

Memoria de
Sostenibilidad

2017

ALJOMAR

El trabajo de una familia







Contenido

Cartas de la Dirección	4
Nuestra historia	6
Aljomar hoy	12
Principales datos	14
El ciclo	16
Nuestros productos	20
Producto natural	28
Producto ecológico	29
Producto solidario	30
Nuestro equipo	32
Seguridad y salud en el trabajo	37
Nuestro entorno	38
Compromiso con el medio ambiente	40
Compromiso social	43
Sobre esta memoria	46
Anexo I: Grupos de interés y temas materiales ..	54

Carta de Alfonso

Nací en un pueblecito, a 60 km de Salamanca, llamado Ledrada, el mayor de 3 hermanos, que ayudaba a sus padres Teófila y Leandro.

Todo comenzó un 22 de abril de 1964, cuando me fui a Madrid a trabajar con aspiraciones a ser algo más de lo que mi pueblo me podía ofrecer en aquellos momentos. Dos años después me fui a Sevilla y en año y medio me hice empresario con tan solo 20 años. A los 2 meses de mi llegada a Sevilla tuve que irme a León, a cumplir con la obligación de prestar el Servicio Militar.

Fueron tiempos y toma de decisiones difíciles, pero no las tome solo, conté con la inestimable ayuda de mi hermano Antonio y mi hermana Marisa, además también se incorporó al negocio muy pronto, la que por entonces era mi novia y que es hoy mi esposa, Carmen Sánchez, descendiente de Anastasio y Ana, y también de Ledrada.

En Sevilla, al ver cómo evolucionaba el negocio familiar, enseguida me di cuenta de que algún día volvería a mi tierra. En 1985 empecé a hacer mis primeros pinitos con el mundo del jamón ibérico. Poco tiempo después decidimos montar una fábrica en mi pueblo, pero, al no encontrar el terreno adecuado, tuve



“En Aljomar apostamos por la calidad de nuestros productos, la innovación en el proceso productivo, el fomento de la sostenibilidad, la acción social y la búsqueda de la eficiencia medioambiental y económica.”

que irme a Guijuelo. Tampoco fue fácil, porque primero tuvimos que promover la construcción de un nuevo polígono industrial.

Con 70 años cumplidos, celebro 50 de empresario, 25 desde que se fundó Aljomar y 10 desde que se construyeron Vera Vieja (explotación porcina ibérica ubicada en Retamal de Llerena, Badajoz)

y El Navazo (matadero frigorífico en Fuentes de Béjar, Salamanca) donde soy uno de los tres socios. ¡Es éste, sin duda, un año de celebraciones!

Me siento orgulloso de este pequeño holding de empresas, que hoy da trabajo a más de 350 personas, 350 personas que saben lo importantes que son para alcanzar los objetivos de esta gran familia, que comparten la ilusión de trabajar 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, en equilibrio, los valores tradicionales con la tecnología y la innovación.

Es una gran satisfacción, en un año tan especial, compartir con todos vosotros esta primera **Memoria de Sostenibilidad** en la que, además de celebrar nuestro aniversario, recogemos otros proyectos de gran calado, en relación con nuestro compromiso por la sostenibilidad.

Carta de Carmen

Gracias a todos por haber compartido con nosotros estos 25 años y habernos ayudado en nuestro trabajo cada día. Esto solo acaba de empezar: seguimos empeñados en generar valor en nuestro entorno, en ser el mejor lugar para trabajar y ser una empresa que la sociedad quiera que exista, y para ello aún nos queda mucho por hacer.

Queremos que nuestros productos sean de máxima calidad y accesibles a todos los consumidores, lo que implica que contemos con procesos productivos eficientes y niveles de calidad y seguridad alimentaria excelentes. Productos sanos, deliciosos y que cumplan con los más exigentes estándares de calidad. ¡Y porque no, **productos solidarios!**

Una de las máximas en mi familia y, por tanto, en Aljomar, es la de **compartir**. Desde siempre, hemos estado implicados en proyectos sociales, adquiriendo múltiples compromisos con organizaciones sin ánimo de lucro. En



“Entre todos, podemos hacer un mundo mejor. Es nuestra responsabilidad como empresa.”

estos años, hemos dado un paso más allá, del que estamos muy orgullosos: hemos creado nuestro producto solidario. De esta manera, y gracias no solo a nuestra iniciativa, sino también al compromiso de nuestros clientes, aportamos cada trimestre ayudas económicas a organizaciones que apoyan aquellas causas en las que creemos.

Desde aquí, mi compromiso de seguir trabajando por construir un mundo mejor... Porque esto no es nada, sino el principio de todo.





Nuestra historia

*“Porque 25 años no es nada,
sino el principio de todo”.*

Hace 25 años que arrancó el sueño de Alfonso y Carmen. El 7 de diciembre de 1992 nacía Aljomar.

Hoy, el trabajo de esta familia es un referente en el sector del Ibérico en España y está presente en más de 25 países del mundo.

Y lo mejor de todo es que cada vez son más las personas que nos acompañan en esta aventura. Nos complace decirnos que el último en sumarse ha sido Martín Berasategui, chef español con 8 estrellas Michelin.



CRIANZA Y
ELABORACIÓN
50.000
cerdos anuales

Martín Berasategui

Embajador de Aljomar en su 25 aniversario

Chef español con 8 estrellas Michelin



Productos del cerdo ibérico de bellota

En Aljomar nos dedicamos a la elaboración de **productos del cerdo ibérico de bellota**, con una crianza y elaboración de **más de 50.000 cerdos anuales**.



