

MEMORIA ANUAL

DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL

2019



CAPSA FOOD



Nuestro propósito. nuestro futuro

MEMORIA ANUAL

DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL



*DAR FUTURO al socio ganadero,
ofreciendo productos naturales y servicios que mejoren
la salud y la calidad de vida de las personas,
en un ENTORNO SOSTENIBLE.*

PRINCIPALES MAGNITUDES 2019

720,8

Millones de Euros
FACTURACIÓN

23,12

Millones de Euros
BENEFICIO NETO

927,7

Millones de Litros
RECOGIDA DE LECHE

1.164

EMPLEADOS

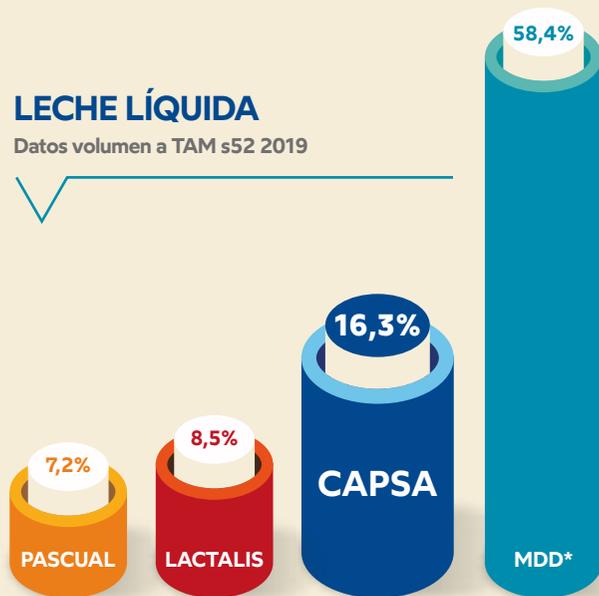


CUOTAS DE MERCADO

Cuotas de mercado cierre 2019:
leche líquida, nata, mantequilla.

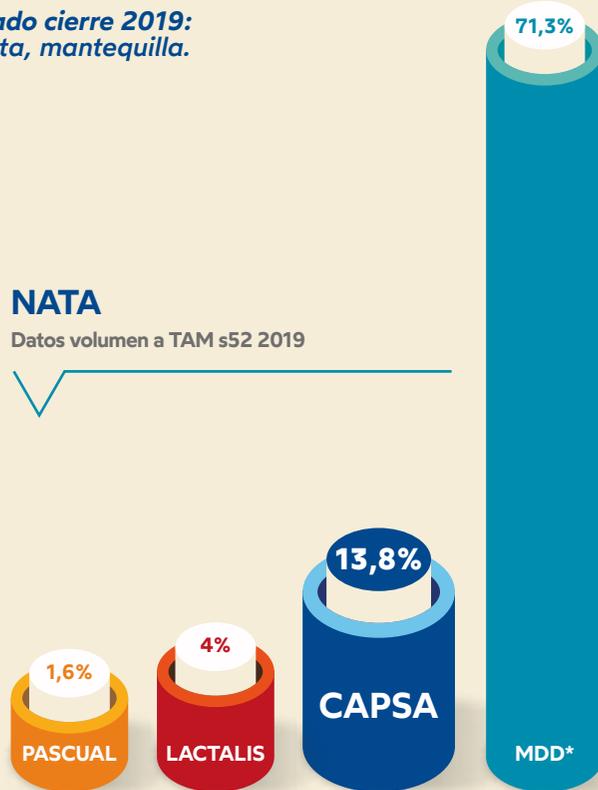
LECHE LÍQUIDA

Datos volumen a TAM s52 2019



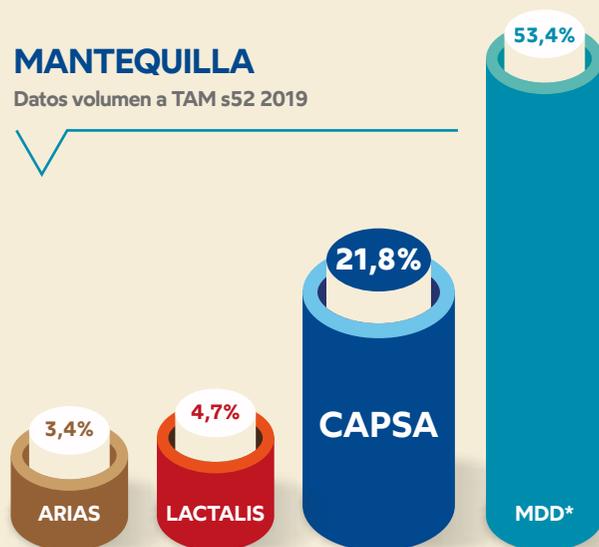
NATA

Datos volumen a TAM s52 2019



MANTEQUILLA

Datos volumen a TAM s52 2019



CAPSA FOOD



* Marca del Distribuidor + Marcas Baratas (Río, Cremosita, Xoia, La Campesina, La Vaquera, La Vaquita, Campobueno, Solar y Nova Azores).



ÍNDICE



	PRINCIPALES MAGNITUDES 2019	02
	CUOTAS DE MERCADO	03
	CARTA DEL PRESIDENTE	06
01	CAPSA FOOD 2019 <i>Reconocimientos 2019 / Certificaciones 2019</i> <i>Factorías</i>	09
02	ÓRGANOS DE GOBIERNO <i>Composición de capital / Órganos de gobierno</i> <i>Ética y Cumplimiento</i>	17
03	NUESTRO PROPÓSITO NUESTRO FUTURO: SOSTENIBILIDAD INTEGRAL <i>> Estrategia / RSC</i> <i>> ODS (Pacto Mundial)</i> <i>> Damos futuro al socio ganadero</i> <i>> Ofreciendo productos naturales y servicios que mejoren la salud y la calidad de vida de las personas</i> <i>> Entorno sostenible</i> <ul style="list-style-type: none">• Sostenibilidad medioambiental• Somos empleador ejemplar	23
04	RESULTADOS FINANCIEROS <i>Estructura Societaria / Balance 2019: evolución y resultados</i> <i>Magnitudes económicas / Balances consolidados</i> <i>Cuenta de pérdidas y ganancias consolidada</i>	143

GARTA DEL PRESIDENTE

Bertino Velasco Torre



“Tenemos el firme objetivo de continuar apostando por nuestra forma única de trabajar y por este modelo de negocio en el que la sostenibilidad integral desde la ganadería a la mesa continuará siendo clave en el futuro de nuestra empresa”.

Esta Memoria de Sostenibilidad Integral que presentamos a continuación repasa todas las acciones que llevamos a cabo para dar cumplimiento a nuestro propósito de “Dar futuro al socio ganadero ofreciendo productos naturales y servicios que mejoren la calidad de vida de las personas en un entorno sostenible”, en nuestro compromiso con la sostenibilidad integral, es decir con la sostenibilidad económica, social y ambiental.

Este año 2019, también coincide con la finalización de nuestro Plan Estratégico 2015-2019 gracias al cual se han generado más de 160 millones de euros que contribuyen a dar sostenibilidad y futuro a nuestros ganaderos. Además, hemos superado el 7% de crecimiento en los mercados de leche, nata, mantequilla y quesos.

Las marcas de la compañía continúan avanzando de forma positiva gracias a las iniciativas que se han puesto en marcha. En el caso de Central Lechera Asturiana, su certificación “Garantía Ganadera” ha sido ampliada en este ejercicio con el objetivo de continuar apoyando a nuestras Ganaderías Familiares para que continúen siendo sostenibles en todos los ámbitos. En lo que se refiere a los productos de esta marca, hemos eliminado las E’s artificiales y reducido el contenido de azúcar de los productos, siendo los primeros en llevar a cabo este hito en el sector de la alimentación. En Larsa, también hemos sido los primeros en certificar toda nuestra leche como “leche de pastoreo”, reforzando nuestra apuesta en 2019. Si hablamos de ATO, sus granjas han

sido también las primeras en obtener el certificado de “Bienestar Animal” como aval de garantía en el cuidado del ganado. ASANA, nuestra marca ecológica, ha continuado afianzándose en el mercado convirtiéndose en un referente en el mismo.

En hostelería nuestros productos son cada vez más visibles alcanzando una presencia que supera el 30% en este canal.

Pero en CAPSA FOOD, cada vez cobra más importancia la diversificación y los nuevos negocios, y prueba de ello son todos los avances que se llevaron a cabo durante 2019. A principios de año presentamos el Instituto Central Lechera Asturiana para la Nutrición Personalizada, junto a su pionero proyecto “39ytu”. También hemos entrado a formar parte de San Antonio Biotics, que proporcionará probióticos de última generación al Instituto. Además, y fruto del acuerdo firmado a finales de 2018 con Cantabria Labs, hemos lanzado NMCLA Diabet, una fórmula especialmente diseñada para personas diabéticas. Este 2019, también ampliamos nuestra participación en el capital de RAW Superdrink.

Durante el último semestre del ejercicio se ha presentado CAPSA VIDA, nuestro Vehículo de Inversión para el Desarrollo de la Alimentación del futuro y hemos entrado a formar

parte del accionariado de ENTOMO AGROINDUSTRIAL, en nuestra preocupación por la sostenibilidad ambiental.

A finales de año también hemos firmado un acuerdo con el IMOMA (Instituto de Medicina Oncológica y Molecular de Asturias), para llevar a cabo proyectos conjuntos en el campo de la Nutrición y la Salud, además de actividades relacionadas con la promoción social de las investigaciones.

Tanto Innova Food como nuestro negocio de exportación continúan creciendo en el mercado internacional, consolidando su facturación. Prueba de ello es que el 36,8% de la leche líquida envasada que se exporta desde España a los mercados fuera de la UE es de CAPSA FOOD.

Se cierra 2019 con un beneficio que ha crecido por quinto año consecutivo, alcanzando los 23,12 millones de euros. Tenemos el firme objetivo de continuar apostando por nuestra forma única de trabajar y por este modelo de negocio en el que la **SOSTENIBILIDAD INTEGRAL** desde la ganadería a la mesa continuará siendo clave en el futuro de nuestra empresa para seguir generando impactos positivos en la sociedad.



Bertino Velasco Torre
Presidente CAPSA



ASTURIANA
0.0%

ASTURIANA
Calcio

ASTURIANA
Queso

ASTURIANA
Milk with
strawberries

ASTURIANA
Milk with
strawberries

ASTURIANA
Milk with
Coconut

ASTURIANA
Milk with
Chocolate

ASTURIANA
Milk with
strawberries



01

CAPSA FOOD 2019

MEMORIA ANUAL
DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL

 CAPSA FOOD

RECONOCIMIENTOS 2019



Empresa saludable

AENOR CONFORM

> Empresa Saludable



TOP EMPLOYERS

> Capsa Food es empleadora ejemplar



AENOR EFR

> Certificado en Conciliación



REP TRAK 2019

> Empresa española con mejor reputación





AUTHENTIC BRANDS

> Marca española más auténtica



BRAND FOOTPRINT

> 4ª marca más consumida en España



KANTAR/WPP

> Most Purposeful Brand



BA-2014/0001

AENOR CONFORM BIENESTAR ANIMAL



CERTIFICACIÓN SGS LECHE PASTOREO



SABOR DEL AÑO 2019

> En leche tradicional UHT

CERTIFICACIONES 2019



EFQM ■

AENOR

SELO ORO +500

> Primera empresa de alimentación en obtenerlo



SELO GARANTÍA GANADERA

> Ganaderías familiares sostenibles.
Sostenibilidad Integral





CERTIFICACIONES SISTEMAS DE GESTIÓN

ISO 9001

- > CAPSA FOOD
- > MENORCA LLET

MEDIO AMBIENTE: ISO 14001

- > GRANDA
- > LUGO
- > ZARZALEJO

I+D+i: UNE 166002

- > CAPSA FOOD

ISO 45001

- > CAPSA FOOD

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO LEGAL

SAE

- > GRANDA
- > LUGO
- > VILLAGARCÍA
- > ZARZALEJO
- > CUEVA DEL MOLÍN

CERTIFICACIONES SEGURIDAD ALIMENTARIA

FSSC 22000

- > GRANDA:
 - Productos lácteos en polvo
 - Mantequilla
 - Nata en cisternas

BRC / IFS

- > ZARZALEJO

BRC / IFS

- > LUGO
 - Ampliación del alcance a la nueva línea de botella



CERTIFICACIONES RELIGIOSAS

HALAL

GRANDA

- > Leche UHT
- > Leche UHT sin lactosa
- > Nata en cisternas
- > Leche en polvo
- > Leche en polvo sin lactosa
- > Mazada en polvo
- > Nata UHT montar (35%MG)
- > Nata UHT cocina (18%MG)

KOSHER

Alcance fábrica de GRANDA

- > Leche UHT entera, semidesnatada y desnatada
- > Nata pasteurizada en cisternas
- > Mantequilla formato 1 kg
- > Mantequilla formato 5 kg
- > Mantequilla formato 25 kg
- > Mazada en polvo
- > Leche en polvo entera y desnatada
- > Leche en polvo entera y desnatada sin lactosa

Alcance fábrica de VILLAGARCÍA :

- > Suero concentrado
- > Nata pasteurizada en cisternas
- > Permeado líquido
- > Suero de proteínas lácteas líquido

LUGO

- > Leche UHT
- > Leche UHT sin lactosa
- > Nata en cisternas
- > Leche en polvo
- > Permeado en polvo
- > MPC
- > Suero en polvo
- > WPC 35
- > Suero desmineralizado 40
- > Suero desmineralizado 50

VILLAGARCÍA

- > Suero líquido
- > Permeado de leche
- > MPC

Alcance fábrica de LUGO:

- > Leche UHT entera, semidesnatada y desnatada
- > Leche UHT entera, semidesnatada y desnatada sin lactosa
- > Nata pasteurizada en cisternas
- > Suero desmineralizado 40
- > Suero desmineralizado 50
- > Permeado líquido
- > Permeado en polvo
- > Concentrado de proteínas 60
- > Concentrado de proteínas 70
- > Leche en polvo desnatada
- > Suero dulce en polvo
- > Concentrado de proteínas de suero

FACTORÍAS CAPSA FOOD

6 FACTORÍAS, 4 COMUNIDADES







02

ÓRGANOS
DE GOBIERNO

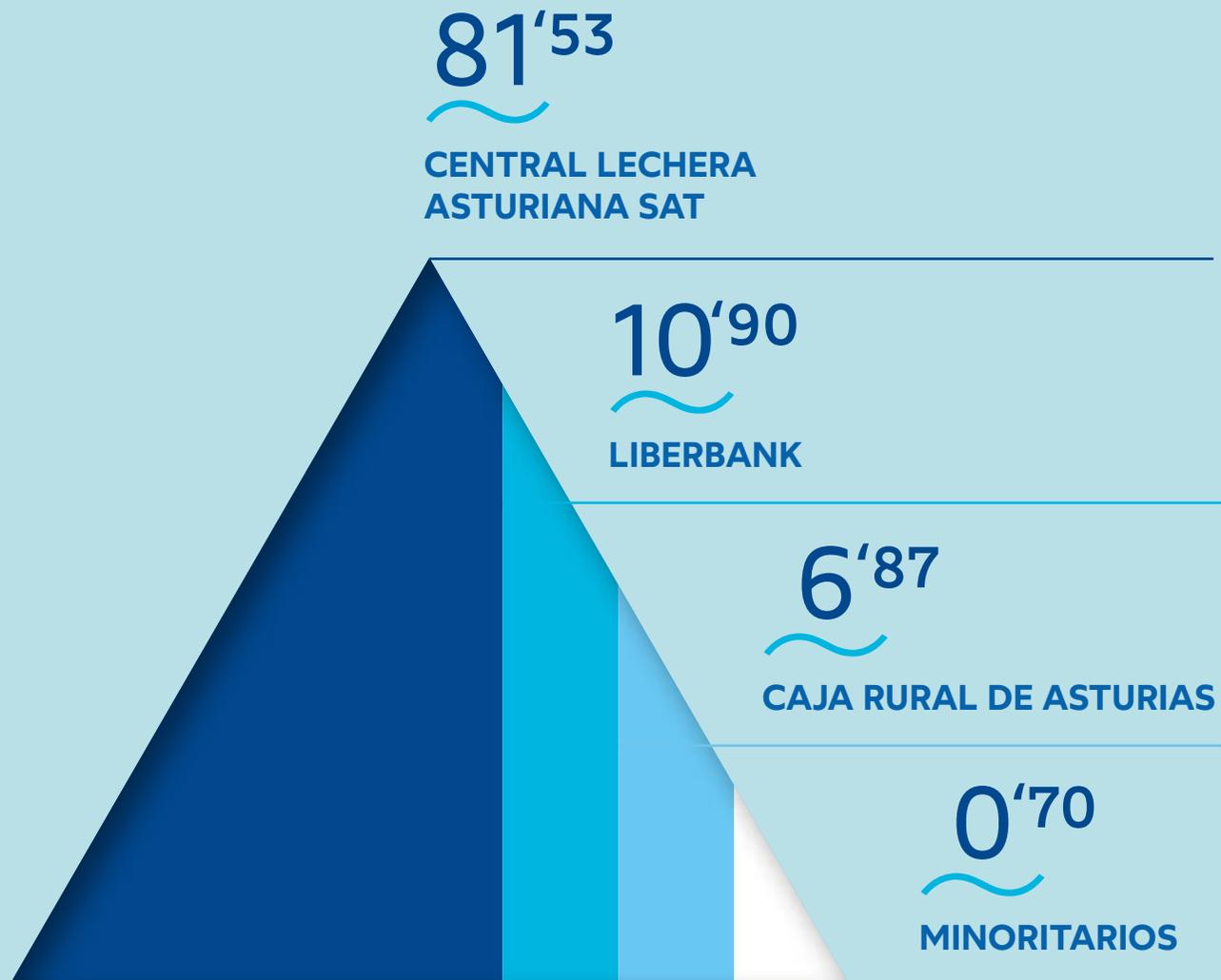
MEMORIA ANUAL
DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL

 CAPSA FOOD

COMPOSICIÓN DE CAPITAL



ACCIONISTAS



ÓRGANOS DE GOBIERNO



CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Sr. D. Bertino Velasco Torre

PRESIDENTE

CONSEJEROS

Sr. D. José Ramón Badiola García

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Delfín Pérez García

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Faustino Rodríguez Medina

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Dámaso Alberto Álvarez Rodríguez

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sra. Dña. María Ángeles González Cueto

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Germán Marcos Fernández

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Oliver Menéndez Gutiérrez

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Luis Mariano García Alonso

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Sr. D. Adolfo Luiña López

CLAS SAT (Central Lechera Asturiana)

Norteña Patrimonial, S.L.

