

Pla de millora: Responsabilitat Social de les Empreses de Vilanova i la Geltrú



Vector	Bones Pràctiques detectades	Proposta de noves actuacions
Econòmic	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nova via de negoci innovadora: servei de càterring i la venda de menjars preparats de manera artesanal, resposta a segment de clientela ▪ Compra local, sempre que poden. Equilibri entre oferir productes del territori i diversitat de tries. Quant als vins, es disposa d'una àmplia gamma de vins de la comarca. ▪ Càterring: cuina mediterrània, amb una estreta vinculació amb el territori, com a atribut diferenciador ▪ Acords amb diversos establiments: complementar el servei. ▪ No reflectir la pujada de l'IVA en el preu final. ▪ Disminució vendes productes luxe per a crisi. Donada la caducitat dels productes, han limitat marges per a assegurar rotació 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Implicar-se en el foment de l'activitat turística i econòmica en general del territori ▪ Desenvolupar aliances amb altres agents del territori, per millorar els efectes en tots els vectors: sostenibilitat econòmica, millorar experiència de la clientela...tenint en compte els valors i principis d'RSE.
Diversitat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ofereixen el servei de càterring a domicili per a persones soles. Sensibilitat per observar altres factors de seguretat personal 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impuls de formació per atendre persones amb necessitats especials ▪ Comunicar de manera explícita la composició dels productes

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Miren d'atendre la diversitat en intolerància alimentària, al·lèrgies o opcions personals, amb honestetat i transparència i renunciant al que no puguin assegurar 	<p>quant a ingredients sensibles per a persones al·lèrgiques o amb intolerància.</p>
Comunitat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestió del multilingüisme: bon dia en català, i a continuació es passa a la llengua del client. ▪ En el llenguatge escrit, eviten l'ús de sexismes ▪ Participar en fires, jornades en casals d'estiu i escoles sobre hàbits alimentaris. En alguna ocasió donacions a entitats socials 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presència en mitjans de comunicació locals ▪ Identificació de necessitats entre els principals agents del territori
Laboral	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Poca rotació de l'equip de treball ▪ Bon clima de treball ▪ Valors propis amb el punt de confiança just amb la clientela, amb respecte ▪ Equip amb talent, coneixements i que els agradi molt l'ofici ▪ Formació en noves tendències en el camp de l'alimentació i en altres àrees ▪ Equip amb bon coneixement de matèria primera per poder informar amb rigor complementant etiquetatge ▪ Horari intensiu per a millorar la conciliació i rotació per alternar caps de setmana lliures i repartir de manera equitativa. Flexibilitat per a possibles imprevistos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentar i sistematitzar bones pràctiques que ja s'estan duent a terme (conciliació, formació...) ▪ Sistematitzat diàleg amb equip de treball a fi d'entendre les seves necessitats i transmetre alhora el posicionament de l'empresa, i millorar així el clima laboral.

Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Han contractat empresa d'eficiència energètica que monitoritza consums i permet comptabilitzar-los per trams horaris. Reducció significativa ▪ Separació de residus, posant especial cura quan es fan els càterings generen molts residus ▪ Criteris per a bosses de plàstic/paper ▪ Foment ús de bosses reutilitzables. Algun Nadal n' han regalat Respecte a les Substitució de les safates de porexpan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Establir indicadors de seguiment (materials reciclats, paper gastat, consum elèctric...) ▪ Definir criteris d'ecoeficiència (en la compra de maquinària) ▪ Proposta d'idees per millorar eficiència energètica, entre equip de treball i clientela ▪ Crear mecanismes de conscienciació mediambiental cap a la clientela ▪
Bon Govern	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestió del canvi: de parada a botiga... ▪ Voluntat d'adaptarse i donar resposta a les noves necessitats que percebien en la clientela horaris, qualitat... ▪ Seguretat alimentària i la qualitat; agenda d'autocontrol Higiènic i Sanitari, protocols per a no trencar cadena conservació i dates caducitat ▪ Col·laboració amb una empresa de nutricionistes per elaborar menús equilibrats i sans. ▪ Dialogar amb els grups d'interès a través de la xarxa suposa una oportunitat per a la transparència ▪ Membres de TOTcentre, Gremi de Carnissers, Cansa laders i Xarcuters de Barcelona i Comarques i ADEG pendent ▪ Regularitzant protecció de dades ▪ Servei extern que dona presència a Casa Marisol a 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redactar un codi ètic o document de compromisos on es reflecteixin els valors de l'empresa ▪ Dialogar amb Grups d'interès ▪ Buscar mecanismes de comunicació (blog, newsletter) ▪ Rendir comptes (blog) ▪ Plasmar en documents la missió i la visió de l'empresa ▪ Identificar aspectes rellevants en RSC ▪ Bústia de suggeriments

	través de xarxes socials, web i newsletter, cosa que obliga a ser actius i innovadors	