

GRUPO

EL ENCINAR DE HUMIENTA



ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA

2020



1. Introducción.....	3
2. Modelo de negocio	4
3. Políticas de empresa:	7
4. Sistemas de control/Indicadores clave:	8
5. Información sobre cuestiones medioambientales:	8
a. Contaminación:	9
b. Economía circular:.....	10
c. Uso sostenible de recursos:	10
d. Cambio climático:	11
i. Reducción de emisiones directas:.....	11
ii. Reducción de emisiones indirectas.....	11
e. Protección de la biodiversidad:.....	12
6. Investigación y Desarrollo	13
7. Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal.	14
8. Información sobre el respeto a los derechos humanos.....	21
9. Información relativa a la lucha contra la corrupción y soborno.	21
10. Aportaciones a entidades sin animo de lucro.....	21
11. Desarrollo sostenible	22
12. Informacion fiscal.....	22
13. Certificaciones.....	23



Estado de información no financiera de El Encinar de Humienta, S.A.

1. Introducción

El Encinar de Humienta S.A., nace en 1998 gracias a la visión emprendedora de las familias Collar y Yartu, grandes conocedores del sector cárnico y con una dilatada experiencia en el mismo, lo que les permitió aportar el know-how que le ha llevado a situarse como empresa número uno en producción de carne de vacuno en España.

El Encinar de Humienta lidera la comercialización de carne de vacuno en España, con una creciente presencia en Europa y otros mercados internacionales. La actividad de la empresa se centra en el ganado vacuno, desde la fase de aprovisionamiento de ganado vivo, pasando por el sacrificio, despiece y finalmente la comercialización. Para abarcar toda esta cadena de valor dentro del mercado de vacuno, el Grupo cuenta con la siguiente estructura de sociedades:



A partir de 2012 se inició una nueva actividad, la venta al por menor de carne y productos cárnicos en el marco de un acuerdo con Carrefour para la gestión de los mostradores de Carnicería- Charcutería en varios de sus centros comerciales, actividad gestionada por la sociedad dependiente **Yarcope, S.L.**

Uno de los pilares del negocio de El Encinar de Humienta pasa por controlar el ciclo completo del vacuno. Y para ello en 2015 adquirió la totalidad de las acciones de la empresa **Terneras Extremeñas S.C.**, que cuenta con cebadero propio en Abertura (Cáceres). La capacidad anual de producción es de 2.750-3000 animales.

La estrecha relación de El Encinar de Humienta con uno de sus principales clientes, OSI Foods, empresa que elabora las hamburguesas 100% carne de vacuno que se sirven en los restaurantes de McDonald's en España y Portugal, ha culminado en la creación en 2016 de una Joint Venture bajo la denominación **ENOSI Foods Iberica S.L.**, a través de la cual se comercializa todo el ganado vacuno mayor que se sacrifica en nuestras instalaciones.



La sede central se encuentra en el Mercado Central de Carnes en Mercamadrid, con oficinas, almacén frigorífico, congelador, sala despiece, sala de elaborados, zona de distribución y zona hostelería. La planta de producción de elaborados cárnicos dispone de la más alta tecnología para la producción de hamburguesas, picadas, fileteados, envasados y preparaciones específicas para el sector de la hostelería, todas ellas bajo las más exigentes certificaciones, IFS, ISO, Halal, Kosher y Bio.

El matadero está situado estratégicamente en Almaraz (Cáceres), en cuya zona de influencia se localiza el 60% de la cabaña de ganado vacuno de toda España. Tiene una superficie de 12.000 m² en los que encontramos la zona de sacrificio, que en la actualidad tiene un volumen de sacrificio de 80 canales/hora, y la sala de despiece.



2. Modelo de negocio.

El Encinar de Humienta es una empresa familiar dedicada a la producción y comercialización de carne de vacuno. Las empresas del sector responden a una estructura muy similar en cuanto a su propiedad si bien los objetivos, desarrollos y estructuras son muy diferentes en su mayoría.

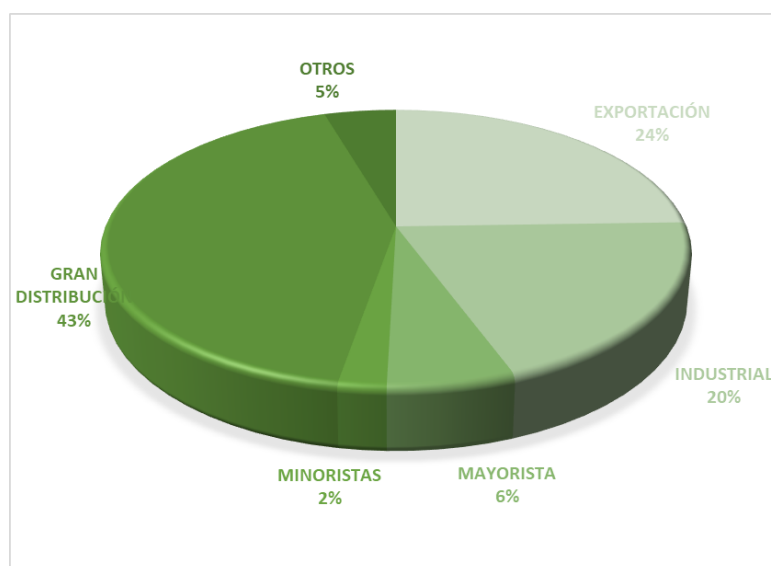
El mundo del vacuno acoge en su seno a pocas empresas capitalizadas y con vocación de crecimiento, siendo la mayoría empresas familiares que limitan su actividad a tareas básicas y con poco valor añadido.

Sin embargo El Encinar de Humienta pertenece a las pocas empresas de nuestro entorno de vacuno preocupadas en desarrollar el negocio, en hacerlo evolucionar del negocio tradicional de vender carne con hueso al actual y futuro, donde los productos elaborados, la exportación a países terceros las distintas presentaciones, el I+D+i, el desarrollo de una ganadería eficiente, el bienestar animal, la lucha por evitar el cambio climático, la economía circular etc..., son los pilares básicos de nuestro funcionamiento, que está fundamentado en los siguientes principios:



En El Encinar de Humienta estamos en continuo contacto con nuestros clientes. Esto nos permite entender sus necesidades y ajustarnos a su dinámica promocional, con programas de colaboración activa y máxima flexibilidad, convirtiéndonos en socios estratégicos de su negocio.