Nuestras marcas

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



Nuestras instalaciones

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

1992

Alfonso y Carmen

El sueño de Alfonso y Carmen se hace realidad con la construcción de su propia fábrica... Aquí nace Aljomar.



2001

La industria del ibérico

Incorporación a IBERAICE, la asociación que aglutina la industria del ibérico.



1969

La Salmantina

Con el nombre de 'La Salmantina' Alfonso Sánchez y su mujer Carmen abren su primera tienda de ibéricos en el barrio de Triana. Hoy este emblemático comercio, origen de Aljomar sigue abierto.



1997

Vera Vieja

Se incorpora al negocio familiar la explotación agropecuaria Vera Vieja, en Retamal de Llerena (Badajoz), una finca que dispone de una amplia y rica dehesa que proporciona a sus cerdos ibéricos una bellota, hierbas y pastos naturales de gran calidad.



2008

64.000 m²

Se cierra el ciclo controlado de producción con la participación en el Matadero Frigorífico de Fuentes El Navazo, del que Aljomar es socio. Se inaugura el complejo cárnico más moderno y puntero de Europa con 64.000 m² y homologado para exportar a los principales mercados del mundo.



2010 Jamones y Paletas sin Lactosa

Los productos de Aljomar, libres de lactosa. Integración en Adilac.



2012 Nueva imagen

Nueva imagen, packaging y productos para adecuarse a las demandas del mercado. Nace Tributo Don Alfonso, el premium de Aljomar. Un homenaje al fundador de la marca.



2017 Producto Solidario

Refuerzo del plan de Responsabilidad social corporativa de la empresa, con la creación del 'Producto Solidario' para colaborar con las causas sociales de su entorno.



2011 Consolidación nacional

Aljomar consolida su mercado nacional y tiene presencia en más de 25 países.



2015 Ampliación de la explotación

Ampliación de la explotación ganadera con nuevas fincas con más de 3.200 madres puras. Fábrica propia de piensos naturales. Aljomar se coloca entre los 10 productores de ibéricos más importantes de España.



2018 25 aniversario

Aljomar celebra su 25 aniversario, con el chef Martín Berasategui (8 estrellas michelin) como embajador de la marca.

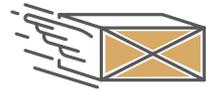






Aljomar hoy

Actualmente comercializamos **nuestros productos en más de 30 países**. Un 15% 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%**.



15%
exportación



30
países



50%
en tiendas
gourmet

Principales datos económicos

DATOS ECONÓMICOS ¹	2017
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	32.123.999,55 €
Ingresos (€)	32.123.999,55 €
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	26.018.463,08 €
Gastos operativos (€)	22.493.405,39 €
Salarios y beneficios de empleados ² (€)	1.676.036,39 €
Pagos a proveedores de capital (€)	13.350,18 €
Impuestos (€)	1.920.871,12 €
Recursos destinados a la comunidad (€)	32.800,00 €



1. Anualmente se lleva a cabo una auditoría de cuentas por parte de una empresa externa independiente (Auditest).
2. 26.850 € corresponden a beneficios sociales, entre los que se incluyen comidas y otros eventos de empresa, reconocimientos a algunos de los empleados, como los más antiguos y la cesta de navidad, para toda la plantilla.

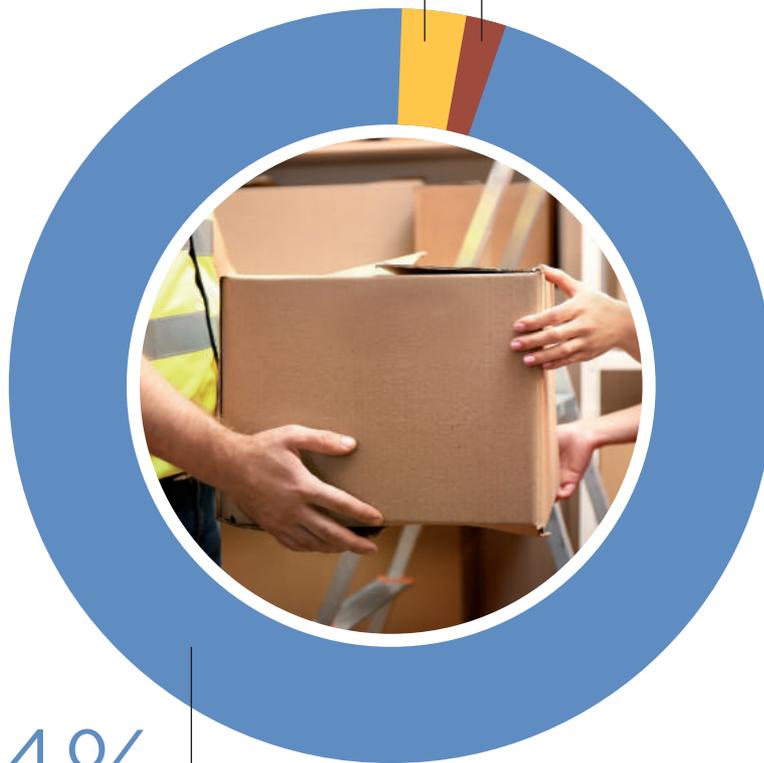
Compras por comunidades

5%

Extremadura

1%

Otros



94%

Castilla y León

94%



De compras locales en Castilla y León

Dentro de **nuestro compromiso por el desarrollo de nuestra región** y el apoyo a las comunidades locales, **apostamos, por las compras locales**. Por eso, **priorizamos a proveedores de Castilla y León 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.