Rte. Sr. D. José Manuel Agüera Sirgo. Liberbank

Sierra del Acebo, S.L.

Rte. Sr. D. Jesús Ruano Mochales. Liberbank

Sr. D. José Ramón Fernández Martínez

Caja Rural

COMITÉ DE DIRECCIÓN

Sr. D. José Armando Tellado Nogueira

DIRECTOR GENERAL

DIRECTORES

Sra. Dña. María García Fernández

Directora Comercial Gran Consumo y Exportaciones

Sra. Dña. Charo Suárez Fernández

Directora de Finanzas y Sistemas de la Información

Sr. D. Manuel Morales Zapata

Director de Servicios Jurídicos y Auditoría Interna

Sr. D. Juan Povedano Marcos

Director de Marketing

Sr. D. José Manuel Flórez

Director de Organización Industrial y Eficiencia

Sr. D. Andrés Vega Artime

Director de Recursos Humanos y Excelencia

Sr. D. Mariano Jiménez Braojos

Director Comercial Food Service

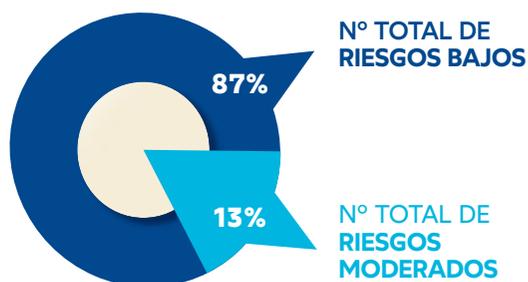


La ética y el cumplimiento en el centro de nuestras decisiones

Durante el año 2019, CAPSA FOOD inicia el firme propósito de revisar profundamente su **Modelo de Prevención y Detección de Delitos** implementado en la compañía desde 2015, con intención de **adaptarlo a la sistemática de la norma UNE 19.601:2017**, reformando el Modelo inicial para **evolucionar hacia un Sistema de Gestión de Cumplimiento Penal (SGCP)** que permita a la Compañía, no sólo estructurar de una forma más uniforme y normalizada todos los riesgos y controles que afectan al cumplimiento penal, sino también obtener en 2020 la certificación oficial que refrende públicamente **nuestro compromiso con la ética profesional y el cumplimiento de toda la normativa de aplicación a nuestra actividad.**

Para ello, la Compañía procedió a revisar, desde su **mapa de procesos**, todos los riesgos penales que afectaban a las actividades desarrolladas en cada uno de ellos, estructurándolos de acuerdo a criterios de impacto y probabilidad que daban una primera clasificación en base al riesgo inherente, para luego **aplicar a cada riesgo todos aquellos controles** de los que ya disponíamos y que constaban tanto en nuestro Código Ético como en nuestros procedimientos, disponiendo así del riesgo residual de cada uno de ellos, que será el **punto de partida para el funcionamiento del Sistema de Gestión de Cumplimiento Penal.**

MAPA DE CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS RESIDUALES EN CAPSA



184 riesgos identificados y evaluados respecto de **39** procesos

Este compromiso con las buenas prácticas empresariales quedará reforzado dentro del SGCP con la implementación de **Procedimientos de Diligencia Debida** en los principales procesos de la compañía, como son los relacionados con el área financiera, comercial y de ventas, compras y relaciones con proveedores, así como recursos humanos, permitiendo reforzar los controles de los que ya disponíamos y gestionando más operativamente el nivel de riesgo de cada una de nuestras operaciones desde el inicio de las mismas.

Todo ello se reforzará con la **actualización de nuestro Código Ético y la publicación y puesta en marcha de una nueva Política de Cumplimiento**, así como el establecimiento de un **Código de Conducta de Socios de Negocio** que refuerce aún más el compromiso de nuestros aliados y el interés de CAPSA en llevar a cabo su actividad con socios de negocio que demuestren el mismo respeto por el cumplimiento ético en el desarrollo de las actividades que les son propias.

El **Sistema de Gestión** también implantará una nueva forma de relacionarse con la compañía para la puesta en conocimiento de hechos ilícitos o incumplimientos, desdoblando las funciones de nuestro actual Canal Ético para permitir **dos vías de comunicación**: por un lado, una **vía de consulta** para que cualquier persona pueda plantear dudas sobre nuestro sistema, procedimientos, riesgos o controles necesarios. Por otro lado, cuando se tenga la constancia de un incumplimiento, los hechos podrán ser puestos en conocimiento de la compañía a través de un canal

seguro gestionado por una entidad externa e independiente que garantizará la confidencialidad de las denuncias y comunicaciones recibidas.

Extendemos las normas sobre cumplimiento y la seguridad a otras áreas de la compañía

Consideramos que no sólo debemos tener un sistema fuerte desde dentro y para los integrantes de la compañía, sino que **debemos ser capaces también de defendernos de las agresiones externas imprevistas**, principalmente en el ámbito de la seguridad de la información y de nuestras comunicaciones.

Por ello, en estrecha colaboración con el **Departamento de Sistemas de Información** y a través del **Comité de Seguridad de la Información** se han puesto en marcha durante 2019 **dos acciones encaminadas a proteger la información** manejada por CAPSA FOOD, y la seguridad de las comunicaciones de todos nuestros integrantes.

- **La implantación de un sistema de autenticación de doble factor** para los usuarios de mayor riesgo, que solo se activará cuando el equipo se conecte desde fuera de la red corporativa de CAPSA, resulta de gran utilidad y refuerza la seguridad puesto que el uso de varias fases de autenticación supone un reto importante para los atacantes.
- **El bloqueo de los puertos USB**, que son una de las principales vías de fuga de información y, a la vez, de transmisión de virus informático.





03

NUESTRO PROPÓSITO,
NUESTRO FUTURO:
SOSTENIBILIDAD
INTEGRAL

MEMORIA ANUAL
DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL
2019

 CAPSA FOOD



NUUESTRO PROPÓSITO

DAR FUTURO
al socio ganadero,
ofreciendo productos naturales
y servicios que mejoren
la salud y la calidad de vida de las personas,
en un ENTORNO SOSTENIBLE.

PLAN DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL

DAR FUTURO AL SOCIO GANADERO

APOYO AL SECTOR PRIMARIO Y EL MUNDO RURAL



OFRECIENDO PRODUCTOS NATURALES Y SERVICIOS QUE MEJOREN LA SALUD Y CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS

SALUD Y NUTRICIÓN



ENTORNO SOSTENIBLE

MEDIOAMBIENTE Y ENTORNO NATURAL



EMPLEADOR EJEMPLAR



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

PLAN ESTRATÉGICO

GESTIÓN
DE MARCAS
EN EL
MERCADO
ESPAÑOL

GESTIÓN
DE MARCAS
EN EL
MERCADO
INTERNACIONAL

GESTIÓN
DE LA
MARCA DEL
DISTRIBUIDOR
IBERLECHE

APUESTA
POR LOS
PRODUCTOS
INDUSTRIALES

NUEVOS
NEGOCIOS,
CANALES Y
MOMENTOS



CAPSA FOOD

VALORES CORPORATIVOS

COMPROMISO

PROFESIONALIDAD

LIDERAZGO

COOPERACIÓN

Nuestro propósito nuestro futuro



OBJETIVO  **S DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

ODS
PACTO MUNDIAL

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

A través de nuestro **PLAN DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL**, y como empresa adherida al **Pacto Mundial de las Naciones Unidas**, continuamos comprometidos con el **cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible** para contribuir desde nuestra esfera a **promover la igualdad entre las personas, la protección del planeta y la prosperidad de la sociedad.**

DAMOS FUTURO AL SOCIO GANADERO

APOYO AL SECTOR PRIMARIO Y EL MUNDO RURAL



OFRECIENDO PRODUCTOS NATURALES Y SERVICIOS QUE MEJOREN LA SALUD Y CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS

SALUD Y NUTRICIÓN



EN UN ENTORNO SOSTENIBLE



MEDIOAMBIENTE Y ENTORNO NATURAL



EMPLEADOR EJEMPLAR





OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





DAMOS FUTURO AL SOCIO GANADERO

DAMOS FUTURO AL SOCIO GANADERO

01 AMPLIACIÓN DEL SELLO “GARANTÍA GANADERA” (Ganaderías Familiares Sostenibles)

A finales de 2019 y dentro del Plan de Sostenibilidad Integral se ha llevado a cabo una ampliación del sello “GARANTÍA GANADERA”, incorporando nuevos servicios para garantizar el futuro de las ganaderías familiares.



Gestión de Servicios
Agrarios y de Apoyo
a la Ganadería Familiar



Estos programas, servicios y medidas presentan distintas características, y tienen como objetivo potenciar la dimensión económica de las actividades ganaderas, las necesidades sociales de los ganaderos, el bienestar de los animales y la protección ambiental, garantizando así su futuro. En definitiva, son programas que abarcan las distintas dimensiones de una actividad, y que contribuyen a la sostenibilidad de las familias ganaderas.

Además, debe tenerse en cuenta que la continuidad de las explotaciones ganaderas ayuda a su vez al mantenimiento de la actividad económica en el entorno rural, evitando la emigración de los jóvenes y por ello la progresiva despoblación, lo que favorece el cuidado ambiental del entorno en el que desarrollan su trabajo día a día.

SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA



SOSTENIBILIDAD SOCIAL



SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL



SOSTENIBILIDAD INTEGRAL



SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA Y SOCIAL



GARANTÍA DE COMPRA Y PRECIO EN ORIGEN:

Tenemos el compromiso de recoger toda la producción de leche de nuestros ganaderos socios abonándoles por ella el precio medio más alto respecto al precio medio español.



SEGUROS AGRARIOS:

Los ganaderos socios cuentan con un seguro colectivo gratuito que supone una ayuda más en sus actividades, reduciendo los costes de sus explotaciones ganaderas.



PROGRAMA TAGEL (Tablero de la Gestión de Explotaciones Ganaderas):

Apoyo al ganadero asesorándole en la toma de decisiones empresariales.



BECAS PARA SUS HIJOS:

Todos los ganaderos socios tienen la posibilidad de obtener becas para los estudios de sus hijos, que además de ser una ayuda económica pueden contribuir a la profesionalización de las explotaciones ganaderas mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos.



SERVICIO DE SUSTITUCIONES:

Debido al trabajo diario y esfuerzo que supone la actividad de los ganaderos, Central Lechera Asturiana SAT les ofrece este servicio que les da la posibilidad de sustituirles y prestarles apoyo para que puedan descansar o cubrir imprevistos con el objetivo de conciliar su actividad con su vida personal.



REPARTO DE DIVIDENDOS ENTRE GANADEROS SOCIOS:

Central Lechera Asturiana SAT reparte los beneficios de la empresa entre los ganaderos socios de manera proporcional a la participación social que ostentan ayudándoles en la sostenibilidad de sus explotaciones.

CUIDADO DEL GANADO Y CONTROL DE CALIDAD DE LA LECHE



PROGRAMA DE NUTRICIÓN:

Dirigido a ofrecer a los ganaderos asesoramiento personalizado en la nutrición del ganado.



PROGRAMA DE DEFENSA SANITARIA GANADERA:

Servicio a los ganaderos para la ejecución de un programa sanitario encaminado a luchar contra las enfermedades previstas en la legislación para que los ganaderos se conviertan en los máximos garantes de la salud de la cabaña.



SERVICIO DE PODOLOGÍA:

Está dirigido a garantizar el bienestar animal. Central Lechera Asturiana SAT ofrece este servicio preventivo, a través del cual se lleva a cabo el cuidado de las pezuñas de las vacas, previniendo además el desarrollo de enfermedades.



PROGRAMA DE CONTROL REPRODUCTIVO:

Consiste en llevar a cabo por parte de los veterinarios un control de la reproducción y fertilidad del ganado cuando el ganadero lo solicite.



PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DE LA LECHE:

Dirigido a mejorar los parámetros de calidad de la leche mediante revisiones de instalaciones y equipamiento y realización de análisis de la leche producida en las explotaciones.



TANQUES DE FRÍO:

Central Lechera Asturiana gestiona su compra para cederlos gratuitamente a los socios ganaderos, prestándoles también el servicio gratuito de mantenimiento y reparación.

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL



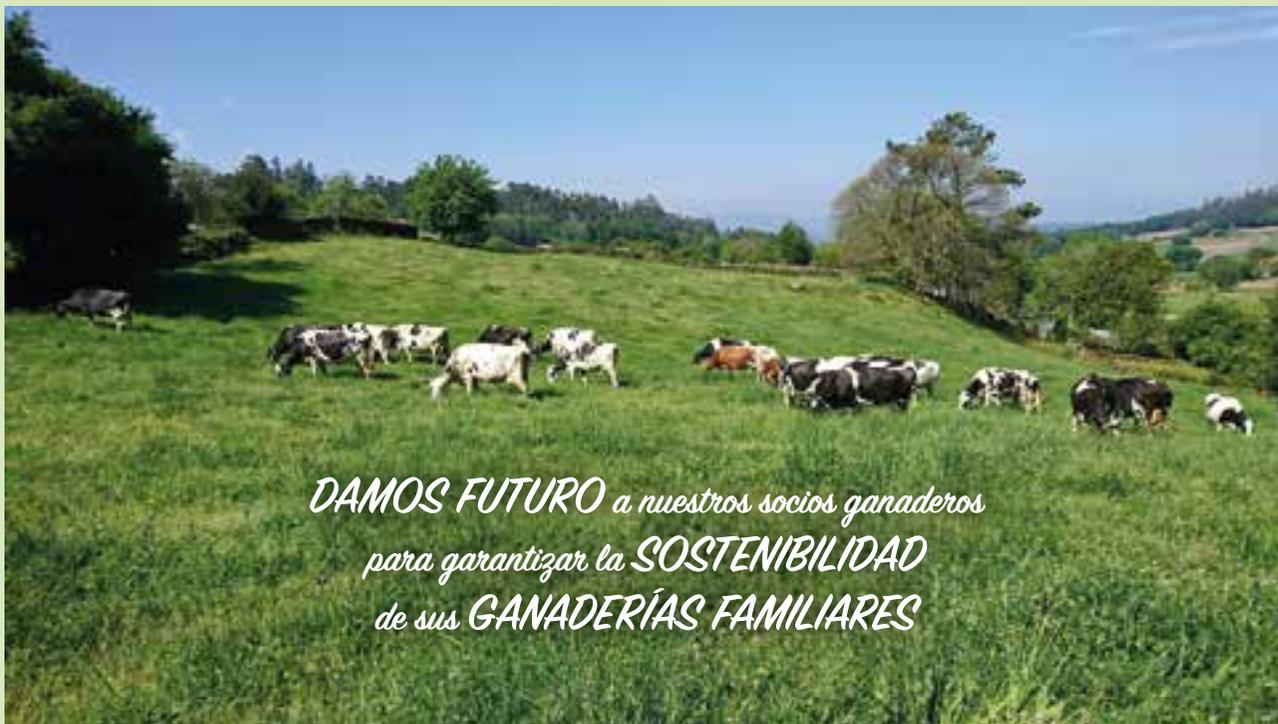
OPTIMIZACIÓN Y AHORRO DEL CONSUMO ENERGÉTICO:

A través de este servicio se asesora al ganadero para obtener una reducción el consumo eléctrico en su ganadería, con el consiguiente ahorro energético y reducción del impacto ambiental.



OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE RECOGIDA:

Con el objetivo de reducir la contaminación y su impacto en el entorno, Central Lechera Asturiana trabaja para optimizar las rutas con el propósito de recoger el máximo volumen de leche invirtiendo el menor trayecto posible.



*DAMOS FUTURO a nuestros socios ganaderos
para garantizar la SOSTENIBILIDAD
de sus GANADERÍAS FAMILIARES*

Pastoreo LARSA

- > LARSA es la primera marca de Leche de Pastoreo certificada por SGS, entidad líder en verificación e inspección, que avala que nuestras vacas pacen un mínimo de horas diarias al aire libre.
- > Leche Gallega 100% procedente de vacas que pastan en libertad y disfrutan de una alimentación natural.
- > La esencia de la ganadería tradicional, para lograr una materia prima excepcional, referente de calidad y sabor.



ATO: Bienestar Animal

- > ATO es la primera empresa láctea en haber obtenido el certificado de Bienestar Animal en explotaciones ganaderas que concede Aenor, y que además de evaluar las instalaciones de las granjas, tiene en cuenta la alimentación, el alojamiento, el estado sanitario y el comportamiento del ganado vacuno.
- > Esta certificación demuestra que el Bienestar Animal no es sólo una política de Responsabilidad Social, si no que también tiene un impacto positivo en el sabor y la calidad del producto final.



BA-2014/0001



RECOGIDA DE LECHE 2019 Miles de litros

02

42,80%

ASTURIAS
397.064,06

46,13%

GALICIA
427.979,01

6,46%

CATALUÑA
59.901,37

3,01%

OTROS
27.962,46

1,60%

MENORCA
14.800,00

100%

TOTAL
927.706,90





OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





OFRECIENDO PRODUCTOS NATURALES
Y SERVICIOS QUE MEJOREN LA SALUD
Y LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS

OFRECIENDO PRODUCTOS NATURALES Y SERVICIOS QUE MEJOREN LA SALUD Y LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS

01 CENTRAL LECHERA ASTURIANA



A lo largo de 2019 hemos reforzado nuestro compromiso de continuar ofreciendo productos naturales sin E's artificiales para dar cumplimiento a nuestro propósito de mejorar la salud y calidad de vida de las personas.