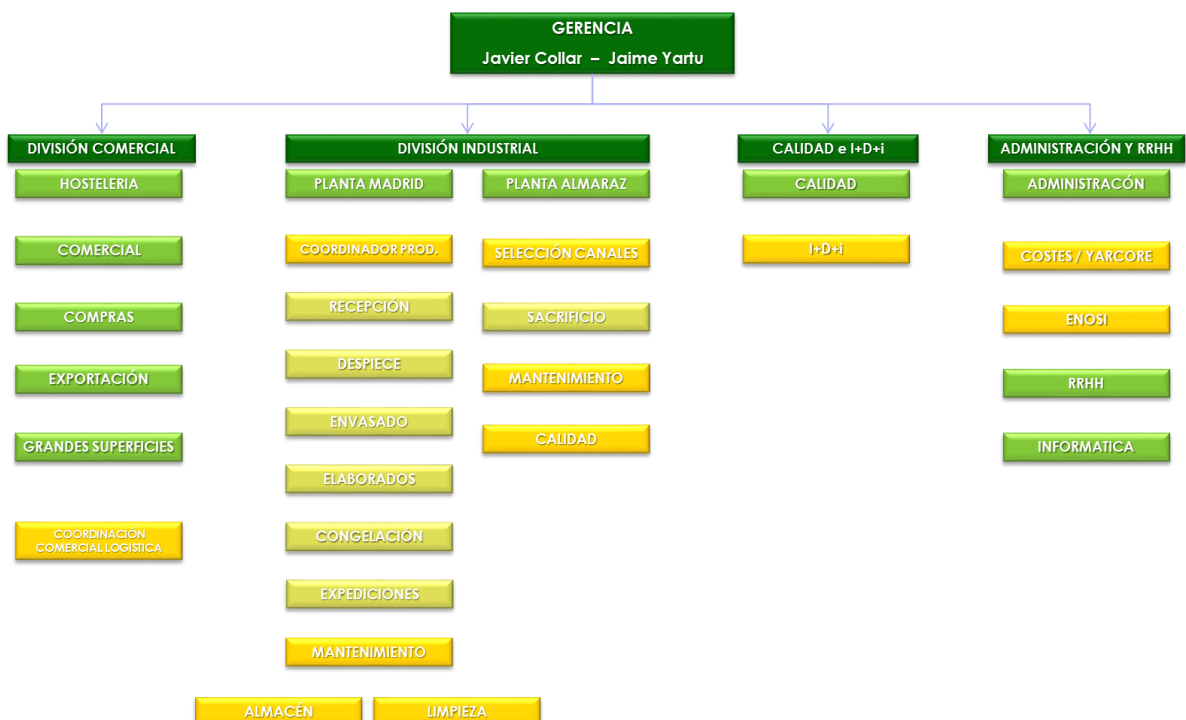
Las ventas de El Encinar se dividen en los siguientes segmentos del mercado:



La empresa tiene una naturaleza netamente exportadora, aunque nuestro principal mercado sigue siendo España, con un 70% de nuestras ventas. La exportación está centrada en el mercado comunitario, Magreb (especialmente Argelia), Canadá y Asia.



La **estructura de la empresa** es bastante plana, las dos ramas de la propiedad llevan las riendas del negocio ocupando el puesto de consejeros delegados, de ellos dependen directamente:





En cuanto al **Consejo de Administración**, al tratarse de una empresa familiar, está formado fundamentalmente por miembros de las dos familias mayoritarias:

- Consejero y Presidente: don Pedro María Yartu San Millán.
- Consejero y Vicepresidente: don Francisco Javier Collar Arango.
- Consejera y Secretaria: doña Ester Yartu San Millán
- Consejeros: don José María Collar Arango, don Miguel Ángel Collar Arango, don Luis González Hernández, y don Jaime Yartu San Millán.
- Vicesecretario no consejero: don Rafael Andrés Gérez Kraemer
- Consejeros delegados: don Jaime Yartu San Millán, y don Francisco Javier Collar Arango, en quienes se delegan solidariamente, todas y cada una de las facultades que los estatutos sociales atribuyen al consejo de administración, con la sola excepción de las estrictamente indelegables.

La **estrategia**, como hemos comentado antes, se basa en:

- Desarrollar productos elaborados con mayor valor añadido
- Desarrollar venta a Hostelería, sector con mayor rentabilidad
- Seguir creciendo en la exportación, buscando mercados complementarios al local.
- Mantener y mejorar nuestra cuota de mercado en el resto de clientes que merezcan la pena.
- Mejorar nuestra huella de carbono, incrementar las garantías del bienestar animal etc...

Todos nuestros objetivos están amenazados por la mala prensa que tiene nuestro sector, y la buena que tienen ciertos movimientos, como el veganismo, que se han apropiado de la “defensa del Medio Ambiente” pese a no tener razón en muchos de sus postulados, especialmente en el de la ausencia de libertad de elección y pensamiento para el resto de la Humanidad que no piensa como ellos.

3. Políticas de empresa:

Para poder desarrollar las estrategias anteriores la empresa tiene una serie de políticas de actuación en los distintos campos:

- **Comercial:** aquí incluimos también la exportación y la Restauración. En el primero de los campos trabajamos conjuntamente con la Interprofesional del sector en la apertura de nuevos mercados que puedan ser complementarios de nuestra actividad comercial nacional y productiva. No vale abrir cualquier mercado, se trata de abrir mercados para los cuales el modelo productivo español, nuestro tipo de carne pueda ser interesante. En el campo de la Restauración la política empleada es la búsqueda de clientes donde ofrecer muy buena calidad de producto. Este es especial ya que no toda la carne buena vale para la Hostelería, tiene que tener unas cualidades específicas y aquí es donde se especializa El Encinar.



