

The background of the entire page is a close-up photograph of oak leaves and acorns. The leaves are green with some yellowing, and the acorns are brown with green caps. The image is slightly out of focus, creating a soft, natural feel.

Memoria de Sostenibilidad 2019

ALJOMAR

El trabajo de una familia



Contenido

Carta de la Dirección	4
Aljomar hoy.....	6
Principales datos	8
El ciclo	10
Nuestros productos.....	14
Producto natural	22
Producto ecológico	23
Producto solidario	24
Nuestro equipo.....	26
Seguridad y salud en el trabajo	32
Nuestro entorno.....	34
Compromiso con el medio ambiente.....	36
Energía	37
Emisiones.....	41
Residuos	43
Cumplimiento ambiental	43
Compromiso social	44
Los eventos más importantes de 2019	48
Aljomar, Premio Pyme del Año 2019	50
Meat Attracion 2019	51
I Congreso Comercial Aljomar, Toledo 2019....	52
Sobre esta memoria	54
Anexo I: Grupos de interés y temas materiales.....	62

Carta de José Luis

Eschar la vista atrás para analizar lo conseguido y pasar lista a lo que aún queda por hacer es siempre un ejercicio de humildad, pero también me permite observar con satisfacción cómo se van **afianzando objetivos, ejecutando nuevos proyectos y logrando éxitos.**

Ya hace varios años que nos comprometimos con la tarea de elaborar y difundir periódicamente una **Memoria de Sostenibilidad**. Presentarla es lo que me lleva a **repasar la labor realizada en Jamones Aljomar durante 2019.**

Para variar, me gustaría empezar por el final, con una noticia que sirvió para rematar un año de intenso trabajo y grandes frutos. Me refiero al **Premio ANICE 2019 a la Trayectoria Empresarial**, que le fue concedido al **fundador y presidente de Jamones Aljomar, Don Alfonso Sánchez Bernal**, por sus más de 50 años de dedicación plena a la fabricación y distribución de productos del cerdo ibérico, seleccionando personalmente los mejores animales para ofrecer al consumidor excelentes carnes frescas, jamones, paletas y embutidos ibéricos. Un galardón que se suma al que tuvimos el honor de recibir en la Cámara de Comercio salmantina: el **Premio Pyme 2019** por nuestro trabajo como



Esta memoria es para nosotros un compromiso, económico, ambiental y social, una declaración pública de intenciones.

“empresa generadora de riqueza y creadora de empleo en el desempeño de su labor cotidiana”.

Estos dos reconocimientos ha sido un estímulo para toda la Familia Aljomar porque nos muestran la trascendencia del trabajo que realizamos cada día en cada una de las fases de elaboración de los productos ibéricos Aljomar. Una labor de equipo en la que me enorgullece destacar el **esfuerzo de más de 400 trabajadores y colaboradores** que intervienen desde la crianza de los cerdos hasta la distribución de los productos ibéricos en más de 30 países.

El **cerdo ibérico** es nuestra esencia y nuestro día a día, es respeto al medio ambiente y a la naturaleza, es salud y calidad de vida, es tradición e innovación, y, por supuesto, no solo es representativo de un sector económico sino también una seña de identidad en la **cultura gastronómica de nuestro país**. Un legado que queremos transmitir a las próximas generaciones como nos han transmitido a nosotros, con un profundo arraigo a la tierra.

Todos estos aspectos son los que un año más queremos dejar reflejados y analizados en nuestra **Memoria de Sostenibilidad 2019**. En ella hablamos del **constante desarrollo de nuestro ciclo controlado de producción y elaboración**, desde que arranca en la dehesa, en la explotación ganadera agropecuaria Vera Vieja, con la cría y alimentación

de los cerdos ibéricos; hasta su paso por el matadero El Navazo; para terminar en la fábrica de Guijuelo con la producción y distribución de los jamones embutidos y carnes ibéricas.

Y aquí, me gustaría hacer una parada para mencionar expresamente la profesionalidad de nuestra empresa, de la que somos asociados, de El Navazo, considerado por CEPYME como una las 500 empresas nacionales líderes en crecimiento empresarial.

El escenario que hemos pisado en 2019 ha estado marcado también por reforzar nuestra estrategia comercial con la incorporación de la producción de **cerdo ibérico ecológico** al catálogo de productos Aljomar, un capítulo que encontraréis más desarrollado próximamente.

Dejo para el final, la ineludible referencia a nuestra **Responsabilidad Social Corporativa**, un aspecto transversal en el proyecto de Jamones Aljomar y que, sin duda, ha llegado a conformar una fantástica red de apoyos con **implicaciones en el mundo del deporte, entidades benéficas, organizaciones sanitarias, educativas y medioambientales**. Bajo el paraguas de la campaña “Sabe muy bien ayudar a los demás” y la creación del sello “Producto Solidario” hemos podido mantener e incrementar nuestra colaboración solidaria en los ámbitos local, regional y nacional.



Premio ANICE 2019 a la Trayectoria Empresarial, que le fue concedido al fundador y presidente de Jamones Aljomar, Don Alfonso Sánchez Bernal

La Memoria de Sostenibilidad es para nosotros un **compromiso, económico, ambiental y social, una declaración pública de intenciones.**

Gracias de corazón a todos los que lo hacen posible, y especial mención **a mi madre y fundadora de Aljomar, María del Carmen Sánchez**, por inculcarme buenos valores y transmitirme por su ADN el **devolver a la sociedad lo máximo posible de cuanto nos da y aporta a la empresa familiar, ALJOMAR.**

hoy Aljomar

En Aljomar nos dedicamos a la elaboración de productos del cerdo ibérico de bellota, con una crianza y elaboración de unos 50.000 cerdos anuales (en concreto en 2019 se han elaborado un total de 49.533 cerdos). De esta manera, somos uno de los 10 principales productores de ibéricos de España.

Nuestras marcas son: **Aljomar, Chacinerías Salmantinas, Cafina, Tributo Don Alfonso e Ibérico Meat.**



Nuestras instalaciones están en el Polígono Industrial I-2, 37770, Guijuelo (Salamanca), España. www.aljomar.es
Teléfono: 923 580 190.

Actualmente **comercializamos nuestros productos en más de 30 países**. Un **20% de nuestras ventas se dedican a la exportación**, principalmente a los países asiáticos, México, USA, Francia, Suiza y Alemania. Nuestros productos, en España, se comercializan por el canal Horeca (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías) y en **tiendas especializadas gourmet, al 50%**.

20%

de nuestras ventas se dedican a la exportación



Principales datos económicos

DATOS ECONÓMICOS¹	2017	2018	2019
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	32.123.999,55	32.875.434,85	30.710.935,91
Ingresos (€)	32.123.999,55	32.875.434,85	30.710.935,91
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	26.018.463,08	27.224.553,26	26.987.496,52
Gastos operativos (€)	22.493.405,39	23.843.344,86	24.131.092,03
Salarios y beneficios de empleados (€)	1.444.922,12	1.581.048,34	1.687.242,32
Pagos a proveedores de capital (€)	13.350,18	12.344,36	5.640,05
Impuestos (€)	1.920.871,12	1.763.065,70	1.113.242,27
Recursos destinados a la comunidad (€)	32.800,00	24.750,00	50.279,85
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	6.105.536,47	5.650.881,59	3.723.439,39

1. Anualmente se lleva a cabo una auditoría de cuentas por parte de una empresa externa independiente.

Compras por comunidades 2019

1%

Extremadura

1%

Otros



98%

Castilla y León

98%



De compras locales en Castilla y León

Dentro de nuestro compromiso por el desarrollo de nuestras regiones y el apoyo a las comunidades locales, **apostamos por las compras locales**. Por eso, **priorizamos a proveedores de Castilla y León, y Extremadura (99%)** frente a cualquier otro.

En el periodo objeto del informe, no se han abierto, ni se encontraban abiertas, acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia.

Tampoco se han producido multas ni sanciones no monetarias significativas por el incumplimiento de leyes o normativas en materia social o económica en el periodo objeto del informe.

COMPRAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS			
	2017	2018	2019
Castilla y León	94%	93%	98%
Extremadura	5%	2%	1%
Resto	1%	5%	1%

El ciclo

Nuestro **ciclo controlado de producción y elaboración** permite monitorizar y controlar de manera interna el proceso completo de producción: desde la cría y alimentación de los cerdos ibéricos (en la explotación ganadera Vera Vieja), hasta el sacrificio (matadero El Navazo) y su elaboración (fábrica en Guijuelo), lo que redunda en la homogeneidad del producto final.

El ciclo cuenta con estrictos sistemas de control para su adaptación a exigencias sanitarias y normas de trazabilidad. Por tanto, se traduce en la gran calidad de nuestros jamones ibéricos de bellota, embutidos ibéricos y carnes ibéricas frescas.





Nuestros productos

“Lo mejor que sabemos hacer”.



Los principales productos que comercializamos son:

01 Jamones

Desde los exquisitos jamones etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo, todos sinónimos de sabor y calidad.



02 Paletas

Nuestras paletas saben esperar. Nuestro equipo sabe mimarlas. Solo así guardan su punto justo de bodega, su máximo grado de sabor.



03 Embutidos

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.



04 Envasados al vacío

En nuestras instalaciones se mezcla tradición e innovación. Nuestro departamento de Calidad apuesta por la innovación permanente.



05 Loncheados

Adaptándonos a la actual demanda de consumo, llegamos a todos los espacios... a todos los bolsillos. Nuestra estrella, el jamón de bellota 100% ibérico cortado a cuchillo por maestros jamoneros.



06 Carnes frescas ibéricas

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo y son elaborados por los mejores chefs.



07 Tributo Don Alfonso

Representa el extraordinario esfuerzo de nuestra familia por conseguir una pieza única, elaborada para los paladares más exigentes.



Esta amplia gama y variedad de productos responden ante cualquier demanda del consumidor final y mercado gourmet, tanto en tiendas especializadas como en el canal Horeca.

Nuestro compromiso con la seguridad de nuestros productos queda garantizado con el **compromiso de Aljamar en la certificación ISO 22000:2005, obtenida en el año 2018**, de manera que el 100% de nuestros productos cuentan con certificación verificada por terceros independientes, según normas de gestión de la seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente.



SGIA

Sistema de
Gestión de
Seguridad
Alimentaria

Dentro de nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGIA), contamos con el Compromiso de la Dirección al respecto, así como con la Política de Inocuidad de los Alimentos, ambos aprobados en 2015.

Política de la Inocuidad de los Alimentos

En Jamones Aljomar estamos comprometidos a:

- **Garantizar la inocuidad** de todos nuestros productos.
- Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, mediante el **control y la evaluación de reclamaciones**, y a cumplir con las especificaciones acordadas con los mismos.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos de nuestros clientes en materia de **calidad e inocuidad**.
- Mantener una **comunicación fluida**, tanto interna como externa, que permita dar respuesta a las demandas de información relativas al SGIA.
- Favorecer la mejora continua del SGIA, a través de las **propuestas de mejora de nuestro personal y clientes**.
- **Formar y capacitar a nuestros empleados**, brindando los medios e instalaciones que le permitan mantener elevados estándares de higiene.
- Velar por la seguridad del personal, tanto interno como externo, proporcionando un **ambiente óptimo de trabajo** que resulte lo más confortable posible, facilitando para ello, las condiciones (suficiente luminosidad, materiales apropiados, etc.) instalaciones y EPIs adecuados (chaleco para el frío, mascarilla, tapones oídos, etc.).



