

A close-up photograph of almonds and almond flour in a wooden bowl. The almonds are on the left, and the flour is on the right. A wooden spoon is visible in the upper right corner. The background is a textured, brownish surface.

Informe de sostenibilidad
ejercicio 2018-2019

EmilioEsteban®



Quiénes somos

Emilio Esteban es una empresa de carácter familiar dedicada a la fabricación, comercialización y distribución de productos derivados del trigo y otros cereales, y gestionada en la actualidad por su tercera y cuarta generación. En 1941, nuestro abuelo adquiere una pequeña fábrica de harinas 5 años después de su construcción y, allá por marzo de 1979, se constituye la Sociedad Anónima EMILIO ESTEBAN SA.

Nuestras instalaciones y centro operativo se encuentran ubicados en Renedo de Esgueva (Valladolid, España), y están compuestas de **una fábrica de harinas de trigo, otra de harinas especiales y ecológicas, una tercera línea de tratamiento térmico de todo tipo de cereales y copos y por una línea de molino de piedra.**

UN MOLINO significa tradición y, para el resto de Europa, es además la denominación actual de nuestro sector.

UNA FÁBRICA DE HARINAS fue el concepto que se acuñó a principios del siglo XX para diferenciarse de los viejos molinos existentes.

UNA HARINERA es el adjetivo perteneciente a la harina, aunque también sustantiva una instalación concreta.

Cifras significativas 2018-2019



+45.000

Tm de cereal molturado



+75%

cereal de Castilla y León



+95%

cereal de origen nacional



14

productos bio



29

trabajadores a 30/06/2019



340h

formación de trabajadores



+500

clientes



98%

satisfacción de clientes



9000 kg

donados a la comunidad



11

contribución a los ODS

Sobre este informe

Emilio Esteban ha realizado este informe de Sostenibilidad con el objetivo de comunicar a todos nuestros grupos de interés los impactos de sus actividades en el ámbito económico, medio ambiental y social.

Desde el año 2014, con la publicación de la anterior memoria de sostenibilidad, Emilio Esteban está adherido al **Pacto Mundial de las Naciones Unidas** y comprometido a cumplir los 10 principios que lo integran. De forma anual, enviamos un *Informe de Progreso* donde reportamos las acciones realizadas en la implementación de los [10 Principios del Pacto Mundial](#).



United Nations
Global Compact

Grupos de interés

- NUESTRAS PERSONAS
- NUESTROS CLIENTES
- NUESTROS PROVEEDORES
- NUESTRO ENTORNO
- ADMINISTRACIONES PÚBLICAS



Valores corporativos

- **Responsabilidad**
- **Profesionalidad**
- **Abiertos al cambio**
- **Error = Oportunidad de mejora**
- **Liderazgo de la Dirección**

Contribución al Desarrollo Sostenible

En Emilio Esteban estamos comprometidos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que se incluyen en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

Por la naturaleza de nuestra actividad, **nuestra contribución es más destacable en el Objetivo 2: Hambre Cero**. Fabricamos nuestras harinas y copos con la máxima exigencia en seguridad alimentaria y, concienciados con una forma de producción amigable con el medio ambiente, cada año aumentan nuestros productos cultivados con agricultura sostenible.

LOS CLIENTES DE EMILIO ESTEBAN



SOSTENIBILIDAD DESDE EL ORIGEN



USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS



LAS PERSONAS DE EMILIO ESTEBAN



EXCELENCIA EN NUESTROS PRODUCTOS



CONTRIBUCIÓN AL BIENESTAR DE LA COMUNIDAD



Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.





1

Los clientes de Emilio Esteban



En el ejercicio 2018-2019 continuamos teniendo un promedio de **satisfacción del cliente del 98%**, lo que nos refuerza el acierto de **poner al cliente en el eje de nuestra actividad.**



