: de lunes a jueves, los empleados pueden optar por entrar a las 8:00 o a las 9:00, y los viernes pueden elegir horario intensivo de 7:00 a 15:00 o de 8:00- 9:00 a 16:00-17:00 con una hora para el almuerzo.
En verano, los empleados disfrutan de jornadas intensivas de trabajo.
Los empleados tienen la opción de teletrabajar, en situaciones de necesidad, en caso de familiares enfermos o problemas familiares puntuales que les
impidan acudir a la oficina.
Existe la posibilidad de que los empleados soliciten una reducción de jornada por motivos personales.
Lo empleados tienen derecho a una plaza de parking en el edificio dónde se encuentran las oficinas de Bergner.
De cara a promover el bienestar en el lugar de trabajo, la
empresa pone a disposición de la plantilla una serie de
beneficios sociales.
Así, la Fundación proporciona a sus empleados alimentos saludables como fruta fresca y, además, estos pueden disfrutar de un descuento en el precio total
del menú diario gracias a la subvención que aporta la Compañía.

Los colaboradores y sus familiares también se pueden beneficiar de descuentos en otras áreas como la de salud (fisioterapia y seguro médico Adeslas), ocio (club
ecuestre), compras (café, Amazon, The Crazy Home y productos Bergner), entre otros.

Formación y desarrollo profesional

25.- ¿Cómo gestiona su organización las necesidades de formación de las personas empleadas y voluntarias?

Existe un canal formal por el que se recogen las necesidades de formación de las personas empleadas y voluntarias y se analizan las propuestas

25.1. Información adicional.

La Fundación Cook & & Chef Institute, a través del impulso de Bergner, trabaja para impulsar la formación laboral y el desarrollo profesionalde sus empleados
De hecho, la fidelización y retención del talento profesional es uno de los aspectos más importantes de la Fundación. Así pues, algunas de las medidas
implementadas por la organización en cuanto a la
formación laboral son:
? Identificar las necesidades de formación de las diferentes áreas de negocio de la Fundación.
? Adaptar todas las acciones formativas a los objetivos, cultura y valores definidos en la Fundación.
? Desarrollar materiales de formación propios para que los empleados tengan un conocimiento profundo de los productos y servicios.
? Instauración de un soporte para capacitación online (formato e-learning)
? Organizar actividades de diagnóstico para identificar las competencias de los empleados de la Fundación.

26.- ¿Cómo se gestiona el desarrollo de las personas en su organización?

La organización cuenta con un modelo de evaluación de desempeño que incluye el desarrollo de las personas en base a competencias.

26.1. Información adicional.

A lo largo del 2019 se ha ofrecido formación a la carta. La Fundación estudia las necesidades formativas de cada puesto de trabajo, fomentando y facilitando el acceso a
cursos específicos del área en cuestión.
A través de la Bergner University se gestionan diferentes formaciones de idiomas y programas ofimáticas accesibles para toda la plantilla.

Seguridad y Salud

27. ¿Tiene implantado en su organización mecanismos de salud y seguridad laboral?

Además de desarrollar el sistema de prevención de riesgos laborales y de seguimiento de la siniestralidad y enfermedad laboral, se han introducido medidas adicionales para favorecer la salud laboral de las personas trabajadoras (por ejemplo, espacios de esparcimiento, salud psicológica, educación postural, medidas de apoyo a las víctimas de violencia de género, etc.)

27.1. Información adicional.

La Fundación Cook & Chef Institute esta adherida a la Declaración de Luxemburgo. La adhesión a la Declaración de Luxemburgo significa el compromiso de la Fundación de aceptar e implementar los objetivos básicos de la promoción de la salud en el trabajo y de orientar sus estrategias hacia los principios de PST.

PROVEEDORES

Compras responsables

28.- ¿Se han definido criterios de compra responsable para los productos, bienes y servicios?

Existen unas indicaciones de compra de índole general para considerar los aspectos ambientales y sociales en la selección de los productos, bienes y servicios.

28.1. Información adicional.

Actualmente seleccionamos a nuestros proveedores en base a criterios de calidad y precio, no obstante, estamos trabajando para elaborar un documento contractual donde exista un compromiso en materia laboral, igualdad y ambiental basado en la Responsabilidad Social

Clasificación y evaluación de proveedores

29.- ¿Existen criterios de clasificación y evaluación de los proveedores que integren aspectos sociales, ambientales y de proximidad?