Gestión de crisis alimentaria

En línea con nuestro compromiso con la salud y seguridad de nuestros productos, también hemos desarrollado un **procedimiento de gestión de crisis alimentaria, que afortunadamente no ha sido necesario poner en marcha**.



Simulacros anuales

En este procedimiento se establece un **comité de coordinación de crisis, así como un protocolo para gestionar éstas**; también se define el código ético de actuación en situaciones de crisis alimentaria, y cómo llevar a cabo los simulacros anuales de crisis.

No hemos identificado incumplimientos de las normativas o códigos voluntarios relativos a los impactos en la salud y seguridad de nuestros productos en el periodo objeto del informe.

Además, prestamos **gran atención al etiquetado de nuestros productos**, pues es esencial para mantener la confianza de nuestros clientes, aportarles **información transparente sobre los ingredientes de nuestros productos**, la información nutricional o la presencia de posibles alérgenos.

Toda la empresa está implicada y comprometida con el cumplimiento de la legislación que aplica en materia de etiquetado, tanto a nivel nacional como internacional, **cumpliendo todos los requisitos aplicables del “Reglamento UE n.º 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor”**.

MARCAS DE CALIDAD

Cumplimos también las exigencias de las diferentes marcas de calidad, como la **Norma del Ibérico**, marcas de garantía como **“Tierra de Sabor”** y el pliego de condiciones de la **Denominación de Origen de Guijuelo**, así como la regulación de las diferentes de asociaciones con las que colaboramos, como **ADILAC (Asociación de Intolerantes a la Lactosa España)**, **FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España)**, y la legislación aplicable al etiquetado de producto de los diferentes países a los que se exportan nuestros productos.



Para garantizar el cumplimiento de todas estas obligaciones y compromisos, el Departamento de Calidad se encarga de realizar una revisión de todas las etiquetas, antes de su envío a imprenta, y posteriormente, las entidades de inspección correspondientes aprueban estas. Adicionalmente, realizamos un control muestral del etiquetado, en el momento de la expedición, asegurando así mismo lo establecido en nuestro manual de autocontrol y manual de mantenimiento, del **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria**.

No hemos identificado ningún incumplimiento de las normativas o códigos voluntarios relacionados con el etiquetado de los productos o con

las comunicaciones de marketing en el periodo objeto del informe. A este respecto, debido a nuestro **compromiso de ofrecer una información clara sobre nuestros productos** al cliente, cumplimos con las normativas de etiquetado en todos nuestros productos, así como con los estándares marcados por cada mercado/país para la comercialización de los mismos.

LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

No hemos identificado ninguna reclamación relativa a violaciones de la privacidad del cliente en el periodo objeto del informe, **dando escrupuloso cumplimiento a lo establecido en la actual legislación vigente**.

MARCAS DE GARANTÍA



NORMA DEL IBÉRICO
(CALICER, WWW.CALICER.COM)

Nuestros productos están certificados bajo la Norma de Calidad del Ibérico.

Calicer certifica que nuestros productos cumplen con los requisitos establecidos en la **"Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y caña de lomos ibéricos"** recogida en el **Real Decreto 4/2014**. Dichos requisitos han sido evaluados según lo indicado en el proceso particular de certificación PPC/PI-03 de Calicer que ha dado lugar al número de expediente PI/0234/05 que aparece en todos los productos amparados por esta norma.

El sistema de certificación utilizado para verificar **el cumplimiento del documento normativo se basa en auditorías (cuatro al año) del proceso productivo** y del producto, incluyendo verificaciones documentales.



TIERRA DE SABOR
(WWW.TIERRADESABOR.ES)

La Consejería de Agricultura y Ganadería, en el marco del **I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León 2008-2011**, y con el afán de dinamizar iniciativas de adecuación al mercado y a sus exigencias de competitividad, desarrolló la marca de garantía "Tierra de Sabor" cuya finalidad es distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios de calidad diferenciada que, producidos, elaborados y/o transformados en el territorio de Castilla y León, reúnen las condiciones y cumplen los requisitos de calidad que se especifican en su Reglamento de Uso.

La utilización de esta marca certifica el cumplimiento de dichos requisitos de calidad y permite a los consumidores identificarlos de forma precisa.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE GUIJUELO
(WWW.JAMONDOGUIJUELO.COM)

La DOP Guijuelo ampara los jamones y paletas procedentes de cerdo ibérico o cruces autorizados por la legislación (siempre con animales con **un mínimo de 75 % de raza ibérica**).

Garantiza que los cerdos han sido criados y alimentados con **bellotas de encinas y alcornoques en las dehesas de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía**.

Los jamones y paletas que lucen la denominación Guijuelo deben someterse a un **exigente proceso de salazón, lavado, post-salado, curación, maduración y envejecimiento**. Condiciones que aportan el sabor, textura y calidad característicos de este producto ibérico único en el mundo.

Jamones Aljamar dispone de inscripción en el registro de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo, avalado por la Directora de Certificación de la DOP Guijuelo, desde el año 1992.



adilac
Asociación de intolerantes a la lactosa España

ADILAC (ASOCIACIÓN DE INTOLERANTES A LA LACTOSA,
WWW.LACTOSA.ORG)

En nuestra constante preocupación por dotar a nuestros productos de un carácter saludable, hemos sido **pioneros en garantizar que nuestros jamones y paletas ibéricas, en todos sus formatos, carecen de lactosa**. Tras un proceso de lavado y control de su proceso de curación, la lactosa es eliminada del resto de ingredientes del producto, consiguiendo su erradicación en un 100%.

La propia asociación ADILAC, con quien colaboramos desde febrero de 2010, considera que, después de estudiar los certificados de análisis de los productos, realizados por un laboratorio independiente a Aljamar, los productos jamón y paleta Ibéricos son de interés para sus asociados.

19

productos de la marca

incluidos en la **LISTA OFICIAL FACE** como productos sin gluten certificados alimentos aptos para celíacos



100%
libres de lactosa

Tras un **PROCESO DE LAVADO Y CONTROL DE SU PROCESO DE CURACIÓN**, la lactosa es eliminada del resto de ingredientes del producto, consiguiendo su erradicación en un 100%.



FACE
Federación de Asociaciones de Celíacos de España

FACE (FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA, WWW.CELIACOS.ORG)

El departamento de calidad de Aljamar continúa con su línea de trabajo y éxitos dirigidos a lograr productos del cerdo ibérico más saludables y aptos para todos los públicos.

Desde finales de 2010 y hasta la actualidad, la FACE incluye en su **"Lista oficial FACE. Productos sin gluten certificados, alimentos aptos para celíacos"** un total de 19 productos de la marca en distintas variantes (piezas completas o loncheados). En esta lista no están incluidos ni jamones ni paletas ibéricos en ninguno de sus formatos, ya que se considera que son alimentos que, por su naturaleza, están ya exentos de esta sustancia.

Esta lista, elaborada anualmente, llega de forma impresa a los socios, industrias agroalimentarias (adheridas a la lista) y al canal HORECA (con convenio con la FACE). A través de esta publicación, los intolerantes al gluten obtienen así una vía de comunicación directa en la que se recogen aquellos productos exentos de esta sustancia en una lista pormenorizada y certificada por su propia asociación sectorial.

Producto natural

“Somos lo que comemos.”



En Aljamar estamos comprometidos con la **elaboración de productos saludables y seguros**, asumiendo normativas y exigencias de diversas entidades certificadoras, como el Organismo Internacional de Estandarización (ISO) o la estricta legislación aplicable en los diferentes países a los que se exportamos nuestros productos.

Además de nuestros productos sin lactosa y de nuestros productos sin gluten, en la actualidad, estamos inmersos en un proyecto para **elaborar embutidos naturales**, respondiendo así a la demanda de nuestros clientes.

Con este proyecto sacaremos al mercado un producto natural, permitiendo que una mayor parte de consumidores, incluso con intolerancias o alergias, pueda acceder a nuestros productos de cerdo ibérico.

Objetivo 2018-2021

Proyecto para comercializar embutido natural-productos saludables: chorizo y salchichón sin aditivos, sin alérgenos y sin colorantes.

En 2018 llevamos a cabo numerosas pruebas y analíticas para llegar a desarrollar un protocolo definitivo de elaboración de este tipo de productos. **Durante el año 2019 hemos llevado a cabo estudios piloto, así como pruebas de producción en nuestra planta de Guijuelo. A la vista de las analíticas realizadas, se han realizado algunos ajustes y modificaciones en el proceso.**

De esta manera, el inicio de las ventas está previsto para el año 2021.



Ver vídeo

Escanea el código bidi para ver el video del evento, o bien introduce la siguiente dirección en tu navegador:
https://www.youtube.com/watch?v=AhftGJQzmBI&feature=emb_logo



Producto ecológico

“Desde la Dehesa hasta la mesa”

En 2018 iniciamos un nuevo proyecto con el que arrancamos nuestra apuesta por la **producción de cerdos ibéricos ecológicos**. Los primeros pasos, garantizados por el ciclo de producción controlado de Jamones Aljamar, fueron garantizar la genética, el cuidado y la alimentación de calidad de nuestros cerdos ibéricos de bellota.

La normativa de referencia para este proyecto es el Reglamento 834/2007 de 28 de junio de 2007 (y sus normas de desarrollo) sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos. El reto es conseguir la producción y comercialización de los mejores cerdos ecológicos y todo ello velando por un desarrollo agrario perdurable, económicamente viable y socialmente justo.

Objetivo 2020

Certificación en la categoría de ganadería ecológica de los siguientes productos transformados: **Lomo ibérico (fresco y congelado), magro ibérico (fresco y congelado) y panceta (fresca y congelada).**

Objetivo 2019-2020

Certificación en bienestar animal, tanto en la cría de nuestros cerdos, como en la elaboración en la sala de despiece. Se priorizan las medidas preventivas de manejo y cría, para minimizar los problemas asociados con plagas o enfermedades.



Objetivo 2018-2022

Proyecto para comercializar cerdos ibéricos ecológicos a partir de 2022.

En 2019 se han sacrificado los primeros cerdos ecológicos, criados en nuestra explotación porcina Vera Vieja en las dehesas de Retamal de Llerena (Badajoz), completando por primera vez nuestro **ciclo de producción de cerdos ibéricos ecológicos**. Ahora nuestros primeros jamones y paletas ibéricas ecológicas están en el proceso de curación en la planta de Guijuelo (Salamanca).

Producto solidario

“Sabe muy bien ayudar a los demás.”



PRODUCTO SOLIDARIO			
Asociación	2017 (€)	2018 ² (€)	2019(€)
Pyfano	3.000	-	2.000
ADAA	3.000	3.000	3.000
Red Madre	2.000	1.500	-
Cascajares-Fundación Aladina	2.000	-	2.000
AERSCYL	-	1.500	-
AECC	-	3.000	-
Fundación Irene Villa	-	-	3.000
Total	10.000	9.000	10.000
OTRAS DONACIONES			
Tipo de donación	2017 (€)	2018 (€)	2019 (€)
En metálico	14.800	25.245	34.857
En especie	18.000	10.168	12.000
Total	32.800	35.413	46.857

Desde Aljomar, tenemos una gran vocación por las causas sociales de nuestro entorno, por lo que desde hace tiempo venimos colaborando con numerosas entidades. Desde 2017 está en activo la campaña “Sabe muy bien ayudar a los demás”, creando el sello de “Producto solidario” con el que identificamos determinados productos de nuestro catálogo. Con cada pedido que se efectúa, donamos 1€ por producto, a las causas sociales que actualmente apoyamos y a otros nuevos proyectos que puedan sumarse, atraídos por esta iniciativa.