El ciclo

La crianza del cerdo ibérico Aljomar comienza en las dehesas, el punto de partida de un minucioso Ciclo Controlado de Producción y Elaboración cuyo fin es alcanzar exigentes estándares de calidad y seguridad alimentaria; desde el máximo cuidado del animal hasta la comercialización del producto final.



ciclo controlado
producción



cerdo
ibérico



01 Selección personal. Cuidados únicos

El cerdo ibérico es el inicio de nuestro ciclo. El esfuerzo de la familia Aljomar por crear un producto de calidad, obliga a **cuidar minuciosamente cada detalle del ciclo productivo**, que arranca con la cuidada selección del animal para su crianza.



100%
alimentación natural

Explotación
Vera Vieja



02 El origen del sabor

En **Retamal de Llerena (Badajoz)** se encuentra nuestra explotación porcina ibérica **Vera Vieja**, en la que se crían los cerdos en libertad y con una **alimentación 100% natural**. En esa misma ubicación está la fábrica de cereales naturales, que sirve de alimentación a nuestros cerdos.



64.000
m²socios al
33%-12°
sala de frío

03 Tecnología al servicio de la tradición:

Somos socios (al 33,3%) del matadero frigorífico El Navazo (Fuentes de Béjar, Salamanca), que con **64.000 m²**, es uno de los más modernos y punteros de Europa, homologado para exportar a los principales mercados del mundo. Esto refuerza nuestro modelo de negocio, basado en el ciclo controlado de todo el proceso productivo.



04 Sal, luz, humedad. *Tiempo. Arte y esencia. El legado.*

En nuestra planta de producción, en Guijuelo, se elaboran nuestros productos. Sus modernas instalaciones están **adaptadas a las más exigentes normas de la Unión Europea**. En ellas, recibimos los canales y los despiezamos, en una sala a menos de 12°C, para producir nuestros **jamonones y paletas, lomos, magros, costillas y piezas nobles**, que son almacenados a 4°C, hasta su elaboración, envasado y expedición. El tocino es almacenado también en cámara frigorífica, paletizado y congelado. Y las grasas y otros subproductos almacenados también, hasta su venta a otras empresas, donde son aprovechados (en lugar de convertirse en residuos).





Nuestros
productos

“Lo mejor que sabemos hacer”.



JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO

ALJOMAR

El legado de una familia

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.



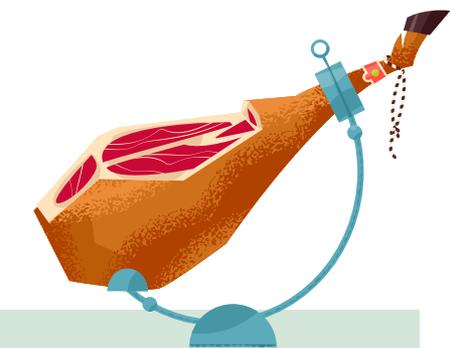
Esta amplia gama y variedad de productos responden ante cualquier demanda del consumidor final y mercado gourmet, tanto en tiendas especializadas como en el canal Horeca.

Nuestro compromiso con la **seguridad de nuestros productos** queda garantizado con el compromiso de Aljomar en la **certificación ISO 22000:2005, cuya implantación se ha iniciado en este año 2017.**

07 Tributo Don Alfonso



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



Objetivo 2018

Obtener la certificación ISO 22000:2005 en el verano de 2018, de manera que el 100% de nuestros productos cuenten 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 Celíacos 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



Objetivo 2018

Mejorar el sistema para poder reportar el porcentaje del volumen total de ventas, por categoría de producto, bajos en grasas saturadas y bajos en azúcar añadido.

BAJO GRASAS SATURADAS

BAJO AZÚCARES AÑADIDOS

estas. Adicionalmente, realizamos un **control muestral de 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.

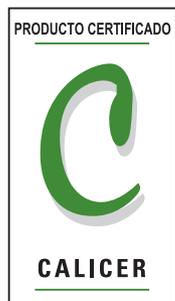
No hemos identificado ningún incumplimiento de las normativas o códigos voluntarios relacionados con el etiquetado de los productos o con las comunicaciones de marketing en el periodo objeto del informe.

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 legislación correspondiente. De hecho, trabajamos por cumplir todos los requisitos asociados al nuevo **Reglamento General de Protección de Datos (RGPD)**, cuya aplicación efectiva se produce en mayo de 2018, con ayuda de una empresa externa.

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 **auditoria del proceso productivo y del producto, incluyendo verificaciones documentales.**



CASTILLA Y LEÓN

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)

Los **jamones y paletas amparados por la DOP Guijuelo son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del Cerdo Ibérico o sus cruces con el Duroc autorizados por la legislación nacional**, garantizando un mínimo de 75 % de raza ibérica, a un proceso de salazón, lavado, post-salado, curado-maduración y envejecimiento.

Disponemos 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, válida hasta 2019.



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 Aljomar, 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 Aljomar 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 ibéricas 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.”



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.