Existen unos criterios para la clasificación y evaluación de proveedores, en algunos casos, se han considerado aspectos de riesgos y/o ambientales.

29.1. Información adicional.

En la Fundación Cook & Chef Institute disponemos de un listado de proveedores aceptados y homologados, en función de unos criterios de calidad del servicio y un seguimiento periódico.

SOCIAL

Acción Social, evaluación y seguimiento de impactos

30.- En cuanto a la implicación en la comunidad en la que desarrolla la actividad su organización, ¿en qué tipo de proyectos sociales colabora?

Se colabora en proyectos afines a la cultura de la organización con una planificación formal

30.1. Información adicional.

En la Fundación prestamos atención a las necesidades de la población para diseñar iniciativas que atiendan sus problemas y generen nuevas oportunidades. Trabajamos junto con organizaciones sociales, restaurantes y productores locales que comparten el deseo de combatir el hambre y de promover una gastronomía solidaria sostenible.

Alineación de los proyectos sociales con la estrategia de negocio

31.- ¿Considera que los proyectos sociales desarrollados están integrados con los fines y la estrategia de su organización?

Se desarrollan proyectos unidos a la estrategia, dotados de presupuesto y con planes de acción específicos.

31.1. Información adicional.

Todas las iniciativas que se llevan a cabo por la Fundación están alineados con los objetivos y fines fundacionales de la misma.

Transparencia con el entorno social de la organización

32.- En el caso de desarrollar actuaciones en materia social ¿en qué medida se comparten con las personas empleadas, voluntarias y otros grupos de interés, fomentando su participación e implicación activa?

Sí, se difunden a las personas empleadas, voluntarias y otros grupos de interés y se les anima a participar en su planificación, definición, ejecución a través de procesos establecidos.

32.1. Información adicional

En nuestro foco principal están las personas, la sociedad relacionadas la gastronomía sostenible, por lo que llevamos a cabo todos aquellos proyectos que están enfocados a cubrir sus necesidades y expectativas.
Estratégicamente, en nuestros planes estratégicos, se marcan las líneas de intervención alineadas con dichos proyectos y se comunican a través de los dossieres y memorias, disponibles en la página web.

Comunicación y fomento de buenas prácticas

33.- ¿En el caso de desarrollar actuaciones en materia social ¿en qué medida se realiza una comunicación proactiva en la Comunidad Local?

Existe un plan de comunicación de las actividades que se desarrollan y se evalúan los impactos en medios de comunicación y redes sociales.

33.1. Información adicional

Contamos con canales formales de comunicación para cada parte interesada, enviando boletines mensuales y especiales para ello, newsletters, comunicaciones en redes, pçagina web, etc.
También contamos con un apartado de sosteniblidad en nuestra web, donde se publican todas las informaciones.

AMBIENTAL

Impacto ambiental

34.- Respecto a los temas medioambientales, ¿cómo tiene en cuenta su organización el impacto ambiental en el desarrollo de la actividad?

Se tiene en cuenta el impacto ambiental ocasionado por la actividad de la organización y se

ha llevado a cabo alguna iniciativa de forma puntual e informal.

34.1. Información adicional.

Nuestro deseo es inspirar a la población para que desarrolle una conciencia socioambiental más sólida, saludable y comprometida. Contamos con la participación y el apoyo de figuras internacionales, colaboradores e instituciones del mundo gastronómico. Juntos creamos vínculos y alianzas con el objetivo de multiplicar el alcance de nuestras acciones.

https://www.cookandchefinstitute.com/es/fundacion

Compromiso frente al cambio climático

35.- ¿Se participa o se ponen en marcha acciones que evidencien el compromiso público de la organización para prevenir la contaminación?

Existe un compromiso público junto con un plan de acciones que se comunica interna y externamente.

35.1. Información adicional.

La Fundación Cook & Chef Institute es mienbro del Life Climate Smart Chefs. Se trata de un proyecto europeo que recibe financiación del Programa LIFE de la Unión Europea. Su objetivo es contribuir al desarrollo y la implementación de la Política Climática de la UE y la Estrategia Farm to Fork (F2F) involucrando activamente a los chefs europeos como promotores de dietas bajas en emisiones, nutritivas y asequibles, y promover un debate generalizado sobre la alimentación como un factor clave. factor para la mitigación del cambio climático.