Es importante destacar que el dinero donado a las causas sociales es solo aportado por Aljomar, sin que se haya producido ningún incremento en los precios para distribuidores, clientes o colaboradores.

Los fondos recaudados mediante la iniciativa del producto solidario de Aljomar desde su inicio se han donado a las siguientes asociaciones:



2. Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2018, correspondiente a las asociaciones a las que se donó en 2018, así como el importe de otras donaciones en metálico, que fueron 25.245 € en lugar de 26.345 €.



En www.aljomar.es/productosolidario existe un listado completo de las entidades que han sido beneficiarias de la campaña.



Más información

Para más información introduce las siguientes direcciones en tu navegador:

www.youtube.com/watch?time_continue=18&v=6H6EdawNBOM&feature=emb_logo

www.aljomar.es/es/blog/la-familia-aljomar-ya-tiene-sus-roscon-nuestro-capon-de-la-subasta-cascajares-n377



nuestro. equipo

Jamones Aljomar es una gran familia, formada por los fundadores y dueños de la empresa y los empleados.

Todos ellos comparten la ilusión de desempeñar sus diferentes tareas en una empresa en expansión constante, que cada día se consolida más en el mercado, y que, apuesta fuertemente por la calidad y la acción social como elemento diferenciador, **una empresa en la que conviven y se alcanza el equilibrio entre los valores tradicionales con la tecnología e innovación**, sabiendo que cada uno de nosotros somos importantes para alcanzar los objetivos de esta gran familia.

Todos, en Jamones Aljomar, desempeñan sus tareas bajo las directrices de las **Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación**, con sumo interés de cumplir las **Normas de Calidad y Estándares de Seguridad Alimentaria de Calidad y Marcas de Garantía** y cualquier otro compromiso externo adquirido, y cuya consecución y mantenimiento sería impensable si no existiera la implicación de todos y cada uno de nosotros.

Para ello se imparten de forma periódica cursos de iniciación y reciclaje tanto internos como externos, para que todos en Jamones Aljomar estemos concienciados y al tanto en normativas, directrices, nuevos procedimientos implantados de mejora y optimización de calidad y producción y cualquier otra cuestión necesaria para mantener la excelencia de nuestros productos.

Logro 2019

En julio de 2019, **hemos llevado a cabo nuestra primera medición de clima laboral**. Para ello, hemos contado con una consultora externa especializada, que entrevistó, de manera individualizada, a toda la plantilla; y, posteriormente, realizó una encuesta anónima, con 50 ítems diferentes, relativos a comunicación, liderazgo, desarrollo profesional, compromiso, conciliación, etc. **El porcentaje de participación global fue del 83%.**

Con toda esta información, la consultora elaboró un informe, que incluía las conclusiones cualitativas y cuantitativas de este análisis. Entre las cuestiones mejor valoradas, se identificó la **predisposición de la plantilla a utilizar nuevos sistemas de trabajo y herramientas informáticas**, las facilidades que da la empresa para atender necesidades puntuales, personales o familiares, las buenas relaciones en el entorno de trabajo, o **el orgullo de pertenencia a Aljomar**. También se han analizado las áreas de mejora, que han sido utilizadas por la dirección de la empresa para la definición de planes de acción específicos.



Objetivo 2020

Aplicar la **metodología Lean en los departamentos de Calidad y Administración** con el objetivo de optimizar todos los procesos de la organización relacionados con ambos departamentos.

En concreto, se realizará un análisis de los procesos, así como **reuniones top 5 (máximo 5 minutos) y top 20 (máximo 20 minutos)** para detectar mejoras y analizar los avances logrados.

Una vez implantada la metodología Lean en Calidad y Administración, la iremos implantando en el resto de departamentos.



METODOLOGÍA LEAN

En los **DEPARTAMENTOS DE CALIDAD Y ADMINISTRACIÓN** con el objetivo de optimizar todos los procesos de la organización relacionados con ambos departamentos.

PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO, 2019		Hombres	Mujeres	Total
Indefinido	Jornada completa	39	8	47
	Jornada parcial	0	0	0
Temporal	Jornada completa	13	1	14
	Jornada parcial	0	0	0
Total		52 (85,2%)	9 (14,8%)	61

Logro 2019

Hemos mantenido los **47 contratos indefinidos** del año anterior.

PLANTILLA 2019	Hombres	Mujeres	Total
Nº de incorporaciones	33	4	37
Nº de bajas	26	5	31

Logro 2019

Durante 2018 registramos más bajas que incorporaciones (en concreto tres), mientras que **en 2019 hemos registrado seis incorporaciones más que bajas.**



15%
de la plantilla



85%
de la plantilla



47
contratos
indefinidos



6
incorporaciones
más que bajas

En Aljomar contamos, de manera habitual, con empresas subcontratadas para la realización de las siguientes actividades:

- Trabajos de limpieza de nuestras instalaciones (tres trabajadores).
- Trabajos de seguridad (un equipo de cinco trabajadores).
- Servicios de lavandería industrial.

El 100% de nuestra plantilla está cubierta por convenio colectivo.

Los cambios organizativos significativos se comunican, al menos, con quince días de antelación (según marca el Estatuto de los Trabajadores).



Logro 2019

Se ha implantado como medida de conciliación la **jornada continua, para todos los trabajadores de planta de Aljomar.**

Órgano de gobierno

El máximo órgano de gobierno de la organización está formado por los responsables de los distintos departamentos. En este Comité se ponen en común todas las actividades, y se lleva a cabo la toma de decisiones

estratégicas y transversales de la organización. Seguimos trabajando para promover un cambio generacional, y para desarrollar tanto el Comité de Dirección, como el Consejo de Administración.

Alfonso Sánchez Bernal
Presidente

Carmen Sánchez Sánchez
Adjunta a Dirección

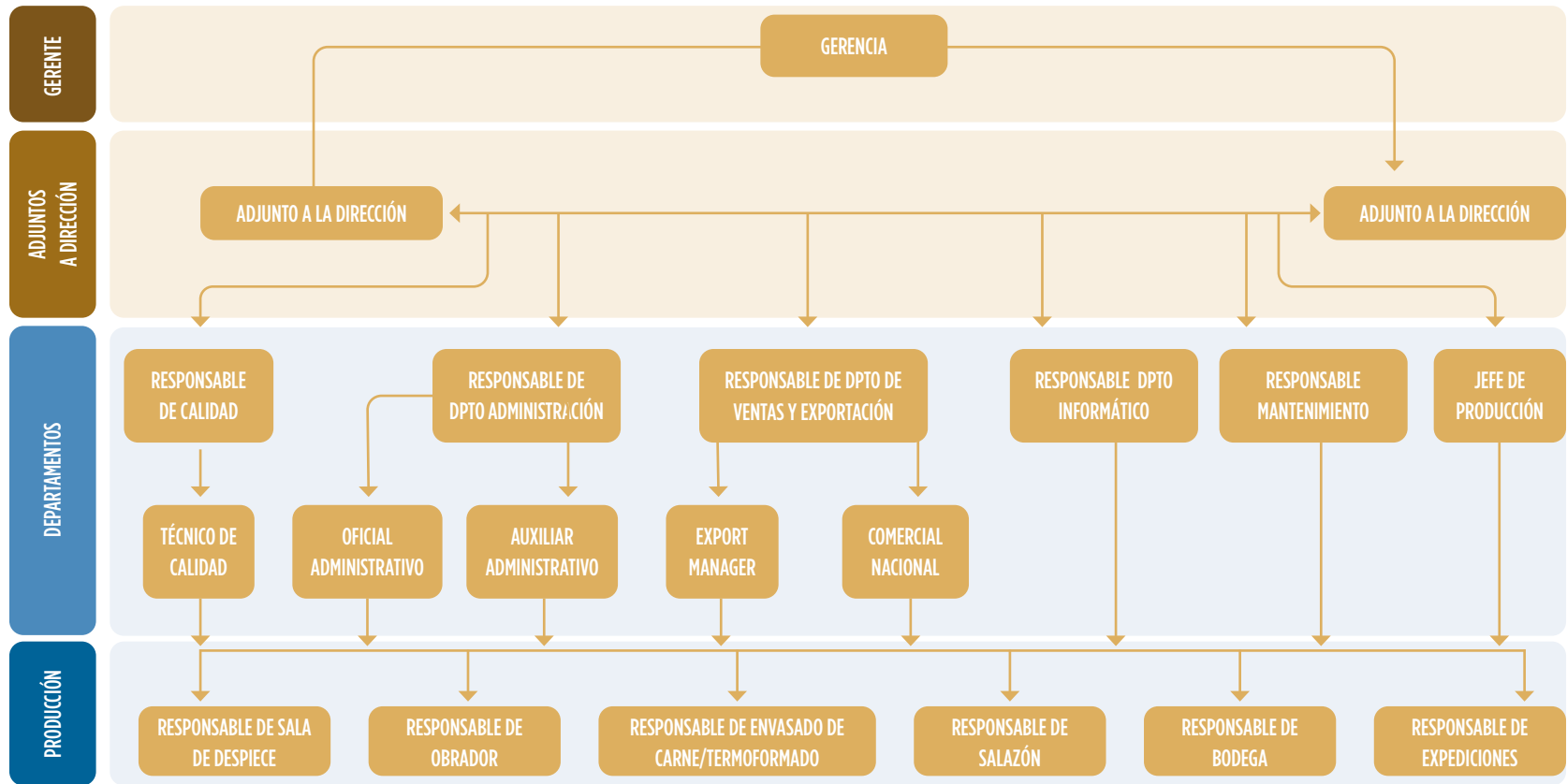
José Luis Sánchez
Adjunta a Dirección

Basilio Grande Rodríguez
Director Comercial

Román Rodríguez
Responsable de Administración

Almudena Pfitz
Responsable de Calidad

ORGANIGRAMA



Protocolo familiar

Aljomar, por iniciativa de los miembros de la familia, tanto de la primera como de la segunda generación, está llevando a cabo un **ejercicio de reflexión conjunta y sincera, compartiendo sus ilusiones y responsabilidades sobre el futuro de la empresa familiar**, analizando valores que deben marcar su trayectoria, las pautas más adecuadas para regular su administración y gestión, en orden a preservarla y desarrollarla, deseando que los acuerdos alcanzados queden recogidos en un protocolo familiar, **tanto para las presentes como para las futuras generaciones.**

Logro 2019

Elaborado un protocolo familiar que define las pautas para el relevo generacional de Aljomar. **El protocolo fue firmado en diciembre de 2019.**

Este documento expresa el compromiso de trabajar por la unidad de objetivos y un creciente compromiso de futuro, la confianza recíproca y el intercambio de conocimientos, el planteamiento a largo plazo de los objetivos, una cultura y estructura estable, y la persecución del bien común de todas las personas involucradas en la empresa (tanto de los trabajadores, como de sus familiares), y por supuesto, cuidar y mejorar los intereses de los grupos que rodean a la familia como clientes, proveedores, vecinos de Guijuelo,...

El protocolo familiar constituye una garantía de asegurar generación tras generación la continuidad de la empresa y preservar el patrimonio y hacerlo crecer.

VALORES DE LA FAMILIA, VALORES DE ALJOMAR:

- **Humildad:** No hemos visto a ningún soberbio que llegara a buen fin.
- **Honradez:** Se puede hacer un buen negocio un día, pero la confianza que da la honradez no es cosa de un solo día.
- **Comprensión:** Hay que ser comprensivo, hacer de papá, de confesor, de juez... se recibe y se escucha hasta al último peón, porque es el único modo de saber si los de arriba funcionan.
- **Constancia:** Si haces mucho un día y otro nada, malo. Hay que echar horas, dormir pensando.
- **Respeto:** De parte a parte, siempre tiene que haber respeto.
- **Finalidad:** Quien lucha puede perder, quien no lucha está perdido.