Una vez más, nuestros ganaderos han sido los protagonistas de las comunicaciones de Central Lechera Asturiana transmitiendo los valores de la marca a la sociedad. Además, en un ejercicio de transparencia han mostrado a los consumidores españoles su forma única de trabajar, avalada por el sello "Garantía Ganadera", clave para ofrecer una materia prima de calidad que nos permite elaborar los mejores productos.

Campaña "LO APRENDIMOS EN CASA"



Campaña "MI PRADO ES TU CASA"



Campaña "SUPREMA"



SPOTS



Otras campañas:



- > Batidos Lacasitos y Conguitos
- > Nueva gama yogures de sabores sin azúcar

NUEVOS PRODUCTOS DE CENTRAL LECHERA ASTURIANA EN 2019

Primera Gama de YOGURES SIN AZUCAR

- Ha sido la gran innovación en la categoría de yogur. Central Lechera Asturiana ha sido la primera marca en lanzar una gama de yogures clásicos de sabores sin azúcares ni edulcorantes añadidos.





Nuevos YOGURES DELICIAS CON FRUTA

- Renovación de gama de los Yogures Delicias con Fruta con **dos nuevos sabores: naranja con canela y ciruela con uva**, con un 25% de fruta natural.





Batidos CONGUITOS y LACASITOS

- En verano de 2019 lanzamos los **batidos de Lacasitos y de Conguitos** elaborados con leche Central Lechera Asturiana y sin E's artificiales. Una colaboración con Lacasa dirigida al público más joven.



02 LARSA 2019



En 2019 y por segundo año consecutivo, **LARSA** continúa siendo la marca más elegida por los consumidores gallegos (Brand Footprint 2019 - Kantar Wordpanel).

Este año la marca gallega ha renovado su logotipo y los diseños de sus productos con el aval del sello "Leche de Pastoreo".



NUEVOS PRODUCTOS DE LARSA EN 2019

QUESOS

- > **Tacos Regionales:** nuevo formato en taco para poder disfrutar del queso San Simón ahumado. Un producto práctico y cómodo para su consumo.
- > **Barra Semicurada:** un queso con la cremosidad de la leche de pastoreo LARSA pero con el sabor de un semicurado.





YOGUR

- > Yogur **desnatado con frambuesa** y Yogur **desnatado con Melón**: dos incorporaciones de 2019 elaborados con Leche de Pastoreo Certificada.



NUEVOS PRODUCTOS DE LARSA EN 2019



OTRAS ACCIONES DE LARSA

- > En 2019 hemos celebrado una nueva edición de los Premios Innovación en Alimentación Saludable LARSA “Impulsando Galicia” en colaboración con la Universidad de Santiago de Compostela y que han tenido gran éxito de participación.



- > La marca gallega también ha continuado apoyando una edición más de la Carrera “Corre con Nos”, en su afán por apoyar el deporte unido a una alimentación sana promoviendo así un estilo de vida saludable.

> PREMIO PUBLICIDADE EN GALEGO

La campaña “Benvidos novos larseiros” ha sido galardonada con el Premio Publicidade en Galego en la categoría Radio otorgado por el Parlamento de Galicia, el Foro Enrique Peinador y la Secretaría Xeral de Política Lingüística de la Xunta de Galicia.



03 ATO 2019



ATO apuesta durante este ejercicio por el segmento ecológico y ha sido la primera marca catalana en ofrecer gama ecológica (leche Entera y Semi 1L y mantequilla 100g).



*ATO NATURA (BRIK) se compromete con el Bienestar Animal, siendo la primera marca láctea en conseguir el certificado de Bienestar Animal en 2014, obteniendo además la **doble certificación**: la de las granjas con certificado de Bienestar Animal y la de producto, garantizando de este modo la trazabilidad de la leche (que proviene única y exclusivamente de esas granjas).*



04 CENTRAL LECHERA ASTURIANA ALPRO



La marca CENTRAL LECHERA ASTURIANA - ALPRO consolida su gama este año con **dos nuevos lanzamientos** que aportan innovación a la categoría y convirtiéndose en la única marca que ofrece una **amplia gama de bebidas vegetales sin azúcares**.



NUEVOS PRODUCTOS DE CENTRAL LECHERA ASTURIANA - ALPRO EN 2019

BEBIDA DE AVENA SIN AZÚCAR Y BEBIDA DE COCO SIN AZÚCAR

- > Lanzamiento al mercado de una bebida de avena y otra de coco 100% sin azúcares ni edulcorantes y únicas en el mercado.



05 ASANA BIO



*ASANA BIO es una **marca de alimentación ecológica** que ofrece a sus consumidores **sabores de origen** y una **nutrición superior, responsable y consciente**.*

En 2019, la marca creció un +85% respecto al año anterior, gracias a una mayor rotación y alcanzando un 8,1% de cuota de mercado (Dato Nielsen - Dic 2019). La marca está presente en más de 115.000 hogares consumidores BIO y se puede encontrar tanto en el canal Retail, como en tiendas especializadas.

Además de lácteos, la gama de ASANA se completa con unos cereales ecológicos que combinan los copos de avena sin azúcar con ingredientes como la espelta, la chía, el cacao puro y el baobab; envasados en un formato único para llevar fuera del hogar una de las recetas más saludables y compartidas por los consumidores en redes sociales, el porridge.



NUEVOS PRODUCTOS DE ASANA EN 2019



Lanzamiento de una BARRITA DE SEMILLAS y FRUTOS SECOS

- > Endulzada con miel, sin otros azúcares, siropes, ni edulcorantes. Una **barrita ecológica, sin gluten, hecha con ingredientes reales, naturales, ecológicos, alta en fibra y con un 18% de proteína**; una receta nutricionalmente muy completa y superior a la oferta existente de barras energéticas y que permite a la marca entrar en el creciente mercado de los snacks saludables.



Lanzamiento de una edición limitada “PACK LA VIDA BIO”



- > De venta exclusiva en tienda online y donde los consumidores pueden **conocer los productos de la marca y probar otros fabricados en exclusiva para este pack** como una miel ecológica de limón y unos copos de avena con cacao, envasados en un formato más sostenible y reciclable (papel).

06 HOSTELERÍA



En el mercado de hostelería, 2019 ha sido muy fructífero en **lanzamientos** al incorporar al mismo **diez nuevas referencias** con el objetivo de adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes.

NUEVOS PRODUCTOS DE HOSTELERÍA EN 2019

HORCHATA



QUESO FRESCO



BEBIDAS VEGETALES

CUBO DE YOGUR



MICROPASTILLA PAPEL COMPOSTABLE



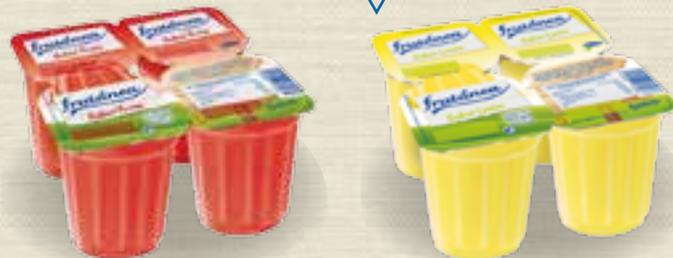
YOGUR GRIEGO Y YOGUR SIN LACTOSA



CHOCOLATE A LA TAZA



GELATINAS



07 DESARROLLO DE NUEVOS NEGOCIOS Y CANALES

Instituto Central Lechera Asturiana de Nutrición Personalizada

El Instituto Central Lechera Asturiana de Nutrición Personalizada nace con la misión de **investigar y mejorar el estado de salud y bienestar** del individuo a través de la nutrición de precisión, gracias a la colaboración de instituciones con una sólida reputación científica y con el aporte de los últimos avances tecnológicos, como son Darwin Bioprospecting y la Cátedra Universidad Complutense de Madrid Central Lechera Asturiana.

En enero de 2019, ICLANP presentó su primer proyecto: **39ytú, Nutrición de precisión desde tu microbiota**, mientras que a lo largo del mismo año ha arrancado su segundo proyecto, el **Estudio del microbioma español**.



CAPSA VIDA

En CAPSA FOOD hemos puesto en marcha **CAPSA V.I.D.A. (Vehículo de Inversión para el Desarrollo de la Alimentación)**, un proyecto que refuerza el compromiso de la compañía con la innovación. A través de esta iniciativa, continuaremos estrechando nuestra colaboración con el talento y el conocimiento externo para seguir siendo relevantes en la alimentación saludable del futuro, a través de soluciones personalizadas para el consumidor en cada momento siendo sostenibles en el uso de los recursos.

Este proyecto se encuentra enmarcado en la estrategia de RSC de CAPSA FOOD y bajo el paraguas de su propósito para dar futuro al socio ganadero ofreciendo productos naturales y soluciones que mejoren la salud y la calidad de vida de las personas, en un entorno sostenible.

Con el objetivo detectar oportunidades de negocio e invertir en startups, CAPSA V.I.D.A. contará con un presupuesto inicial de 5 millones de euros para los próximos 5 años con la idea de llevar a cabo operaciones de entre 150.000 y 300.000 euros que supongan la creación de un ecosistema de empresas participadas.

A través de este nuevo proyecto, que contará con la colaboración de grupos de investigación, tecnólogos, inversores especializados y de otro tipo de alianzas corporativas, iniciamos un camino de búsqueda a través de la ciencia y la tecnología creando una plataforma que ayude a la compañía a construir una mejor alimentación para todas las personas, optimizando los recursos empleados para reducir su impacto ambiental.



Cantabria Labs

Fruto del acuerdo de colaboración firmado en 2018 para desarrollar y comercializar nuevas fórmulas nutricionales, hemos desarrollado junto a Cantabria Labs Nutrición Médica, la línea NMCLA (Nutrición Médica Central Lechera Asturiana) que consta de distintas dietas líquidas completas dirigidas a personas con un mayor requerimiento de nutrientes.

A principios de 2019 se ha llevado a cabo el primer lanzamiento de la línea NMCLA que está especialmente diseñada para diabéticos o personas con hiperglucemia secundaria asociada a otra patología, desnutridos o con riesgo de desnutrición, enfocada al paciente crónico tras el alta hospitalaria.



Entomo Agroindustrial

En nuestra apuesta por el cuidado del medioambiente, entramos a formar parte del capital de ENTOMO AGROINDUSTRIAL con un 15% de participación en su accionariado.

ENTOMO AGROINDUSTRIAL, es una empresa fundada por Diego Amores y formada por un equipo multidisciplinar de profesionales, todos ellos referentes en sus áreas de trabajo (producción, investigación, administración, legal, finanzas, etc), cuya misión es buscar soluciones industriales para el tratamiento de materia orgánica usando insectos. Esta compañía tiene como objetivo mejorar el mundo a través de la Ecología Industrial con la implementación de un modelo de economía circular a través del desarrollo de proyectos industriales de producción de insectos dando así valor a la materia orgánica.

Además de la participación accionarial, CAPSA FOOD desarrollará junto con la empresa un proyecto tecnológico con el objetivo de transformar sus residuos industriales para integrarlos de nuevo en la economía, disminuyendo así el impacto ambiental.



San Antonio Biotics

A mediados del ejercicio en CAPSA FOOD hemos firmado un acuerdo con la Universidad Católica de Murcia (UCAM), a través de SAN ANTONIO TECHNOLOGIES, organismo especializado en dar soporte científico-técnico a la industria alimentaria a través de la realización de estudios de investigación clínica para llevar a cabo iniciativas, tanto de ámbito público como privado. A este proyecto también se ha unido CREACIONES AROMATICAS INDUSTRIALES S.A (CARINSA), grupo multinacional dedicado al desarrollo, fabricación y comercialización de aromas e ingredientes para la alimentación humana y animal, además de fragancias para perfumería y cosmética.

La firma de este acuerdo ha dado lugar a la creación de la nueva empresa SAN ANTONIO BIOTICS, cuya finalidad será la investigación de nuevas cepas probióticas diseñadas específicamente para distintas situaciones clínicas, preventivas y terapéuticas relacionadas con la microbiota y el microbioma.



Instituto de Medicina Oncológica y Molecular De Asturias (IMOMA)

CAPSA FOOD ha firmado un acuerdo marco de colaboración con el Instituto de Medicina Oncológica y Molecular de Asturias (IMOMA) que permitirá el desarrollo científico y tecnológico de productos y servicios dirigidos a la mejora de la salud y nutrición de las personas.

Conjuntamente, llevarán a cabo proyectos de investigación en el marco competitivo de la Unión Europea. Además, desarrollarán actividades de vigilancia científica en el ámbito de la nutrición clínica, explorando también posibilidades de colaboración en la nutrición personalizada a través de la genómica y metagenómica. Para ello, crearán grupos de trabajo además de elaborar estudios e informes.



08 ÁREA DE EXPORTACIÓN

Gran Consumo

CAPSA FOOD, cierra el año 2019 con la **incorporación de 8 nuevos mercados**, estando **presentes en más de 25 países** repartidos por todos los continentes. El continuo desarrollo del área de exportación Gran Consumo ya **representa más de un 1,66 %** sobre el total de facturación de la compañía.



8 nuevos mercados / +25 países / 5 continentes / +1,66% facturación total



Las Exportaciones de CAPSA en 2019 crecieron por encima del sector lácteo español

2019 ha sido un año positivo para el área de exportación gran consumo por la evolución de ventas, rentabilidad, apertura de nuevos clientes y mercados, que ha contribuido a la construcción de cimientos sólidos para el futuro.

Los datos obtenidos del Informe de comercio exterior del sector lácteo - año 2019 (Informe Sice-lact dic 2019) dejan ver esta evolución positiva comparando con datos de cierre 2018. Considerando

la venta desde España a países extracomunitarios en los mercados de leche líquida y nata envasadas en pequeño formato, vemos la evolución de las empresas que exportan fuera de Europa y la de CAPSA:

	EMPRESAS QUE EXPORTAN FUERA DE EUROPA	CAPSA
LECHE LÍQUIDA ENVASADA Evolución 2019 vs 2018	-9,38%	64,2%
NATA ENVASADA Evolución 2019 vs 2018	16,7%	58,97%

CAPSA representa el **36,8%**
(vs 20,3% en 2018) de la
leche líquida envasada
que se exporta desde España a
mercados fuera de la UE

y el **12,3%** de la
nata líquida
envasada
(vs 9% en 2018)

FUENTE: Informe Sice-lact dic 2019 / Informe INLAC

Premios a la InnovaCción



A través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hemos sido galardonados en 2019 como finalista en los Premios a la InnovaCción organizados por Promarca (asociación que engloba a la mayor parte de los fabricantes de marcas líderes de alimentación, bebidas, droguería y perfumería de España).

Este Premio, en la categoría de Exportación, reconoce el trabajo desarrollado por el equipo de CAPSA FOOD en los mercados internacionales.



Presencia en Ferias 2019

ANUGA (COLONIA, ALEMANIA)

Presenta las innovaciones más importantes, así como las tendencias actuales y futuras del mundo y es un punto de encuentro para la industria alimentaria.



GULFOOD (DUBAI)

Feria de Alimentación de referencia en Oriente Medio y África.



BAKERY AUTUMN EXHIBITION (SHANGHAI CON LA MARGA TRÉBOL)

Evento líder en Asia, que brinda a los profesionales mundiales de la panadería la oportunidad de buscar las últimas innovaciones, experiencias y encontrar proveedores confiables. Se ha convertido en el mercado de panadería más grande y de más rápido crecimiento del mundo.



Nuestros lineales por el mundo



PANAMÁ

LATINOAMÉRICA



REP. DOMINIGANA

LATINOAMÉRICA



CHINA

ASIA

MAURITANIA

ÁFRICA



INNOVA FOOD INGREDIENTS

PRODUCTOS INDUSTRIALES Y DE BASE LÁCTEA

10

En lo que se refiere al negocio de ingredientes industriales, *Innova Food Ingredients continúa desarrollando su actividad industrial* suministrando sus productos en todo el *mercado nacional, europeo e internacional* con especial enfoque en Asia y Latam.



innova
FOOD INGREDIENTS

INDUSTRIAL E INGREDIENTES CAPSA FOOD

Oferta de un amplio rango de ingredientes de base láctea para la industria alimentaria, empleados como bienes intermedios en la elaboración de otros alimentos:

- > Leche en Polvo 1% y 26%
- > Leche en Polvo sin Lactosa
- > Leche en Polvo entera con alto contenido MG Libre
- > Leches en Polvo Instantáneas
- > Leches y Sueros reengrasados con MGV y MGB
- > Lactorreemplazantes para helados, yogures, bebidas y postres
- > Sueros desmineralizados
- > Yogur en Polvo
- > Natas y Mantequillas
- > Otros productos a medida

DEPORTE
Y DIETA



FORMATOS

CISTERNAS

BIG BAG

SACOS DE 25 KG.

BOLSAS DE 1 KG.

BOLSAS DE 825 GRS, 450 GRS y 60 GRS.

Deinasvel
México

Oficina Comercial en México D.F.

