



Bones pràctiques  
de Responsabilitat  
Social **2016**

**Campos  
Estela**

*[www.respon.cat](http://www.respon.cat)*



Iniciativa empresarial per al  
desenvolupament de la responsabilitat  
social a Catalunya

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE



Consell General de Cambres  
de Catalunya



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empresa  
i Coneixement



La integració de l'RS a Campos Estela neix d'una voluntat fins a esdevenir una eina de cohesió per a un equip geogràficament dispers i humanament divers

Les línies de treball en Responsabilitat Social Empresarial estan co-disenyades amb escoles clients, treballadors, proveïdors i entitats socials amb la finalitat de desenvolupar tot el talent que es genera al voltant de l'organització d'acord amb tres eixos:

### 1) Promoure un estil de vida saludable

- Programa **Cuinem Salut** per a la formació contínua dels equips amb trobades per preparar plats amb aliments de temporada.
- Jornades de **Meatless Day** per fomentar proteïna vegetal.
- **Jon Espernallac** com a projecte educatiu per promoure aromàtiques de la dieta mediterrània, conèixer les seves propietats i reduir ingesta de sal.
- Tallers i activitats per promoure una dieta saludable.
- Berenars saludables a la sortida d'escola.

### 2) Afavorir la cohesió social

- Col·laboració amb menjadors socials.
- Tallers de cuina per a entitats socials per fomentar autoestima i millorar autonomia d'alumnes amb diferents capacitats.
- Sessions formatives en restauració a joves en risc d'exclusió social.
- **VospaTour** com a projecte educatiu per sensibilitzar sobre la diversitat i el lleure inclusiu.

### 3) Fomentar el respecte pel medi ambient

- **Pesa i Pensa** com a projecte d'acció contra el malbaratament alimentari.
- **Vespa i Vispa** per promoure mobilitat sostenible i desmaterialització.
- Reaprofitament alimentari a través d'iniciatives pròpies i de la col·laboració amb altres projectes com *Recooperem o Barcelona comparteix el menjar*.
- Sistema de recollida d'oli usat de Rubiclak.
- Criteris de sostenibilitat en la gestió de les cuines.

## MISSIÓ, VISIÓ I VALORS

La **missió** de Campos Estela és cuinar benestar per afavorir l'equilibri entre la vida laboral i familiar. Es tracta de generar valor de forma sostinguda a la comunitat educativa (mitjançant els serveis), als seus socis (a través de la independència econòmica) i a les persones que integren l'equip (mitjançant la formació contínua i l'oportunitat de créixer professionalment amb el projecte).

L'activitat se centra a oferir un servei d'àpats i lleure a les escoles que promogui en els infants l'adquisició d'hàbits d'alimentació saludable, l'educació en valors, i els aprenentatges que estimulin la seva autonomia i creativitat, tot oferint un servei de confiança, pròxim i eficient tant a les famílies com als centres educatius.

Campos Estela s'encarrega de dissenyar els menús, de cuinar-los, de garantir-ne la seguretat alimentària i de dur a terme activitats de lleure educatiu per aprendre a conèixer, aprendre a fer, aprendre a conviure i aprendre a ser.

Pel que fa a la **visió**, aquesta és esdevenir una empresa referent en el servei d'àpats i lleure a escoles a l'àmbit de Catalunya, reconeguda per la qualitat de la seva proposta gastronòmica, la innovació dels seus projectes pedagògics, l'acompliment en el seu servei en quant a eficiència, eficàcia i proximitat, així com el seu compromís amb la societat.

Els principals **valors** de Campos Estela són:

- Tradició: L'equip, amb la segona generació al capdavant, sap com es fan les coses i ho transmet en el dia a dia amb qualitat i coneixement.
- Innovació: Campos Estela ha iniciat un procés per a sistematitzar la innovació a través d'un entorn que l'afavoreix, mitjançant la dotació del seu equip d'eines i habilitats per posar en marxa nous projectes i a través de l'impuls d'aquest nou valor des del lideratge de l'empresa.
- Acompliment: L'equip, a través de la seva experiència, s'esforça en assolir els objectius, superant-se dia a dia i realitzant una gestió operativa de forma més eficient.