- **I+D+i:** colaboramos con los clientes en la detección de necesidades de los consumidores y las desarrollamos nosotros solos o junto con los centros de investigación con los que colaboramos.
- **Medio Ambiente:** dada la importancia de la ganadería para el Medio Ambiente colaboramos con nuestros ganaderos para mejorar la calidad medioambiental de nuestra producción. Tenemos proyectos de I+D+i encaminados a una mayor eficiencia productiva, y por tanto una menor generación de gases. A su vez tras la medición de nuestra huella de carbono hemos ejecutado en 2.020 un proyecto de instalación de módulos fotovoltaicos en nuestra planta de Almaraz para reducir nuestra huella y convertir en renovable 30% de la energía eléctrica consumida en esa instalación. A eso hay que sumar una ampliación del 20% de la capacidad de autogeneración con paneles solares en dicha planta más una nueva planta proyectada en las instalaciones de Madrid de 700kw pico. Con todo ello llegaremos a los 2 megawattios/hora instalados.
- **Bienestar animal:** estamos certificados con Certificación en Bienestar Animal Welfair™ homologada por IRTA y NEIKER basada en los referenciales europeos Welfare Quality y AWIN® para Vacuno de Carne
- **Calidad y Seguridad alimentaria:** El Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria implantado, garantiza el control continuo de nuestros productos, con análisis microbiológicos y organolépticos, así como mediciones diarias de parámetros (pH, temperatura, etc.), control de registros y un sistema de trazabilidad bien definido, haciendo un seguimiento desde el inicio al final de la cadena, pudiendo identificar cualquier desviación y actuando de manera inmediata sobre ella. Todo ello integrado bajo el Sistema de Seguridad Alimentaria International Food Standard (IFS) Versión 6.

4. Sistemas de control/Indicadores clave:

Exportación: volumen de actividad y número de países nuevos a los que se ha exportado

Restauración: número de establecimientos nuevo con los que se trabaja.

I+D+i: número de proyectos nuevos y número de proyectos acabados con éxito.

Medio Ambiente: reducción de nuestra huella de carbono, equivalente en árboles plantados.

Bienestar animal: número de incidencias detectadas y resueltas. Volumen de animales integrado en el programa de Welfare Animal Concept.

5. Información sobre cuestiones medioambientales:

La política de calidad y medioambiente adoptada por El Encinar de Humienta S.A. exige un compromiso por la mejora continua en términos medioambientales.

La actividad de nuestra empresa es potencialmente contaminante hacia delante y hacia atrás. Si miramos hacia delante hemos de plantearnos qué tipo de envases usamos y qué hacemos con ellos. Si miramos hacia nuestro proceso de producción vamos a encontrar que consumimos agua, electricidad y que producimos muchos desechos. Por último, si miramos hacia atrás, es decir, hacia la ganadería tenemos que evaluar sus aportaciones al ecosistema frente a sus efectos nocivos. Se trata de valorar ambos aspectos y ver cuál es mayor.

La certificación medioambiental ISO 14.001 .2015 con la que cuenta El Encinar de Humienta proporciona a la empresa un marco con el que proteger el medio ambiente, ya que permite identificar sus riesgos medioambientales, reducir su impacto y mejorar su comportamiento ambiental en el medio y largo plazo.

Adicionalmente el Encinar de Humienta ha adquirido el compromiso de contribuir al desarrollo sostenible implantando un sistema de gestión de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente e inscribirse de manera voluntaria al Registro de Huella de Carbono del Ministerio de Transición Ecológica, estableciendo objetivos de mejora y reducción de las emisiones de CO2. Hemos medido nuestra huella de carbono y tenemos como objetivo reducirla anualmente en más de un 10%. El grado actual de nuestra huella es alcance 1+2.

Colaboramos con el CDTI, CTAEX, Instituto de Gandería de Montaña de Castilla y León y otras entidades con una serie de proyectos encaminados a fijar los volúmenes de contaminación por emisiones de gas metano en función de la alimentación, con el objetivo de ajustarla y reducir las emisiones.

a. Contaminación:

A nivel industrial la empresa está constantemente acometiendo inversiones que le ayudan a reducir la contaminación ambiental. Sirva la siguiente enumeración como una muestra de sus esfuerzos:

- Producto envasado al vacío: la única forma de conservar la carne fresca sin procesar es al vacío en bolsa de plástico (salvo que se congele). Estamos estudiando la posibilidad de reducir las capas de plástico del film empleado así como la reciclabilidad del mismo. Mientras tanto contribuimos a través de Ecoembes (48.200,00 € en 2020) a reducir el daño causado.
- Producto elaborado o fresco porcionado en barquetas: el plástico de las barquetas utilizadas es material Pet-5, lo que significa que es reciclable y cuya materia prima proviene en un % de plástico reciclado. Durante el año 2020 ha sido sustituido el envase de parte de las referencias comercializaas, utilizando envase de cartón



- Actualmente la empresa está desarrollando un proyecto de reducción del micraje del film para sellar las bandejas que pasará de 25 a 23 micras en 2021. En línea con el cambio producido en 2020 a bandejas de cartón, para 2021 se pretende sustituir parte del envasado en bandeja en flatskin (cartón plano).
- Continuamos con la reducción de cajas de cartón de un solo uso y sustitución por cajas de plástico reutilizables, de esta forma hemos reducido un 80% nuestro uso de cartón.



b. Economía circular:

El Encinar de Humienta mantiene un elevado grado de compromiso con el Medioambiente, siendo junto con la Calidad y Seguridad Alimentaria un pilar básico en la Política de la empresa.

El objetivo es contribuir al desarrollo sostenible, minimizando al máximo el impacto ambiental. Para ello, se llevan a cabo diversas prácticas de gestión ambiental, formando a todos los trabajadores que integramos El Encinar de Humienta para una cultura, implicación y conciencia medioambiental. Esta concienciación pasa por un consumo responsable de agua, materiales y energía.

Contamos con gestores autorizados para la retirada, tratamiento y eliminación de los residuos y subproductos generados: INTERLUN, CASTELLANA DE SUBPRODUCTOS, MAREPA, MULADAR PARA BUITRES DE LA FUNDACIÓN NATURALEZA Y HOMBRE EN SERREJÓN,...

Todo ello englobado dentro del Sistema de Gestión de Medio Ambiente (ES ISO 14001:2015).

Nuestra planta cuenta además con instalaciones de tratamiento de aguas para la eliminación de vertidos contaminantes y caldera de biomasa.

