



*Chocolates Artesanos Isabel*

[www.chocolates.bio](http://www.chocolates.bio)

## *Memoria Social Años 2021 / 2022*

En **Chocolates Artesanos Isabel** nuestra misión es crear chocolates deliciosos que tengan un impacto positivo en nuestro entorno y en el planeta desde nuestro comercio, en el medio rural en Teruel. Elaboramos chocolates artesanos y ecológicos que vendemos a través de nuestra tienda online y también en nuestra tienda física en Alcorisa.



## Nuestra MISIÓN resumida en 8 puntos:

### **#1 | Emocionar**

Una mezcla de creatividad y pasión: así entendemos nuestro trabajo. Queremos disfrutar creando y ofrecer unos chocolates que emocionen. Queremos hacer del chocolate una joya que aporte placer a los sentidos y al corazón de las personas.

### **#2 | Innovar**

Queremos aportar innovación al mundo de la chocolatería. Ofrecer un chocolate sorprendente, diferente y con valores. Y, a través de nuevos ingredientes, sabores y texturas, hacer de cada bocado una aventura de descubrimiento.



### **#3 | Ofrecer chocolates de la máxima calidad**

Queremos aportar al mercado un chocolate selecto y de alta calidad. Queremos que los consumidores puedan disfrutar de las mejores materias primas y de excelentes cacao de origen, con los sellos y certificaciones oficiales que garantizan que este producto cumple con lo que promete.

### **#4 | Ofrecer chocolates saludables**

Queremos que las personas disfruten del chocolate sin preocupaciones. Que vean que existe un chocolate saludable que pueden disfrutar sin culpabilidad, incluso si tienen intolerancias o alergias, o han elegido llevar una dieta vegana. ¿Un chocolate delicioso, nutritivo y saludable? ¡Es posible!

### **#5 | Contribuir a un mundo más justo**

Queremos aportar nuestro “granito de chocolate” por el mundo en el que creemos. Un mundo justo, donde se respeten los derechos de todas las personas. Un mundo igualitario e inclusivo, donde todas las personas sin distinción tengan acceso a una vida y a un empleo de calidad. Y, por supuesto, un mundo libre de explotación infantil.

### **#6 | Contribuir al cuidado del medio ambiente**

Nos importa la tierra y el modo en que nos relacionamos con ella con cada uno de nuestros actos. Queremos que los nuestros sean sostenibles, y que nuestras acciones sumen para un mundo más verde, limpio y habitable.

### **#7 | Divulgar la cultura del cacao y fomentar un consumo consciente**

Queremos dar a conocer la cultura del cacao en España. Creemos que, conociendo su historia, sus propiedades, su cultivo y cosecha y su proceso de elaboración, podemos apreciar más el chocolate que consumimos y tomar decisiones de compra más conscientes.

### **#8 | Contribuir al desarrollo rural**

Vivimos en un pueblo y nos gusta la vida en los pueblos. Queremos contribuir al desarrollo socioeconómico del medio rural y reivindicar el acceso a todos los recursos, para que las personas puedan elegir vivir en los pueblos y tener la calidad de vida que merecen.

## C.1.1. DECLARACIÓN DEL RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN

### **NUESTRA HISTORIA:**

Después de muchos años trabajando el chocolate en algunas de las mejores pastelerías y chocolaterías de Europa, en 1997 cumplimos nuestro sueño: abrir un pequeño obrador de chocolate en nuestro pueblo, Alcorisa, un pueblecito de la España vaciada en Teruel.

Así nació Chocolates Artesanos Isabel.

Un lugar donde crear con el chocolate y hacer de él una joya, que aporte placer a los sentidos y al corazón de las personas.

Para crear nuestros chocolates artesanos, trabajamos con materias primas de Comercio Justo y Ecológicas, como el cacao y el azúcar de caña o las coberturas, y también de consumo local y Km0 principalmente el aceite de oliva Virgen Extra y la almendra marcona.