## SOLUCIONS INNOVADORES AMB BENEFICIS AMBIENTALS

### 1. Activitats de sensibilització ambiental a escola

#### **PESA I PENSA, contra malbaratament alimentari**

Es tracta d'un projecte que lluita contra el malbaratament alimentari als menjadors escolars. Pesa i Pensa permet fer responsables els nens i nenes de decisions com si cal repetir un plat sencer o bé agafar més pa o més fruita. Considerem que les experiències viscudes pels infants en primera persona, quan tenen autonomia de decisió, són una eina d'aprenentatge eficaç i perdurable en el temps que els ajudarà a tenir un consum crític. L'objectiu és que, a través del Pesa i Pensa, els infants i joves interioritzin un bon hàbit que els acompanyarà tota la vida i que, a més, transmetran a les seves famílies.

La prova pilot d'aquest projecte es va posar en marxa l'any 2014. A partir del segon mes i de forma sostinguda, el malbaratament alimentari al menjador escolar es va reduir en un 35% i la generació de residus en un 50%. El mètode Pesa i Pensa és concretar en 5 passos:

- 1) **separar** en quatre recipients: envasos, orgànic immenjable, orgànic menjable, aigua.
- 2) **pesar** de forma diària, sistemàtica i exacta.
- 3) **registrar** dades: dia, àpats servits, residus generats.
- 4) **pensar**: analitzar dades en relació al residu generat.
- 5) **proposar**: fixar els objectius a assolir amb els infants.

#### **Beneficis del Pesa i Pensa**

- Competència matemàtica: lectura de balança, operacions de càlcul.
- Competència lingüística: debat sobre les dades recollides.
- Competència digital: registre de les dades a la web app del projecte.
- Competència del coneixement: reflexions sobre la petjada ecològica, la procedència dels aliments, els recursos necessaris per produir-los, transportar-los i cuinar-los.
- Competència de l'autonomia: fixació dels objectius de millora per part dels mateixos infants.

“ La missió corporativa se centra a cuinar benestar per afavorir l'equilibri entre la vida laboral i familiar ”



6 **Oberts a compartir projectes amb altres empreses o entitats per avançar junts amb iniciatives com les del Pesa i Pensa contra el malbaratament alimentari**

- Competència social: trasllat dels aprenentatges a la família i els seu entorn
- Sensibilització de generacions futures sobre hàbits de consum
- Reducció i separació dels residus
- Iniciativa extrapolable a altres territoris
- Mètode aplicable a altres àmbits fora de la comunitat educativa
- App que permet recollir les dades i extreure'n conclusions per aplicar mesures que contribueixin a reduir el malbaratament alimentari

DESTACAT: "Oberts a compartir projectes amb altres empreses o entitats per avançar junts amb iniciatives com les del Pesa i Pensa contra el malbaratament alimentari"

**VESPA I VISPA, per a la desmaterialització i la mobilitat sostenible**



Es tracta d'un projecte que promou la mobilitat sostenible i la desmaterialització usant bicicletes fetes amb peces reutilitzades procedents d'altres en desús. L'activitat va tenir la participació de 3.170 infants el curs 2015-16. Amb aquesta activitat es vol difondre que, si fem servir la bicicleta en el dia a dia, fins i tot per arribar a l'escola, aportem el nostre granet de sorra per contribuir a la mobilitat sostenible. I, ahora, transmetem el missatge que fomentar un consum responsable depèn de nosaltres, a través del reciclatge i la reutilització de materials, estris o joguines que formen part de la vida quotidiana dels infants.