COMPROMETIDOS CON NUESTROS CLIENTES

11

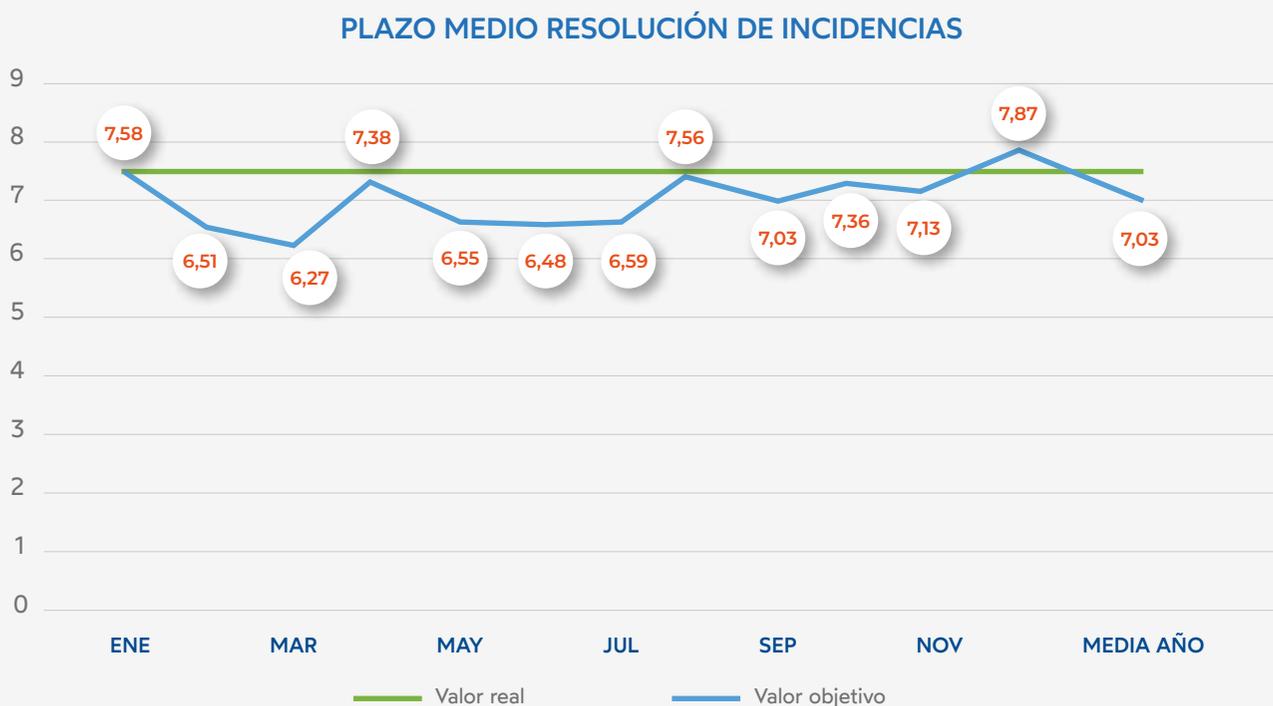
Además de dar respuesta a sus necesidades y expectativas, el **objetivo con nuestros clientes es poder mejorar día a día** manteniendo un estrecho contacto con ellos gracias a nuestro **Servicio Integral de Atención al Cliente**, a los diferentes **estudios de opinión que Institutos Externos** realizan para nosotros y a nuestro **modelo de colaboración Win-Win** a través del cual fomentamos el intercambio mutuo de información y experiencias. La planificación de los lanzamientos y la realización de planes de negocio conjuntos son otros recursos utilizado en la relación con el **objetivo de satisfacer los intereses de ambas partes**.



Servicio Integral de Atención al Cliente (SIAC)

Apostamos por un modelo de Servicio Integral de Atención al Cliente (SIAC) con objeto de conseguir un punto de contacto único con cada cliente, englobando todo el proceso desde el pedido al cobro y adecuando nuestra organización a una visión por procesos con una clara orientación al cliente.

El plazo medio de resolución de incidencias es uno de nuestros indicadores más importantes, fijándonos un objetivo y esforzándonos cada día en mejorarlo.



El plazo de resolución individual se fija por cliente dependiendo del segmento en el que se ubique y del tipo de incidencia. Los clientes están clasificados en 3 segmentos.

PLAZO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS por segmento de Clientes:

CLIENTES A

Incidencias de servicio: En el mismo día

Incidencias Administrativas: En las 24 horas siguientes

Solicitudes de Información: En el mismo día

CLIENTES B

Incidencias de servicio: En el mismo día

Incidencias Administrativas: En las 48 horas siguientes

Solicitudes de Información: En las 24 horas siguientes

CLIENTES C

Incidencias de servicio: En las 24 horas siguientes

Incidencias Administrativas: En las 72 horas siguientes

Solicitudes de Información: En las 48 horas siguientes

Los OBJETOS DE SERVICIO ENGLOBALADOS dentro del servicio son:

Gestión de incidencias económicas y cobro

Gestión de incidencias de servicio

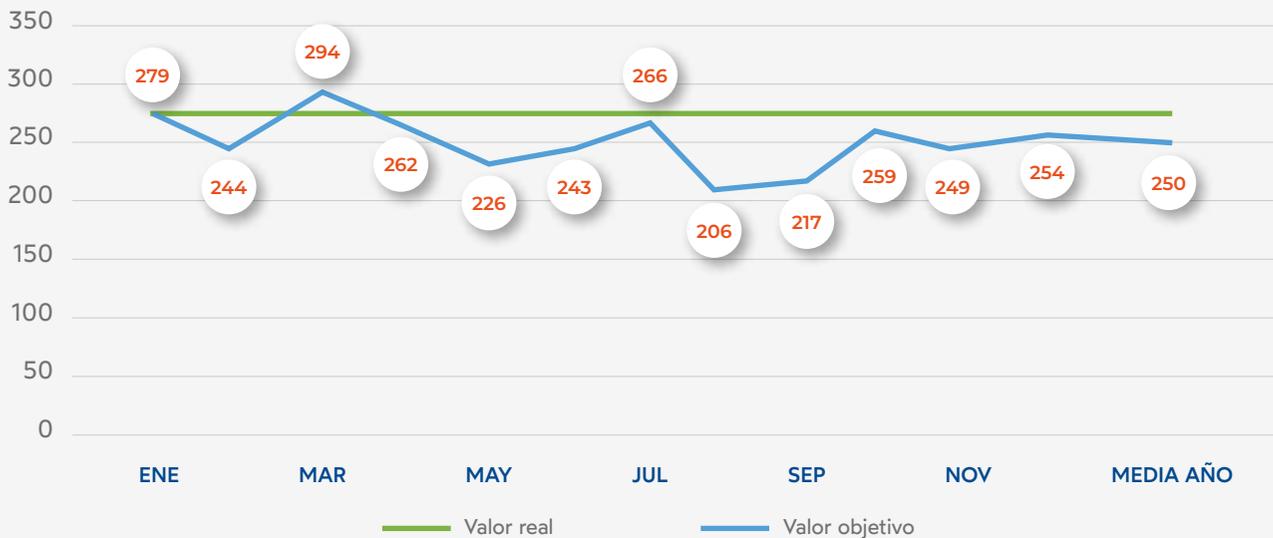
Gestión de consultas, quejas y reclamaciones

Gestión de duplicados

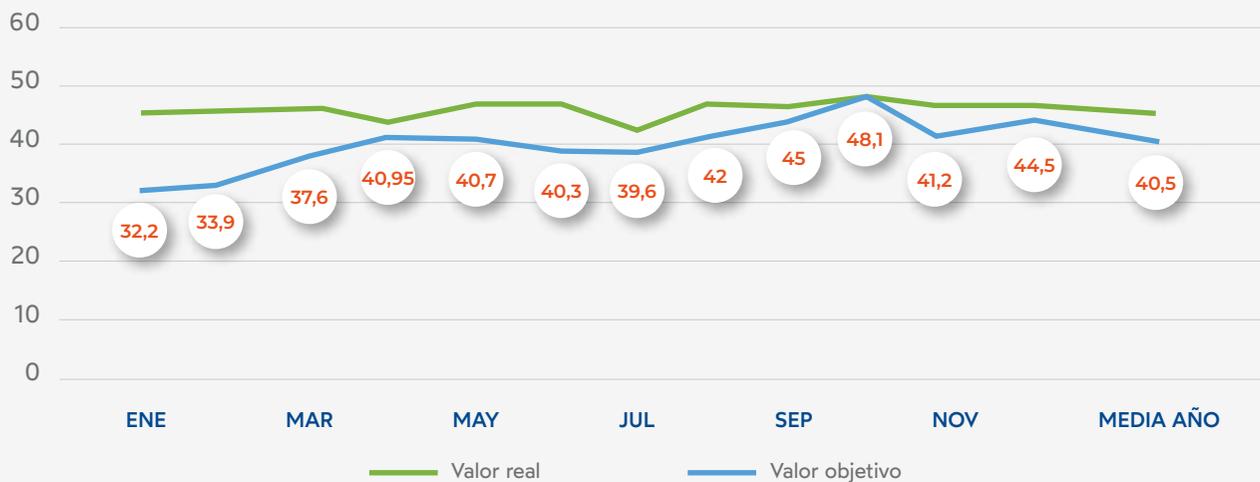
Gestión de pedidos y devoluciones

Actualización de datos maestros

DEUDA VENCIDA + 60 DÍAS MENSUAL



PERÍODO MENSUAL DE COBRO GC



12 INNOVACIÓN EN 2019

En CAPSA FOOD contamos con diferentes herramientas de INNOVACIÓN, que sirven para identificar oportunidades y necesidades de desarrollo de nuevos productos.

Entre ellas, está el Observatorio de Innovación, que se alimenta de fuentes de información externas e internas como herramienta de generación de ideas para el desarrollo de nuevos productos. Además, para fomentar el interés y crear una cultura innovadora en toda la organización, disponemos de un Portal Interno de Innovación, herramienta en la que todos los empleados pueden participar aportando nuevas ideas que puedan ser susceptibles de convertirse en futuros proyectos para la compañía.



A lo largo del año se han aportado
263 ideas al Observatorio,
procedentes de diferentes fuentes, siendo
77 aportadas por empleados
y 186 por consumidores



Del total de ideas aportadas por los empleados de la compañía, 2 se han implementado en interno, dando lugar a nuevos servicios y mejoras de gestión de personas, mientras que 1 de ellas está asociada a un lanzamiento de producto





**PRIMERAS MARCAS
CAPSA**



CENTRAL LECHERA ASTURIANA

En 2019, la marca Central Lechera Asturiana continuó con la apuesta de elaborar productos sin aditivos ni ingredientes artificiales, defendiendo la naturalidad como principio de todos los productos. Basándose en este principio, junto con la apuesta por la salud, **destacamos los siguientes productos y desarrollos, dentro de los lanzamientos del año 2019 de la marca:**

LECHES FERMENTADAS SIN AZÚCARES AÑADIDOS

En el año 2017, el por aquel entonces **Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social**, a través de **AECOSAN** (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) y bajo consideración de la **estrategia NAOS** (estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad), plasma en un documento.



Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020

Trabajando juntos por una alimentación más equilibrada y saludable

Este documento es una recomendación y no una obligación, pero supone un **compromiso de la industria alimentaria para la reducción de azúcares en determinados productos con fecha límite el año 2020**, dentro de los cuáles no sólo están los yogures sino también otros productos lácteos susceptibles de incorporación de azúcar.



PRODUCTOS LÁCTEOS

- Arroz con leche
- Batidos
- Flan de huevo
- Flan de vainilla
- Queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fresa-plátano)
- Leche fermentada líquida semidesnatada individual
- Natillas de vainilla
- Yogur con frutas
- Yogur de sabores
- Yogur griego con frutas
- Yogur griego natural azucarado
- Yogur natural azucarado
- Yogur líquido

El deber de CAPSA como industria alimentaria es concienciar, informar y educar al consumidor en estos aspectos. Por todo ello, los productos con azúcares añadidos (yogures y batidos principalmente) fueron reformulados ya en el año 2017 de forma pionera y con años de adelanto, para cumplir con dichos objetivos.

En el año 2019 CAPSA quiso dar un paso más en lo que respecta a la salud del consumidor y su concienciación, y lanzó al mercado una gama de productos fermentados sin azúcares añadidos ni edulcorantes en sus versiones de fresa, limón y macedonia, tratándose de los primeros productos del mercado, en la categoría de firmes saborizados, con estas características.

El reto fue aún mayor por el hecho de encontrarse con un consumidor con un paladar educado hacia el exceso de dulzor, o la necesidad de alcanzar un buen perfil organoléptico con estos productos, ya que el azúcar es un potenciador del sabor. Sin embargo, la tendencia del mercado nos dirige hacia nuevos desarrollos y productos de este tipo y se espera que la aceptación del consumidor sea cada vez mayor, por lo que este producto marcó una línea a seguir en lo que a estrategias de compañía se refiere.



LECHE BÍFIDUS

En 2019 Central Lechera Asturiana lanza la **primera leche con probióticos del mercado**. Se trata de una leche semidesnatada con la cepa probiótica *Bifidobacterium Lactis* BLP-1, un probiótico proporcionado por Biópolis, y que ha demostrado tener una buena supervivencia en leche.

La mayor innovación de este producto fue encontrar la manera de añadir los bífidos a la leche de forma que estos se mantuvieran activos a lo largo de la vida útil. Por ello, durante varios meses, se trabajó en el desarrollo de un **proceso tecnológico exclusivo e innovador**, que incluye tanto la preparación previa de los probióticos como su adición a la leche en nuestras instalaciones industriales, y que permite añadir **1000 millones de bifidobacterias por vaso de leche**. De esta forma, se propone una nueva forma de incluir los probióticos en la dieta de la manera más sencilla posible, sustituyendo la leche normal por la leche Bífidos.



BATIDOS LACASITOS Y CONQUITOS

Chocolates Lacasa y Central Lechera Asturiana se unieron para desarrollar y poner en el mercado dos batidos en formato monodosis, con el sabor de los dos productos estrella de Lacasa, como son Lacasitos y Conguitos.



Para ello, Lacasa ha desarrollado por primera vez unas bases específicas para este tipo de productos, eliminando además todos los aditivos e ingredientes artificiales de su refinado de Lacasitos y pasta de Conguitos. Por su parte, CAPSA FOOD ha trabajado en la incorporación de esas bases de forma estable a la leche, teniendo en cuenta que no es posible añadir ningún tipo de estabilizante (número E) al producto, así como en ajustar el perfil organoléptico de ambos batidos de manera que se identificaran lo máximo posible con los productos originales.

Además, se ha buscado el mejor perfil nutricional posible, reduciendo el contenido en azúcar respecto a otros batidos y cumpliendo siempre el compromiso del Plan de AECOSAN para el contenido en azúcares, comentado anteriormente.

LARSA Y EL PROYECTO PASTOREO



En la marca LARSA se ha llevado a cabo una reducción paulatina del contenido en azúcar de la gama completa de yogures y leches fermentadas Larsa, con el objetivo de adecuar todos los productos al compromiso del Plan de Colaboración de AECOSAN y además alinear la marca con la tendencia actual del mercado en cuanto a la reducción de azúcar.



DESARROLLO DE NUEVOS NEGOCIOS Y CANALES

INSTITUTO CENTRAL LECHERA ASTURIANA DE NUTRICIÓN PERSONALIZADA

39YTÚ, NUTRICIÓN DE PRECISIÓN DESDE TU MICROBIOTA

El proyecto 39ytu es único y pionero en Europa al plantear una visión integral de diagnóstico, mediante un **test de microbioma**, asociado una recomendación de **nutrición personalizada** de precisión, mediante suplementos con probióticos e ingredientes bioactivos, basada en los resultados en cuanto a alteraciones o desequilibrios de la microbiota intestinal encontrados en dicho test.



> TEST DE MICROBIOMA

El microbioma es el conjunto de genes de los microorganismos que componen la microbiota. Existen numerosas evidencias que apoyan la idea de que la **microbiota intestinal** y su **genoma desempeñan un papel fundamental en la fisiología y el desarrollo del organismo**. La composición y funciones del microbioma dependen de muchos factores relacionados con el estilo de vida que, a su vez, determinan el estado de salud y el riesgo de desarrollar trastornos relacionados con la alimentación y el comportamiento. Estos factores incluyen la dieta, los hábitos alimentarios, la ingesta de antibióticos e incluso el tipo de parto. La edad y el sexo también desempeñan un papel importante. Todo esto puede influir en la comunicación y las funciones del intestino, el cerebro y tejidos periféricos, como el hígado, el páncreas y el tejido adiposo.

Si bien todavía no se conocen completamente los mecanismos por los que el microbioma influye en la salud y el bienestar, el avance en su conocimiento ayudará al desarrollo de recomendaciones dietéticas y estrategias de intervención nutricional que permitan un mayor control de sus funciones, previniendo así trastornos de conducta y relacionados con la alimentación.

Con todo ello, el ICLANP, junto con la empresa Darwin Bioprospecting, desarrolló un test de microbioma exclusivamente diseñado para conocer **posibles desequilibrios** en la comunidad de microorganismos que pueblan el intestino y detectar sus implicaciones en tu salud.



El análisis parte de una muestra de heces y determina la presencia y abundancia de determinados géneros y especies bacterianas presentes en el microbioma digestivo del individuo mediante secuenciación del **16S rRNA** (RNA ribosomal 16S). Posteriormente, lo compara con el microbioma de individuos sanos secuenciados hasta la fecha, a través de un análisis bioinformático comparativo.

Esto nos permite conocer posibles desequilibrios de las especies bacterianas más relevantes y el efecto de la mayor abundancia o escasez de cada una de ellas respecto al estándar de individuos sanos sobre distintas **dianas de salud**:



- Control de la glucosa.**
- Reducción de colesterol.**
- Disconfort intestinal.**
- Regularidad intestinal.**



- Ayuda a defensas.**
- Disconfort digestivo.**
- Intolerancia al Gluten.**

Una vez analizada la muestra, también se ha elaborado una sistemática para generar un **informe personalizado** en el área privada de cada persona, en el que se incluye:

- > **Distribución de los grupos bacterianos** más abundantes en la microbiota individual.
- > Niveles de **abundancia relativa** de un conjunto de microorganismos asociados con distintos estados de salud.
- > Nivel general de la **diversidad bacteriana**.
- > **Aspectos nutricionales** en los que la microbiota de dicho individuo puede presentar más necesidades de mejora.
- > Por último, se incluye una recomendación sobre cuál es la **mejor combinación de soluciones para corregir** los posibles desequilibrios.



> SOLUCIONES BIOACTIVAS 39YTU

Como hemos comentado, una parte importante y complementaria al test de microbioma del proyecto 39ytu es la **prescripción personalizada** de complementos nutricionales en base a los resultados del test desarrollado.