Nos tenemos que referir principalmente a tres tipos de desechos que producimos en gran cantidad en la empresa:

- El estiércol proveniente del vaciado de las tripas de los animales sacrificados. Este se deseca en la planta para su envío a fincas agrícolas donde se va a utilizar como abono de pastos y cultivos que va a consumir ganado que compraremos a continuación. Abono que dadas sus características es ecológico al no tener residuos químicos. Esto nos permite generar un ecosistema de economía circular.
- Los lodos de nuestra EDAR. También los desecamos para enviarlos a fincas agrícolas y ganaderas como abono. Esto permite enriquecer tierras pobres con un abono orgánico que de no hacerse así habría que destruir
- Los residuos alimentarios de nuestros productos son gestionados por nuestros clientes, que al tratarse en su mayor parte de grandes distribuidores, cuentan con programas de minimización de residuos alimentarios y de gestión de residuos de todo tipo.

c. Uso sostenible de recursos:

Con el objeto de reducir el consumo de agua y teniendo en cuenta las limitaciones legales (al ser una empresa de alimentación son muy altas), la empresa tiene una EDAR que le permite reutilizar el agua depurada en todas las tareas de limpieza de exteriores, corrales así como en el riego de sus jardines. Esto nos permite reutilizar un 40% del agua consumida cada día. Para optimizar la utilización de este recurso, la empresa ha solicitado presupuestos para realizar una Auditoría Hídrica que se llevará a cabo durante 2021.

A nivel energético, trabajamos con intercambiadores de placas de calor/frío para calentar el agua hasta los 40 grados de temperatura mediante el aprovechamiento del calor disipado por nuestros generadores de frío.



d. Cambio climático:

i. Reducción de emisiones directas:

Para reducir las emisiones directas de gases de efecto invernadero, el Encinar de Humienta planteó la instalación de una segunda caldera de pellets de biomasa forestal que permitiera reducir el consumo de las instalaciones fijas un 50%. Finalmente, la empresa optó por la instalación de una caldera de astillas de mayor tamaño para suplir completamente estas necesidades energéticas.

Con la puesta en marcha de la caldera de astillas se dejó de utilizar la caldera de pellets. Con estas dos calderas se logró suplir a la caldera de gasoil y por tanto se consiguió reducir a cero este consumo.

Cuantitativamente, las emisiones asociadas a la quema de combustibles en las instalaciones fijas disminuyeron un 85,80%, relativizando respecto a las toneladas de carne producidas.

La mayor parte de las emisiones relacionadas con el consumo de combustibles fósiles, un 97,9%, son provocadas por los desplazamientos de los vehículos propios de la empresa. A su vez, los vehículos de transporte pesado propiedad de la empresa se están constantemente renovando, adquiriendo siempre los motores de tipo ECO menos contaminantes de la industria.

ii. Reducción de emisiones indirectas

Las emisiones indirectas de gases de efecto invernadero asociadas al consumo de energía eléctrica, no presenta emisiones significativas, al contar con certificado de energía de origen renovable para la mayor parte de la electricidad. La producción de electricidad por parte de Elèctrica de Guixès S.L., comercializadora a la que El Encinar de Humienta compra la electricidad, está basada principalmente en energía hidroeléctrica y otras fuentes de energía renovable. A pesar de ello, dado que la empresa consume electricidad para producir frío 24 horas al día, 365 días al año, siguiendo con su compromiso medioambiental El Encinar de Humienta ha apostado por reducir el consumo eléctrico mediante la instalación de paneles fotovoltaicos para autoconsumo.

Durante el ejercicio 2020 se ha finalizado la instalación fotovoltaica en los techos de la planta de Almaraz, habiéndose puesto en marcha en el primer trimestre de 2021..

Esta planta, con un coste presupuestado de 677.969,32 €, tiene una potencia pico de 1,04 megas, lo cual equivale a:

- Un ahorro de 662.359 kgs de carbono
- Equivale a la plantación de 26.494 árboles
- Evitará la extracción de 126 toneladas de petróleo al año.



Adicionalmente se ha iniciado el desarrollo de un proyecto de ampliación de la planta mediante la instalación de una cubierta sobre la depuradora que aportará otros 178 kW adicionales

También está previsto en el ejercicio 2021 la puesta en marcha de la mayor instalación de autoconsumo fotovoltaico en Mercamadrid sobre los tejados de la nave de El Encinar de Humienta.

Junto a estas medidas más significativas hay otras de menor calado pero que entre todas contribuyen a reducir el impacto en el cambio climático (motores Eco en los camiones, desarrollo ganado ecológico, reutilización del agua depurada para determinadas funciones etc...) que han permitido que continuemos reduciendo la Huella de Carbono

		Año 2019 (tn CO2 eq/tn de carne procesada)	Año 2020 (tn CO2 eq/tn de carne procesada)	Reducción
<i>Alcance 1</i>	Instalaciones fijas	0,00108	0,00108	-1,87%
	Desplazamientos en vehiculos	0,0508	0,0508	
	Refrigeración	0,0094	0,0094	
	Total Alcance 1	0,0611	0,0611	-0,03%
<i>Alcance 2</i>	Electricidad	0,001	0,000	-100%
<i>Alcance 1+2</i>		0,0614	0,0613	-0,17%

e. Protección de la biodiversidad:

Tenemos que centrarnos en la labor que hace el ganado vacuno en la Dehesa y en los pastos de montaña. La actuación del ganado al pastar es básica para mantener esos dos ecosistemas limpios y protegerlos contra el fuego. A su vez el estiércol producido por el ganado sirve para enriquecer con nutrientes zonas donde la calidad de la tierra es muy deficiente y pobre.

Al mantener los animales pastando contribuimos a fijar carbono en la tierra y ayudamos a proteger el terreno contra la desertificación.



La otra medida utilizada es la EDAR que nos permite verter agua depurada directamente al caudal público. En el año 2.020 se instalará una aplicación de telemetría que nos permitirá controlar todos los parámetros de nuestros vertidos antes de realizarse estos. En cualquier caso el análisis constante de dichos vertidos nos permite evitar la no idoneidad de los mismos.

6. Investigación y Desarrollo

El Encinar de Humienta mantiene una apuesta firme por la I+D+i en la empresa, potenciando la mejora de procesos y la incorporación de nuevas tecnologías, así como garantizar el progreso científico-técnico dentro de la industria.

El Encinar de Humienta participa en diversos proyectos de investigación de ámbito regional y nacional.