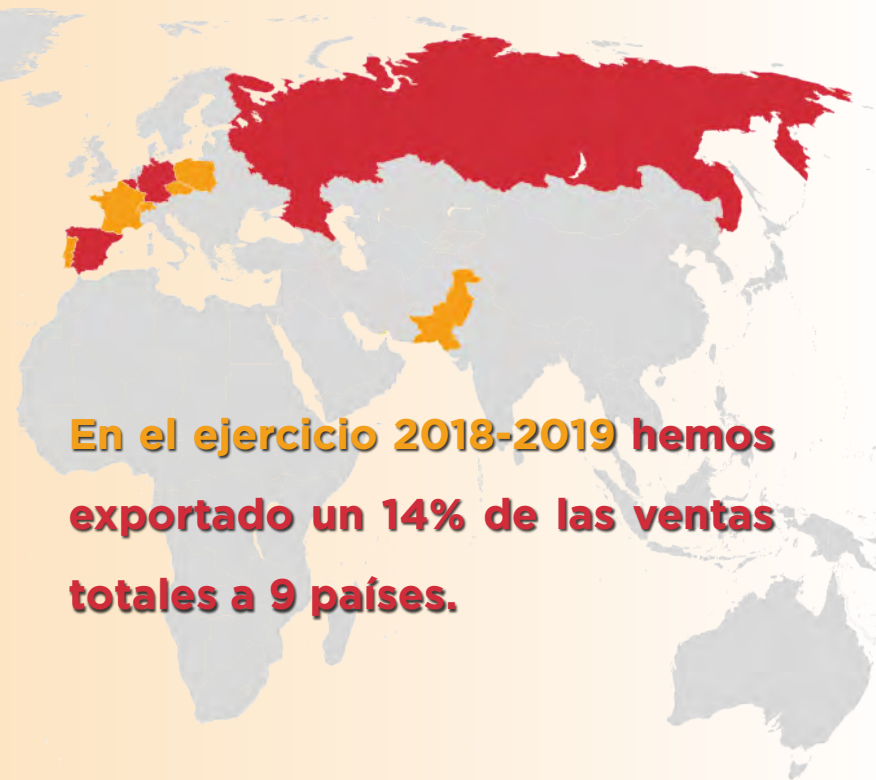
1- Nuestros clientes

El cliente se encuentra en el centro del modelo de negocio de Emilio Esteban y es el eje sobre el que gira toda nuestra actividad. **En torno a sus necesidades, hemos crecido y evolucionado tecnológicamente para construir un modelo productivo acorde a sus expectativas.**

La mejor manera de gestionar adecuadamente su atención es **dividir a nuestros clientes en base a su tipo de actividad** (alimentación infantil, alimentación convencional, fabricantes de harina, panadería, alimentación animal y distribuidores).

Como espacio de conexión con nuestros clientes, Emilio Esteban utiliza la **plataforma SEDEX, para compartir información ética corporativa**. El principal objetivo de SEDEX es fomentar la aplicación empresarial de prácticas comerciales responsables y éticas en las cadenas de suministros de todo el mundo.

Con una periodicidad trienal, llevamos a cabo la **auditoría SMETA** (Sedex Members Ethical Trade Audit), un procedimiento de auditoría social reconocida internacionalmente, que evalúa las actividades de la cadena de suministro responsable.



En el ejercicio 2018-2019 hemos exportado un 14% de las ventas totales a 9 países.



2 Las personas de Emilio Esteban



2- Nuestras personas

Nuestra meta con nuestros empleados, es que desarrollen su máxima capacidad con independencia de su sexo, raza, color, religión, edad, orientación sexual, afiliación política u otros criterios esenciales, de acuerdo con el Convenio n.º 111 de la OIT sobre la discriminación.

En Emilio Esteban defendemos que **el ámbito profesional y el personal deben estar equilibrados** para garantizar que el empleado siga siendo productivo y, a la vez, más feliz y realizado.

100%
de nuestros trabajadores han recibido formación en el ejercicio 2018-2019

El crecimiento de nuestras personas es clave y está estrechamente unido al crecimiento de Emilio Esteban. Convencidos de esta relación, nuestros trabajadores reciben anualmente al menos un curso de formación relacionado con la **seguridad alimentaria, la calidad, la prevención de riesgos laborales y el medio ambiente** principalmente.

En materia salarial, las personas de Emilio Esteban tienen salarios y beneficios que se rigen por el **Convenio colectivo** para las empresas del sector de **Harinas panificables y Sémolas de España**.

3 Incorporaciones más que bajas durante el ejercicio 2018-2019



24% mujeres



76% hombres

En el ejercicio 2018-2019 se han impartido **340 horas de formación** en las que han participado todos los empleados de Emilio Esteban.



En cuanto a la prevención de riesgos laborales, Emilio Esteban cuenta con un **recurso interno designado en materia preventiva**, con amplia experiencia y formación específica en atmósferas explosivas, gestión del riesgo de incendio, planificación de emergencias, higiene industrial, etc.