Estos productos constituyen además una gran innovación en el mercado al incluir un **probiótico** (con evidencia científica avalada por estudios clínicos para la diana de salud seleccionada) + **ingredientes funcionales** de cada diana (también con sus respectivos estudios clínicos de eficacia) en un único producto.

A lo largo del proyecto se desarrollaron un total de catorce productos en polvo que dan respuesta a siete dianas de salud:



Para cada diana existen dos tipos de solución, siendo ambas productos en polvo, para reconstituir en agua o en zumos o bebidas:

> **Soluciones nutricionales:** con base láctea, con sabor fresa y edulcorada, a la cual se incorporan probióticos e ingredientes activos, y que al reconstituir adquiere la apariencia de un yogur líquido sabor fresa.

> **Soluciones nutricionales de precisión:** contienen únicamente los probióticos y los principios activos, no están saborizados, y se utilizan para complementar la diana principal en caso de que en el diagnóstico previo con el test de microbiota se haya visto más de un desequilibrio o necesidad.

Para el desarrollo de todas estas soluciones se ha trabajado siempre desde la premisa de la **evidencia científica** probada, por lo que, en cada una de estas dianas, se ha realizado un importante trabajo de investigación, estado del arte, existencia de estudios clínicos y búsqueda de ingredientes y proveedores de productos funcionales. Complementariamente, todos los productos desarrollados se han formulado de manera que incluyan siempre las **dosis efectivas** de cada ingrediente y probiótico indicadas por los distintos estudios.



Además, hay que añadir el trabajo de desarrollo de los productos para obtener unas buenas **características organolépticas** para el **consumo diario** del suplemento diseñado y recomendado para cada diana.

Se trabajaron sobre todo temas de formulación del producto de base láctea, para seleccionar el sabor y su intensidad, ajustar la viscosidad adecuada, que sea equilibrado a nivel nutricional, etc.

Por último, todos los productos desarrollados se **validaron a nivel analítico**, en el momento del envasado en sobres, a distintos tiempos de seguimiento y hasta el final de la vida útil de los dos tipos de soluciones y las siete dianas de salud. Así pues, se hicieron **recuentos de probióticos** a distintos tiempos de envasado, y se analizó la **estabilidad de los distintos principios activos** incorporados a cada una de las formulaciones, con lo que podemos asegurar las características y funcionalidad de los productos desarrollados.

39ytu

un proyecto
premiado

A lo largo de 2019 ha recibido varios reconocimientos:

- > Premios Nutraingredients Awards: "2º posición dentro de las mejores iniciativas de nutrición personalizada".
- > Premios Ingenia Starup: Premio plata.

ESTUDIO MICROBIOMA ESPAÑOL

La Cátedra UCM/CLAS de Formación e Investigación en Nutrición y Educación para la Salud adscrita al Departamento de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, y bajo el patrocinio del Instituto Central Lechera Asturiana para la Nutrición Personalizada (ICLANP), está reclutando voluntarios para realizar un estudio sobre el MICROBIOMA ESPAÑOL titulado: *“Secuenciación del gen 16S rRNA y rangos de referencia para taxones microbianos clínicamente relevantes del microbioma intestinal humano en personas sanas de España”*.



El estudio del microbioma español es un estudio clínico descriptivo y observacional, y pionero en España. El equipo investigador medirá y analizará los datos del microbioma intestinal de una muestra representativa de población española sana de ambos sexos y con edades entre 18-70 años, contando cada comunidad autónoma con una misma muestra representativa de la misma, con el objetivo de definir cuál es el ecosistema microbiano estándar de la población española.



Además del valor científico de dicho conocimiento, los resultados podrán ser utilizados para, realizando el test de microbioma de un individuo concreto, poder detectar desviaciones respecto a ese estándar que puedan ser susceptibles de mejora mediante la prescripción personalizada de los productos con probióticos e ingredientes bioactivos de la gama de productos 39ytu.

NMCLA DIABET

CAPSA FOOD y Cantabria Labs están colaborando para lanzar al mercado productos alimenticios líquidos que satisfagan las necesidades de los pacientes con patologías susceptibles de necesitar un suplemento nutricional (diabetes, cáncer o la enfermedad de Crohn, entre otros).

El lanzamiento de la primera de las 3 fórmulas desarrolladas fue a principios del año 2019, NMCLA DIABET con dos referencias, sabor vainilla y sabor plátano, un producto especialmente desarrollado para pacientes diabéticos con necesidades nutricionales especiales.





DESARROLLO DE PRODUCTOS

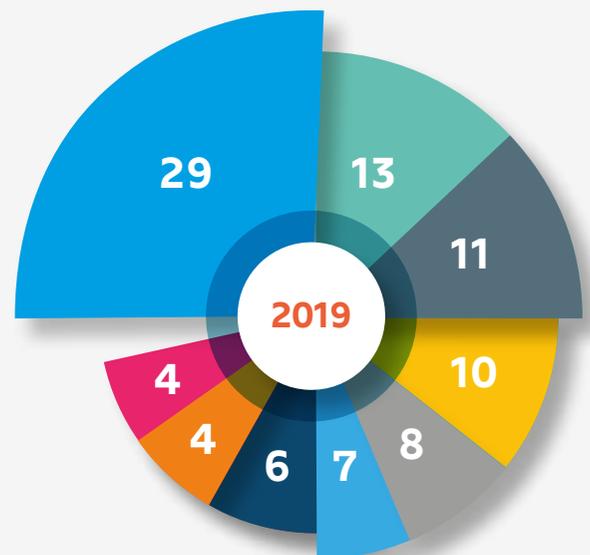
A lo largo del año 2019, se ha trabajado en el desarrollo de **92 productos**, repartidos en las diferentes categorías y con el objetivo de cubrir aquellas oportunidades de negocio detectadas en nuestros diferentes grupos de interés. Fruto de estos desarrollos son los lanzamientos enumerados en el apartado anterior, pero también otros productos que verán la luz a lo largo del año 2020.

Con la entrada de nuevos canales y negocios, como Exportaciones o Pharma, en los últimos años se ha incrementado el número de desarrollos de productos llevados a cabo, aumentando un **21%** el número total de proyectos del año 2018 al año 2019. Aparece además una nueva categoría de productos (Otros), que engloba nuevos desarrollos de otros productos, fundamentalmente de la marca Asana, como los porridges.

El reparto de todos estos desarrollos en las distintas categorías es el mostrado en el siguiente gráfico, donde destaca como producto predominante de nuevos desarrollos el yogur (32%), seguido de leche (14%), batidos (12%) y quesos (11%).

Nº Proyectos por CATEGORÍA DE PRODUCTO

92
TOTAL



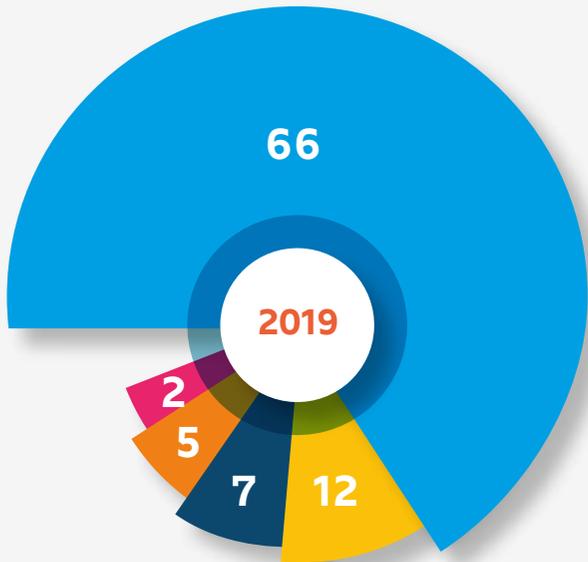


En el reparto por canales/negocios, el canal Retail aglutina el 72% de los productos desarrollados, repartiéndose el otro 28% entre los canales de Export (13%), canal Pharma (8%), Food Service (5%) e Industrial (2%).

Se observa también respecto al año anterior que aumentan los % de nuevos negocios, con productos específicos para Exportaciones o para el canal Farmacia.

Nº Proyectos por
CANALES / NEGOCIO } 92
TOTAL

- RETAIL
- EXPORT
- PHARMA
- FOOD SERVICE
- INDUSTRIAL



13 NUTRICIÓN Y SALUD, CLAVES EN NUESTRO PROPÓSITO

Fomento de hábitos saludables. Alimentación y Actividad Física

A través de diversas actividades educativas promovemos el conocimiento de una buena alimentación, y la importancia de la actividad física como elementos fundamentales para una población más saludable.

1 ACTIVIDADES EN LA INFANCIA

Un año más apoyamos las actividades dirigidas por la “Cofradía del Colesterol Bueno”, se desarrollaron en distintos colegios de Avilés. Se trata de “desayunos saludables”, cuya participación en el año 2019 alcanzó aproximadamente los 440 niños.

En la misma línea, colaboramos con varios colegios de Asturias impartiendo las siguientes actividades:

- > **Charlas “ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA INFANCIA”**, dirigida a niños de 1º, 2º y 3º de primaria con el objetivo de mejorar sus hábitos alimentarios.
- > **Charlas “DEPORTE-NUTRICIÓN”**, dirigida a niños de 1º, 2º y 3º de primaria con el objetivo de mejorar sus hábitos alimentarios.



2 PROGRAMAS DIRIGIDOS A ADULTOS

En esta misma línea, y dentro del circuito de España de la “Carrera de la Mujer Central Lechera Asturiana”, concretamente en la Feria de la Corredora, previa a la propia carrera, contamos con un stand de Atención Nutricional, en el que las participantes recibían consejos de Nutrición, además de ser, evaluadas desde el punto de vista nutricional. En total se atendieron a unas 1.115 personas aproximadamente.

Por otro lado, de cara a la promoción nutricional de la línea de productos BIO ASANA, Laura Sánchez, Dietista Nutricionista de Central Lechera Asturiana, participó en las distintas Ferias de BIOCULTURA, impartiendo el taller: “Etiquetado Nutricional” en distintas ciudades: Madrid, A Coruña, Barcelona, Bilbao y Valencia. Además, participamos en un evento en Gijón denominado “30 días en bici”, con el objetivo de promover dos hábitos muy saludables: la movilidad activa y el desayuno saludable.



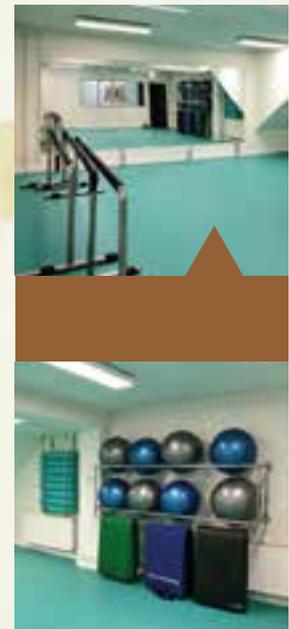
3 PROGRAMAS PARA EMPLEADOS

> “CUIDA TU SALUD APRENDIENDO A ALIMENTARTE”

Un año más desarrollamos el programa para empleados y familiares “Cuida tu salud aprendiendo a alimentarte”. En el año 2019, se llevó a cabo en las factorías de Granda, Lugo y Villagarcía.

El objetivo principal es dotar a los trabajadores y a sus familiares de las herramientas y conocimientos necesarios que les permitan elegir su alimentación en base a las recomendaciones de los profesionales.

Un año más continúa la práctica de Pilates en las propias instalaciones de la fábrica de Granda, como complemento a una alimentación saludable. Este año se han realizado labores de acondicionamiento de la sala de pilates de Granda lo cual ha generado un aumento de participantes.



160 trabajadores y familiares

han participado en este año en el programa para el cuidado de la salud de empleados.

5,26% más vs. 2018

Más del 80% de los participantes han mejorado en positivo sus hábitos alimentarios.

> “CARNAVAL SALUDABLE”

Dentro de las actividades de “CAPSA FOOD, Generadora de Salud”, los hijos de los trabajadores de la fábrica de Granda disfrutaron de un desayuno y comida saludable con un menú supervisado por el departamento de Nutrición, a la vez que se les impartió una pequeña charla y un taller de cocina sobre conceptos básicos de nutrición.

> DÍA DE LA NUTRICIÓN

Con el objetivo apoyar todas las acciones encaminadas al fomento de hábitos saludables en la población, colaboramos con la FESNAD en el Día Nacional de la Nutrición. Este año el lema de este día fue “Lácteos, tenlo claro”, por lo que aprovechamos para hacer un pequeño “guiño” a las distintas formas de consumir lácteos: batidos saludables, yogur natural con distintos toppings (fruta, frutos secos, etc), queso, etc.

Además, ese mismo día y con motivo del Día de la Nutrición, tuvo lugar en “La Nueva España” una mesa redonda en la que participaron los siguientes profesionales:



- Juan José Díaz, gastroenterólogo pediátrico del HUCA.
- **Marta Hernández Cabria**, directora de Nutrición y Calidad de CAPSA.
- Sonia González, profesora del departamento de Fisiología y Nutrición de la Universidad de Oviedo.
- María Fernández, directora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA).

> DÍA EUROPEO PARA LA PREVENCIÓN DEL RIESGO CARDIOVASCULAR

En marzo se celebró el Día Europeo para la Prevención del Riesgo Cardiovascular con el objetivo de sensibilizar a la población sobre la importancia de la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Este día se obsequió a los trabajadores con un tentempié saludable, que tienen como base frutos rojos y frutos secos, para fomentar hábitos saludables relacionados con la dieta.

> SEMANA DE LA SEGURIDAD, LA SALUD Y EL BIENESTAR

En septiembre de 2019 se celebró la 4ª Semana de la Seguridad, Salud y Bienestar a través de distintas actividades tales como Desayunos Saludables para todos los empleados y familiares que participaron.



> NUEVO SERVICIO DE CONSULTAS NUTRICIONALES PARA EMPLEADOS

A finales de año se puso en marcha el Servicio de Consultas Nutricionales dirigido a empleados, que persigue como objetivo, ayudarlos a resolver las dudas nutricionales y de alimentación, para alcanzar un estilo de vida saludable.



Información y Divulgación

> VISITAS A PROFESIONALES DE LA SALUD

En 2019 ha dado a conocer a los profesionales, nuestra nueva LECHE CON BÍFIDUS además, recordar las propiedades de Suprema y Fibra.

El número de visitas del site creado para esta actividad ha aumentado en visitas un 6,12% con respecto al año anterior. La distribución de profesionales visitados ha sido: Enfermería: 44% y Medicina: 54%.



Indicador:

Satisfacción del Profesional de la salud ante la visita realizada

Objetivo 2019:

8.80 (puntos encuesta 1-10)

El grado medio de satisfacción (0-10) por parte del profesional en relación con la visita realizada fue de: 8.94. Es decir, cumplimos el objetivo con un 101,60%

> SERVICIOS NUTRICIONALES: WEB, TELÉFONO, REDES SOCIALES

“Site” lecheynutricion

Un espacio dinámico en constante actualización y dedicado a las noticias de mayor interés tanto a nivel de consumidor como de profesional. Se actualizan mensualmente las recetas y menús en función de la edad o necesidades específicas. Dietas equilibradas de una forma rápida y sencilla.



Las visitas realizadas al “site” de Nutrición durante el 2019 han sido: 147.439. Es decir, se han mejorado un 61% con respecto al año 2018.

Servicio Nutricional

Durante el año 2019, con este servicio hemos dado respuesta aproximadamente a 1.015 consultas sobre temas generales o más específicos relacionados con la salud y la nutrición. Cabe destacar las **consultas sobre alérgenos** contenidos en los productos, que son cada vez más frecuentes. También el proceso de deslactosado de la leche es un tema de mucho interés para nuestros consumidores. Otro tema de interés, es el tratamiento térmico de la leche de cara a la seguridad enfocada a las embarazadas.

Indicador:

Satisfacción del consumidor ante una consulta nutricional

Objetivo 2019: 9,50

La satisfacción de los consumidores 2019 con respecto al Servicio de Atención Nutricional fue de 9.62 puntos, obteniéndose un

101,25% de cumplimiento

Indicador:

Tiempo de respuesta de la consulta nutricional

Objetivo 2019: 2,80 días

El tiempo medio de respuesta en el 2019 fue de 2,62 días, obteniéndose un

107,28% de cumplimiento

> CONGRESOS Y JORNADAS EN EL ÁMBITO DE LA SALUD

Durante 2019 y dada la importancia y el número de profesionales asistentes (7.000 médicos), destacamos el **41º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN)** celebrado en Gijón.



CONGRESOS

- ▶ 14º Congreso Autonómico de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN).
Febrero 2019, Cantabria.
- ▶ 4º Congreso Autonómico de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN).
Febrero 2019, Murcia.
- ▶ 19º Encuentro Nacional de Salud y Medicina de la Mujer (SAMEN).
Febrero 2019, Madrid.
- ▶ XXIII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica.
Abril 2019, Madrid.
- ▶ XI Congreso Nacional FAECAP XI Congreso Nacional de la Federación de Asociaciones de Enfermería Comunitaria y Atención Primaria (FAECAP).
Abril 2019, Vitoria.

- ▶ **VII Congreso Nacional de Pacientes Crónicos de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN).**
Mayo 2019, Murcia.
- ▶ **41º Congreso Autonómico SEMERGEN Cataluña.**
Junio 2019, Barcelona.
- ▶ **41º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN).**
Octubre 2019, Gijón.
- ▶ **VII Congreso Autonómico de Aragón de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN).**
Noviembre 2019, Zaragoza.
- ▶ **XXXVIII Congreso de la AEMN “Salud y Cronobiología”.**
Noviembre, Madrid.

JORNADAS / REUNIONES

- ▶ **XVII Curso Internacional de Inmunonutrición en la salud y el bienestar.**
Febrero 2019, Madrid.
- ▶ **7ª Jornadas Residentes y Tutores SEMERGEN.**
Marzo 2019, Pontevedra.
- ▶ **24ª Reunión Nacional de la SEH-LELH.**
Marzo 2018, Madrid.
- ▶ **I Jornada de Colexio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Galicia.**
Marzo 2019, Pontevedra.
- ▶ **7º Encuentro Multidisciplinar Andaluz para el Manejo del Paciente en Riesgo Cardiovascular.**
Abril 2019, Jerez.
- ▶ **3ªs Jornadas Nacionales de Digestivo SEMERGEN.**
Abril 2019, Castellón.