Seguridad y salud en el trabajo

Trabajamos para que nuestras instalaciones y los puestos de trabajo sean lo más seguros posibles pues las personas que forman parte de la familia Aljomar, y su seguridad, es lo más importante para nosotros.

Para lograrlo, **colaboramos con un servicio de prevención ajeno, y nos comunicamos con la administración mediante el sistema Delt@.**



DATOS DE SEGURIDAD Y SALUD 2019	Nº	Días no trabajados
Accidentes (con baja)	6 ³	22
Incidentes (sin baja)	4 ⁴	0
Enfermedades profesionales (con baja)	2 ⁵	26
Enfermedades profesionales (sin baja)	0	0
Enfermedades comunes (con baja)	16	1.058
Maternidad/Paternidad	5	353
Total	33	1.459



0,66 %

Índice de absentismo por accidente de trabajo en 2019

ABSENTISMO 2019	Días de baja	Días trabajados	Índice
Índice de absentismo (contingencias profesionales, contingencias comunes y días de asuntos propios)	1.203	21.821	5,51%
Índice de absentismo (accidente de trabajo / enfermedad profesional)	145	21.821	0,66%
Índice de absentismo (contingencias comunes)	1.058	21.821	4,85%

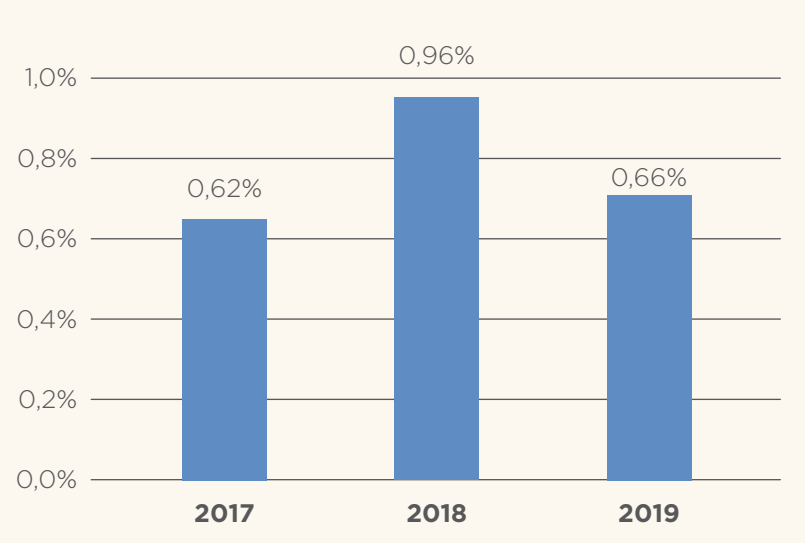
3. Género: Cinco hombres y una mujer. Edad: Dos entre 20 y 24 años, uno entre 30 y 34 años, uno entre 35 y 39 años y dos entre 40 y 44 años. Descripción: Cinco por sobreesfuerzo físico y otro por choque contra un objeto. Gravedad: Todos leves.

4. Todos hombres.

5. Ambos hombres.

HISTÓRICO ÍNDICE DE ABSENTISMO POR ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES	Días de baja	Días trabajados	Índice
2017	128	20.769	0,62%
2018	197	20.497	0,96%
2019	145	21.821	0,66%

EVOLUCIÓN DEL ÍNDICE DE ABSENTISMO (AT Y EP)



Logro 2019

Hemos pasado de un índice de incidencia de accidentes del **10,71% en 2018 al 10,01% en 2019.**

Índice incidencia de accidentes (2019): 10,01 %

Nuestro entorno

*Cuidamos del entorno
gestionando los recursos de
manera eficiente.*



Compromiso con el medio ambiente

Somos conscientes de nuestro impacto en el entorno (aire, agua y suelo), por lo que **nuestra gestión ambiental está encaminada a conocer, controlar y reducir estos impactos**, con el objetivo final de conseguir una actividad sostenible.

El compromiso de Jamones Aljomar con el medio ambiente es absoluto, y no solo por convencimiento y por el gran respeto que tenemos a la naturaleza (base de los productos que elaboramos), sino también porque consideramos que el cuidado de nuestro entorno es una obligación que todos debemos asumir como propia, en todas y cada una de las acciones que llevamos a cabo a diario.

Nuestras dos principales estrategias para el cuidado de nuestro entorno, son **reducir nuestro impacto ambiental y gestionar los recursos de manera eficiente**.

Logros 2019

El **día 21 de junio**, para dar la bienvenida al verano, todos los trabajadores de Aljomar dejaron durante dos horas sus tareas habituales para asistir a una **sesión de sensibilización ambiental**, en la que se trataron los siguientes temas:

- Presentación de la memoria de sostenibilidad de Aljomar.
- La importancia de la reducción de residuos y de su correcta segregación.
- La optimización del consumo de agua.
- El cálculo y reducción de la huella de carbono (es decir, la optimización del consumo de energía).
- Introducción al concepto de la huella ecológica.
- Mejoras prácticas de gestión ambiental en el sector.



Ver vídeo

Para ver el video de esta sesión escanea el código bidi o bien introduce la siguiente dirección en tu navegador:
www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=WdfVbRsA5w4&feature=emb_logo





Energía

CONSUMO ENERGÉTICO 2019	Litros	Toneladas ⁶	kwh ⁷	MJ ⁸
Consumo eléctrico ⁹	--	--	2.383.289	8.579.840
Consumo de gasóleo A (calefacción)	92.768	83,49	997.256	3.590.122
Consumo de gasóleo C (vehículos)	134.442	111,92	1.336.859	4.812.691
Consumo de gasolina (vehículos)	2.814	2,10	25.884	93.183
TOTAL	230.024	197,52	4.743.288	17.075.836

COMPARATIVA KWH	2017	2018	2019	Comparativa 2018-2019
Consumo eléctrico	2.599.480	2.567.875	2.383.289	-7,19%
Consumo de gasóleo A (calefacción)	690.645	1.139.984	997.256	-12,52%
Consumo de gasóleo C (vehículos)	1.164.827	1.241.020	1.336.859	+7,72%
Consumo de gasolina (vehículos)	--	19.427	25.884	+33,24%
TOTAL	4.454.952	4.968.306	4.743.288	-4,53%

6. Densidad del gasóleo de calefacción 900 kg/m³, del gasóleo de automoción 832,5 kg/m³ y de la gasolina 747,5 kg/m³.
7. 1 kWh = 3.600 KJ.
8. 1 ton gasóleo = 43.000 MJ; 1 ton gasolina = 44.300 MJ.
9. Dato de factura, la compañía suministradora es Endesa Energía S.A., con un porcentaje de energía renovables en el mix energético de 2019 del 16,1%.





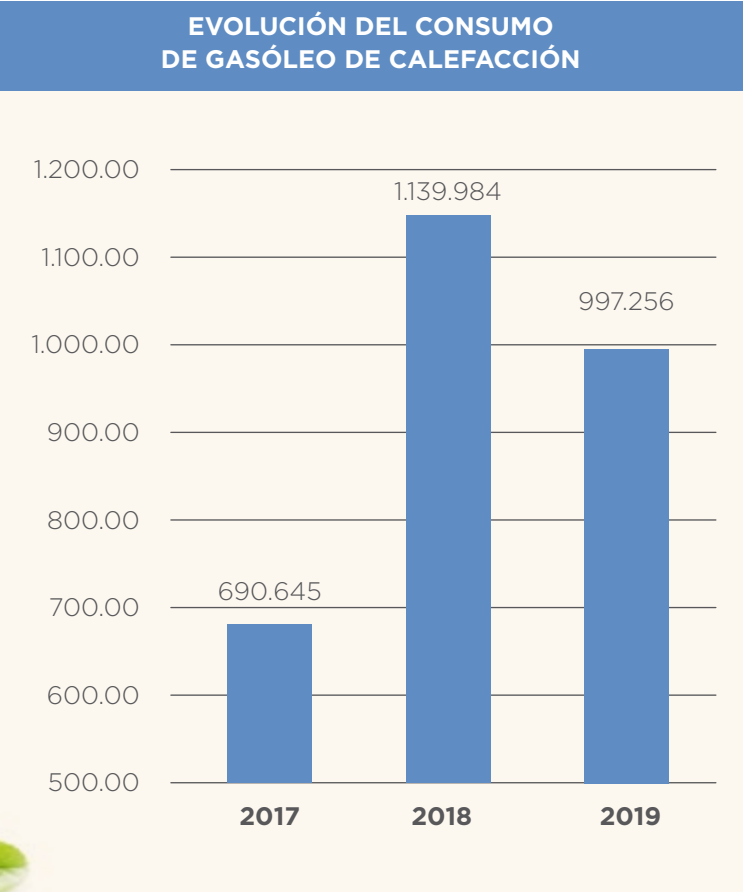
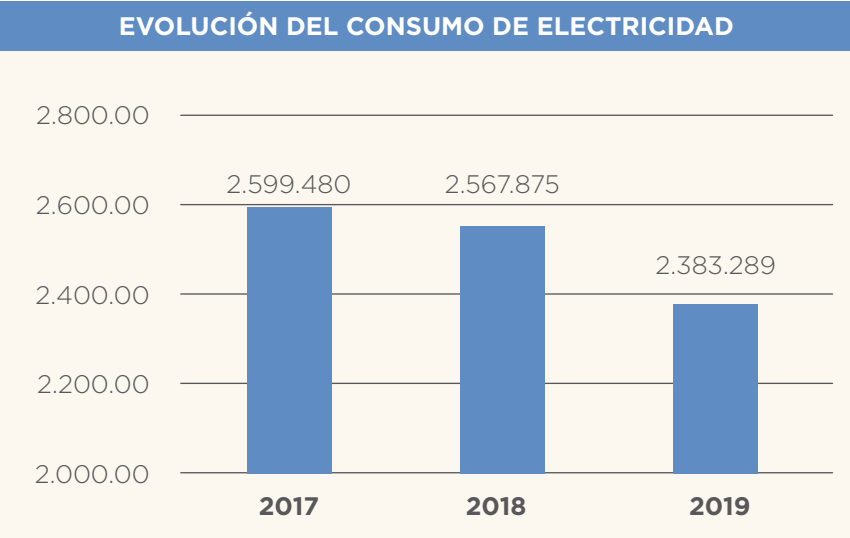
-7,19%

Reducción de nuestro consumo eléctrico en 2019



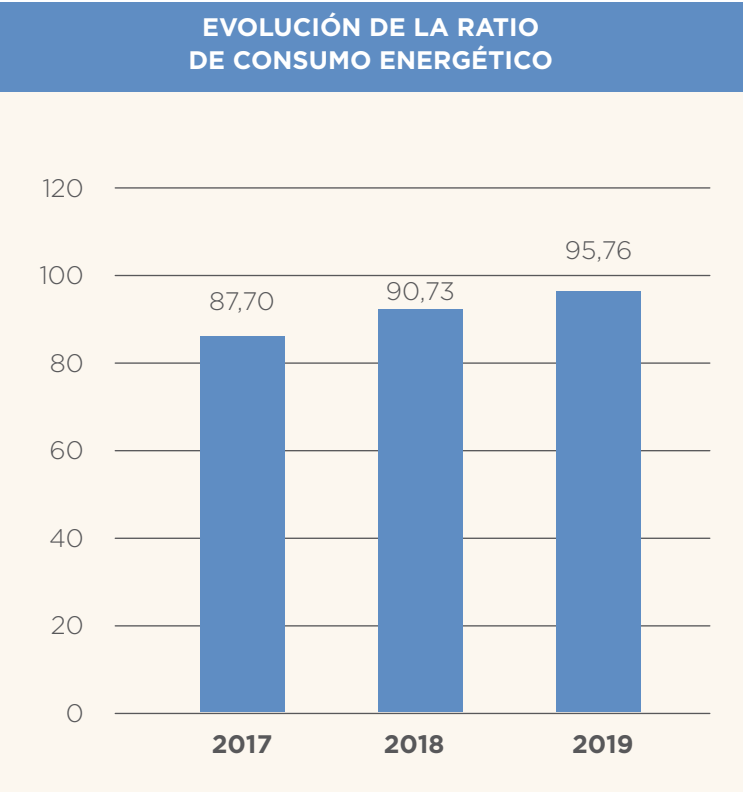
-12,52%

Reducción de nuestro consumo de gasóleo de calefacción en 2019



Hemos calculado la ratio de intensidad energética en relación con el número de cerdos elaborados:

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA		
2017	Nº de cerdos elaborados ¹⁰	50.797
	Consumo energético (kwh)	4.454.952
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	87,70
2018	Nº de cerdos elaborados	54.760
	Consumo energético (kwh)	4.968.306
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	90,73
2019	Nº de cerdos elaborados	49.533
	Consumo energético (kwh)	4.743 288
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	95,76



Logro 2019

En 2019 **hemos reducido en un 7,19% nuestro consumo eléctrico** tomando como referencia el año anterior. Algunas de las causas de este descenso son:

- La sustitución de luminarias obsoletas por tecnología LED.
- La jornada continua en planta, que reduce el número de arranques y paradas de las líneas de producción.