El Departamento del I+D+i se ha ido consolidando en los últimos años y se mantiene una actividad investigadora activa con la participación de numerosos proyectos, entre los que destacan:

Proyecto OMEBOS - Mejora de la calidad de la carne de vacuno extremeño mediante la dieta

Proyecto I+D+i del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, convocatoria 2015 para la Comunidad Autónoma de Extremadura (Programa FEDER-INNTERCONECTA) en 2015-2017

Proyecto I+D+i del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación (2013-2016). Convocatoria Retos- Colaboración del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación.

Mejora de la calidad nutricional de las carnes frescas y derivados de vacuno a través de una dieta enriquecida del animal

Proyecto I+D+i del Plan Nacional desarrollado en 2012-2015. Subprograma INNPACTO.

Proyecto I+D+i del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, convocatoria 2014 para la Comunidad Autónoma de Extremadura (Programa FEDER-INNTERCONECTA) en 2013-2014

Carne de vacuno sostenible y de calidad exclusiva direccionada desde granja



Grupo Operativo para la valoración de la sostenibilidad del sistema productivo de ganado vacuno de carne nacional. SOSTVAC.

Grupo operativo mejora de calidad y seguridad alimentaria de carne de cerdo y vacuno a través del empleo de imagen hiperspectral. HYPERMEAT.

PROYECTO Sustbeefnability (2018-2020). Convocatoria Innterconecta. Nuevas estrategias en alimentación para generar carne de vacuno sostenible.

Proyecto Ecofeed. Retos Colaboración (2018-2020).

PROYECTO Greenmeat (2018-2019). Decreto 40/2016.

Proyecto TOMACOW. Decreto 113/2017.

Proyecto Clever

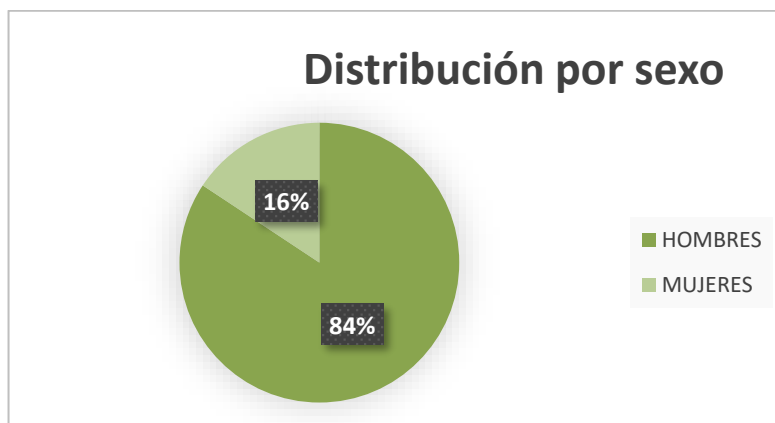
Proyecto Nanxioxtrem

7. Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal.

A fecha 31 de diciembre de 2020 la plantilla asciende a **529** trabajadores. Su distribución por diferentes categorías es la siguiente:

SEXO:

	ENCINAR		YARCOPE		TERNERAS		TOTAL GRUPO	
HOMBRES	406	83,71%	38	92,68%	2	66,67%	446	84,31%
MUJERES	79	16,29%	3	7,32%	1	33,33%	83	15,69%
	485		41		3		529	

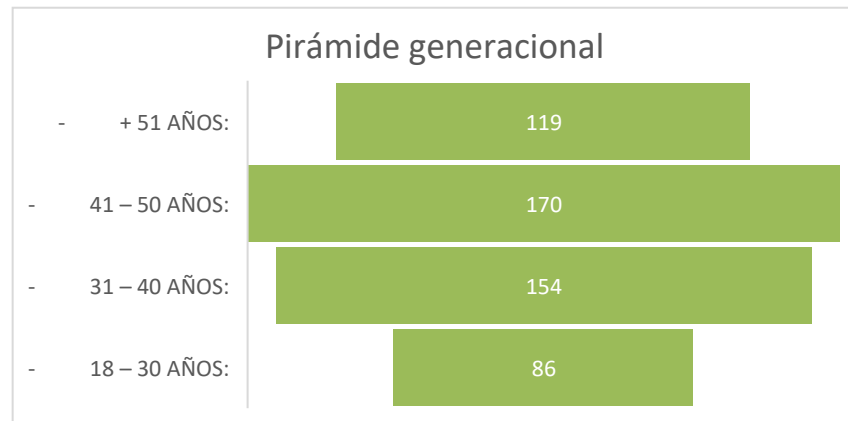




EDAD:

18 – 30 AÑOS:
31 – 40 AÑOS:
41 – 50 AÑOS:
+ 51 AÑOS:

ENCINAR	YARCOPE	TERNERAS	TOTAL GRUPO
82 16,91%	4 9,76%	3 100,00%	86 16,26%
146 30,10%	8 19,51%		154 29,11%
150 30,93%	17 41,46%		170 32,14%
107 22,06%	12 29,27%		119 22,50%
485	41	3	529

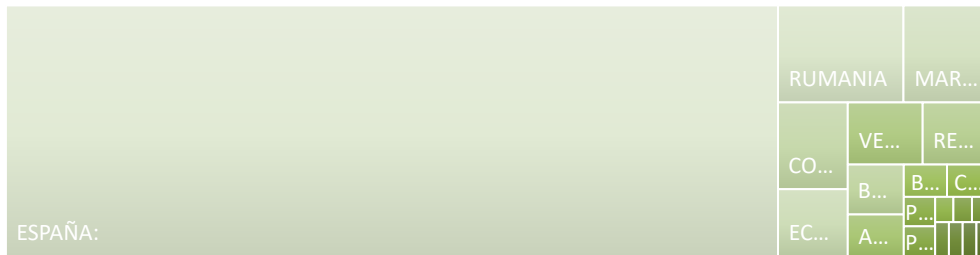


PAIS DE ORIGEN:

ESPAÑA:
RUMANIA
MARRUECOS
ECUADOR
COLOMBIA
BULGARIA
REP.
DOMINICANA
VENEZUELA
ARGENTINA
BOLIVIA
CUBA
PERU
POLONIA
PORTUGAL
SENEGAL
EL SALVADOR
MEXICO
MOLDAVIA
BRASIL
UCRANIA