- ▶ **11^{as} Jornadas Cardiovasculares SEMERGEN.**
Abril 2019, Cuenca.
- ▶ **4^{as} Jornadas Multidisciplinares Andaluzas de Prevención y Rehabilitación Cardíaca.**
Junio 2019, Granada.
- ▶ **2^a Jornadas de Residentes y Médicos de Familia SEMERGEN País Vasco.**
Noviembre 2019, Vitoria.
- ▶ **2^a Jornadas de Residentes y III Jornadas Autonómicas de SEMERGEN-ILLES BALEARS.**
Noviembre 2019, Palma de Mallorca.
- ▶ **IV Jornadas de Residentes SEMERGEN Canarias.**
Noviembre 2019, Santa Cruz de Tenerife.

Investigación nutricional

La Cátedra Extraordinaria Universidad Complutense de Madrid-Central Lechera Asturiana en Investigación y Formación en Nutrición y Educación para la Salud ha desarrollado un papel fundamental dando lugar a varias mesas redondas en Congresos a nivel nacional como el 41º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria (SEMERGEN), XI Congreso Nacional FAECAP, XI Congreso Nacional de la Federación de Asociaciones de Enfermería Comunitaria y Atención Primaria (FAECAP) y las XXV Jornadas de Nutrición Práctica dentro del XI Congreso internacional de alimentación, nutrición y dietética (SEDCA).

Un año más, apoyamos la labor de investigación nutricional y divulgación de la evidencia científica entre el colectivo profesional relacionado con la nutrición y la salud a través del “Premio Internacional Hipócrates sobre Nutrición Humana”. En el año 2019 el premio ha recaído en *María Yolanda Sanz Herranz*, investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos.

14 COMPROMISO SOCIAL

AYUDA A NIÑOS Y FAMILIAS PARA SATISFACER NECESIDADES ALIMENTARIAS BÁSICAS

BANCO DE ALIMENTOS

Más de 80.000 kilolitros donados en 2019.



NINGUN NIÑO SIN CENAR

Aportación de más de 12.000 kilolitros de producto a lo largo de 2019.



APOYO EN LA LUGHA CONTRA EL CÁNCER Y FOMENTO DE LA PRÁCTICA DEL DEPORTE ENTRE MUJERES

CARRERA DE LA MUJER CENTRAL LECHERA ASTURIANA

Somos patrocinadores principales de esta acción, que durante 2019 ha recaudado más de 164.000 euros destinados a la lucha contra el cáncer y otras causas benéficas y sociales.



IMPULSO DE HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE A TRAVÉS DE LA PRÁCTICA DEPORTIVA

DEPORTE ASTURIANO

Un año más, mantenemos nuestra colaboración con el Gobierno del Principado de Asturias, mediante el patrocinio de los Juegos Deportivos del Principado, y otras acciones deportivas organizadas a través del Ayuntamiento de Gijón.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





ENTORNO SOSTENIBLE



ENTORNO SOSTENIBLE

MEMORIA ANUAL CAPSA FOOD 2019



**SOSTENIBILIDAD
MEDIOAMBIENTAL**

SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

ENTORNO SOSTENIBLE

01

Apoyamos nuestra política del sistema de **gestión ambiental** en el **PROPÓSITO DE LA COMPAÑÍA** y en los ejes que forman parte del **MARCO ESTRATÉGICO DE RSC**:

A través de la estrategia de RSC, se contribuye a la consecución de algunos de los **ODS** adoptados por Naciones Unidas y, en concreto, en sostenibilidad ambiental:



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

CAPSA FOOD incorpora la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de suministro como uno de los pilares básicos de futuro en su desarrollo empresarial, comprometiéndose a optimizar su productividad minimizando los impactos sobre el entorno y las personas y dando respuesta a las necesidades de todos nuestros grupos de interés.

La Política de Sostenibilidad de la empresa resalta este compromiso, y continúa materializándose en estos seis puntos.

1) *Conocer y cumplir en todo momento la legislación y reglamentación, así como, todos los requisitos suscritos por la Organización en materia de protección ambiental y Energética.*

2) *Desarrollar, a través de la formación, la sensibilización y la comunicación interna, la cultura corporativa que permita que todos los empleados ejerzan sus actividades, dentro y fuera de la empresa, con el máximo respeto por el medio ambiente.*

3) *Implantar un modelo energético y ambiental basado en la prevención de la contaminación y la optimización de consumos de recursos integrados en la gestión general, que permita establecer y revisar continuamente los objetivos de mejora, anticipándonos a los retos futuros.*

4) *Fomentar la Innovación desde el diseño de productos y procesos que minimicen el impacto sobre el medio ambiente partiendo del consumo eficiente de energía y de recursos renovables y cuyos efluentes ambientales serán reutilizados, reciclados o eliminados con la mínima afección al entorno.*

5) *Definir un plan de comunicación y colaboración con nuestros grupos de interés que permita dar respuesta a sus necesidades, promoviendo la adopción de políticas de sostenibilidad similares a la expuesta.*

6) *Proporcionar a los grupos de interés la información disponible sobre los aspectos e impactos ambientales y energéticos de los procesos, difundiendo la política del Grupo y su cumplimiento y poniéndola a disposición del público.*

Nuestras fábricas de Granda, Lugo y Zarzalejo cuentan con el certificado ISO 14001.

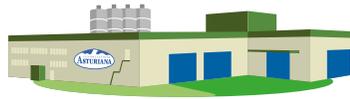
La fábrica de Villagarcía se encuentra en proceso de certificación.



Fábrica de **LUGO**



Fábrica de **GRANDA**



Fábrica de **ZARZALEJO**



Fábrica de **VILLAGARCÍA DE AROSA**

1,9 millones de € en instalaciones y equipos para optimizar la eficiencia energética y proteger el medio ambiente. Además, los gastos en la protección del medio ambiente en 2019 han supuesto **12 millones de €** (gestión de residuos de envases, depuradoras, residuos y cánones de vertido).

En línea a la Política de Sostenibilidad, tenemos el objetivo minimizar los impactos sobre el entorno desde nuestras ganaderías hasta los nuevos materiales en los que se transforman nuestros residuos.

Para proteger el medio ambiente a lo largo de toda la cadena de valor trabajamos bajo el paraguas de tres ejes:

1

Ganaderías sostenibles (dentro del sello Garantía Ganadera):



A través de Central Lechera Asturiana (SAT), accionista mayoritario, los ganaderos disponen de servicios de asesoría y colaboración para la mejora ambiental de sus explotaciones, encaminados a la reducción del consumo energético en las ganaderías y sus costes derivados (programa Clas Energía), la reducción de combustibles en las rutas de recogida de leche a través de la optimización de estas; así como programas de formación y sensibilización en mejoras de prácticas agrarias.

Trabajamos para que la energía de nuestras ganaderías sea energía verde, es decir, certificada con garantías de origen renovable. En el año 2019, el consumo de energía de nuestras ganaderías inscritas al programa CLAS ENERGÍA es 100% de origen renovable.

OBJETIVO:

100%
energía
verde





2

Acción por el clima y respeto por los recursos:

A lo largo de los años hemos realizado múltiples proyectos para reducir y optimizar el consumo de agua, el consumo de combustibles, el consumo de energía eléctrica, y también, reducir otros impactos ambientales de las instalaciones fabriles.

Combustibles en transporte

En la distribución de nuestros productos se potencia que nuestros proveedores utilicen combustibles menos contaminantes. Actualmente hay 14 camiones de gas natural licuado en circulación en las rutas de transporte y seguimos trabajando para duplicar este número a medio plazo. Este combustible permite reducir la emisión de partículas sólidas en su totalidad y disminuir las emisiones de CO₂ y NOX hasta un 20% y 60% respectivamente, contribuyendo a mantener un aire más limpio para todos.

Estas acciones contribuyen a la reducción de nuestra huella de carbono.



Combustibles de procesos

La **energía térmica** que es requerida para estos procesos industriales **se genera en un 100% con el combustible fósil más limpio que hay: gas natural.**

Del 100% del gas natural que se consume en 2019, un **30 %** se destinó para generar energía eléctrica y frío industrial en un proceso de trigeneración de alta eficiencia. En 2019 se generaron **82.196 MWh** de energía eléctrica certificada con garantía de origen de alta eficiencia por la CNMC.

El total de gas consumido en 2019 asciende a **450.057 MWh**. Los ratios de consumo de gas total consumido por tonelada de producto final y MWh de energía eléctrica exportada son los siguientes:

	2018	2019
KWh gas TOTAL/tn producto final*MWh EE exportada	0,0065	0,0062

La mejora de este ratio en los últimos 4 años es de un 15%.

	2018	2019
MWh gas natural a proceso/tn producto final	0,38	0,36

La mejora de este ratio en los últimos 4 años es de un 8%.



Energía eléctrica

El 100% de nuestro consumo de energía eléctrica tiene certificado de origen renovable; lo que contribuye a disminuir las emisiones de CO₂ y luchar contra el cambio climático.

El total de megawatios consumidos en el ejercicio 2019 ha sido de 83.646.

El ratio de consum de energía eléctrica de 2019 ha sido de 0,095MWh energía eléctrica/ ton de producto final.

	2018	2019
MWh ee consumida/tn producto final	0,094	0,095

A pesar de haber realizado varios proyectos destinados a disminuir el consumo de energía eléctrica, el ratio ha aumentado ligeramente debido a la puesta en marcha de una nueva línea de botella en la fábrica de Lugo. Se destaca el proyecto de sustitución de las luminarias por una instalación de iluminación eficiente (LED) en las zonas de mayor consumo energético, llevado a cabo en la fábrica de Granda y cuyos resultados se verán en 2020.

Este ratio, no obstante, se ha reducido en un 7% en los últimos 4 años.



Agua

El ratio de **consumo de agua en 2019 ha sido de 2,85 m³ agua/ton de producto final**. Lo que ha supuesto **una reducción del 7% al consumo de 2018**.

La reducción en el ratio de consumo de agua es de un 10% en los últimos 4 años.

	2018	2019
m³ agua/ton producto final	3,06	2,85

El total de m³ consumidos en el ejercicio 2018 y 2019 es el siguiente:

m³ AGUA	2018	2019
Total	2.694.475	2.507.160



Del mismo modo que trabajamos con otros recursos para que se mantengan el mayor tiempo posible en la cadena de suministro; extendemos también esta **economía circular a los recursos hídricos**, de modo que consigamos disminuir su consumo y devolverlo con la máxima calidad al entorno.

El objetivo es mejorar la calidad del vertido, reducir los consumos de productos químicos y disminuir riesgos potenciales de vertidos incontrolados, maximizando la seguridad del proceso de depuración. Destacamos durante este 2019 la **disminución del consumo de químicos** en las depuradoras de 3 de nuestras 4 fábricas (Granda, Lugo y Villagarcía).

Con ello, se consigue que los vertidos tengan una **calidad superior a la autorizada**, habiendo emitido únicamente el **22,6% de la contaminación autorizada** en el año 2019 (expresado en kg DQO vertida/kg DQO autorizada).

Huella de carbono (alcance 1 y 2)

Actualmente, no se ha establecido una meta concreta para la reducción de CO₂, pero **la reducción de los consumos de los anteriores recursos se ha reducido un 15% en los últimos 4 años.**

	2018	2019
tn CO ₂ e/GWh EE* tn prod final	0,00120	0,00116

3

Economía circular y residuo cero:

Perseguimos que todos los residuos que generamos se conviertan en nuevos recursos, bien incorporándolos al propio proceso, o bien como nuevas materias para otros procesos tratando de este modo de contribuir a un nuevo modo de hacer las cosas apostando por la economía circular. Por este motivo, CAPSA FOOD está comprometida en alcanzar el objetivo de Residuo Cero.

En 2019 hemos generado 16.950 toneladas de residuos, consiguiendo reducir un 8% respecto al año 2018 las toneladas de residuos generados por tonelada de producto final.

Además hemos sido capaces de reciclar el 94,7% dándoles una nueva vida, de modo que han servido de materia prima para otros productos. Es importante destacar también que sólo el 0,5% de los residuos son considerados peligrosos.

Ratio: toneladas de residuos generados entre las toneladas de producto final:

	2018	2019
TOTAL RESIDUOS (tn/tn prod final)	0,0210	0,0194

A continuación, se indican los destinos que se le han dado a los residuos, tanto en kg como en %.

DESTINO RESIDUOS	2018	2019
Biogás	44,1%	41,5%
Fertilizante/Compostaje	40,8%	43,6%
Reciclado RNPs	8,6%	9,7%
RNPs No reciclado	5,9%	4,8%
RP's	0,6%	0,5%

Han sido varios los proyectos llevados a cabo en los últimos 4 años que han permitido reducir en un 26% los residuos generados por tom de producto.

Materias primas y materiales auxiliares

La principal materia prima es la leche y trabajamos en la reducción de las mermas en toda la cadena de valor con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario en línea con nuestro compromiso adquirido con AECOC.

En cuanto a nuestros materiales auxiliares destacamos:

El 100% de los briks están certificados FSC, lo que implica que el cartón viene de bosques sostenibles utilizando un recurso renovable y adecuadamente gestionado:



La **gestión forestal ambientalmente apropiada** garantiza que la forma en que se realice el aprovechamiento de la madera y productos no maderables contribuya a mantener la biodiversidad, la productividad y los procesos ecológicos del bosque.



La **gestión forestal socialmente beneficiosa** contribuye a que tanto las poblaciones locales como la sociedad en su conjunto, disfruten de los beneficios a largo plazo, a la vez que proporciona grandes incentivos para que las comunidades gestionen los recursos locales y se involucren en los planes de gestión a largo plazo.



La **gestión forestal económicamente viable** implica que los planes de gestión forestal sean lo suficientemente rentables, sin que generen ganancias económicas a expensas del recurso forestal, del ecosistema o de la población u otras partes afectadas. La confrontación entre la necesidad de generar una rentabilidad financiera adecuada y los principios de gestión forestal responsables puede reducirse mediante la realización de esfuerzos por comercializar toda la gama de productos y servicios forestales a un precio mejor que tenga en cuenta su valor.

El 98% de nuestros envases plásticos son reciclables

El 96% del cartón de los embalajes de nuestros productos es de origen reciclado

En nuestros envases se incluyen los logotipos voluntarios "RECICLA" que ECOEMBES pone a disposición de los envasadores con el objetivo de facilitar los procesos de recogida, selección y reciclado del residuo.



Además, trabajamos en el ecodiseño de envases realizando proyectos de disminución de gramajes, eliminando elementos no necesarios y optando por materiales que permitan la reciclabilidad de los envases que ponemos en el mercado, como es el caso de nuestro lanzamiento de la mantequilla hostelería en un envase compostable o nuestra botella de leche 100% reciclable (según la norma UNE-EN 13430:200).



02 Alianzas para lograr los ODS

ENTOMO AGROINDUSTRIAL

Además de tomar una participación accionarial, desarrollaremos junto a Entomo un proyecto tecnológico e industrial, único en el sector lácteo español, que nos permitirá transformar sus residuos orgánicos en productos de alto valor añadido. De esta forma vuelven a ser integrados en la economía, valorizándose y disminuyendo el impacto ambiental.



ALIANZA CON NORTPALET

Acuerdo que hemos firmado con la empresa asturiana Nortpalet, para fabricar palets plásticos con residuos reciclados. De este modo, los residuos generados en la producción de botellas de plástico 100% reciclables, se transforman en palets de larga vida, que permiten trasladar nuestros productos hasta los puntos de venta. Además, a futuro, podrán reutilizarse transformándose en nuevos palets de plástico con idénticas propiedades que los originales.

Estos palets, retornarán a nuestra fábrica de Granda, sin pasar por un centro intermedio, lo cual implica un ahorro adicional de combustibles y emisiones de CO₂ asociadas, contribuyendo por tanto a evitar desechos y a mitigar el cambio climático.



ALIANZA CON NATURGY Y TRANSPORTES SANDOVAL PARA IMPULSAR LA MOVILIDAD SOSTENIBLE

Naturgy y Transportes Sandoval firman un acuerdo para la construcción y puesta en servicio de una gasolinera pública que facilitará la transformación de la flota de Central Lechera Asturiana.

La estación de servicio estará ubicada en las inmediaciones de nuestra Factoría de Granda (Principado de Asturias), dispondrá de un tanque de 60 m³ y un surtidor de Gas Natural Licuado (GNL), y permitirá la carga rápida de vehículos pesados alcanzando sus objetivos de sostenibilidad, eficiencia y respeto al medio ambiente. Además, permitirá dar servicio al tráfico pesado que circule por la A-66, que conecta el Principado de Asturias con León, y la A-64, que conecta con la A8, dando así servicio al corredor Cantábrico.

La construcción de esta gasolinera está prevista en 2020 y dará competitividad al sector del transporte del Principado.

Naturgy 



03 Acciones Ambientales

PARTICIPACIÓN PROYECTO LIBERA

Los trabajadores de la compañía y sus familiares han colaborado en la iniciativa 1m² por la naturaleza del Proyecto LIBERA. Este proyecto persigue la concienciación y movilización de la sociedad para mantener los espacios naturales liberados de basura. En este caso en la limpieza del área natural La Acebera-El Carbayu (Lugones) y colaborando de este modo en la correcta segregación de los residuos encontrados y posterior reciclado, mejorando el impacto sobre el Medio Ambiente.



LIBERA
NATURALEZA SIN BASURA



PARTICIPACIÓN EN EL PROYECTO "LA HORA DEL PLANETA"

Un año más hemos participado en la iniciativa La Hora del Planeta promovida por WWF, iniciativa simbólica para llamar la atención sobre el problema del cambio climático.



PARTICIPACIÓN EN FOROS DE SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL

Hemos entrado a formar parte del Cluster de Empresas Alimentarias de Galicia (Clusaga) ocupando este año la presidencia de la comisión de sostenibilidad.