Logro 2019

En 2019 **hemos reducido en un 12,52% nuestro consumo de gasóleo de calefacción** tomando como referencia el año anterior.



Objetivo 2020¹¹

Reducir en un 1% nuestro consumo energético total (electricidad y combustibles) en relación al número de cerdos elaborados respecto al año base 2017.

10. Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2017, los cerdos elaborados fueron 50.797 en lugar de 50.559.

11. En 2018 y 2019 hemos aumentado ligeramente nuestro consumo energético total (electricidad y combustibles) en relación al número de cerdos elaborados, no cumpliendo nuestro objetivo de reducción del 2%, que mantenemos para 2020.

Agua

El consumo total de agua, en 2019 fue de 4.011 m3.

Se trata de agua de red, suministrada por el Ayuntamiento de Guijuelo, que no precisa de ningún tipo de tratamiento posterior. Se dispone del boletín del análisis de agua potable realizado en junio de 2019, que verifica que la calidad del agua la hace apta para el consumo humano según la legislación en vigor (Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, que lo modifica en parte).

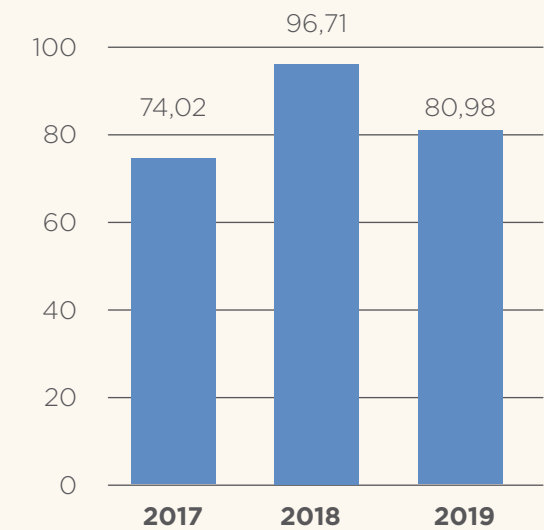
Logro 2019

Hemos reducido en **un 16,3% nuestra ratio de consumo de agua por cerdo elaborado** respecto al año anterior.

RATIO DE CONSUMO DE AGUA

2017	Nº de cerdos elaborados ¹²	50 797
	Consumo de agua (litros) ¹³	3.760.000
	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	74,02
2018	Nº de cerdos elaborados	54.760
	Consumo de agua (litros) ¹⁴	5.296.000
	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	96,71
2019	Nº de cerdos elaborados	49.533
	Consumo de agua (litros)	4.011.000
	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	80,98

EVOLUCIÓN DE LA RATIO DE CONSUMO DE AGUA



Objetivo 2020

Mantener el consumo de agua por cerdo elaborado en los valores de 2019 **(81 litros/cerdo)**.

Para el tratamiento de las aguas residuales procedentes de las instalaciones de Aljamar contamos con tamiz (para la separación de sólidos) y un separador de grasas.

Nuestro vertido va al colector municipal, cumpliendo con los parámetros de vertido exigidos por el Ayuntamiento de Guijuelo. Debido a las características del proceso productivo, y a que la mayor parte del consumo de agua es para limpieza, se considera que el volumen de agua vertida es equivalente al de agua consumida.

12. Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2017, los cerdos elaborados fueron 50.797 en lugar de 50.559.
13. Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2017, el consumo de agua fue de 3.760 m3 en lugar de 3.400 m3.
14. Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2018, el consumo de agua fue de 5.296 m3 en lugar de 5.226 m3.

Emisiones

Las emisiones a la atmósfera se controlan mediante revisiones periódicas, tanto de las calderas y equipos de climatización, como de los vehículos de la organización. Además, **se calculó la huella de carbono de alcance 1** (emisiones directas debidas a combustión fija, móvil y emisiones fugitivas) **y alcance 2** (emisiones indirectas asociadas con el consumo eléctrico) **correspondiente al año 2018**, obteniendo los siguientes resultados en valor absoluto:



INVENTARIO GASES DE EFECTO INVERNADERO

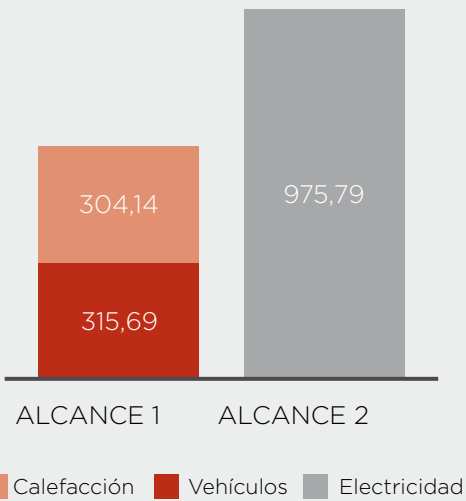
ALCANCE 1	619,83 tCO2e
ALCANCE 2	975,79 tCO2e
TOTAL	1.595,62 tCO2e

En cuanto a los resultados de la huella de carbono en ratios:

INVENTARIO GASES DE EFECTO INVERNADERO POR RATIOS

Alcance 1	18,85 tCO ₂ e / millón € facturado	0,0113 tCO ₂ e / cerdo elaborado	10,69 tCO ₂ e / empleado
Alcance 2	29,68 tCO ₂ e / millón € facturado	0,0178 tCO ₂ e / cerdo elaborado	16,82 tCO ₂ e / empleado
Total	48,54 tCO ₂ e / millón € facturado	0,0291 tCO ₂ e / cerdo elaborado	27,51 tCO ₂ e / empleado

INVENTARIO GEIs (tCO2e)



Aljomar ha avanzado en el compromiso con la gestión de su huella de carbono. Como muestra de ello, **a finales de 2019, la compañía recibió el sello “Calculo-CO2” del Ministerio para la Transición Ecológica**, que identifica a la empresa por el registro de su huella de carbono y sus compromisos de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.renovable.

Logro 2019

Se ha registrado en el Registro Nacional de Huella de Carbono del Ministerio para la Transición Ecológica el cálculo de la huella de carbono de Aljomar correspondiente al año 2018.



De esta manera, **Aljomar se convierte en una de las pocas empresas españolas (50) del sector de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca que cuenta con esta insignia ambiental.**



Sustituir equipos obsoletos

por otros más eficientes y regular racionalmente las temperaturas de agua de limpieza.

La compañía potencia cada año su **Plan de Minimización de la Huella de Carbono**, con políticas de mejora que afectan a las emisiones de gases de efecto invernadero:

1. Regular racionalmente las **temperaturas de agua de limpieza.**
2. Valorar las emisiones en los criterios de elección al renovar la flota de vehículos.
3. **Reducir los viajes** y optimizar las rutas.
4. Formación en conducción eficiente.
5. **Cambiar la iluminación a LED** y reducir el uso de luz artificial.
6. Regular racionalmente las temperaturas de climatización.
7. Apagado de equipos y luces cuando no son necesarios.
8. Sustitución de equipos obsoletos por otros más eficientes.
9. Estudiar la posibilidad de **cambiar de compañía comercializadora a una con menor factor de emisión o con mix 100% renovable.**
10. Sensibilización ambiental de la plantilla al respecto.



Plan de minimización

En 2020 Aljomar quiere dar un nuevo paso en su compromiso con la lucha contra el cambio climático:

Objetivo 2020

Compensar un porcentaje de la huella de carbono generada por Aljomar, mediante la colaboración con uno de los proyectos de absorción registrados en el Registro Nacional de Huella de Carbono del Ministerio para la Transición Ecológica.

mix 100%
renovable

Estudiar la posibilidad de cambiar de compañía comercializadora a una con menor factor de emisión o con mix 100% renovable.



ecoembes

Residuos

En Aljomar disponemos de un **inventario de todos los residuos que generamos y contamos con procedimientos específicos para la gestión de nuestros residuos**. Estos residuos son segregados (en zonas específicas dotadas de contenedores, donde se almacenan de forma provisional y segura) y retirados periódicamente por transportistas y gestores autorizados, que seleccionan el método de eliminación más adecuado para cada uno de ellos, asegurándose un mínimo impacto ambiental.

Generamos residuos peligrosos, como cartuchos de tóner, pilas ni-cd, baterías de plomo, tubos fluorescentes, sprays y aerosoles, envases de plástico contaminados, envases metálicos contaminados o aceite industrial, que son tratados para una posterior valorización, y material contaminado y filtros de aceite usados, que entregamos a gestores para su eliminación.



RESIDUOS PELIGROSOS RETIRADOS EN 2019

Descripción	Código LER	Destino	Cantidad (kg)
Aceite con amoníaco	130310	Reciclaje	225
Fluorescentes	200121	Reciclaje	61

RESIDUOS NO PELIGROSOS RETIRADOS EN 2019

Descripción	Destino	Cantidad (kg)
Residuos sólidos urbanos	CTR Guijuelo	Retirados por la Mancomunidad
Plástico	Reciclaje	86
Papel y cartón	Reciclaje	6.100
Chatarra	Reutilización / Reciclaje	100
Madera	Reutilización	0
Lodos	Aplicación agrícola	6.020
Huesos	Alimentación animal	83.090
Grasas	Subproducto industrial	1.417.650

Además, Aljomar está adherida a **Ecoembes**, con el fin de asegurar el reciclaje de los materiales de embalaje que ponemos en el mercado. Nuestra colaboración con Ecoembes, **nos permite asegurar el reciclaje del papel y del plástico que ponemos en el mercado**, así como desarrollar un plan de gestión de residuos de envases usados.

La declaración definitiva de 2019 contempla:

- 663,190 kg de papel/cartón.
- 6.242,244 kg de otros plásticos.
- 1.540,774 kg de otros materiales.

Cumplimiento ambiental

No hemos tenido ninguna multa ni sanción no monetaria significativa por el incumplimiento de las leyes o normativas en materia de medio ambiente en el periodo objeto del informe.