Pretendemos disfrutar con nuestro trabajo, creando chocolates diferentes e innovadores a partir de las mejores materias primas, para poder ofrecer un producto natural, sano y con un origen justo.

Esta es una parte de lo que ha sido nuestra formación y trabajo: Grado de Pastelería (Salamanca), Grado de Chocolatería (París-Francia), Estudios de Pastelería Natural y vegana (Estocolmo-Suecia), Estudios de elaboración del chocolate desde el haba de cacao (bean to bar) – (Vancouver – Canadá)

Nivel 1 en Cata de Cacao y Chocolate por el International Institute of Chocolate and Cacao Tasting, (Londres).

Hemos trabajado elaborando chocolates para eventos como:

- Torneo de Tenis Roland-Garros (Paris – Francia)
- Final de la Eurocopa de football (Kiev- Ucrania)
- Vuelta ciclista a España
- Paris Fashion Week,...

Hemos colaborado impartiendo clases de chocolatería en centros de enseñanza de pastelería y chocolatería profesional: Centro SAPER (León) y L'ecole Gourmand (Paris).

### **NUESTROS PRODUCTOS:**

Actualmente contamos con muchos y variados productos de Chocolate como:

- [Tabletas de chocolate](#)
- [Cremas de chocolate para untar](#)
- [Bombones , Rocas y Lamineros](#)
- [Piruletas de chocolate](#)
- [Figuritas y huevos de chocolate](#)
- [Chocolate personalizado:](#) detalles bodas, uniones y celebraciones, regalos de empresa, para ONG´S, Asociaciones y entidades sin ánimo de lucro.
- [Chocolates para beber](#)
- [Chocolates para cocinar](#)
- Línea de Chocolates a Granel
- Chocolates de temporada: [Navidades como nuestros turrone](#)s elaborados con productos de KM como la trufa, el azafrán de Teruel o AOVE Bajo Aragón y Pascua (Nuestras Monas de Pascua Ecológicas en apoyo a los animales en riesgo y peligro de extinción)
- Para regalar como los [Chocomensajes](#), cajas de [lotes variados de chocolates](#) y nuestro [Kit Haz Tu Propio Chocolate Bean to Bar](#) con todos los materiales necesarios para elaborar chocolate en casa desde el haba de cacao. Con todos los elementos y explicaciones para elaborar chocolate artesano: ingredientes, molde, termómetro, rasqueta, manual de elaboración



## C.1.2. PRESENTACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Nombre de la organización	102-1
<b>Chocolates Artesanos Isabel</b>	
Actividades, marcas, productos y servicios	102-2
<b>Elaboración Chocolate Artesano Ecológico Bean to Bar</b>	
Ubicación de la sede	102-3
<b>Plaza de las escuelas Nº2 y 3 bajos ES44550 Alcorisa (Teruel)</b>	
Ubicación de las operaciones	102-4
<b>ES44550 Alcorisa ( Teruel)</b>	
Propiedad y forma jurídica	102-5
<b>Isabel Félez Roselló (Autónoma con trabajadoras a su cargo)</b>	
Mercados servidos	102-6
<b>España y Europa</b>	
Tamaño de la organización	102-7
<b>Pyme</b>	
Descripción cadena de suministro (tipología, nº total, ubicación geográfica de proveedores...)	102-9
<b>Información ampliada en el apartado PROVEEDORES</b>	
Cambios significativos de la organización durante el periodo del informe	102-10
<b>No se han presentado cambios significativos durante el año 2022</b>	
Principio de precaución (en el lanzamiento de nuevos productos como gestión del riesgo)	102-11
Principios o documentos externos que la organización respalde o este suscrita (Pacto Mundial)	102-12
<b>La empresa pertenece a la Red Española de Pacto Mundial</b>	
Asociaciones pertenecientes y función que desempeña en dicha asociación o entidad	102-13
<b>Pertenecemos al Grupo Local de Comercio Justo A la Asociación de Empresarios y también a Asociación Bean to Bar- junta directiva y tesorería</b>	
Información sobre empleados y otros trabajadores: <b>Información ampliada en el apartado EMPLEADOS/TRABAJADORES</b>	102-8

CONTENIDO	Año 2020	Año 2021	Año 2022	GRI
Porcentaje total empleados por sexo	100% Mujeres	100% Mujeres	100% Mujeres	102-8

### C.1.3. ÉTICA E INTEGRIDAD

#### FILOSOFÍA Y PRINCIPIOS:

Elaboramos chocolates. Unos chocolates deliciosos, artesanales, sorprendentes. La calidad es fundamental y ponemos todo nuestro empeño y nuestro trabajo en elaborar unos chocolates que te emocionen.