5 Accidentes laborales registrables, ninguno grave





3

Sostenibilidad desde el origen

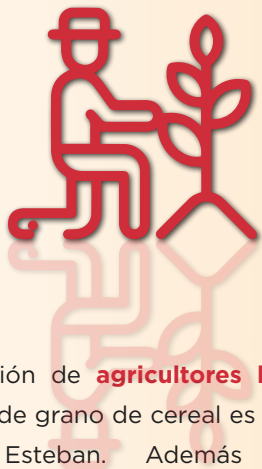


3- Sostenibilidad desde el origen

Durante el ejercicio 2018-2019:

75% del cereal adquirido fue procedente de Castilla y León

95% del cereal adquirido fue de origen nacional



La elección de **agricultores locales** como proveedores de grano de cereal es una prioridad para Emilio Esteban. Además de potenciar el desarrollo económico local y regional, esta estrategia de *Kilómetro 0*, reduce el transporte del producto y, en consecuencia, las emisiones GEI a la atmósfera.

El cereal utilizado como materia prima por Emilio Esteban proviene de **cuatro tipos de prácticas agrícolas: convencional (en versión bio y no bio) y para alimentación infantil 'baby food' (en versión bio y no bio)**. Como siguiente eslabón en la cadena de valor, tenemos la responsabilidad de **apoyar, formar y acompañar a los agricultores** en su actividad.

Alimentación infantil

En el ejercicio 2018-2019 se han certificado en GLOBAL GAP un total de **22 productores y 4 cultivos: trigo, cebada, avena y centeno**. En total, se han auditado **más de 3.675 hectáreas, ubicadas todas ellas en la provincia de Valladolid**.



Agricultura ecológica

14 referencias de productos bio en el ejercicio 2018-2019

Durante el ejercicio 2018-2019, hemos llevado a cabo una auditoría de campo para la explotación agrícola sostenible propiedad de Emilio Esteban, así como la auditoría anual tanto de producción como de transformación en Agricultura Ecológica.



Identificamos la comercialización de nuestros productos con marcas de garantía, como una oportunidad más para Emilio Esteban de **promocionar la comunidad de Castilla y León y a la provincia de Valladolid**.



CASTILLA Y LEÓN



4 Excelencia de nuestros productos



4- Excelencia en nuestros productos

- HARINAS
- COPOS
- DERIVADOS DE CEREALES
- GRANO ENTERO (WHOLEGRAIN)

Como garantía de nuestro compromiso por garantizar la excelencia en nuestros productos, estamos **certificados en la norma ISO 9001 e ISO 22000 FSSC22000**.



En el ejercicio 2018-2019 hemos obtenido los **certificados HALAL y KOSHER**, que van a permitir a Emilio Esteban ampliar su mercado internacional.



Para responder a las peticiones de nuestros clientes y ofrecerles los productos que nos demandan, y teniendo muy presente la necesidad del cuidado del medio ambiente, apostamos por incorporar a nuestra cartera de productos los **productos ecológicos**.

+318%

de productos bio fueron fabricados respecto al ejercicio anterior

Cooperación con organismos:



Estamos involucrados en diferentes **programas y proyectos de investigación que tienen como eje la sostenibilidad** con el medio ambiente y nos aseguran seguir creciendo en esta dirección y potenciando los productos bio a lo largo de los próximos años.

• Proyecto ECOPIONET

Para la creación de un Grupo Operativo de cultivo en ecológico.

• Proyecto SAYO

Cuyo objetivo es el desarrollo de una gama de productos panificables ecológicos adaptados al público senior, junto con otras 3 empresas agroalimentarias de Castilla y León.

• Proyecto BIDOUGH

Para el 'Desarrollo de harinas saludables y tecnológicas mejoradas', llevado a cabo por Itacyl, con la participación de diferentes empresas agroalimentarias, entre ellas Emilio Esteban.



5 Uso eficiente de los recursos



5- Uso eficiente de los recursos

0% de desperdicio en la molienda de harina

Nuestro proceso de producción de harina está optimizado para el **aprovechamiento integral del grano de cereal**.



Utilizamos envases de papel con el peso optimizado para el envasado de nuestros productos.