Además hemos intervenido como ponentes en los siguientes foros:

- > Jornada los retos para un futuro sostenible en el sector alimentario gallego - CLUSAGA.
- > Hacia una gestión sostenible en la industria agroalimentaria: Innovación en el tratamiento y valorización de corrientes residuales - LIFE SEACAN.



**Plan Estratégico do
Clúster Alimentario de Galicia
2011-2015**

PARTICIPACIÓN EN LA “SEMANA EUROPEA DE PREVENCIÓN DE RESIDUOS”

Hemos participado en la Semana Europea de Prevención de Residuos con el Proyecto Actua Diferente, Rethink, implantando de varias medidas que han contribuido a la prevención en la generación residuos en origen, reutilización, reparación para evitar la generación de residuos, separación adecuada para el correcto reciclado de los materiales, así como comenzar búsqueda de técnicas de reciclaje más eficientes. Se llevó a cabo en todas áreas de la compañía, tanto en los procesos productivos como en oficinas, así como en el comedor.

Las iniciativas fueron propuestas por los empleados y gracias a la colaboración y compromiso de todos se lograron los siguientes resultados principales:

- > 30% de reducción en la generación de residuos y
- > 95% de residuos convertidos en nuevos recursos.

Durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos, cuya temática de este año era: “*Cambia tu hábitos. Reduce tus residuos*”, se llevó a cabo una campaña de difusión de los resultados entre todos los empleados utilizando diversos medios: intranet, tabloneros de anuncios, videos en pantalla de televisión, tótems.



PROTEGEMOS EL ENTORNO NATURAL Y RESPETAMOS EL MEDIO AMBIENTE

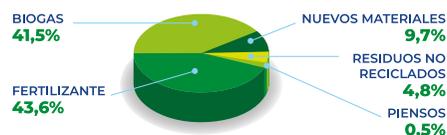
Estamos comprometidos en impulsar una **ECONOMÍA CIRCULAR** en todas nuestras fábricas.

30% de **REDUCCIÓN** de la generación de nuestros **RESIDUOS**.

95% de nuestros residuos se **TRANSFORMAN** EN **NUEVOS MATERIALES**.

16.095 toneladas de residuos transformados en nuevos recursos.

DESTINO DE NUESTROS RESIDUOS



CON TU COLABORACIÓN ALCANZAREMOS **NUESTRO OBJETIVO**



Además, para impulsar y fomentar un cambio de hábitos no solo en el ámbito laboral sino también en el doméstico, se desarrolló material y se realizaron jornadas de sensibilización para empleados y familiares.





ENTORNO SOSTENIBLE

MEMORIA ANUAL CAPSA FOOD 2019



**SOMOS
EMPLEADOR EJEMPLAR**

SOMOS EMPLEADOR EJEMPLAR

ENTORNO SOSTENIBLE

01

*En CAPSA FOOD promovemos el **Talento**. Identificamos y potenciamos las competencias y conductas que, a través de una cultura de desarrollo continuo, nos permiten generar entornos de trabajo orientados a la innovación, mejora y agilidad. Favorecemos una **Experiencia de Empleado Integral**, acompañándolos en todos los momentos de su trayectoria profesional y vital. Y todo esto, con la ayuda de las **Nuevas Tecnologías**, poniéndolas al servicio de las personas.*

Trabajamos para lograr los mejores resultados de la Compañía, contando con empleados satisfechos y haciendo de CAPSA una de las mejores empresas para trabajar. Para conseguirlo, creamos las mejores condiciones laborales, a través de políticas, procedimientos y planes que permitan a los empleados alcanzar su máximo desarrollo profesional y personal.



EMPLEABILIDAD

La **Empleabilidad** es una de nuestras líneas directrices en materia de Responsabilidad Social Corporativa, por lo que participamos en diferentes **Foros de Empleo**, **Jornadas de orientación laboral** para la inserción de colectivos con dificultades (COCEMFE, Acción Contra el Hambre, Lanzaderas de Empleo, Proyecto Hombre y Fundación Mujeres), **atendemos consultas sobre empleabilidad** a través de las webs corporativas y de nuestro portal CAPSA Empleo y participamos en el **Pacto de Empleabilidad AECOC** para el favorecimiento del empleo juvenil en el marco del sector Gran Consumo.

Impulsamos la inserción de los jóvenes al mercado laboral a través de convenios de colaboración y programas de **becas y prácticas en todo el territorio nacional**, acogiendo a más de **97 estudiantes** en 2019. En los últimos cuatro años, hemos transformado el **50% de las becas en contrato laboral**.



ADQUISICIÓN DE TALENTO

Nuestro propósito es conseguir el mejor equipo de profesionales para la Compañía a través de la incorporación y desarrollo de las personas con la mejor adecuación o potencial para cada posición.

Realizamos **reclutamiento** a través de medios convencionales y otros más interactivos como portales de empleo y redes sociales: LinkedIn e Instagram (Capsatalent).

En CAPSA Empleo contamos con más de **45.000** curriculum vitae

Hemos completado **74** procesos de selección y promoción interna con una valoración de nuestro cliente interno de **4,16** y **4,50** sobre **5** respectivamente.

Gestionamos el **plan de acogida** desde antes de su incorporación y durante los primeros meses con el fin de:

- > Facilitar la *incorporación e integración* en la Organización.
- > Dar a conocer los *antecedentes básicos, funcionamiento y cultura* de Compañía.
- > Reducir el tiempo necesario para alcanzar el *nivel de autonomía* adecuado.
- > Fomentar las *relaciones interpersonales y la motivación interna*.



DESARROLLO DE TALENTO

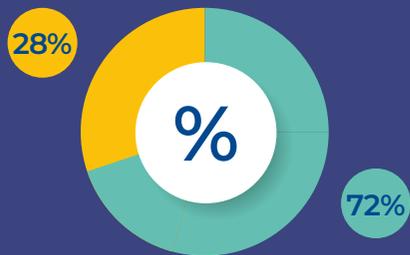
Trabajamos con el foco puesto en la *evaluación y enriquecimiento del talento de los empleados con la participación de sus mandos para lograr la mejor adecuación al puesto y mejorar su desempeño competencial a través de planes de desarrollo.*

Mediante nuestro proceso de **Management Review**, en el que participan más de 300 empleados, encauzamos la evaluación de *competencias*, valoración de *objetivos* y gestión de *planes de desarrollo*, combinando acciones de feedback personales y registro de datos en una nueva y mejorada *plataforma digital*.

En el marco de nuestro modelo de excelencia EFQM, continuamos desarrollando el proyecto **Talento 2020** de generación de ideas, en el que personas con rol técnico, presentan un proyecto de mejora para la Compañía, fomentando de ese modo la innovación, la identificación de talento, el desarrollo de competencias y el reconocimiento.



IDEAS VALIDACIÓN Y COMUNICACIÓN



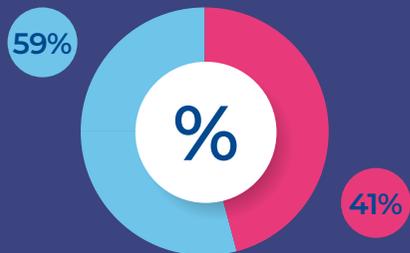
- Validadas y Comunicadas
- No Validadas

IDEAS VALIDACIÓN Y COMUNICACIÓN



- Validadas y Comunicadas
- No Validadas

IDEAS IMPLANTADAS



- Implantadas
- En implantación

IDEAS IMPLANTADAS



- Implantadas
- En implantación

PLANTILA

SOCIEDAD	FIJOS		TT FIJOS	EVENTUALES		TT EVENT	TT H	TT M	TT PLANT	% MUJ/TT
	HOMBRES	MUJERES		HOMBRES	MUJERES					
CAPSA	729	231	960	67	45	112	796	276	1072	25,7%
CLAS	14	5	19	0	0	0	14	5	19	26,3%
ASA	41	5	46	1	0	1	42	5	47	10,6%
C. MOLÍN	3	2	5	1	0	1	4	2	6	33,3%
MEN LLET	10	0	10	1	1	2	11	1	12	8,3%
GEOMER	5	2	7	0	0	0	5	2	7	28,6%
IENP	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0,0%
TT	803	245	1048	70	46	116	873	291	1164	25,0%





CAPSA FOOD

Año 1980

Comprometidos con la salud y el bienestar de nuestros empleados



Club de calidad

Avanzando en acción

Monday, 1 de Mayo de 2019



Club de calidad

Avanzando en acción

CAMPAÑA DE Promoción de S...



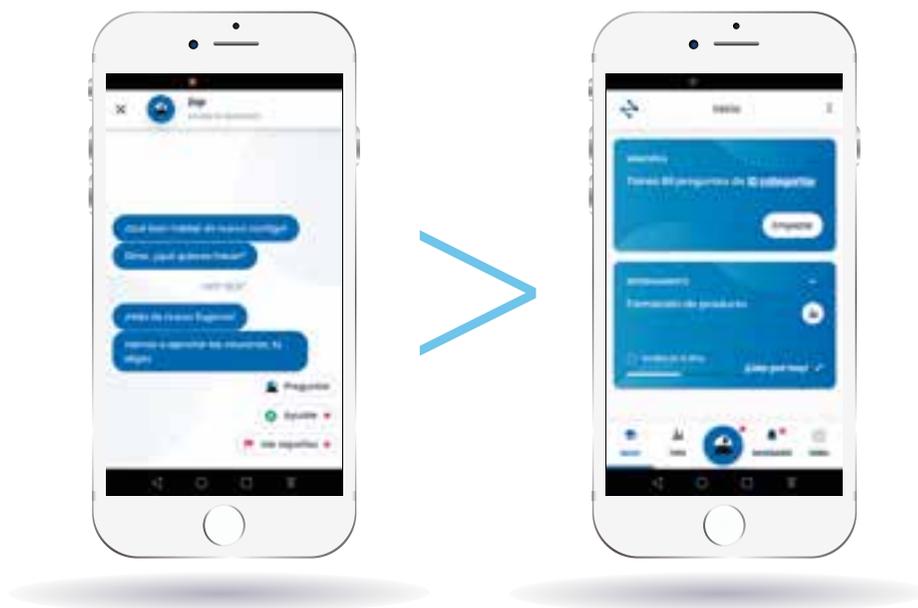
FORMAMOS A NUESTROS EMPLEADOS

En 2019 hemos formado al 95% de la plantilla, con una media de 28 horas de formación por empleado formado.

En CAPSA elaboramos un Plan de Formación Anual, dando participación a mandos y empleados, con el objetivo de que todos los trabajadores dispongan de los **conocimientos y habilidades necesarias** para el **correcto desempeño** de su puesto de trabajo actual y tengan posibilidades de desarrollo.

Formamos a nuestros empleados tanto en aspectos **técnicos** (capacitación en máquinas, herramientas y contenidos específicos de las áreas donde desarrollan su trabajo), **institucionales o corporativos** (como nuestras Normas, Políticas y Procedimientos, donde cobran especial relevancia los aspectos relacionados con Seguridad Alimentaria, Prevención de Riesgos Laborales, Medioambiente y Cumplimiento Penal), como en **habilidades**, para desarrollar las competencias requeridas en nuestro modelo competencial.

Fomentamos siempre el *entrenamiento práctico*, utilizando diferentes metodologías formativas: *Coaching grupal e individual, salas de escape, outdoor training, gamificación y formación on-line, mimo, etc.*



02 Nuestra apuesta por la igualdad y conciliación

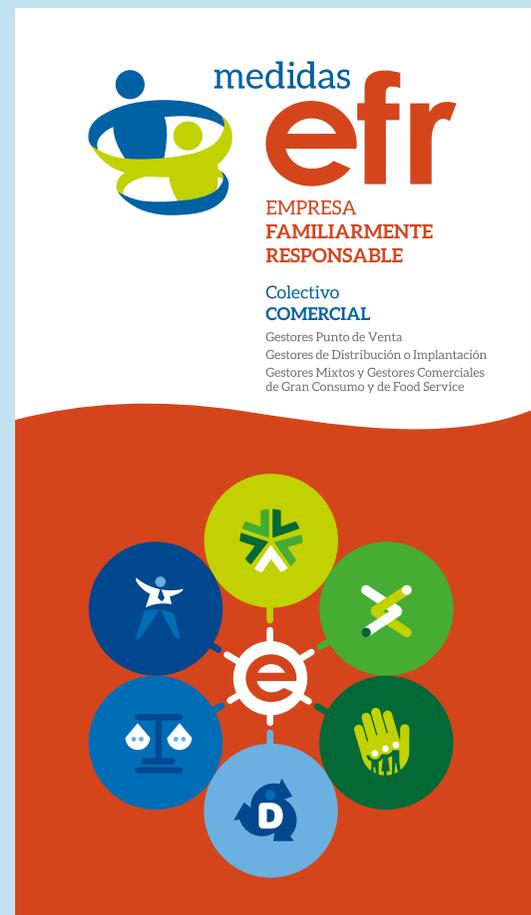
CAPSA FOOD está comprometida con la Igualdad y la Conciliación, y prueba de ello es que desde 2009 somos Empresa Familiarmente Responsable (empresa B+ y formamos parte del TOP efr 25).

Disponemos de un amplio abanico de medidas de conciliación, que elaboramos atendiendo a las necesidades de los empleados, para que puedan tener una vida profesional y personal equilibrada. Las iniciativas que ponemos en marcha se basan en criterios de objetividad, equidad y transparencia, evitando cualquier tipo de discriminación.

Sin duda, una de las medidas mejor valoradas son los Días Sin Cole, que iniciamos en 2010, y que año tras año realizamos diferentes ediciones en distintos centros de trabajo.

Entre sus objetivos:

- 1/ Favorecer la conciliación laboral y familiar.
- 2/ Fomentar una alimentación saludable.
- 3/ Vinculación con la marca y orgullo de pertenencia.



Hasta el 20 de diciembre puedes apuntar a tus hijos al **DÍA SIN COLE** del 2 de enero en Grande

03 Comunicación

La comunicación interna desempeña un papel fundamental. Es esencial que los empleados estén informados para desempeñar correctamente su trabajo, así como para poder desarrollarse profesional y personalmente.

Combinamos diferentes canales de comunicación con el objetivo de llegar al mayor número de empleados: *reuniones formales, boletín interno digital, tabloneros informativos, pantallas digitales, televisión corporativa, cartelería, folletos...* así como el **portal del empleado "MI CAPSA"**. Está accesible tanto desde una red interna como externa. En él se pueden realizar gestiones profesionales, personales y también tiene cabida la innovación.

Gracias a su formato responsive, es accesible desde cualquier dispositivo.

MI CAPSA
El Portal del Empleado



A vertical collage of three promotional graphics from CAPSA FOOD. The top graphic is a white and green document titled 'NUESTRO PROPÓSITO' and 'ESTRATEGIA RSC'. The middle graphic is a red apple with a bite taken out, with the text 'Come SALUDABLE y cuida TUS HáBITOS'. The bottom graphic is a blue poster for 'CAPSA FOOD contra el ictus' featuring a cartoon brain character holding a red apple and dumbbells, with the text '¿Sabías que el 90% de los casos son prevenibles?' and 'Para tener un cerebro sano, hay que tener un cuerpo sano'.

En CAPSA generamos entornos de trabajo y relación que favorecen la comunicación, la colaboración y la eficiencia:

- > **Sala 45** para reuniones productivas y eficientes.



- > **Eventos deportivos y solidarios** para empleados, en los que favorecemos la integración de las familias.
- > **Senda saludable** para la práctica deportiva, el descanso, la formación y reuniones informales.



Ponemos a disposición de los empleados y sus familiares, un amplio Catálogo de Beneficios Sociales organizados en torno a 7 categorías, en las que pueden acceder a condiciones más beneficiosas.



RECONOCIMIENTO: PREMIOS EXCELENCIA CAPSA FOOD 2019

04

Son ya 10 ediciones, las que tienen los Premios Excelencia, que nacieron con el objetivo de *reconocer a aquellas personas o equipos que por su actitud y actividad profesional destacan* en los Valores Corporativos (Compromiso, Profesionalidad, Liderazgo y Cooperación), en la competencia **Innovación**, por su papel de "embajador" de alguna de nuestras Marcas: Ato, Larsa o Central Lechera Asturiana, o por buscar de forma permanente la mejora y excelencia en su puesto de trabajo (**Gestión Excelente**). En estos mismos actos, también se reconoce a las personas que llevan más de 25 años en la Empresa.

PREMIADOS EXCELENCIA 2019




CAPSA FOOD
PREMIOS EXCELENCIA

Nuestra faceta más humana

05

Favorecemos la acción social entre nuestros empleados, bien facilitando la organización de iniciativas o eventos surgidos a través de sugerencias, como organizándolas desde la Compañía.

En 2019 podemos destacar:

- > **Campaña de Recogida de Ropa:** realizada en colaboración con la ONG Ningún Niño Sin Cenar, en la que hemos donado más de 400 prendas destinadas a familias en riesgo de exclusión social.



- > **Campaña Navideña "Ningún Niño Sin Regalo":** desarrollada a favor de la Asociación "Mar de Niebla", en la que hemos aportado más de 600 juguetes.



- > **Recogida de Tapones:** colaboramos con la Fundación Seur en su programa "Tapones para una vida", y con la Asociación Amigos de Galicia, entregando más de 3.000 Kilogramos de tapones.



- > **Jornadas de Donación de Sangre:** han sido 174 los empleados que han donado sangre en esta última edición. Son más de 16 años los que llevamos colaborando con el Centro Comunitario de Sangre y Tejidos de Asturias, donando 1.700 litros de sangre, que se pueden traducir en más de 9.000 vidas salvadas.



- > **Colaboración económica con la Asociación Freno al Ictus:** las inscripciones de las Jornadas Saludables 2019 han sido destinadas a esta Asociación. En total recaudamos 1.785 € destinados a diferentes labores de investigación, sensibilización y apoyo a enfermos y familias.