Pero esto no es lo único que nos importa. Nos importan las personas que lo hacen posible y cuáles son las condiciones en las que lo elaboran. Nos importa la tierra y el modo en que nos relacionamos con ella con cada uno de nuestros actos.

El chocolate para nosotras no sólo es nuestro modo de ganarnos la vida, es nuestra pasión y queremos elaborarlo de la mejor forma posible:

#### LA CALIDAD. LOS MEJORES CHOCOLATES

Elaborados de forma artesanal y con las mejores materias primas.

Parte de nuestros chocolates se elaboran desde el haba a la tableta (Bean To Bar) controlando así gran parte del proceso y trabajando directamente con algunos de los mejores cacaos.



#### LAS PERSONAS.

El **Comercio Justo** garantiza un salario digno y una mejora de las condiciones laborales para los productores y productoras de las zonas empobrecidas de los países del Sur que, asimismo, son las zonas donde se cultiva la mayor parte del cacao, el azúcar de caña y muchas otras materias primas. Con estas materias primas elaboramos nuestros chocolates. El Sello FLO-Fairtrade asegura la obtención de materias primas de calidad, con la garantía de que se han respetado los derechos de las personas y también del medio ambiente.

Más información sobre el Comercio Justo y Fairtrade: [www.sellocomerciojusto.org](http://www.sellocomerciojusto.org).



Además, tenemos suscrito un convenio de colaboración con Asadicc y el programa INCORPORA de la Obra Social La Caixa. Nuestro objetivo es fomentar en nuestra empresa la **integración sociolaboral de personas en riesgo de exclusión social** y con dificultades para acceder a un puesto de trabajo.



Relacionado con el ámbito de personas, el Instituto de la Mujer nos ha reconocido como “**Empresa Colaboradora para la Igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres**”. Somos una pequeña empresa donde apostamos por crear empleo de calidad femenino y conciliar así la vida familiar y la laboral.



## LA TIERRA, EL MEDIO AMBIENTE

Todas las materias primas con las que trabajamos son de Comercio Justo, Agricultura ecológica y, muchas de ellas, también de producción local Y Km0.

**EcoDiseño de Packaging:** Trabajamos en reducir al mínimo el material de nuestros envases, utilizando papel reciclado o procedente de bosques sostenibles, con el mínimo empleo de tintas y reduciendo al máximo el material desechable.

La mayor parte de nuestroxs proveedorxs comparten nuestros principios y también emplean **energías renovables y prácticas socialmente equitativas y respetuosas con el medio ambiente.**

Trabajamos con pequeños/as productores/as, banca ética, seguros éticos y electricidad procedente de energías renovables.

Dentro de nuestra filosofía de trabajar con productos buenos, limpios y justos, también ponemos cuidado en los utensilios que utilizamos al trabajar: menaje libre de plomo y PTFE, y productos de limpieza biodegradables y sin fosfatos.

Estamos dentro del Registro de **Huella de Carbono** del Ministerio de Medio Ambiente calculando, reduciendo y compensando nuestra Huella de Carbono.



**Nuestros chocolates están certificados por Comercio Justo – FairTrade y por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.** Muchos de ellos son aptos para Dieta Vegana y todos lo son para Dieta Lactovegetariana, además de estar libres de Organismos Modificados Genéticamente (GMO Free).