ENCINAR	YARCOPE	TERNERAS	TOTAL GRUPO
384 79,18%	28 68,29%	3 100,00%	415 78,45%
26 5,36%	0	0	26 4,91%
16 3,30%	2 4,88%	0	18 3,40%
10 2,06%	0	0	10 1,89%
12 2,47%	1 2,44%	0	13 2,46%
6 1,24%	0	0	6 1,13%
5 1,03%	4 9,76%	0	9 1,70%
6 1,24%	4 9,76%	0	10 1,89%
4 0,82%	1 2,44%	0	5 0,95%
3 0,62%	0	0	3 0,57%
2 0,41%	1 2,44%	0	3 0,57%
1 0,21%	0 0,00%	0	1 0,19%
2 0,41%	0	0	2 0,38%
2 0,41%	0	0	2 0,38%
1 0,21%	0	0	1 0,19%
1 0,21%	0	0	1 0,19%
1 0,21%	0	0	1 0,19%
1 0,21%	0	0	1 0,19%
1 0,21%	0	0	1 0,19%
1 0,21%	0	0	1 0,19%
485	41	3	529

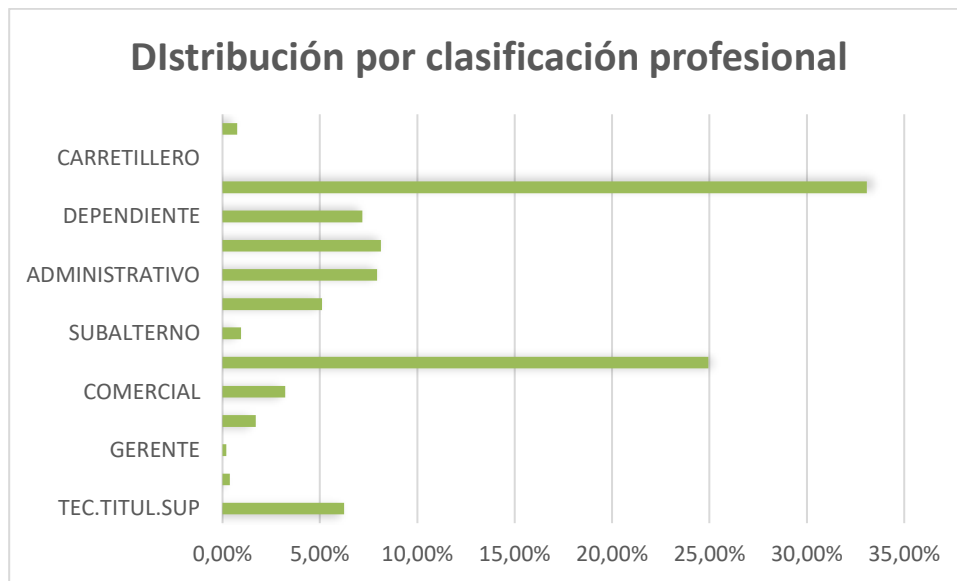
Distribución por nacionalidades



ESPAÑA:	RUMANIA	MARRUECOS
ECUADOR	COLOMBIA	BULGARIA
REP. DOMINICANA	VENEZUELA	ARGENTINA
BOLIVIA	CUBA	PERU
POLONIA	PORTUGAL	SENEGAL
EL SALVADOR	MEXICO	MOLDAVIA
BRASIL	UCRANIA	

CLASIFICACIÓN PROFESIONAL:

	ENCINAR		YARCOPE		TERNERAS		TOTAL GRUPO	
TEC.TITUL.SUP	32	6,60%			1	33,33%	33	6,24%
TEC.TITUL. MEDIO	2	0,41%					2	0,38%
GERENTE			1	2,44%			1	0,19%
ENCARGADO	7	1,44%	1	2,44%	1	33,33%	9	1,70%
COMERCIAL	17	3,51%					17	3,21%
OFICIAL	132	27,22%					132	24,95%
SUBALTERNO	5	1,03%					5	0,95%
AYUDANTE	27	5,57%					27	5,10%
ADMINISTRATIVO	41	8,45%	1	2,44%			42	7,94%
TRANSPORTE	43	8,87%					43	8,13%
DEPENDIENTE			38	92,68%			38	7,18%
PEÓN	174	35,88%			1	33,33%	175	33,08%
CARRETILLERO	1	0,21%					1	
VIGILANCIA	4	0,82%					4	0,76%
	485		41		3		529	



TIPO DE CONTRATO:

	ENCINAR		YARCOPE		TERNERAS		TOTAL GRUPO	
INDEFINIDO	446	91,96%	24	58,54%	3	100,00%	473	89,41%
TEMPORAL	32	6,60%	17	41,46%			49	9,26%
PRÁCTICAS	7	1,44%					7	1,32%
	485		41		3		529	





Trabajadores con discapacidad y medidas alternativas

A 31 de diciembre de 2020 la empresa contaba en plantilla con 4 trabajadores con discapacidad. Adicionalmente, a fin de contribuir al cumplimiento de las obligaciones referentes a las medidas alternativas a la contratación de personas con discapacidad reguladas por el Real Decreto 364/2005 de 8 de abril, la empresa cuenta con la contribución del Centro Especial de Empleo ILUNION LAVANDERIAS, S.A.U. (nº Calificación 29 CM), que presta servicios de Lavandería por un importe anual de 163.032,82 €, equivalentes a la contratación de 7,42 trabajadores con discapacidad.

Organización del trabajo

El 99% de la plantilla tiene un trabajo a jornada completa, mientras que el 1% restante lo hace a tiempo parcial.

La empresa en aras de fomentar la estabilidad y el crecimiento de la plantilla, ha convertido en indefinidos una gran cantidad de contratos temporales, presentando actualmente un 92% de la plantilla con contrato indefinido.

Con respecto a la tipología de las medidas de conciliación, estas tienen un contenido sumamente amplio. Uno de los tipos de medidas es los señalados como permisos parentales, que engloban un extenso abanico de medidas como pueden ser:

- Permisos de maternidad / permisos de paternidad.
- Permisos de lactancia.
- Riesgo de embarazo y lactancia.
- Excedencias cuidado de hijos / familiares
- Reducciones de jornada cuidado de hijos / familiares

Salud y seguridad

Durante el año 2020 se han producido un total de 312 bajas médicas, lo cual supone un aumento considerable con respecto al ejercicio anterior. Dicho incremento ha venido provocado fundamentalmente por las bajas provocadas por la pandemia del COVID 19, ya sean por casos positivos e el virus, como aquellas debidas a cuarentenas provocadas por sospecha de COVID o por ser contacto estrecho de algun infectado.