Compromiso social

Pertenecemos desde junio de 2011 a la **Asociación Empresa Familiar de Castilla y León** (www.efcl.es), respaldando su **Código Ético** que se resume en los siguientes puntos:

- Respeto por las personas.
- Confidencialidad de la información.
- Imagen y reputación corporativa.
- Lucha contra la corrupción y los sobornos.
- Relaciones con terceros proveedores y empresas empleadoras.
- Respeto al medio Ambiente.
- La sociedad.
- No discriminación e igualdad de oportunidades.
- Ambiente laboral, entorno de trabajo saludable y seguro.

Como **socios activos de Empresa Familiar de Castilla y León**, participamos en su congreso anual, así como en distintos proyectos sobre temática económica y social, y acciones formativas y de networking, que siempre cuentan con componentes éticos y relativos a la responsabilidad social.

En 2019 hemos seguido participando en el programa de Empresa Familiar en las



aulas, de manera que Aljomar ha visitado varios centros educativos explicando nuestra actividad, y luego los alumnos del centro han venido a visitar nuestras instalaciones.

Además, somos **Empresa amiga de la Universidad de Salamanca** (www.fundacion.usal.es/es/empresas-amigas), lo que nos permite la difusión del proceso de elaboración de Aljomar en centros escolares, centros comerciales, etc. Nos apoyan también, desde un punto de vista técnico, realizando análisis microbiológicos

predictivos, para determinar la vida útil de nuestros productos.

También tenemos un **convenio de cooperación educativa con la Universidad Pontificia de Salamanca**, que establece colaboraciones tanto en el ámbito académico, como en el industrial.

En Aljomar tenemos un fuerte compromiso con nuestro entorno, fruto del cual colaboramos con una serie de asociaciones que, desde nuestro punto de vista, realizan una labor muy importante:

AERSCYL

(WWW.AERSCYL.ORG)



La **Asociación de Enfermedades Raras de Castilla y León (AERSCYL)** **nace en Salamanca, en 2014**, con la intención de acercarse a los afectados por Enfermedades Raras o sin diagnosticar y a sus familias y cuya finalidad es defender sus derechos y necesidades.

Tiene como fines principales **acoger, ofrecer apoyo emocional y facilitar información a los enfermos y sus familias**, así como realizar actividades de difusión, y firmar acuerdos, convenios, colaboraciones y ayudas con instituciones públicas y privadas para suplir las necesidades de las personas que sufren una enfermedad rara o enfermedad no diagnosticada, e incentivar su investigación.

Objetivo 2020

Firmar un convenio con la Escuela de Hostelería de Salamanca para contribuir en la capacitación de los alumnos, participando en jornadas de formación, ofreciendo prácticas en la empresa, colaborando en la elaboración de recetas e incentivando la asistencia a ferias del sector.

PYFANO

(WWW.PYFANO.ES)

Pyfano, Asociación de Padres, Familiares y Amigos de niños oncológicos de Castilla y León, nace en 2003, ante la necesidad de atención que demandaba el colectivo de niños oncológicos y sus familiares.

Los esfuerzos de 16 familias que habían sufrido la enfermedad del cáncer, dieron como fruto la creación de Pyfano. Desde su nacimiento, la asociación se marcó como objetivo principal, el de mejorar la calidad de vida del niño oncológico y de su familia.



RED MADRE

(WWW.REDMADRE.ES)



RedMadre Salamanca es una asociación, integrada en la **Fundación Red Madre, creada en 2007** con el propósito de activar una Red solidaria de apoyo, asesoramiento y **ayuda a la mujer para superar cualquier conflicto surgido ante un embarazo imprevisto**, en toda España. Constituye una red de voluntarios formados para la atención directa a mujeres embarazadas con dificultades y de entidades que trabajan en apoyo a la maternidad.

ASOCYL

(ASOCYL.BLOGSPOT.COM)



Desde 2008, ASOCYL, la **Asociación de Sordociegos de Castilla y León** es la única entidad regional, integrada y dirigida por personas sordociegas, trabajando por la comunicación integral, la mejora de la autonomía personal y una atención socioeducativa de calidad.

COOPERACIÓN SOCIAL USAL

(WWW.USAL.ES/OFICINA-DE-COOPERACION)



El Fondo de Cooperación dependiente de la Universidad de Salamanca recoge las **aportaciones dinerarias de las Campañas “Euro Solidario”, “0,7%” y las donaciones puntuales.** Con ellas, se financia íntegra y exclusivamente la convocatoria anual de ayudas para la realización de acciones de cooperación universitaria para el desarrollo.

Pretenden **fomentar el conocimiento y la sensibilización de los estudiantes en relación con la labor que la Universidad puede y debe desempeñar en el campo de la Cooperación** para el Desarrollo, así como incentivar su participación en este tipo de actividades, así todos los estudiantes puedan de algún modo sentirse partícipes del esfuerzo global que desde la Universidad de Salamanca se realiza en materia de solidaridad internacional.



ESCUELA DE CICLISMO DE BÉJAR

DE BÉJAR

Se trata de un **proyecto deportivo del ciclista y entrenador Moisés Dueñas** que trabaja con ahínco por recuperar las épocas más gloriosas del ciclismo español, con **referencias locales como Lale Cubino, Santi Blanco, Roberto Heras, Luis Roberto Álvarez, Rubi, Moisés Dueñas o Mario García.**

Ahora el objetivo es despertar a edades tempranas el espíritu deportivo y los hábitos saludables que eso implica, mediante la preparación de una veintena de jóvenes promesas del ciclismo y, sobre todo, fieles aficionados a este gran deporte.

FUNDACIÓN IRENE VILLA

(WWW.FUNDACIONIRENEVILLA.ORG)



La Fundación Irene Villa nace para **apoyar, especialmente, a personas con alguna discapacidad o riesgo de exclusión social,** porque consideramos que es vital que se incluya y visibilice a personas que no son ordinarias sino extraordinarias.

Queremos **ayudar a cualquier persona con discapacidad a cumplir sus sueños a través de la formación, el empleo, el deporte o la cooperación,** garantizando la igualdad de oportunidades para todos y demostrando que, con una discapacidad, se puede ser parte activa de nuestra sociedad.

MI GRANO DE ARENA

(WWW.MIGRANODEARENA.ORG)

Migranodearena.org es una **plataforma online de crowdfunding social y solidario.** En ella se ofrecen numerosas posibilidades para implicarse en causas sociales asumiendo retos solidarios con

financiación colectiva. La plataforma permite crear retos y/o apoyarlos económicamente. Jamones Aljamar ha respaldado **causas como la ‘Investigación de encefalopatía KCNQ2. #sonrisasKCNQ2’.**

ADAA

(WWW.ADAAIB.ORG)



ADAA, la Asociación de **Ayuda al Acompañamiento de Enfermos de las Islas Baleares,** es una entidad no lucrativa declarada de utilidad pública, dedicada a ayudar a las familias trasladadas desde Baleares por enfermedad grave a otras Comunidades Autónomas.



AECC

SALAMANCA

(WWW.AECC.ES)

AECC Salamanca es una **organización sin ánimo de lucro formada por pacientes, familiares, voluntarios, colaboradores y profesionales,** que desarrolla su actividad en toda España.

Su misión es educar en salud, apoyar y acompañar a las personas enfermas y sus familias, y **financiar proyectos de investigación que permitirán un mejor diagnóstico y tratamiento del cáncer.**

HERMANDAD DE DONANTES DE SANGRE

(WWW.DONANTESDESANGRESALAMANCA.ES)



La Hermandad de Donantes de Sangre de Salamanca cuenta entre sus fines **cubrir total y plenamente con donación altruista las necesidades de sangre y hemoderivados en todos los Centros Sanitarios Públicos de la capital y provincia,** siempre que éstos garanticen la absoluta gratuidad de la sangre donada así como fomentar el espíritu de solidaridad y altruismo entre los diferentes estamentos de la sociedad, sin discriminación alguna, procurando crear lazos de comprensión y cooperación entre los beneficiarios de la asistencia hospitalaria y los centros hospitalarios.

La camiseta de la Hermandad de Donantes de Sangre de Salamanca de la **San Silvestre Salmantina, que celebró su XXXVI edición el 29 de diciembre de 2019,** cuenta, desde hace varios años, con el patrocinio de Aljamar. **En 2019 se han puesto en circulación 7.777 dorsales.**

ASOCIACIÓN BEJARANA DE LA

ZARZUELA

Es una **agrupación de bejaranos que nace de personas apasionadas y vinculadas con la Zarzuela.** Sus integrantes se reúnen para organizar eventos y actividades, por y para este género musical lírico tan castizo. La Agrupación Bejarana de Zarzuela **se constituyó en 2012 para “transmitir al público la pasión por el reconocido género musical”** y especialmente con el propósito de garantizar el disfrute de quienes acuden fielmente a las representaciones anuales. Un gran apoyo para la cultura musical.

FUNDACIÓN ALADINA

(WWW.ALADINA.ORG)



La Fundación Aladina nació en 2005. Proporciona **apoyo integral a niños, adolescentes y familiares.** Sabemos que tan importante como cuidar el cuerpo es atender el alma de nuestros pequeños valientes, por eso ofrecemos asistencia psicológica, emocional y material. Para ello contamos con la ayuda inestimable de nuestro gran equipo de voluntarios.

La fundación cuenta, además, con **un equipo de psicooncólogos que ofrece asistencia profesional y gratuita a los niños, a sus padres y hermanos.** Aladina desarrolla también un amplio programa de ejercicio físico, dentro y fuera de los hospitales. El acompañamiento emocional y lúdico, tanto de los voluntarios como del equipo de profesionales de la fundación que está en los distintos hospitales, es un programa clave que diferencia a la entidad.