El lema **“somos lo que comemos”** es cada vez más frecuente entre nuestros consumidores y, al mismo tiempo, forma parte de nuestra filosofía como empresa. Este es nuestro compromiso para **mejorar la calidad de vida y gastronómica de nuestros clientes.**



embutido natural

Objetivo 2018-2019

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

Se trata de un proyecto de I + D + i, en el que desarrollaremos nuevas elaboraciones de **embutidos saludables y con etiqueta limpia**, en los que pretendemos eliminar los alérgenos, lo que permitiría su consumo a una parte de la población, cada vez más numerosa, que no puede disfrutar de nuestros productos por diversas intolerancias y alergias alimentarias.

Queremos eliminar esa barrera alimenticia y **acercar nuestros productos a personas intolerantes, alérgicas, y preocupadas por consumir productos más saludables y naturales.**

Producto ecológico

“Desde la Dehesa hasta la mesa”

Teniendo en cuenta que uno de nuestros éxitos es nuestro ciclo de producción controlado, que comienza con la genética, el cuidado y una alimentación de gran calidad de los cerdos ibéricos de bellota, hemos querido **dar un paso más en la evolución de la empresa y nos hemos planteado un nuevo reto** para asegurar que nuestros clientes siempre tengan el mejor producto a su disposición: **la ganadería ecológica.**

El personal de Aljomar y Vera Vieja (empresa del grupo Aljomar), en especial el que está en contacto con los cerdos ibéricos de bellota en la montanera, sabe que es un proceso largo que consta de varias fases, por ello se le va a dotar de los recursos necesarios, incluida la formación previa para iniciar con las mayores garantías el **periodo de cría y selección de cerdos, para que en un futuro cumplan las normativas y sean certificados como ecológicos.**

Objetivo 2018- 2022

Proyecto para comercializar cerdos ibéricos ecológicos a partir de 2022.

En Aljomar deseamos garantizar el bienestar de nuestros animales, así como su calidad y la garantía ecológica de nuestros productos.



cerdos ecológicos

Criaremos cerdos en su medio natural, más libres. Estamos convencidos de que **un cerdo ecológico es un cerdo feliz**, y por lo tanto de mayor calidad.

Después de analizar los requisitos y objetivos de la ganadería ecológica, hemos comprobado que, en la actualidad, ya cumplimos con algunos de ellos, según dicta el Reglamento 834/2007 de 28 de junio de 2007 sobre **producción y etiquetado de los productos ecológicos.** Por ejemplo, **la cantidad de tierra por animal**, así como el hecho de que la producción agraria se base en un **uso óptimo de los recursos locales.**

Estamos decididos a iniciar esta nueva aventura, en la que deseamos obtener los mejores **cerdos ecológicos**, sin la aplicación de productos de síntesis química, con un empleo restringido de aditivos artificiales y procurando un desarrollo agrario perdurable, económicamente viable y socialmente justo. Todo esto unido al compromiso adquirido por la empresa en **relación con el bienestar animal**, por el que se da preferencia a adoptar medidas preventivas de manejo y cría para minimizar los problemas asociados con plagas o enfermedades.

Producto solidario

“Sabe muy bien ayudar a los demás.”



Desde Aljomar, tenemos una gran vocación por las causas sociales de nuestro entorno, por lo que desde hace tiempo venimos colaborando con numerosas entidades. No obstante, en 2017, hemos querido dar un paso más.

Bajo la campaña **‘Sabe muy bien ayudar a los demás’**, hemos creado el sello de ‘Producto solidario’ con el que identificaremos 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 durante el año 2017 se han donado a las siguientes asociaciones:

PRODUCTO SOLIDARIO 2017	
Asociación	Importe (€)
Pyfano	3.000 €
ADDA	3.000 €
Red Madre	2.000 €
Cascajares-Fundación Aladina	2.000 €
Total	10.000 €
OTRAS DONACIONES 2017	
Tipo de donación	Importe (€)
En metálico	14.800 €
En especie	18.000 €
Total	32.800 €

niños con cáncer 
pyfano



fundación
RED MADRE



**VNiVERSiDAD
D SALAMANCA**



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



ALJOMA

El trabajo de una familia



nuestro. equipo

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



60
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 esté concienciado 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.

En Aljomar contamos, de manera habitual, con **empresas subcontratadas para la realización de trabajos de**

Objetivo 2018

Realizar una encuesta de clima a todos los trabajadores de la organización, con apoyo de una empresa externa, para asegurar la confidencialidad de todo el proceso.

Nuestros empleados son unos de los valores más importantes de la empresa, por eso trabajamos para conocer mejor sus necesidades y expectativas y darles respuesta. Por ello, la dirección de la empresa se compromete a analizar los resultados obtenidos y tener en cuenta las recomendaciones de mejora recibidas, para mejorar las condiciones de trabajo de toda la plantilla.



20%
de la plantilla



80%
de la plantilla

PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO, 2017		Hombres	Mujeres	Total
Indefinido	Jornada completa	36	7	43
	Jornada parcial	0	1 ³	1
Temporal	Jornada completa	12	4	16
	Jornada parcial	0	0	0
Total		48 (80%)	12 (20%)	60

3. Se trata de una persona con discapacidad reconocida superior al 33%.

PLANTILLA 2017	Hombres	Mujeres
Nº de incorporaciones	15	4
Nº de bajas	16	4



limpieza de nuestras instalaciones (tres trabajadores) **y de seguridad** (un equipo de cinco trabajadores); también subcontratamos los servicios de una 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).