- > **Colaboración con producto a diferentes entidades:** en Galicia para Aspnaís (Asociación de padres y tutores de personas con discapacidad intelectual de Lugo), en Zarzalejo, para el Banco de Alimentos, en Villagarcía a SOS Marín y en Asturias, para la ONG Ningún Niño Sin Cenar. Convertimos en kilos de producto todas las actividades físicas en las que participaron los empleados y familiares dentro de las Jornadas Saludables 2019, lo que nos ha permitido donar 4.618 kilos.





➤ **Acciones de sensibilización Medioambiental:** visita a Cogersa, Limpieza de zona verde dentro del Proyecto Libera "1m² por la naturaleza", o acciones de difusión a empleados y familiares a través de campañas de comunicación, que contribuyen a un mejor cuidado del Medio Ambiente.



06 Certificados y Reconocimientos

EFR
EMPRESA SALUDABLE
TOP EMPLOYERS
ISO45001



Finalistas en los Premios Gestión Excelente, Innovadora y Sostenible de Club de Excelencia en Gestión.



Empresa saludable





SEGURIDAD, SALUD Y BIENESTAR

07

TRANSICIÓN DE OHSAS 18001 A ISO 45001

En 2019 CAPSA ha completado el proceso de transición a la ISO 45001, y nuestro **Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, se encuentra ya certificado bajo ISO 45001.**

Una *transición que se ha realizado de una forma transparente y perfectamente integrada con el resto de sistemas certificados.* Disponemos de una clara cultura corporativa orientada a la Seguridad, Promoción de la Salud y del Bienestar, con *una alta implicación y capacitación tanto de la Dirección, como del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, cadena de mando y plantilla.*

La certificación ISO 45001, está también alineada con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ODS)** y demuestra el **compromiso de la Organización para garantizar condiciones de trabajo éticas, seguras y saludables en condiciones de igualdad.**

Los Objetivos del Desarrollo Sostenible a los que contribuye ISO 45001

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





EMPRESA SALUDABLE

Somos Empresa Saludable desde 2014, por lo realizamos diferentes iniciativas vinculadas con la Salud y el Bienestar de nuestros empleados.

En 2019, y dentro de la **4ª Semana de la Seguridad, Salud y Bienestar** contamos con 595 participantes, entre empleados, familiares y amigos que participaron en diferentes iniciativas vinculadas con la salud en nuestros centros de trabajo (desayuno saludable, seguridad vial, baloncesto, ciclismo, masajes, yoga, carrera popular...). Unas jornadas, con un fin social, donando el coste de la inscripción a la Asociación Freno al Ictus y toda la actividad física de los participantes, se convirtió en litros de leche donados a diferentes ONGs.



PROYECTO LACTO SOLIDARIO

LACTO SOLIDARIO es un proyecto Corporativo que **persigue favorecer la seguridad en el trabajo, la reducción de la siniestralidad y potenciar la solidaridad y el orgullo de pertenencia**, gracias a un fin social.

En el Proyecto participan diferentes equipos compuestos por áreas o secciones de los centros de trabajo de CAPSA. Cada día sin accidentes de trabajo genera una dotación económica que donamos a diferentes entidades sociales.

Las asociaciones destinatarias, 10 en total, han sido propuestas por los propios empleados de CAPSA.

LACTO Solidario

En seguridad CADA DÍA CUENTA.
 Por ello, cada equipo solidario de CAPSA GRANDA recaudará **5€** por cada jornada sin accidentes de trabajo que serán destinados a un FIN SOCIAL.

CAMPAÑA SOLIDARIA GRANDA

<p>EQUIPO CLAS ENTERA</p> <p>SECCIONES: CAP, Industrias, Mantenimiento y Calidad</p>	<p>EQUIPO CLAS SEMI</p> <p>SECCIONES: KIMBA, PEGU y PP</p>
<p>ENTIDAD DESTINATARIA DE LA RECAUDACIÓN: Asoc. Bar. Barrio de Miguel (Asociación Barrio de Miguel)</p>	<p>ENTIDAD DESTINATARIA DE LA RECAUDACIÓN: Asoc. Bar. San Miguel</p>
<p>EQUIPO CLAS SIN LACTOSA</p> <p>SECCIONES: Barrio de Miguel</p>	<p>EQUIPO CLAS SUPREMA</p> <p>SECCIONES: Mantenimiento, PEGU y PEGU</p>
<p>ENTIDAD DESTINATARIA DE LA RECAUDACIÓN: Asoc. Bar. Barrio de Miguel (Asociación Barrio de Miguel)</p>	<p>ENTIDAD DESTINATARIA DE LA RECAUDACIÓN: Asoc. Bar. Barrio de Miguel (Asociación Barrio de Miguel)</p>

Datos de recaudación actualizados a fecha:

Tu seguridad SUMA TODOS LOS DÍAS





04

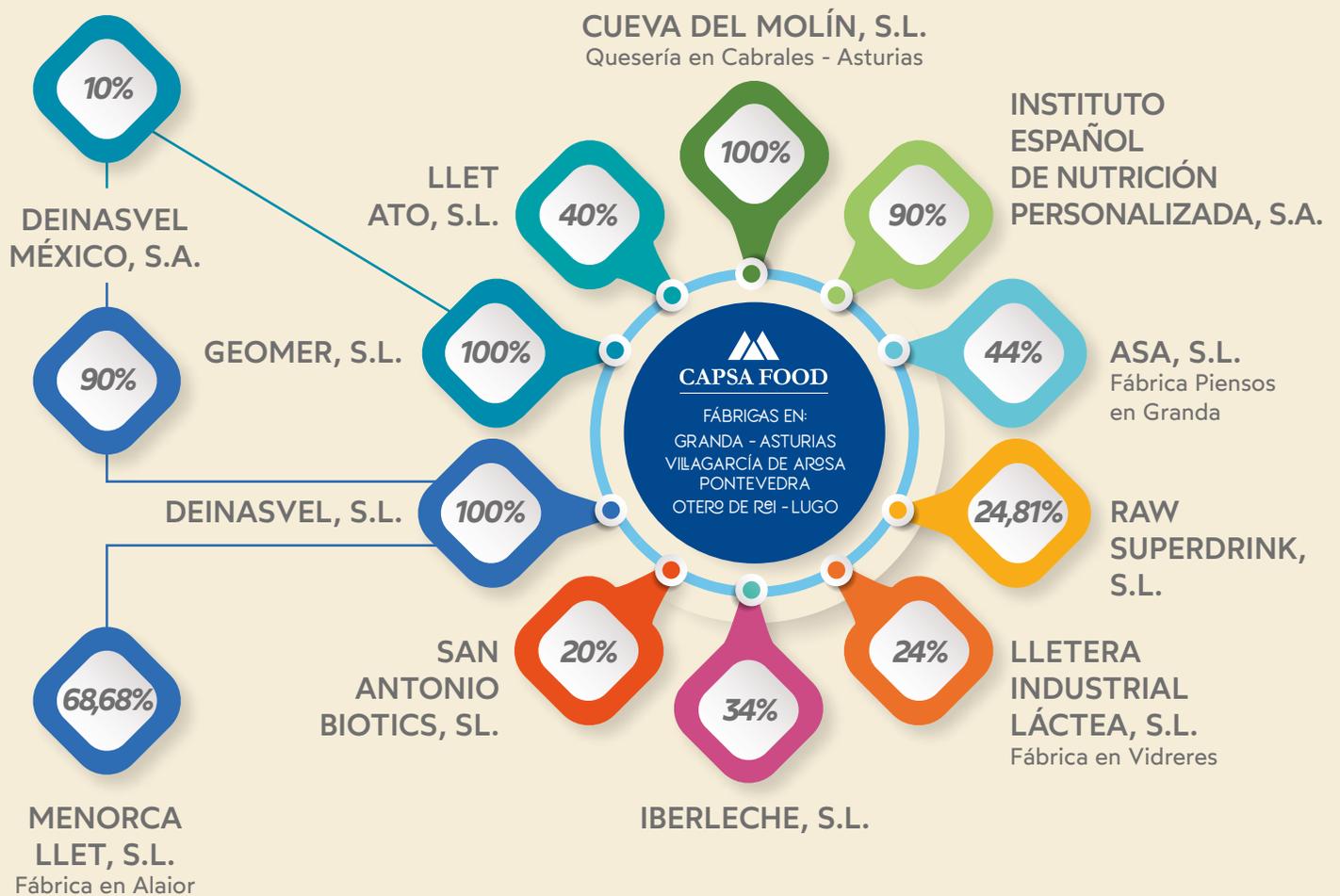
RESULTADOS FINANCIEROS

MEMORIA ANUAL
DE SOSTENIBILIDAD INTEGRAL
2019

 CAPSA FOOD

RESULTADOS FINANCIEROS

ESTRUCTURA SOCIETARIA





NOMBRE	ACTIVIDAD
SAN ANTONIO BIOTICS, S.L.	Investigación, desarrollo y comercialización de micro orgánicos con actividades tecnológicas y/o funcionales
LLET ATO, S.L.	Comercialización de productos lácteos marca ATO
CUEVA DEL MOLÍN, S.L.	Fabricación de queso Cabrales
ASA. SOCIEDAD ASTURIANA DE SERVICIOS AGROPECUARIOS, S.L.	Fabricación y comercialización de piensos animales
GEOMER. GESTIÓN Y OPTIMIZACIÓN FLUJOS MERCANCÍA, S.L.	Transporte de mercancías
DEINASVEL, S.L.	Desarrollo de oportunidades de negocio y comercialización de productos lácteos
MENORCA LLET, S.L.	Fabricación de productos lácteos
DEINASVEL MÉXICO S.A. DE CV	Comercialización de productos lácteos
INSTITUTO C.L.A. PARA LA NUTRICIÓN PERSONALIZADA, S.L.	Investigación y desarrollo, científica, médica y tecnológica
LLETERA INDUSTRIAL LÁCTEA, S.L.	Adquisición, recogida, transformación, tratamiento, fabricación, comercialización y exportación productos lácteos
IBERLECHE, S.L.	Fabricación y comercialización de productos lácteos
RAW SUPERDRINK, S.L.	Bebidas deportivas, isotónicas y refrescos bio

BALANCE 2019

Evolución y resultados de los negocios



CAPSA FOOD, con un incremento del volumen de ventas del 7% en el ejercicio, ha sido capaz de seguir creciendo, por quinto año consecutivo, en volumen y cuota de mercado en los mercados de leche líquida, nata y mantequilla, bebidas vegetales y quesos, tanto en Gran Consumo como en Food Service, afianzando su liderazgo y ampliando el mismo en relación a sus competidores.

A nivel de resultados, hay que destacar las cifras conseguidas tanto en EBITDA (calculado a partir del resultado de explotación sin incorporar los gastos por intereses o impuestos, ni las disminuciones de valor por depreciaciones o amortizaciones ni otros resultados) que se sitúa en 39.495 miles de euros (2018: 45.057 miles de euros), como en el Resultado del ejercicio que alcanza la cifra de 23.123 miles de euros (2018: 22.831 miles de euros).

Finalmente, señalar, que la posición financiera se mantiene firme con un importe de Deuda Financiera Neta a favor de la sociedad de 48.443 miles de euros y un Fondo de Maniobra de 96.542 miles de euros.

MAGNITUDES ECONÓMICAS

Valores en miles de euros

	2017	2018	2019
Importe neto de la cifra de negocios	695.457	737.690	720.877
Patrimonio neto	198.475	214.279	228.703
Resultado de explotación	16.701	29.653	27.836
EBITDA	37.386	45.057	39.495
Resultado antes de impuestos	19.196	28.317	30.183
BENEFICIO NETO	15.120	22.831	23.123



BALANCES CONSOLIDADOS

Al 31 de diciembre de 2019 y 2018 (Expresado en miles de euros)

ACTIVO	2019	2018
ACTIVO NO CORRIENTE	144.416	144.175
Inmovilizado intangible	1.043	1.105
Gastos de investigación y desarrollo	118	254
Patentes, licencias, marcas y similares	53	72
Aplicaciones informáticas	872	779
Inmovilizado material	105.527	101.875
Terrenos y construcciones	47.160	48.001
Instalaciones técnicas y otro inmovilizado material	52.425	40.855
Inmovilizado en curso y anticipos	5.942	13.019
Inversiones inmobiliarias	1.447	1.447
Terrenos	1.105	1.105
Construcciones	342	342
Inversiones en empresas del grupo y asociadas a largo plazo	7.598	6.776
Participaciones puestas en equivalencia	6.956	6.776
Otros activos financieros	642	-
Inversiones financieras a largo plazo	11.447	12.300
Acciones y participaciones en patrimonio a largo plazo	105	6
Créditos a terceros	7.991	9.045
Otros activos financieros	3.351	3.249
Activos por impuesto diferido	17.354	20.672

ACTIVO	2019	2018
ACTIVO CORRIENTE	223.523	221.250
Existencias	50.225	47.507
Comerciales	10.057	8.318
Materias primas y otros aprovisionamientos	13.501	13.924
Productos en curso	1.229	878
Productos terminados	25.438	24.387
Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar	112.857	122.754
Clientes por ventas y prestaciones de servicios	94.429	106.464
Clientes, empresas del grupo y asociadas	4.868	4.624
Deudores varios	1.569	1.225
Otros créditos con las Administraciones Públicas	11.991	10.441
Inversiones en empresas del grupo y asociadas a corto plazo	578	301
Créditos a empresas	578	301
Inversiones financieras a corto plazo	30.444	34.384
Instrumentos de patrimonio	21.184	18.777
Otros activos financieros	8.179	14.527
Créditos a empresas	1.081	1.080
Periodificaciones a corto plazo	1.694	2.254
Efectivo y otros activos líquidos equivalentes	27.725	14.050
TOTAL ACTIVO	367.939	365.425

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	2019	2018
PATRIMONIO NETO	228.703	214.279
Fondos propios	222.686	210.787
Capital	92.317	92.317
Prima de emisión	7.938	7.938
Reservas y resultados de ejercicios anteriores	94.785	82.990
Reservas en sociedades consolidadas	587	731
Reservas en sociedades puesta en equivalencia	4.035	3.961
Resultado del ejercicio atribuido a la sociedad dominante	23.059	22.885
Acciones y participaciones en patrimonio propias	(35)	(35)
Ajustes por cambio de valor	(5)	1
Subvenciones, donaciones y legados recibidos	5.192	2.798
Socios externos	830	693
PASIVO NO CORRIENTE	12.255	17.589
Provisiones a largo plazo	6.773	7.012
Provisiones por reestructuración	1.082	1.319
Otras provisiones	5.691	5.693
Deudas a largo plazo	3.482	9.367
Deudas con entidades de crédito	2.819	8.473
Acreedores por arrendamiento financiero	-	82
Otros pasivos financieros	663	812
Pasivos por impuesto diferido	2.000	1.210

PATRIMONIO NETO Y PASIVO	2019	2018
PASIVO CORRIENTE	126.981	133.557
Provisiones a corto plazo	15.771	15.475
Deudas a corto plazo	6.244	6.557
Deudas con entidades de crédito	5.672	5.844
Acreedores por arrendamiento financiero	-	183
Otros pasivos financieros	572	530
Deudas con empresas del grupo y asociadas a corto plazo	3.238	4.142
Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar	100.403	105.653
Proveedores	67.429	75.565
Proveedores, empresas del grupo y asociadas	23.652	19.332
Acreedores varios	656	819
Personal (remuneraciones pendientes de pago)	6.409	7.864
Otras deudas con las Administraciones Públicas	2.257	2.073
Periodificaciones a corto plazo	1.325	1.730
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO	367.939	365.425



CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS CONSOLIDADA

Al 31 de diciembre de 2019 y 2018 (Expresado en miles de euros)

OPERACIONES CONTINUADAS	2019	2018
Importe neto de la cifra de negocios	720.877	737.690
Ventas	712.392	728.552
Prestaciones de servicios	8.485	9.138
Variación de existencias de productos terminados y en curso de fabricación	1.402	1.590
Aprovisionamientos	(470.161)	(474.677)
Consumo de mercaderías	(68.715)	(73.078)
Consumo de materias primas y otros materias consumibles	(400.470)	(401.689)
Trabajos realizados por otras empresas	(150)	(196)
Deterioro de mercaderías, materias primas y otros aprovisionamientos	(370)	286
Otros ingresos de explotación	6.884	5.584
Ingresos accesorios y otros de gestión corriente	6.796	5.358
Subvenciones de explotación incorporada al resultado del ejercicio	88	226
Gastos de personal	(52.728)	(53.754)
Sueldos, salarios y asimilados	(39.215)	(40.389)
Cargas sociales	(13.513)	(13.365)
Otros gastos de explotación	(167.846)	(172.370)
Servicios exteriores	(164.535)	(169.236)
Tributos	(2.005)	(2.509)
Pérdidas, deterioro y variación de provisiones por operaciones comerciales	16	(150)
Otros gastos de gestión corriente	(1.322)	(475)

OPERACIONES CONTINUADAS	2019	2018
Amortización del inmovilizado	(11.255)	(13.427)
Imputación de subvenciones de inmovilizado no financiero y otras	1.067	994
Deterioro y resultado por enajenaciones del inmovilizado	436	(795)
Deterioros y pérdidas	-	91
Resultados por enajenaciones y otras	436	(886)
Otros resultados	(840)	(1.182)
RESULTADO DE EXPLOTACIÓN	27.836	29.653
Ingresos financieros	2.391	226
Gastos financieros	(200)	(1.688)
Diferencias de cambio	(5)	(68)
RESULTADO FINANCIERO	2.186	(1.530)
Participación en beneficios de sociedades puestas en equivalencia	161	194
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	30.183	28.317
Impuestos sobre beneficios	(7.060)	(5.486)
RESULTADO DEL EJERCICIO	23.123	22.831
Resultado atribuido a la sociedad dominante	23.059	22.885
Resultado atribuido a socios externos	64	(54)





The logo for CAPSA FOOD features a stylized blue mountain range icon to the left of the text "CAPSA FOOD" in a bold, blue, sans-serif font. A thin horizontal line is positioned below the text.



capsafood.com