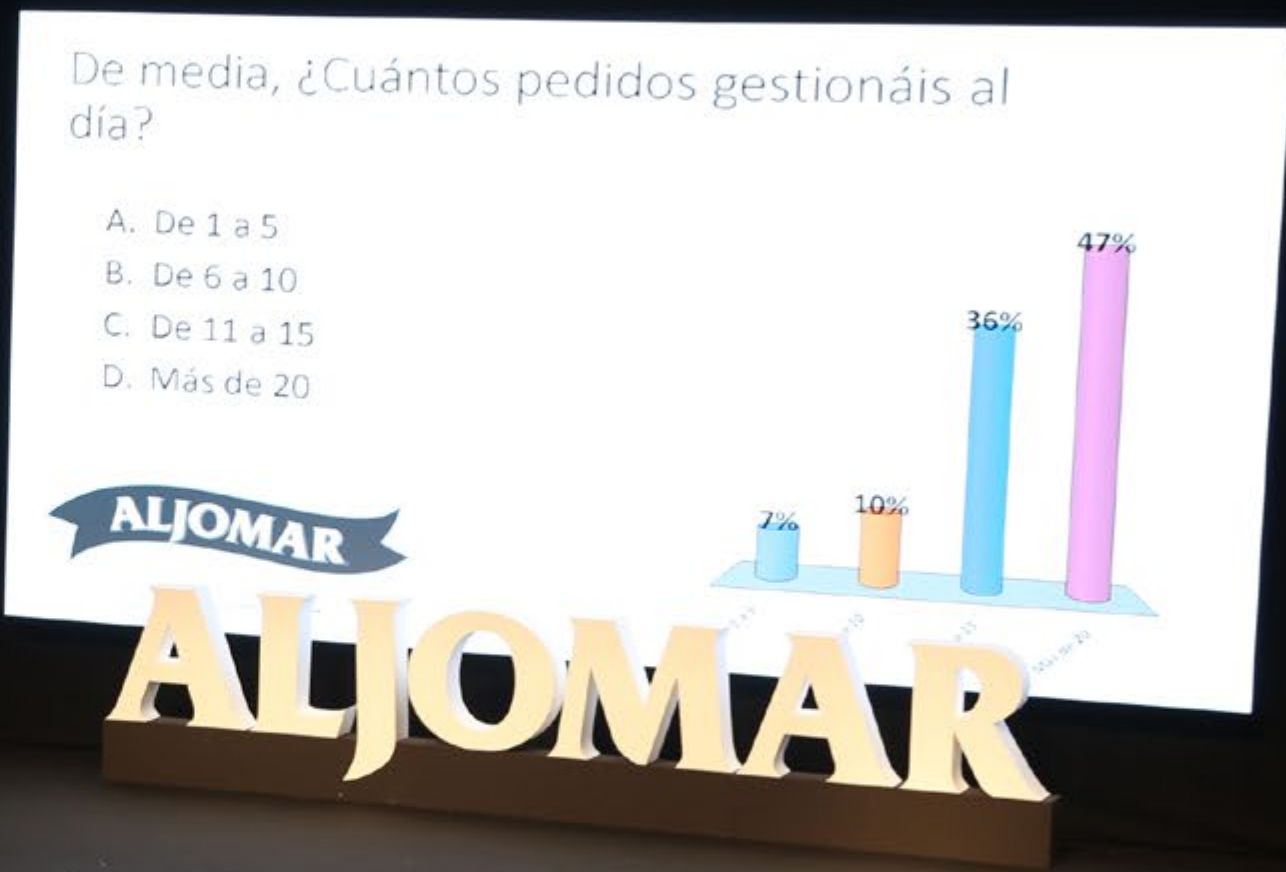


Una empresa con un gran futuro
en el que TÚ eres la pieza clave.
¿te sumas?



ALJOMAR

El trabajo a



Los eventos más importantes de 2019

Aljomar

Premio Pyme del año 2019

Aljomar ha sido galardonada con el **Premio Pyme del Año 2019 por su “exitosa evolución en los últimos años**, en los que ha destacado por ser una de las 10 principales productoras de ibéricos de España”.

Se trata de la tercera edición de este premio, concebido para **“reconocer la labor de las pequeñas y medianas empresas como generadoras de riqueza y creadoras de empleo en**

el desempeño de su labor cotidiana” fue entregado en un acto celebrado en la Cámara de Comercio de Salamanca y contó con la colaboración del Banco Santander.

Este premio se suma al Premio Familia Empresaria de Castilla y León, obtenido hace unos meses, por su apuesta por la I+D, la internacionalización, la calidad, la continuidad y el compromiso social.



Calidad I+D

El fallo también destaca la apuesta por la **calidad y la I+D de Jamones Aljomar**, con el desarrollo de nuevos productos y grandes proyectos.



Meat Attraction 2019

Jamones Aljomar ha estado presente en la **edición de Meat Attraction celebrada los días 17 y 19 de septiembre de 2019 en Madrid**, la feria del sector cárnico que organizan Ifema y Anice (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España).

Es la primera vez que hemos acudido con stand propio a este relevante encuentro en el que nos **hemos reunido en torno a 400 expositores y 20.000 profesionales de 50 países**.



Ver vídeo

Escanea el código bidi para ver el video del evento, o bien introduce la siguiente dirección en tu navegador:

https://www.youtube.com/watch?v=R1p4BtOrrcA&feature=emb_logo



Nuestros principales objetivos han sido encontrar nuevas oportunidades de negocio, fomentar encuentros para favorecer la distribución de nuestros productos ibéricos, e impulsar nuestras exportaciones.

En 2019, China ha sido el país importador invitado, por lo que **el cerdo ha ocupado un lugar destacado, al ser este animal el protagonista de 2019 en el calendario del país asiático**.

Hemos logrado conquistar al público profesional asistente con nuestro amplio catálogo de jamones, embutidos y carnes ibéricas. Además, **nuestra atractiva puesta en escena para transmitir la cultura del ibérico, ha sido un reclamo muy interesante**, al que se ha sumado la indiscutible categoría de Berasategui como embajador de marca.



Ver vídeo

Escanea el código bidi para ver el video del evento, o bien introduce la siguiente dirección en tu navegador:

www.youtube.com/watch?time_continue=237&v=cuqUCoMgz-4&feature=emb_logo





I Congreso Comercial Aljomar Toledo 2019

El **Primer Congreso Comercial Aljomar** se celebró en Toledo y en él **se dieron cita cerca de 200 comerciales de la marca** procedentes de toda España.

Durante este original evento, hemos presentado nuestro catálogo general de productos y, para ello, preparamos una completa exposición de nuestros productos en la que los comerciales pudieron corroborar una vez más la **calidad y elementos diferenciadores de los jamones y embutidos Aljomar**.

La cita ha servido también para proporcionar a este grupo de comerciales, una serie de

herramientas para vender más y mejor; así como para poner a su alcance incentivos de venta para el año 2019.

El congreso contó con la presencia de los máximos responsables de Aljomar pero, además, estuvieron sobre el escenario grandes e inspiradores conferenciantes del mundo empresarial como **Fernando Salinero, con una charla sobre ‘Neuromarketing’; Anxo Pérez –CEO y Cofundador de 8belts.com-**, que habló sobre ‘La inteligencia de éxito’; y **Alex Rovira –experto en psicología del liderazgo-**, quien desgranó los secretos de su fórmula ‘Creer, crear, lograr’.





Ver vídeo

Escanea el código bidi para ver el video del evento, o bien introduce la siguiente dirección en tu navegador:
www.youtube.com/watch?v=G_im7vluiCM







Sobre esta memoria

La Memoria de Sostenibilidad 2019 de Jamones Aljamar S.A., la tercera consecutiva que elaboramos, constituye un reporte sobre el desempeño económico, ambiental y social de nuestra organización y nuestros resultados. Sus contenidos han sido determinados de acuerdo con los principios de participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad, en términos de alcance, cobertura y espacio temporal. Así mismo, se ha buscado en su elaboración, en cuanto a los datos presentados, precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, fiabilidad y puntualidad.

Cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2019, e incluye información relativa a Jamones Aljamar S.A.¹⁵. Durante este tiempo, no ha habido cambios significativos en nuestra organización, ni en nuestra cadena de suministro.

Nos comprometemos a hacer pública nuestra Memoria de Sostenibilidad con periodicidad anual.

Esta Memoria ha sido redactada tomando como referencia la Guía para la elaboración de memorias de sostenibilidad publicada por Global Reporting Initiative (GRI), en su versión Standards; y se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI: opción esencial. También se ha tenido en cuenta para su elaboración el Suplemento sectorial “Food processing”.

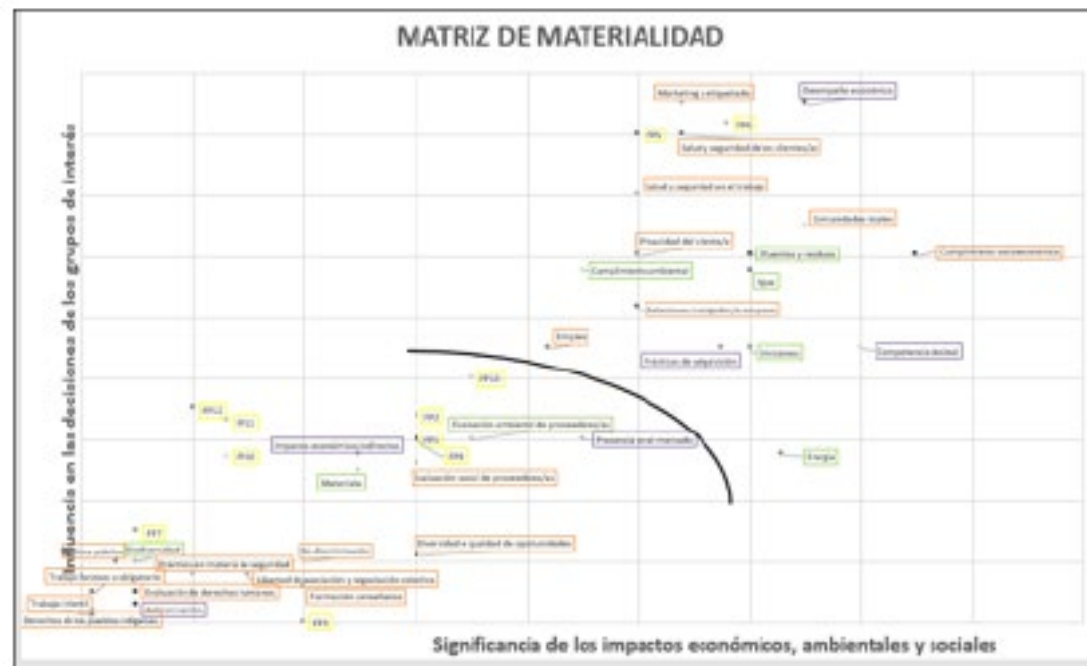
No ha sido verificado externamente, por decisión de la organización.

Para cualquier consulta o aclaración sobre los contenidos de esta Memoria de Sostenibilidad, pueden contactar con Aljomar a través del siguiente correo electrónico: rsc@aljomar.es

Para la elaboración de la matriz de materialidad, la dirección de la empresa, apoyada por expertos externos, ha



evaluado el listado de contenidos propuestos por GRI, desde dos puntos de vista: evaluación de los impactos, teniendo en cuenta las consecuencias económicas, ambientales y sociales de ese tema para la organización, así como su probabilidad de ocurrencia; y la evaluación de la influencia en los grupos de interés¹⁶. Una vez realizadas ambas evaluaciones y posicionados todos los temas en la matriz, se procede a trazar la línea por encima de la cual los temas son considerados materiales.



Los temas considerados materiales son:

DESEMPEÑO ECONÓMICO

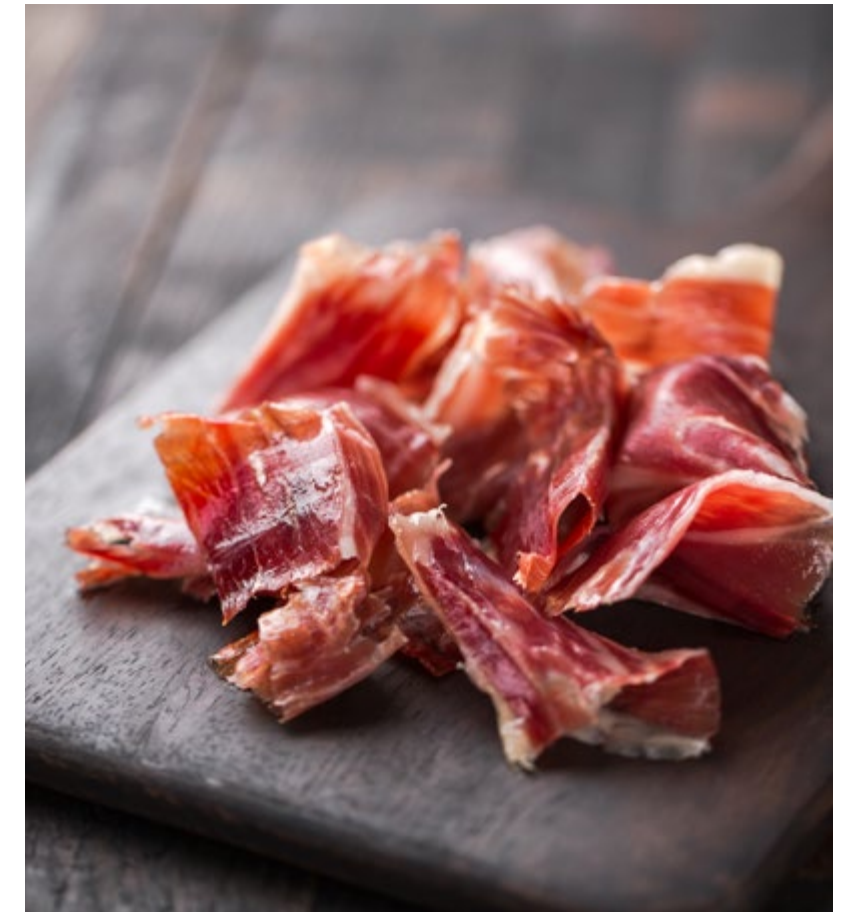
201: Desempeño económico
204: Prácticas de adquisición
206: Competencia desleal

DESEMPEÑO AMBIENTAL

- 302:** Energía
- 303:** Agua
- 305:** Emisiones
- 306:** Efluentes y residuos
- 307:** Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental

DESEMPEÑO SOCIAL

- 401:** Empleo
- 402:** Relaciones trabajador-empresa
- 403:** Salud y seguridad en el trabajo
- 413:** Comunidades locales
- 416:** Salud y seguridad de los clientes
- 417:** Marketing y etiquetado
- 418:** Privacidad del cliente
- 419:** Cumplimiento socioeconómico



SUPLEMENTO SECTORIAL “FOOD PROCESSING”

FP5: Porcentaje del volumen de producción fabricado en instalaciones certificadas por terceros independientes según las normas de sistemas de gestión de seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente.