**2. Reaprofitament alimentari**

L'empresa desenvolupa iniciatives de reaprofitament d'aliments a través de diverses entitats, especialment Càritas. Ahora participa de forma activa en el programa "Recooperem, accions contra el malbaratament alimentari" engegat pel Consorci per a la Gestió de Residus del Vallès Occidental, i comença a col·laborar amb el projecte "Barcelona comparteix el menjar" impulsat per Nutrició sense Fronteres. L'objectiu se centra en aprofitar el menjar sobrant i les mostres testimoni de cara als menjadors socials i les entitats que el redistribueixen entre famílies en situació de vulnerabilitat.

**3. Projecte Rubiclak, gestió de residus**

Col·labora amb el Centre d'Educació Especial Ca n'Oriol de Rubí per recollir oli usat i convertir-lo en combustible biodièsel. El sistema olikak permet recollir l'oli tant de la cuina central com de les escoles de Rubí on ofereixen el servei de cuina in situ. A més del benefici ambiental, que elimina la possibilitat que l'oli usat contaminei l'aigua, el projecte Rubiclak serveix com a experiència de treball en equip i d'aprenentatge formativo-laboral pels alumnes de Ca n'Oriol.

**4. Criteris de sostenibilitat a la cuina**

La gestió de la cuina central i de les cuines a les escoles té en compte els criteris de desenvolupament sostenible. La política de compres contempla els mecanismes necessaris per tal que els aliments que adquireixen

s'ajustin al màxim als processos de producció. En aquest sentit, disposen d'un procediment de compres que s'actualitza al començament de cada curs i s'avalua en finalitzar cada trimestre. Un dels compromisos és prevenir el malbaratament d'aliments en origen amb l'objectiu de generar el mínim excedent d'aliments.

Un altre punt que exigeixen als proveïdors és que els aliments els arribin a les cuines amb el mínim embolcall possible per minimitzar l'impacte dels residus, sobretot els *packaging* de plàstic. Entre els criteris per a seleccionar els proveïdors també tenen en compte si han desenvolupat projectes de responsabilitat social.

Alhora estan renovant de forma progressiva els electrodomèstics pels que disposen de la màxima qualificació d'eficiència energètica amb l'objectiu d'estalviar energia.

## 5. Productes de temporada

Seleccionen proveïdors que prioritzen els aliments de proximitat i de temporada. Així aconseguixen productes que estan en el seu punt òptim de maduració i, per tant, tenen més gust, a més d'aportar uns beneficis ambientals pel fet d'haver minimitzat la petjada ecològica que implica el transport de més llarg de recorregut.

Aquest és el cas, per exemple, del projecte EcoBodum, que neix gràcies a l'empenta de l'Assemblea d'Aturats de Rubí i el suport de l'Associació Agroecològica Can Feliu. Els nens i nenes que dinen als menjadors escolars que Campos Estela gestiona a les escoles de Rubí s'alimenten amb enciams i hortalisses cultivades en aquests horts socials, a pocs kilòmetres de la seva escola.

Alhora l'empresa difon receptes amb aliments de temporada a través del seu canal YouTube i dels posts que publica al blog. L'objectiu és que els nens i nenes s'animin a cuinar amb les seves famílies alguns dels plats que han dinat al menjador per tal de consolidar uns hàbits d'alimentació saludable a través de receptes on la fruita, la verdura, les aromàtiques o la proteïna vegetal en són les protagonistes. És la seva aportació per augmentar el consum de fruites i verdures com a una de les recomanacions per tenir una dieta saludable i prevenir malalties.

## PROJECTES QUE REVERTEIXEN DIRECTAMENT EN LA SOCIETAT

Els pilars que guien l'activitat de Campos Estela són la **confiança**, la **proximitat**, el **diàleg** amb les escoles i les famílies, la màxima **qualitat** en les propostes educatives i d'alimentació, la **flexibilitat** del servei i la **passió** per una feina que té el repte de contribuir a un futur millor pels nens i nenes.