Las bajas se pueden desglosar:

- ACCIDENTE DE TRABAJO: 80 25,6%
- ENFERMEDAD COMUN: 232 74.4%

El 100% de los accidentes de trabajo han sido de los considerados leves.

La empresa cuenta con un Servicio de Prevención Ajeno el cual se ocupa de analizar cada accidente, así como impartir formación adecuada a cada puesto de trabajo. Asimismo, se realizan evaluaciones de seguridad y



salud anuales para analizar los diferentes puestos y aplicar las posibles medidas correctoras que surjan en aras a conseguir una óptima adecuación de los puestos de trabajo a la salud y seguridad de los trabajadores.

Anualmente se efectúan exámenes individuales de vigilancia de la salud de la práctica totalidad de la plantilla.

Relaciones sociales

Las relaciones laborales se encuentran reguladas por lo estipulado en el Convenio Colectivo Estatal de Industrias Cárnicas.

Le empresa cuenta con un comité de empresa compuesto por representantes de los sindicatos U.G.T., C.C.O.O y C.S.I.F.

Asimismo, cuenta con un Comité de Seguridad y Salud.

Se realizan reuniones trimestrales con el Comité en las cuales se debaten las cuestiones relativas al funcionamiento de la empresa y relaciones con los trabajadores.

Formación

La empresa cuenta con un Plan Anual de Formación que engloba a la práctica totalidad de la plantilla. Durante el pasado ejercicio se han impartido los siguientes cursos:

CURSO	HORAS IMPARTIDAS
CAP	120
FOOD DEFENSE (I.F.S 6.1)	400
ALTERACION MICROBIANA Y VIDA UTIL	20
CARRETEROS	140
MOVIMIENTOS REPETITIVOS DESHUESADORES	112
CONCEPTOS GENERALES DE HIGIENE	20
WELFARE QUALITY TRAINING EN VACUNO DE CARNE ENGORDE	40
DISEÑO INDUSTRIAL AVANZADO CON SOLIDWORKS	30
DESARROLLO WEB CON ANGULAR 10	40
EXCEL	280
IFS v.7 PRESENCIAL AENOR	60
INGLES	90
ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS (FEDECARNE)	100
ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN (FEDECARNE)	100
CURSO DE BIOCIDAS TÓXICOS USO GANADERO	25
CURSO DE BIOCIDAS TÓXICOS	10
BLOCKCHAIN	60
BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES GANADERAS	25
HALAL	110
AUDITORIA DE RR.HH.	30



Igualdad

Aunque la empresa contaba con un Plan de Igualdad redactado en el año 2019, a finales del año 2020 se ha puesto en manos de una empresa externa y especialista en el área, la elaboración de un nuevo Plan de igualdad así como la elaboración de la auditoría retributiva que debe estar lista en el primer semestre del año 2021.

La razón de Disponer de un Plan de Igualdad como el que la empresa tiene la voluntad de instaurar, es la de permitir a la empresa estar estructurada acorde a la legalidad vigente, posicionarse con una mejora en su imagen en el mercado, además de evitar consecuencias como son sanciones económicas, la investigación de la entidad, situaciones de desigualdad en la empresa, entre otras, siendo necesario que el contenido de dicho Plan de Igualdad se implante de una manera adecuada en la persona jurídica, sea entendido por todos sus empleados, y hecho público tanto el plan, como el compromiso empresarial por parte del órgano de dirección, y se realice una supervisión y control continuado de la implementación de este.

Covid 19

A pesar de la situación planteada por la pandemia que estamos sufriendo desde el primer trimestre de 2020, la empresa no sólo no ha necesitado acogerse a ningún ERTE, sino que ha incrementado la plantilla en más de 10 personas desde el 16 de marzo de 2020.

La empresa se ha enfrentado a esta terrible situación con una gran fortaleza , aportando cuantos recursos han sido necesarios para intentar paliar los efectos provocados por el coronavirus SARS-CoV-2. La empresa ha facilitado a todos sus trabajadores pruebas para detectar anticuerpos, pruebas de antígenos nasofaríngeas y pruebas de antígenos de saliva. Ha implantado los puntos COVID, espacios en los que los trabajadores disponen de gel hidroalcohólico próximo a su puesto de trabajo. Igualmente se han instalado cámaras térmicas para la detección de temperatura en los centros de trabajo. Se ha formado a todo el personal en BUENAS PRÁCTICAS frente al SARS-CoV-2. Se han implantado unos chek list a través de los cuales comprobar que se cumplen todas las medidas expuestas. Todo ello ha propiciado que la empresa obtenga el **"Certificado de protocolo de actuación frente al COVID-19"** de **AENOR** avalando las medidas tomadas por la compañía.

Adicionalmente se ha instalado un sistema de tratamiento del aire mediante la ionización bipolar, mediante el montaje de sistemas de emisión de iones (ionización bipolar por plasma frío), en los sistema de HVAC de los edificios, formando millones de iones cargados positiva y negativamente que se dispersan a lo largo de la red de conductos, atacando activamente los contaminantes en el aire (como partículas volátiles, bacterias, virus, esporas de moho, olores y COV), impidiendo que tengan incidencia sobre las personas o procesos.

Protección de datos

La empresa ha contratado con una empresa externa, especialista en el ámbito de la protección de datos, la adaptación al Reglamento Europeo de Protección de Datos, LOPDGDD 3/2018.

Con ello, pretende dar cumplimiento jurídico a la normativa de la Ley Orgánica de Protección de Datos y Garantía de los Derechos Digitales, LOPDGDD y, el Reglamento Europeo de Protección de Datos, RGPD, que nos permitirá cumplir todas las necesidades jurídicas, con un alcance de adecuación, seguimiento, control y conocimiento de cualquier tipo de actualización. Con ello pretendemos conseguir:



- Establecer las medidas técnico organizativas acordes al riesgo real de la organización.
- Reducir el riesgo de sanción por incumplimiento.
- Minimizar el daño reputacional.
- Mejorar la imagen de la empresa ante clientes, proveedores y empleados.
- Estar permanentemente informado ante cualquier modificación normativa.
- Adaptación de la WEB en materia de protección de datos.