15. Chacinerías Salmantinas S.A. es la administradora y propietaria de las acciones de Jamones Aljamar S.A. y Vera Vieja S.A.U. (por lo que Jamones Aljamar S.A. no consolida). Los administradores son Alfonso Sánchez Bernal y María del Carmen Sánchez Álvarez.

16. Los grupos de interés se han seleccionado en un análisis llevado a cabo por una empresa consultora especializada, con el apoyo de la dirección.

Índice de contenidos GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
102-1	Nombre de la organización	55
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	7
102-3	Ubicación de la sede	8
102-4	Ubicación de las operaciones	8
102-5	Propiedad y forma jurídica	55
102-6	Mercados servidos	8
102-7	Tamaño de la organización	8, 16, y 29
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	29
102-9	Cadena de suministro	10
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	56
102-11	Principio y enfoque de precaución	36
102-12	Iniciativas externas	43 y 44
102-13	Afiliación a asociaciones	44
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	4
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	4
102-18	Estructura de gobernanza	30
102-40	Lista de grupos de interés	62
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	29
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	56
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	62
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	62
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	8 y 56
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	55
102-47	Lista de temas materiales	57
102-48	Re expresión de la información	24, 39 y 40
102-49	Cambios en la elaboración de informes	56
102-50	Periodo objeto del informe	56

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
102-51	Fecha del último informe	55
102-52	Ciclo de elaboración de informes	56
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	56
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	56
102-55	Índice de contenidos GRI	58
102-56	Verificación externa	56
GRI 103: Enfoque de gestión (2016)		
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	Ver tablas siguientes
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	

DESEMPEÑO ECONÓMICO		
Código	Tema	Página
GRI 201: Desempeño económico (2016)		
103	Enfoque de gestión 201	4, 8, 30 y 56
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	8
GRI 204: Prácticas de adquisición (2016)		
103	Enfoque de gestión 204	4, 9, 30, 44 y 56
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	9
GRI 206: Competencia desleal (2016)		
103	Enfoque de gestión 206	4, 9, 30, 44 y 56
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	9

DESEMPEÑO AMBIENTAL		
Código	Tema	Página
GRI 302: Energía (2016)		
103	Enfoque de gestión 302	4, 30, 36, 37, 44 y 56
302-1	Consumo energético dentro de la organización	37
GRI 303: Agua (2016)		
103	Enfoque de gestión 303	4, 30, 36, 40, 44 y 56
303-1	Extracción de agua por fuente	40
GRI 305: Emisiones (2016)		
103	Enfoque de gestión 305	4, 30, 36, 41, 44 y 56
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	41
305-2	Emisiones indirectas de GEI (alcance 2)	41
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	41
GRI 306: Vertidos y residuos (2016)		
103	Enfoque de gestión 306	4, 30, 36 y 43
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	40
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	43
GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2016)		
103	Enfoque de gestión 307	4, 36, 43, 44 y 56
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	43

DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
GRI 401: Empleo (2016)		
103	Enfoque de gestión 401	4, 27, 29, 30, 44 y 56
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	29
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2016)		
103	Enfoque de gestión 402	4, 27, 29, 30, 44 y 56
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	29

DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2016)		
103	Enfoque de gestión 403	4, 27, 30, 32, 44 y 56
403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	32
GRI 413: Comunidades locales (2016)		
103	Enfoque de gestión 413	4, 30, 44 y 56
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	44
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)		
103	Enfoque de gestión 416	4, 19, 30, 44 y 56
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	19
GRI 417: Marketing y etiquetado (2016)		
103	Enfoque de gestión 417	4, 19, 30, 44 y 56
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	19
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	19
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	19
GRI 418: Privacidad del cliente (2016)		
103	Enfoque de gestión 418	4, 19, 30, 44 y 56
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	19
GRI 419: Cumplimiento legal socioeconómico (2016)		
103	Enfoque de gestión 419	4, 9, 30, 44 y 56
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	9

SUPLEMENTO SECTORIAL “FOOD PROCESSING”		
Código	Tema	Página
103	Enfoque de gestión FP5	4, 17, 30, 44 y 56
FP5	Porcentaje del volumen de producción fabricado en instalaciones certificadas por terceros independientes según las normas de sistemas de gestión de seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente	17

Para cualquier consulta o aclaración sobre los contenidos de esta Memoria de Sostenibilidad, pueden contactar con Aljomar a través del siguiente correo electrónico: rsc@aljomar.es

Anexo I: Grupos de interés y temas materiales

GRUPOS DE INTERÉS [102-40]	CANALES DE COMUNICACIÓN [102-43]	TEMAS MATERIALES [102-44]
Clientes	Dpto. Marketing y comunicación Dpto. Ventas y exportación Dpto. Calidad	Salud y seguridad de los clientes Marketing y etiquetado Privacidad del cliente
Empleados	Dpto. Administración	Competencia desleal Empleo Relaciones trabajador-empresa Salud y seguridad en el trabajo Cumplimiento socioeconómico
Accionistas	-	Desempeño económico
Proveedores, contratistas y empresas colaboradoras	Dpto. Administración	Desempeño económico Prácticas de adquisición Competencia desleal
Sociedad (entorno, asociaciones, Administración, medios de comunicación)	Dpto. Marketing y comunicación	Energía Agua Emisiones Efluentes y residuos Cumplimiento ambiental Comunidades locales Cumplimiento socioeconómico

Para cualquier consulta o aclaración sobre los contenidos de esta **Memoria de Sostenibilidad**, pueden contactar con Aljomar a través del siguiente correo electrónico:

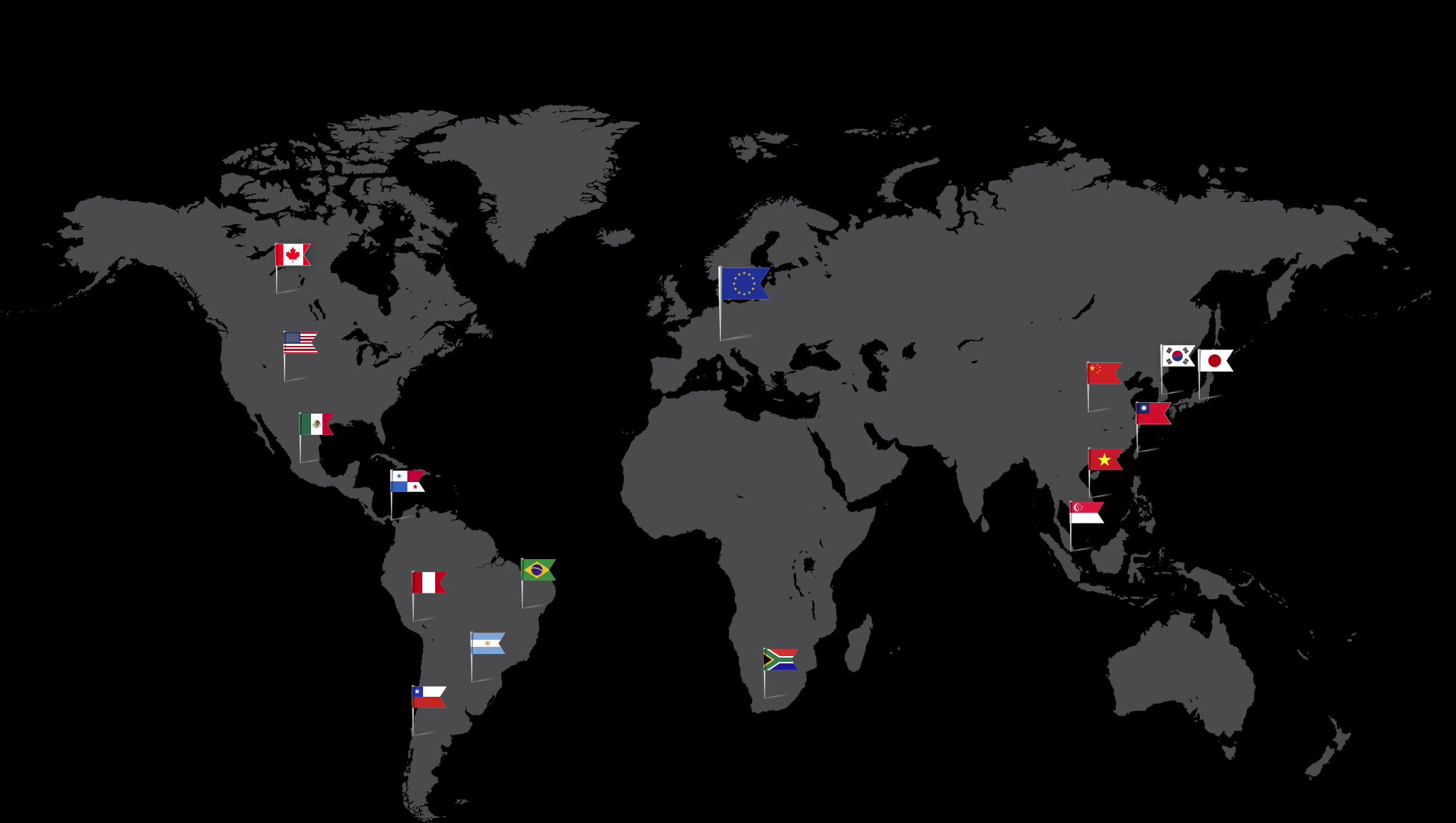
rsc@aljomar.es

Puede visitar también nuestras páginas web:

www.aljomar.es
www.ibericomeat.es
www.tributodonalfonso.es

Edita:

Jamones Aljomar
Polígono Industrial I.2
37770 Guijuelo
Salamanca (SPAIN)
Tel. + 34 923 580 190
Fax + 34 923 580 197
e-mail: jamones@aljomar.es



El trabajo de una familia

Polígono Industrial I.2 - 37770 Guijuelo - Salamanca (SPAIN)
Tel. + 34 923 580 190 - Fax + 34 923 580 197
e-mail: jamones@aljomar.es



WWW.ALJOMAR.ES