43

contratos indefinidos
a jornada completa



16

contratos temporales
a jornada completa



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. Actualmente se está 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

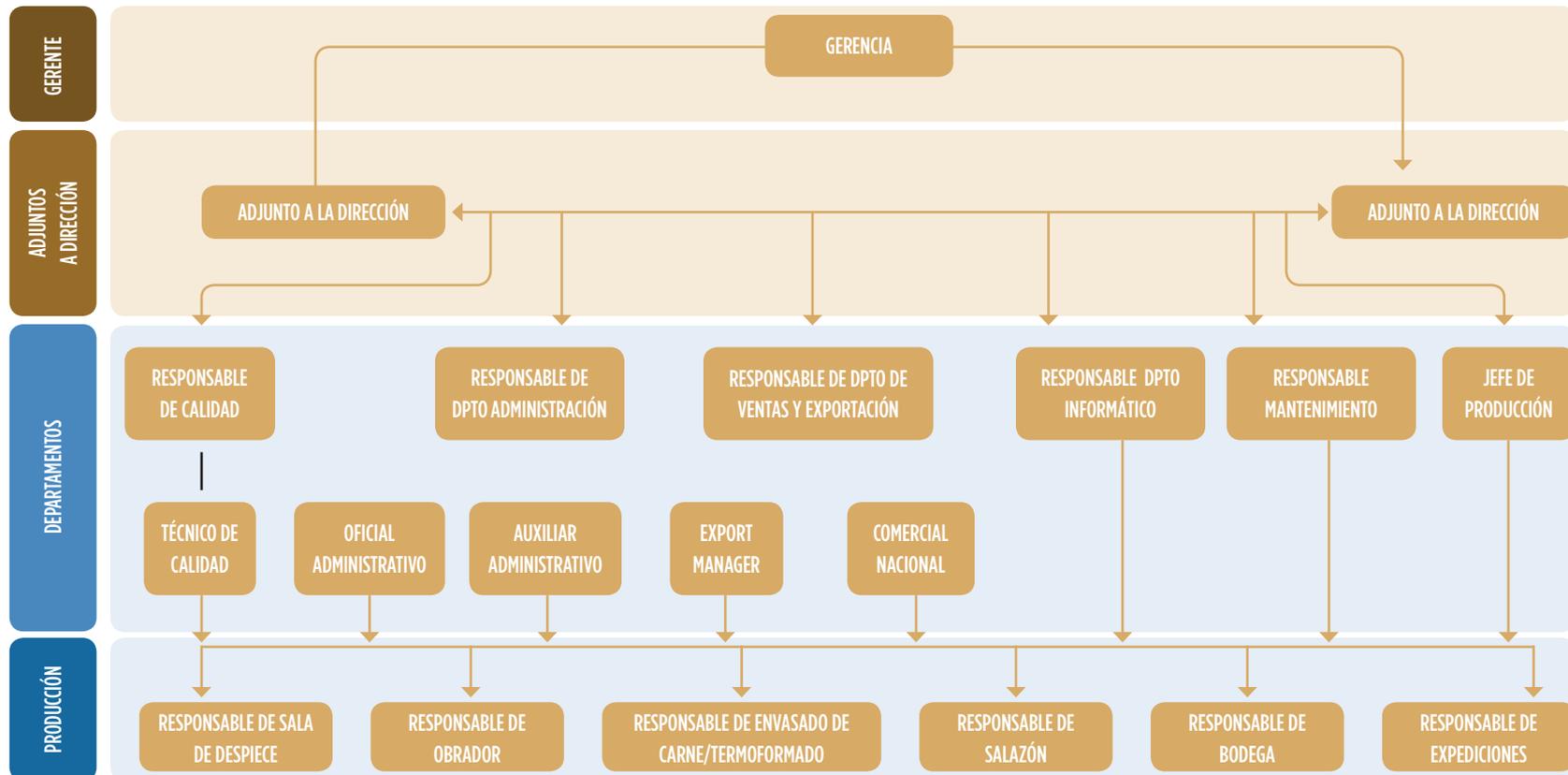
José Luis Sánchez
Adjunta a Dirección

Basilio Grande Rodríguez
Director Comercial

Román Rodríguez
Responsable de Administración

Almudena Pfitz
Responsable de Calidad

ORGANIGRAMA



Seguridad y salud en el trabajo

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

Nuestra tasa de absentismo laboral por accidentabilidad, en 2017, es de un 1,25%, muy por debajo de la media para empresas de nuestro tamaño⁴, tanto en el sector (6,86%) como en la provincia (4,29%).