En Emilio Esteban somos conscientes del impacto que causan en el entorno los envases y embalajes de nuestros productos, por lo que trabajamos para reducir al máximo este impacto. Actualmente, solo se usan los sacos de rafia (polietileno y polipropileno) para el envase en formatos grandes big-bag (900-1000 Kg).

-4,3% de reducción del peso de los big-bag desde 2015

Hemos **fomentado entre nuestros clientes la posibilidad de elegir formatos grandes** para la entrega de nuestros productos, lo que nos permite un gran ahorro en el uso de materiales de envasado, por la alta capacidad que tienen estos envases.

+86% de aumento en el consumo de big-bag desde 2015

MATERIALES DE ENVASADO UTILIZADOS EN 2018	
Plástico	16.36 Tm
Papel	64.30 Tm
Cartón	10.06 Tm
TOTAL	90.72 Tm

Agua

El **impacto del agua es menor que el de la energía** para Emilio Esteban, ya que el proceso productivo solamente utiliza agua para el acondicionamiento del cereal y para la generación de vapor. Obtenemos agua para realizar la actividad a través de dos fuentes, la red de abastecimiento pública y un pozo subterráneo. Durante el ejercicio 2018-2019, hemos consumido 8.164 metros cúbicos (m³) de agua en nuestras instalaciones.

Energía

La energía utilizada procede principalmente de la red de suministro y, en menor medida, del consumo de gas natural. Emilio Esteban **adquiere de forma directa la energía en el Mercado Eléctrico para su propio consumo** y optimiza su consumo eléctrico diario basándose en la demanda productiva. En el ejercicio 2018-2019, el consumo global de energía eléctrica de nuestra sede en Renedo de Esgueva ha sido de 4.635 Megavatios (MWh). Además, sustituimos las luminarias al final de su vida útil por **tecnología LED**.



Objetivo 2021: implantación de una instalación solar fotovoltaica para la autogeneración de energía limpia.

Durante el ejercicio 2018-2019, hemos consumido 336.279 litros de gas natural en nuestras instalaciones.

Objetivo 2020: medición y registro de la Huella de Carbono de Alcance 1 y Alcance 2.



En febrero de 2019, estrenamos nuestro edificio de oficinas de 650 metros cuadrados, con un diseño de lamas en la fachada exterior que garantizan la eficiencia energética, potenciando la luminosidad del espacio. Este edificio ha sido construido con la **tecnología de aerotermia** para la calefacción, el aire acondicionado y el agua caliente sanitaria. Además, se combina con el suelo radiante para alcanzar niveles de eficiencia energética excelentes. Es una **opción de climatización limpia**, que utiliza energía renovable (aire) y protege el medio ambiente.



6 Contribución al bienestar de la comunidad



6- Contribución al bienestar de la comunidad

En Emilio Esteban consideramos nuestra obligación contribuir al desarrollo de la comunidad local mediante la participación en distintas iniciativas sociales.

- Ayuntamiento de Renedo

A través de esta institución, realizamos distintas **donaciones económicas para la realización de actividades culturales, sociales, deportivas y fiestas locales.**

- Fundación Banco de alimentos de Valladolid

Desde su fundación, en 1996, Emilio Esteban colabora con donaciones de producto a la Fundación Banco de Alimentos de Valladolid siempre que son solicitadas.

- Fundación AFIM - Ayuda, Formación e Integración del Discapacitado

Emilio Esteban colabora anualmente con la Fundación AFIM a través de la entrega de un donativo económico destinado a la **atención, ayuda y asistencia integral a personas con cualquier tipo de diversidad funcional,**

- CETECE - Centro Tecnológico del Cereal

Cooperamos con el CETECE (Centro Tecnológico del Cereal) desde su fundación en 1998 mediante **aportaciones de harina para sus pruebas de investigación y formación.**

- Escuela Internacional de Cocina de Valladolid

Así mismo, desde su fundación en 2012, Emilio Esteban colabora con la Escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Comercio de Valladolid, **donando harinas para sus prácticas formativas,**



DONACIONES	2017-2018	2018-2019
En metálico (€)	375	5.500
En especie (kg)	9.000	9.000

EmilioEsteban[®]

Datos de contacto:

Área de Calidad y Medio Ambiente

harinas@emilioesteban.com

Teléfono: +34 983 50 80 19

EMILIO ESTEBAN S.A.

Ctra. Valladolid-Tórtoles, km. 7,5,

47170 Renedo de Esgueva, Valladolid