Economía circular

36.- ¿Hasta qué nivel se ha desarrollado en su organización el modelo de economía circular?

Existen iniciativas asentadas para integrar en las operaciones materiales reciclados, reutilizar los productos, reciclar los residuos, y consumir energía no contaminante.

36.1. Información adicional

Creemos en la necesidad de reflexionar para poder mejorar el planeta. Creemos que los chefs son poderosos aliados en la lucha contra el desperdicio de alimentos. Creemos en el compromiso de nuestra comunidad, en el valor de la gastronomía y en el poder de la educación. Creemos que el cambio es posible, y queremos acompañar a la sociedad en esta labor. Firma nuestro manifiesto, disponible en nuestra página web: https://www.cookandchefinstitute.com/es/cooking-better-world

Comunicación ambiental

37.- En el caso de desarrollar actuaciones en materia ambiental ¿en qué medida se comunica a los diferentes grupos de interés?

Se comunica a todos los grupos de interés a través de la web y/o RRSS.

37.1. Información adicional

Utilizamos los sellos de excelencia Cook & Chef para destacar aquellos productos y prácticas que aportan valor real al consumidor. Contacta con nosotros para conseguir estos distintivos. premiamos con el GREEN SEAL con este reconocimiento a los chefs, instituciones gastronómicas y restaurantes que se responsabilizan de sus competencias éticas y ambientales. Todos las actividades y reconocimientos se comunican a través de la wevb, newsletter, redes sociales...

VALORACIÓN GLOBAL DE LA GESTIÓN SOCIALMENTE RESPONSABLE

Priorización de temas

38.- Priorice la importancia que le otorga a los siguientes aspectos para lograr el éxito en la gestión socialmente responsable. (1 más importante - 10 menos importante)

1 - Crear Programas con impacto positivo en la Comunicad Local
2 - Trabajar para proteger y mejorar el medio ambiente
3 - Escuchar las necesidades y expectativas de sus grupos de interés
4 - Ser una organización rentable y sostenible en el tiempo
5 - Emplear prácticas de gestión abiertas y transparentes
6 - Disponer de presupuesto
7 - Ofrecer productos y servicios de calidad
8 - Capacitar a las personas de la organización.
9 - Disponer de unos líderes (personas con mando) que son valiosos y gestionan ejemplarmente
10 - Poner en práctica medidas para crear un buen clima laboral

Valoración Global

39.- ¿En qué nivel de 1 a 10 siendo 10 muy alto valora su satisfacción con la gestión socialmente responsable que actualmente realiza?

7

Puntos fuertes y áreas de Mejora

40.- ¿Podría enunciar un punto fuerte?

Los valores de la Fundación y su modelo de trabajo basado en la planificación, medida, mejora continua,... facilita enormemente la tendencia hacia una gestión Socialmente Responsable.
Consideramos que el principal punto fuerte de Fundación Cook & Chef Institute es la experiencia, la creatividad y la necesidad de transmitir unos valores fuertes y sólidos que impulsen la gastronomía sostenible.

41.- ¿Podría enunciar un area de mejora?

Entendiendo que la Fundación Cook & Chef Institute es una empresa socialmente responsable y que cumple todo tipo de normativa, y con prácticas respetuosas, sería mejorable la organización formal de los aspectos en responsabilidad social vertebrados en planes con indicadores de evaluación y seguimiento definidos.

Y por otro lado seguir trabajando por una gastronomía más sostenible.

Agenda 2030 y Objetivos de Desarrollo Sostenible

¿Conoce su organización la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)?

Sí, mi organización conoce la Agenda 2030 y tiene un compromiso público con la consecución de los ODS.

En caso afirmativo, ¿su organización tiene identificados los ODS prioritarios sobre los que más impacta?

Sí

Si la respuesta a la anterior pregunta es afirmativa, ¿Cuales son?

- ODS 2. Hambre cero.
- ODS 3. Salud y bienestar.
- ODS 12. Producción y consumo responsable.
- ODS 17. Alianzas para lograr los objetivos.