Aquestes són algunes de les accions que Campos Estela desenvolupa com a compromís amb la societat, destacant el viatge que inicia aquest curs a les escoles per sensibilitzar sobre la inclusió en l'àmbit de l'espai de migdia, el VospaTour.

### 1. VOSPA TOUR

Aquest curs 2016-17 realitza un projecte educatiu que pretén ser un viatge a la diversitat en base a tres eixos: mobilitat, alimentació i emocions. Per participar en aquest viatge només caldrà un passaport que els nens i nenes aniran segellant a mida que avanci el curs i que pretén sensibilitzar sobre la inclusió en l'àmbit escolar durant l'estona de menjador.







El projecte educatiu Vospa Tour ens ha permès avançar cap a una proposta de lleure més inclusiva

- **MOBILITAT.** La primera parada d'aquest viatge seran els Vospalímpics, un espai de sensibilització sobre la inclusió en les activitats de lleure a través d'esports adaptats i jocs cooperatius, alguns d'ells de caràcter tradicional. La protagonista d'aquest viatge serà la Vospa, una bicicleta adaptada que estarà acompanyada per la Vespa, feta de peces reciclades, i les Vispa.
- **ALIMENTACIÓ.** La segona parada serà entorn de l'alimentació i les diferents necessitats alimentàries dels nens i nenes a través dels **Sense Days**. Durant el primer trimestre, per exemple, prepararem un menú sense gluten que ens servirà per parlar de la intolerància al gluten i introduir les activitats que posarem en marxa al llarg del curs sobre la diversitat en l'alimentació.
- **EMOCIONS.** La darrera parada serà el **Holi Day**, una activitat amb la que els educadors acompanyaran els infants per identificar les seves emocions, a través d'elements visuals, colors i altres recursos, de manera que saber com se senten els ajudi a avançar i superar dificultats.

## 2. MENJADORS SOCIALS

Des del 2010 col·labora amb **Càritas Diocesana de Barcelona** per donar suport als projectes de menjador social, esdevenint així una de les **empreses amb cor**. Es tracta d'un servei diari que s'ofereix de dilluns a divendres a persones amb seguiment social.

Al llarg de 2015 Campos Estela va servir més de 15.000 àpats entre el menjador El Bosc (Rubí) i els àpats setmanals que distribueix entre les famílies usuàries. Aquests àpats procedeixen de les mostres testimoni i els excedents de cuina central, principalment.

## 3. FINCA FONT DEL FERRO (RUBÍ)

Des de novembre de 2009 organitza de forma setmanal un taller de cuina als alumnes de la Finca Font del Ferro (Rubí) que volen participar-hi de forma voluntària. Aquesta empresa municipal ofereix una alternativa formativa-laboral a persones adultes amb discapacitat psíquica del municipi. Al llarg de l'any són 40 sessions de tallers de cuina que, impartides per membres de l'equip de Campos Estela, afavoreixen l'autoestima i milloren les habilitats dels participants. A més, en arribar dates com el Nadal o Sant Jordi, Campos Estela adquireix plantes i roses a la Finca Font del Ferro com a obsequi a treballadors/es i clients.

## 4. ASSOCIACIÓ GABELLA

Col·labora en els programes formatius de l'Associació Gabella-Centre Obert Compartir, una entitat social ubicada a Ciutat Vella (Barcelona). De forma periòdica organitza tallers de cuina i seminaris pràctics adreçats a nois i noies en situació de risc social. Els joves que participen al programa Enter Compartir reben una formació prelaboral en l'àmbit de l'hostaleria i participen en cursos de formació de cambrers i ajudants de cuina. El rol de Campos Estela en aquesta col·laboració és de transferència de coneixement per tal que els joves abordin temes que han après de forma teòrica (seguretat alimentària, manipulació d'aliments, tracte amb el client...) i els puguin consolidar de forma més pràctica tant al restaurant com a la cuina.