Asimismo, se ha incorporado a través de dicha empresa, la figura del DPO (Delegado de Protección de Datos), quien se encargará de la supervisión del cumplimiento normativo, el asesoramiento en el mantenimiento del Registro de Actividades de Tratamiento así como en los riesgos asociados a los tratamientos, así como la cooperación y enlace con la autoridad de control.

Dentro de la empresa se han creado, igualmente, las figuras del DSPO (Data Security Protection Officer) y del DSPP (Data Security Protection Partner), los cuales serán los encargados de controlar el día a día respecto al cumplimiento normativo de la materia.

Por último, se ha contratado una Evaluación de impacto (EIPD), herramienta con carácter preventivo que debe realizar el responsable del tratamiento para poder identificar, evaluar y gestionar los riesgos a los que está expuesto el tratamiento que realiza.

8. Información sobre el respeto a los derechos humanos.

El Encinar cumple escrupulosamente con el respeto a los derechos humanos, además reniega y condena cualquier incumplimiento de los mismos. Los trabajadores tienen acceso directo al departamento de Recursos Humanos de forma personal o anónima (vía email) para exponer cualquier queja o denunciar algún cumplimiento en caso de que tuvieran conocimiento de ello.

9. Información relativa a la lucha contra la corrupción y soborno.

La gestión monetaria de la empresa se realiza solo desde el departamento de Administración, teniendo el acceso a las cuentas bancarias restringidas a determinadas personas, lo cual nos permite controlar todos los usos del dinero.

10. Aportaciones a entidades sin ánimo de lucro

Ante la emergencia nacional provocada por la pandemia, El Encinar de Humienta ha colaborado con hospitales, Banco de Alimentos y Acción Social de La Caixa, y ha donado EPIS a diversas Instituciones (Cruz Roja, Guardia Civil, Samur).

Adicionalmente El Encinar de Humienta colabora todos los años en los eventos y fiestas locales organizados en el municipio de Almaraz, colabora con la Asociación Pablo Ugarte contra el Cáncer Infantil, y con otras entidades sin ánimo de lucro.



11. Desarrollo sostenible

La empresa tiene su principal centro de trabajo en una zona rural con muy poca actividad industrial. Desde su implantación en Almaraz la empresa ha empleado directamente a más de 300 trabajadores además de permitir el desarrollo de muchas actividades que le dan servicio, transportes, talleres, montadores, ganaderos, empresas de limpieza, de suministros varios etc...

El Encinar se trasladó a Extremadura para poder proceder al desarrollo de la cabaña de vacuno existente en aquella zona de España. Si trazamos una circunferencia con centro en Almaraz y radio de 250 km, la cabaña ganadera es de un millón de cabezas cuando el censo total de vacas de carne de España es de 2 millones.

Dicha cabaña habita en los pastos naturales que se dan en el ecosistema de la Dehesa, tan propio de la zona occidental de nuestra geografía. Con la actividad de El Encinar, estamos ayudando a que un ecosistema con miles de años de antigüedad pueda seguir siendo rentable y gracias a ello persistir en el tiempo. Hoy en día, si no fuese por ese aprovechamiento ganadero, ese habitat desaparecería al no tener otros usos o aprovechamientos que no sean los ganaderos.

Se trata de tierras muy pobres no aptas para producción agrícola, y desgraciadamente su validez como pulmón del ecosistema no sirve a sus propietarios para obtener las rentas necesarias para progresar.

Para colaborar con la sostenibilidad del ecosistema, la empresa lleva una política estricta de bienestar animal por la que exigimos a nuestros proveedores que la carga ganadera por hectárea no supere unos valores establecidos por la norma que garantizan el buen uso del terreno y el bienestar de los animales. Esto permite la prolongación en el tiempo de este modelo ya que rechaza y evita la sobreexplotación del campo.

12. Informacion fiscal

Beneficio por país:

Todo el beneficio obtenido por la empresa tributa en España ya que aunque las ventas abarcan otros mercados además del nacional, el resultado de las exportaciones, por la venta del producto, tributa en España al no tener el grupo filiales o sucursales en otros países.

Impuesto sobre beneficios pagados:

La empresa aporta al sistema fiscal español a través de diferentes impuestos. Por un lado mediante el impuesto de sociedades (_____ en 2020 y 103.773,55 euros en 2019), también a través de tasas y otros tributos ligados a la actividad de la empresa (161.285,24 en 2020 y 130.419,71 euros en 2019), como vehiculo recaudador del IVA, ingresando en la Agencia Tributaria los resultados mensuales de las declaraciones (_____ en 2020 y 163.932,94 euros en 2019) y por último gracias a la notable plantilla de asalariados y a la contratación de los servicios obtenidos por los profesionales independientes, la empresa gestiona en favor de la Agencia Tributaria la recaudación de las retenciones a cuenta del IRPF (_____ en 2020 y 1.367.424,39 euros en 2019).

13. Certificaciones



Certificado de Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food v6.1, certificado número: CO ID 36262



Certificación ISO 14001: 2015 Sistema de Gestión Ambiental, certificado número: ES12/12505



Certificación Halal Consulting, certificados número: HC/EEHM-SD-C-19/017 y HC/EEH-MA-C-20/017



Certificación Sacrificio y Despiece de vacuno Halal, certificado número: 660/1.6/M/36



Certificado del Consejo Regulador de la Ternera de Extremadura



Certificado Etiquetado Facultativo de carne de vacuno marca Navalcarne, número de registro: CP/CVC/020/00



Certificado Exportación Nivel 2, número de registro: CP/SAE/003/17 y Certificado Exportación Nivel 3, número de registro: CP/SEA/006/16

El Encinar de Humienta tiene implantado un sistema de Autocontrol para la Exportación con el que garantiza a sus clientes el correcto procedimiento y control de trazabilidad, necesario para la exportación a terceros países.

Estamos certificados con el nivel 2 en la planta de Madrid, y con el nivel 3 en la planta de Almaraz.



Certificado Producción Ecológica de la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio acreditativo de la Junta de Extremadura. Autoridad de Control con Código: ES-ECO-021-EX



Certificado Producción Ecológica del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM). Autoridad de Control con Código UE: ES-ECO-023-MA



Registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de CO2 del Ministerio para la Transición Ecológica



Certificado por:



Certificado de conformidad de bienestar animal