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

DATOS DE SEGURIDAD Y SALUD 2017	Nº	Días no trabajados
Accidentes (con baja)	1 ⁵	3
Incidentes (sin baja)	6 ⁶	--
Enfermedades profesionales (con baja)	1	128
Enfermedades profesionales (sin baja)	1	--
Enfermedades comunes (con baja)	9	131
Maternidad / Paternidad	3 ⁷	84
Total	21	346

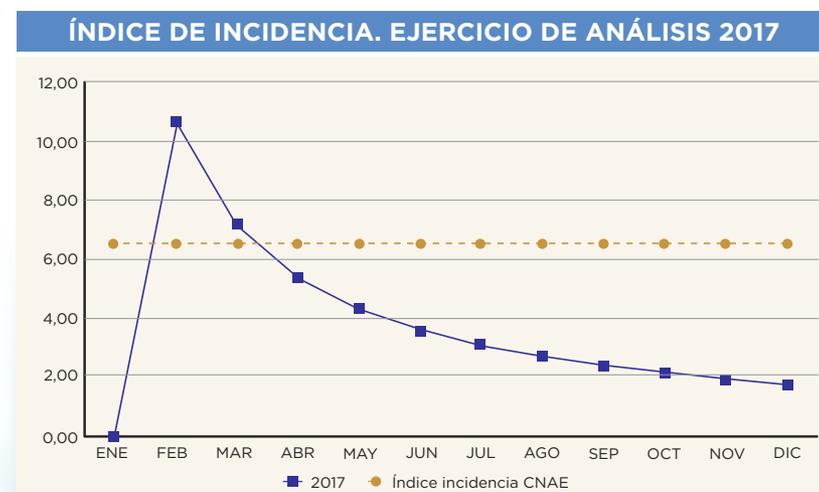
4. Empresas de entre 50 y 99 de trabajadores
5. Hombre entre 25 y 29 años, desgarro muscular por un resbalón.
6. Tres por sobreesfuerzo, un golpe, un corte, y un atrapamiento.
7. Tres hombres.

ABSENTISMO 2017	Días de baja	Días trabajados	Índice
Índice de absentismo (contingencias profesionales, contingencias comunes y días de asuntos propios)	259	20.769	2,91%
Índice de absentismo (accidente de trabajo / enfermedad profesional)	128	20.769	0,62%
Índice de absentismo (contingencias comunes)	131	20.769	0,63%



1,75%
ÍNDICE INCIDENCIA DE ACCIDENTES (2017)

1,25%
TASA DE ABSENTISMO LABORAL POR ACCIDENTALIDAD EN 2017



Accidente con baja en jornada de trabajo. Excluidas recaídas.

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 Aljamar 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.

Objetivo 2018

Reducir en un 2% nuestro consumo energético total (electricidad y combustibles) en relación al número de cerdos elaborados.

Energía

CONSUMO ENERGÉTICO 2017	Litros	Toneladas	kwh ⁸	MJ ⁹
Consumo eléctrico ¹⁰	--	--	2.599.480	9.358.128
Consumo de gasóleo A (calefacción)	64.246	57,82	690.645	2.486.320
Consumo de gasóleo C (vehículos)	108.356	97,52	1.164.827	4.193.377
TOTAL	172.602	155,34	4.454.952	16.037.825

8. Densidad del gasóleo: 900 kg/m³; 1 ton gasóleo = 43.000 MJ.

9. 1 kWh = 3.600 KJ.

10. Dato de factura, la compañía suministradora es Endesa, con un porcentaje de energía renovables en el mix energético de 2017 del 13,6%.

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

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA 2017

Nº de cerdos elaborados	50.559	88,11 kwh/cerdo
-------------------------	--------	-----------------

88,11 kwh/cerdo

Ratio de intensidad energética en relación con el número de cerdos elaborados:



Emisiones

Las emisiones a la atmósfera se controlan mediante revisiones periódicas, tanto de las calderas, como de los vehículos de la organización.

Objetivo 2018

Calcular la huella de carbono de Aljomar correspondiente al año 2018.

La huella de carbono mide la cantidad de gases de efecto invernadero que se emiten a la atmósfera en una determinada actividad, y se expresa en kilos de dióxido de carbono equivalente.

Se divide en alcance 1 (emisiones directas debidas a combustión fija, móvil, emisiones fugitivas y de proceso), alcance 2 (emisiones indirectas asociadas con el consumo eléctrico) y alcance 3 (otras emisiones indirectas asociadas con la cadena de suministro).

Tras calcular nuestra huella de carbono, generaremos un **plan de minimización con el objetivo de reducir nuestro impacto en el cambio climático.**



Agua

El consumo total de agua, en 2017, fue de 3.400 m³.

Se trata de agua de red, suministrada por el Ayuntamiento de Guijuelo, que no precisa ningún tipo de tratamiento posterior. Se dispone de las analíticas de 2017, proporcionadas por el propio Ayuntamiento, que verifican que la calidad del agua la hace apta para el consumo humano.

Para la gestión de las aguas residuales contamos con una **depuradora físico-química**, que consta de un 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 Reglamento Municipal de Saneamiento de Guijuelo, según analíticas anuales disponibles. 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, esto es, 3.400 m³.

Objetivo 2018

Reducir en un 2% nuestro consumo de agua, en relación al número de cerdos elaborados.



Aljomar está adherida a Ecoembes, con el fin de **asegurar el reciclaje de los materiales de embalaje que ponemos en el mercado**



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 NO PELIGROSOS		
Descripción	Destino	Cantidad (kg) ¹¹
Residuos sólidos urbanos	CTR Guijuelo	*
Plástico	Reciclaje	11.870
Papel y cartón		*
Chatarra	Reutilización / Reciclaje	*
Madera	Reutilización	*
Lodos	Aplicación agrícola	1.000
Huesos	Alimentación animal	192.376
Restos de tripas		*
Abscesos		*
Grasas	Subproducto industrial	1.890.320
Aceites		*

¹¹ En los casos en que se ha anotado "*" no se dispone de información sobre cantidades exactas. Aljomar se compromete a reportarlas en 2018.