---

## CREIXEMENT PROFESSIONAL PER A UNA CULTURA D'ORGANITZACIÓ INNOVADORA

### 1. FORMACIÓ

Campos Estela disposa d'un pla de formació continuada que, coordinat pel Departament de Recursos Humans, s'adreça tant a l'equip responsable d'estar al capdavant dels diferents serveis, com als equips de cuina i de monitoratge de lleure. Al llarg d'un curs escolar s'ofereixen xerrades i jornades adreçades a reflexionar sobre la tasca diària o bé per adquirir noves tècniques i recursos que millorin la qualitat del servei durant l'espai de migdia a l'escola. Durant el curs 2015-16 es van realitzar un total de 172 hores formatives distribuïdes en 32 accions de formació: manipulació

Alguns dels cursos impartits van ser els següents:

- Seguretat alimentària (manipulació d'aliments, al·lèrgies i intoleràncies...)
- Programa "Cuinem Salut"
- Com potenciar la creativitat i les intel·ligències múltiples
- Taller d'educació emocional
- Taller de veu
- Taller de creixement professional
- Contenció emocional i física per a educadors/es
- Primer auxilis en activitats de lleure
- Prevenició de riscos laborals

### 2. COMUNICACIÓ INTERNA

Durant un curs escolar s'organitzen un total de tres reunions amb tot l'equip. Una es desenvolupa a l'inici de curs per presentar quin serà l'eix temàtic del projecte educatiu, compartir els reptes que s'abordaran al llarg de l'any i donar la benvinguda a les noves persones que s'hi incorporen. Les altres dues trobades, de caràcter més distès i informal, coincideixen amb el període de Nadal i el final del curs escolar. Serveixen sobretot per afavorir un bon ambient de treball, que és molt important dins l'organització, i enfortir els vincles entre persones de l'equip que habitualment treballen disperses al territori en diferents comarques barcelonines.

En acabar el curs 2015-16 Campos Estela fa la seva primera enquesta de clima, en la qual l'índex de satisfacció global vers l'empresa va ser del 3,23 sobre 4. A més, el 88,96% dels enquestats van mostrar el seu acord a recomanar Campos Estela, com a empresa de serveis, i un 98,16% la recomanaria per a treballar-hi.

En començar el curs 2016-17 l'empresa estrena un manual d'acollida adreçat específicament als monitors de lleure que s'incorporen per transmetre els valors de Campos Estela.

Actualment està definit el projecte per posar en marxa un portal de l'empleat que permeti millorar la comunicació interna i que aquesta flueixi de forma bidireccional, agilitzar processos de recursos humans i aconseguir més fluidesa en la transmissió de valors de Campos Estela.



Recursos Humans:  
humans amb recursos per  
a garantir el benestar dels  
infants



InnovANTA 2015



### 3. IGUALTAT I DIVERSITAT

Pel que fa als procediments de selecció estan dissenyats per garantir la igualtat d'oportunitats. L'activitat de selecció de personal destinada a cobrir els llocs vacants de l'organització es desenvolupa de manera que es produeixi sense cap discriminació ni a la selecció ni a la contractació (igualtat d'oportunitats i tracte). De igual manera des de Campos Estela es treballa per la inserció de persones amb risc d'exclusió social (discapacitats, dones víctimes de violència de gènere...) a través d'entitats socials.

Campos Estela, amb un equip integrat per dones en un 88%, disposa d'una plantilla estable. Tot i això, es pot donar una temporalitat entre algunes persones treballadores pel fet que l'activitat està vinculada als períodes escolars. Això provoca una variabilitat en la demanda del servei per part de les famílies usuàries en funció del calendari escolar, els períodes de vacances i els períodes de jornada intensiva.

