



La RSC en el ámbito de la restauración social: siempre hay 'algo' que se puede hacer

27-06-2018

La Responsabilidad Social Corporativa (RSC) implica una contribución activa y voluntaria a la mejora social, económica y ambiental por parte de las empresas, generalmente con el objetivo de mejorar su posición competitiva y generar un valor añadido que las diferencie del resto. A modo de líneas de actuación, a continuación os dejamos algunas ideas de trabajo, pero existen otras muchas que casi todos podríamos aplicar con cierta facilidad en nuestras empresas.

La Responsabilidad Social Corporativa (RSC) se refiere a la contribución voluntaria que las organizaciones pueden hacer para la mejora social, económica y ambiental. Supone una implicación más allá de las obligaciones normativas y legales, comprometiéndose con el bienestar y la salud de los usuarios de los servicios, pero también de la satisfacción del personal interno. Asimismo supone un compromiso con el entorno social de la institución, colaborando o contribuyendo al aumento del bienestar local. Por último, la RSC implica un claro compromiso con el cuidado y la sostenibilidad medioambiental.

Un aspecto a destacar es que la RSC no es sólo cosa de grandes empresas u organizaciones (como aquellas que, por ejemplo, sustituyen sus vehículos de gasoil por otros que funcionan con energía eléctrica u otras fuentes menos contaminantes), sino que las organizaciones más modestas también pueden aplicar medidas de RSC.

En el ámbito de la restauración social se pueden hacer muchas cosas para mejorar la RSC. A continuación os cito una serie de puntos que pueden servir para evaluar cómo mejorar la RSC en una empresa o institución. Por cierto, los usuarios o clientes cada vez valoran más que se apliquen este tipo de acciones.

- Formar a los distintos departamentos en la adopción de buenas prácticas que prevengan riesgos derivados de la propia actividad que desempeñan.
- Fomentar entre el personal y usuarios/clientes la alimentación saludable.
- Facilitar y fomentar el acceso igualitario en las promociones internas de la organización.
- Gestionar con eficiencia la conciliación en aquellos empleados/as que tengan la condición de progenitores.

- Hacer más accesibles tus instalaciones para los colectivos de discapacitados.
- Fomentar entre el personal y entre los usuarios, el conocimiento y difusión de la gastronomía y cultura del entorno (nacional, regional y local).
- Contribuir a la riqueza del entorno a través del fomento del empleo local.
- Incentivar la participación e implicación del personal en la posible mejora continua de la organización.
- Hacer un uso racional del agua, promoviendo su ahorro y evitando el malgasto
- Invertir en maquinaria o dispositivos que permitan un ahorro de agua o hagan un uso más eficiente de la misma.
- Aprovechar al máximo la luz natural y retrasar el encendido de las luces.
- Hacer un uso eficiente de los combustibles gaseosos y la energía eléctrica en el área de cocina.
- Hacer un uso eficiente de los equipos e invierte en sistemas o dispositivos que permitan un ahorro de energía eléctrica.
- Apostar por las energías renovables.
- Minimizar el volumen de residuos generados.
- Separar y gestionar adecuadamente cada tipo de residuo.
- Disminuir el consumo de papel.
- Tener en cuenta criterios ambientales a la hora de realizar las compras.
- Transmitir a los usuarios el compromiso adquirido con el medioambiente, y pedir su colaboración durante su estancia dándoles a conocer pequeños gestos que puede llevar a cabo.
- Introducir aspectos de responsabilidad social en los criterios de compra.
- Identificar organizaciones locales, no lucrativas, con las que poder colaborar.
- Tratar de colaborar con empresas y proveedores locales.
- Elaborar un pequeño informe donde comunicar los avances en algunos de los aspectos de RSC y hacerlo saber a los usuarios y el resto de grupos de interés.

Obviamente, no se trata de abordar todos estos aspectos a la vez, si no de ir mejorando poco a poco, día a día. Es importante observar el entorno que rodea a nuestra empresa, para ver qué medidas se pueden implantar. Además, pensar que siempre hay algo que se puede hacer y algo que se puede mejorar, da dinamismo a las organizaciones y mejora la gestión.

La nueva ley de contratos del sector público y la RSC; los pliegos de compras

La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, que entró en vigor el 9 de marzo de 2018, permite que las administraciones y otros entes del sector público introduzcan en los pliegos de contrataciones condiciones de tipo social (contratación de personas con discapacidad o con dificultades de inserción, etc.), laboral (favorecer la formación en el lugar de trabajo y la conciliación, reducir la siniestralidad laboral, garantizar la seguridad y la protección de la salud...) y medioambiental (exigencias relacionadas con el límite de emisiones, gestión eficiente del agua, reciclado de residuos, energías renovables...). Estas condiciones podrán recogerse como umbrales de solvencia exigidos para acceder a la licitación, como criterios de puntuación de las ofertas o como condiciones de ejecución del contrato.

Por otra parte la Unión Europea está preparando un pliego de compras verdes de alimentos y caterings, el cual tiene como objetivo asegurar que las administraciones públicas se comprometan a integrar en la compra de alimentos y los caterings las políticas medioambientales que la Unión Europea quiere implementar como parte de su contribución a la lucha contra el cambio climático, y favorecer una mejor salud pública y salud ambiental.

Noticias Relacionadas

- El Food Service Institute analiza el documento de la UE sobre compras públicas verdes
- 'Compras verdes': oportunidad de discutir un nuevo marco antes de la aplicación normativa
- Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable
- "Comedores escolares, sociosanitarios y hasta militares forman parte de Aceite Solidario"



Félix Martínez licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador. Es autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).