No disponemos de datos exactos sobre las cantidades generadas de cada uno de ellos, si bien nos comprometemos a reportarlas en 2018.

Además, Aljomar está adherida a **Ecoembes, con el fin de asegurar el reciclaje de los materiales de embalaje que ponemos en el mercado**. Con la ayuda de Ecoembes, reciclamos papel y plástico, así como diverso material de oficina desechable, y desarrollamos un intenso plan de gestión de residuos de envases usados.

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.

Objetivo 2018

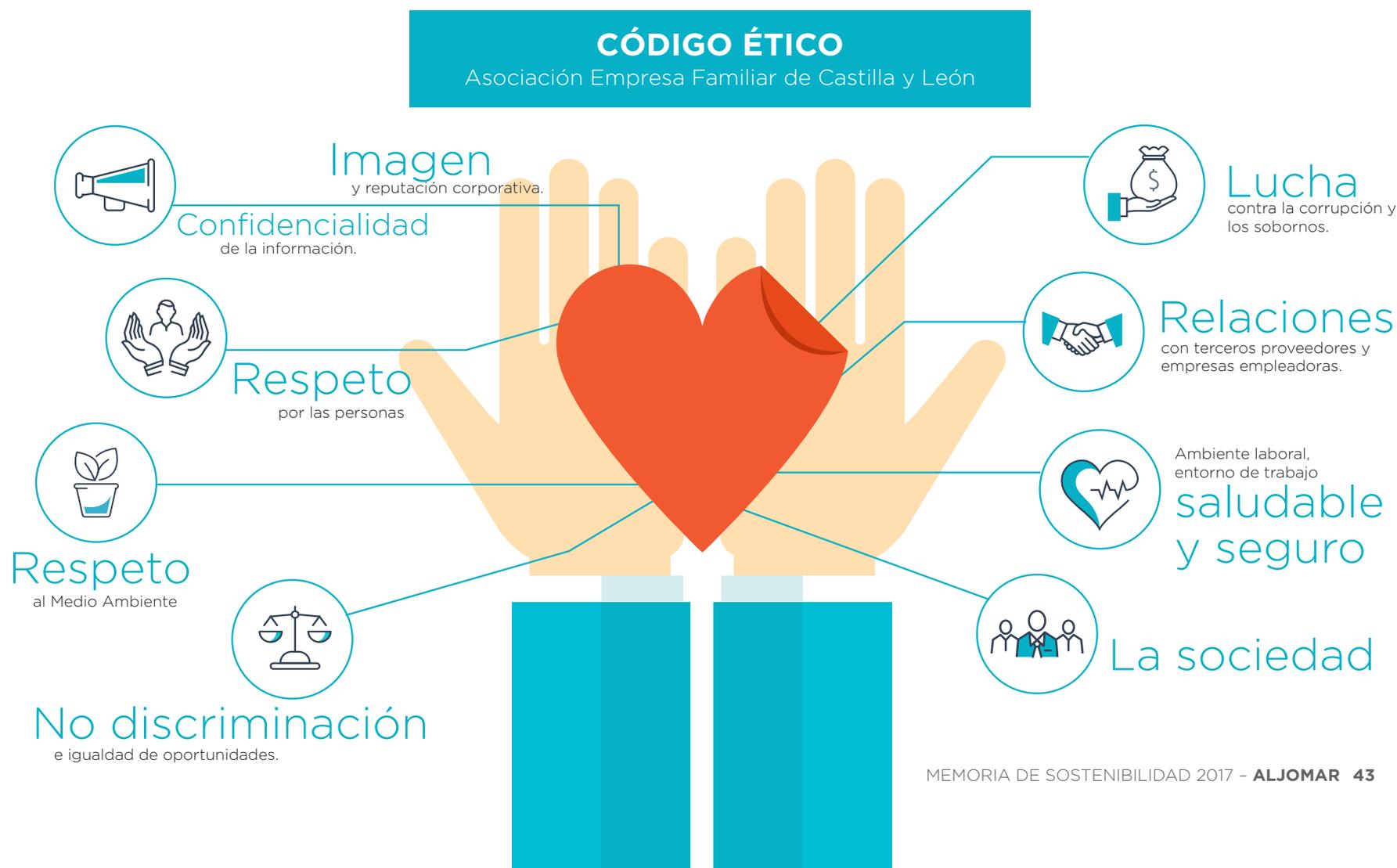
Llevar a cabo una sesión de sensibilización ambiental a todos los trabajadores, incidiendo en la importancia de la reducción de la generación de residuos y de su correcta segregación.

Compromiso social

Pertenece desde junio de 2011 a la **Asociación Empresa Familiar de Castilla y León** (www.efcl.es), respaldando su Código Ético. 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. Como curiosidad, la decisión de redactar la presente memoria es fruto de estas acciones.

Hemos participado también en la **segunda edición de su “Escuela de Accionistas”**.

Además, en coherencia con nuestros principios y nuestra idea del negocio, 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.



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.

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.



REDMADRE

(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.



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.

Durante sus 13 años de funcionamiento, ADAA ha proporcionado alojamiento gratuito a más de 1.650 familias, así como ayuda psicológica.

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.

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.



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.



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.

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.







Sobre esta memoria

La **Memoria de Sostenibilidad 2017 de Jamones Aljomar S.A.** la primera elaborada, 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.