Atenent també el seu compromís amb la diversitat, al pla de formació del curs 2016 - 2017 s'han inclòs dues accions formatives per al personal d'escola en aquesta línia: "Atenció a la diversitat: una mirada sobre l'autisme" i la "Gestió de la diabetis en el menjador escolar".

### 4. EQUILIBRI ENTRE VIDA LABORAL I FAMILIAR

Campos Estela, que s'orienta cap a un desenvolupament de competències per a la planificació del temps, facilita el teletreball quan l'activitat ho fa possible i aplica mesures per a la flexibilització de la jornada, amb la possibilitat d'ajustar els horaris en molts casos de forma personalitzada. Aquestes mesures milloren l'equilibri de la vida laboral i familiar, amb la repercussió que això té en el benestar de l'equip. En tots els casos les jornades són intensives i el 100% de la plantilla pot dinar a l'empresa de manera gratuïta.

### RECOINEIXEMENTS

Campos Estela va ser guardonada amb el 2n Reconeixement CaixaBank a la Pime Responsable a la Nit de l'Empresari en què es van lliurar els Reconeixements Cecot al Progrés Empresarial 2016. Aquest guardó és una distinció a la gestió desenvolupada per l'empresa en matèria de Responsabilitat Social Empresarial. Les línies de treball de Campos Estela estan co-dissenyades amb escoles clients, proveïdors, empleats i entitats socials en base a tres eixos: promoció d'un estil de vida saludable, fomentar respecte del medi ambient i afavorir cohesió social.

El programa Hàbits, impulsat per Campos Estela, rep el Premi InnovANTA 2015 pel caràcter innovador d'aquest sistema de supervisió del Pla de Seguretat Alimentària. Es reconeix així una experiència acreditada durant 10 anys en assessorament i serveis en matèria de seguretat alimentària i nutrició, tant en menjadors escolars com d'empresa, tenint en compte criteris de desenvolupament sostenible. L'associació professional per al Desenvolupament Tecnològic (ANTA) va lliurar el guardó durant la II Convenció de Cuines Centrals el maig de 2015.

La Cambra de Comerç i Indústria de Terrassa atorga el guardó "Premi Cambra 2015" en la categoria de Compromís i Sostenibilitat a Campos Estela pel seu projecte Empenta-Empremta de sensibilització ambiental a les escoles i contra el malbaratament alimentari, així com pel compromís amb el sistema educatiu per promoure un estil de vida saludable, afavorir la cohesió social i fomentar el respecte pel medi ambient

---

Campos Estela esdevé finalista del Premi Europeu de Prevenció de Residus 2015 amb “Vespa i Vispa” en la categoria d’empresa. Aquesta és la primera vegada que un mateix candidat català arriba a la fase final del Premi dues vegades, des que la iniciativa comença a celebrar-se a Catalunya, sota la coordinació de l’Agència de Residus de Catalunya.

Campos Estela és finalista dels Premis EWWR 2014 amb el projecte Pesa i Pensa contra el malbaratament alimentari en la categoria d’empresa. El Premi Europeu de Prevenció de Residus vol distingir aquelles iniciatives realitzades en el marc de la VI Setmana Europea de Prevenció de Residus.

L’any 2007 l’Ajuntament de Rubí concedeix un reconeixement a Campos Estela per la seva col·laboració en l’àmbit social i cívic vers la ciutat de Rubí



---

Aquesta fitxa ha estat elaborada al 2017 per José Antonio Lavado, a partir de les entrevistes realitzades a Maite Molina, responsable de Comunicació.

La fitxa reflecteix informacions aportades per l’empresa i ha estat validada per aquesta. L’elaboració de les fitxes d’RSE és una iniciativa de l’associació Respon.cat, iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya.

Aquesta sèrie de fitxes correspon a empreses participants en el programa RSE.Pime, amb el suport del Departament d’Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya i la col·laboració del Consell de Cambres de Comerç de Catalunya i el Palau Macaya de l’Obra social de la Caixa.