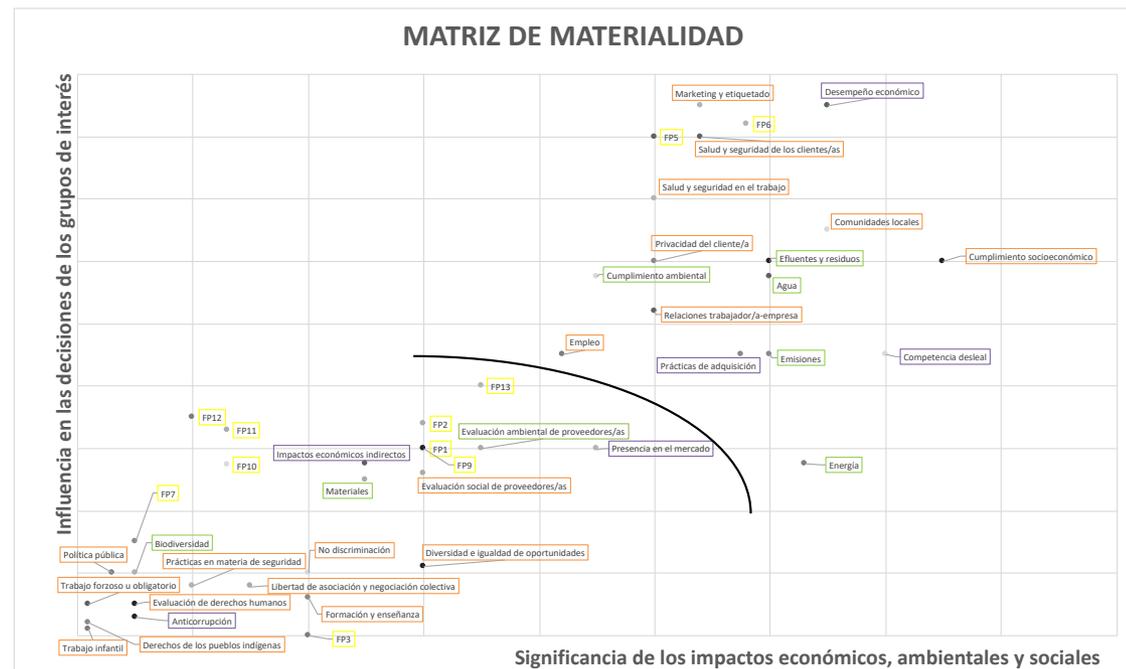
Cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2017, e incluye información relativa a Jamones Aljomar S.A.¹² Durante este tiempo, no hubo cambios significativos en nuestra organización.

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

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 interés**¹³. 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.



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

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

Los temas considerados como 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.

FP6: Porcentaje del volumen total de ventas de productos de consumo, por categoría de producto, bajos en grasas saturadas, grasas trans, sodio y azúcar añadido.

Índice de contenidos GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
102-1	Nombre de la organización	47
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	8
102-3	Ubicación de la sede	9
102-4	Ubicación de las operaciones	13
102-5	Propiedad y forma jurídica	47
102-6	Mercados servidos	13
102-7	Tamaño de la organización	14, 34
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	34
102-9	Cadena de suministro	16
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	48
102-11	Principio y enfoque de precaución	38
102-12	Iniciativas externas	42, 43
102-13	Afiliación a asociaciones	43
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	4, 5
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	4
102-18	Estructura de gobernanza	37
102-40	Lista de grupos de interés	54
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	34
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	48
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	54
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	54

CONTENIDOS GENERALES		
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	14, 48
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	47
102-47	Lista de temas materiales	49
102-48	Re expresión de la información	48
102-49	Cambios en la elaboración de informes	48
102-50	Periodo objeto del informe	48
102-51	Fecha del último informe	47
102-52	Ciclo de elaboración de informes	48
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	53
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	48
102-55	Índice de contenidos GRI	50
102-56	Verificación externa	48
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	4, 5, 14, 15, 23, 25, 33, 40, 43
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	14, 15, 23, 25, 34, 37, 40, 41, 42, 44
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	14, 15, 23, 25, 37, 40, 41, 42, 44

DESEMPEÑO ECONÓMICO		
Código	Tema	Página
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	14
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	15
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	15

DESEMPEÑO AMBIENTAL		
Código	Tema	Página
302-1	Consumo energético dentro de la organización	40
303-1	Extracción de agua por fuente	41
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	41
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	41
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	42
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	42

DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	34
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	34
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	37
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	44
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	25
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	25
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	25

DESEMPEÑO SOCIAL		
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	25
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	25
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	15

SUPLEMENTO SECTORIAL “FOOD PROCESSING”		
Código	Tema	Página
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	23
FP6	Porcentaje del volumen total de ventas de productos de consumo, por categoría de producto, bajos en grasas saturadas, grasas trans, sodio y azúcar añadido	25
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	41
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	41
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	42
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	42

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	CANALES DE COMUNICACIÓN	TEMAS MATERIALES
Clientes	Dpto. Marketing y comunicación ¹⁴ Dpto. Ventas y exportación Dpto. Calidad	Salud y seguridad de los clientes ¹⁵ 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

¹⁴ Departamento externalizado.

¹⁵ Tanto la implantación de la norma ISO 22000, como el plan de emergencia ante una alerta sanitaria, son dos proyectos que se han abordado al identificarlos como un claro requisito de nuestros clientes.

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