**Contamos con la certificación de :**

- Fairtrade (Comercio Justo)
- Agricultura ecológica UE/ No UE
- Comité Aragonés de agricultura ecológica
- Artesanía alimentaria de Aragón
- Entidad Colaboradora en Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres
- Mercado Social de Aragón
- Establecimiento recomendado Asociación Vida Sana
- Empresa responsable con el VIH y el sida en España
- EKOenergía
- Economía del Bien Común
- Fundación Knowcosters
- Instituto Aragonés de Fomento- Plan RSA
- Inscripción entre las primeras empresas en el «Registro de la Huella de Carbono» – Ministerio de Medio Ambiente

Desde el inicio de nuestra actividad contamos con los siguientes **Premios / Reconocimientos:**

- Premio “Alimentos de Aragón”
- Concesión de la certificación “Entidad para la Igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres” por parte del Instituto de la Mujer.
- Premio «Mejor Producto Ecológico 2015» – Biocultura Barcelona.
- Premio de «Excelencia a la Innovación de las Mujeres Rurales» otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Premio Incorpora de la Obra Social «La Caixa» por fomentar la contratación de personas pertenecientes a colectivos vulnerables.
- Primera empresa aragonesa en obtener la Segunda Semilla de la Economía del Bien Común.
- Premio ARAME (Asociación Aragonesa de Mujeres Empresarias)
- Premio RESPONSABILIDAD SOCIAL de ARAGÓN 2017 otorgado por el Gobierno de Aragón
- Premio MEDIO AMBIENTE 2019 otorgado por el Gobierno de Aragón por nuestra contribución al medio ambiente rural.
- Formamos parte del grupo «Alcorisa Comercio Justo», que ha conseguido el Premio Nacional «Ciudades por el Comercio Justo»
- Sexta marca de Chocolate más sostenible del mundo según la publicación internacional Influence Digest.
- Premio CEPYME Aragón 2022 por nuestra trayectoria, prácticas responsables y proyecto empresarial en la comarca del Bajo Aragón.
- Premio Alcorisa Villa Comercial al Comercio Justo Junio de 2022

Principios y normativa o códigos conductas éticas	102-16
---	--------

No disponemos de código ético, tenemos los requisitos de sólo colaborar con proveedores certificados lo que nos garantiza que trabaja en base a unos valores comunes.

Formación y asesoramiento en pro de conductas éticas	102-17
--	--------

No realizamos formación o asesoramiento en este ámbito, si bien es cierto que tenemos muchas publicaciones y participaciones en actos en los que se tratan muchos de nuestros valores.

Procesos internos para denunciar conductas poco éticas	102-17
--	--------

No existe ningún proceso como tal, disponemos de hojas de reclamaciones. Al ser una empresa tan pequeña y con confianza entre los mandos de dirección y los demás si hay algún tipo de problema se trata directamente.

### C.1.4. GOBIERNO DE LA ORGANIZACIÓN

El organigrama de Chocolates Artesanos Isabel es el siguiente:



CONTENIDOS	Año 2020	Año 2021	Año 2022	GRI
Estructura del Gobierno de la organización				102-18
Composición del Máximo Órgano de Gobierno y Presidente:1				102-22/23
ejecutivos y no ejecutivos	2020	2021	2022	
antigüedad en el ejercicio en el órgano de gobierno	Desde el Inicio	Desde el Inicio	Desde el Inicio	
sexo	Mujer	Mujer	Mujer	

Composición de los Comités responsables	102-18
---	--------

No existen comités

## C.1.5. GRUPOS DE INTERÉS

Los grupos de interés que hemos identificado son:

- Trabajadoras presentes en oficinas y obradores
- Proveedores internacionales y nacionales
- Servicio de Transporte encargado del envío de la mercancía
- Clientes de la tienda física
- Clientes de la tienda online (personas físicas)
- Clientes de la página Zona Profesional (Tiendas que venden nuestros chocolates o fabricantes que los utilizan en sus elaboraciones)
- Distribuidores
- Personas que acceden a nuestra formación
- Asociaciones con las que trabajamos o colaboramos.

Para poder seleccionar este número de grupos de interés hemos analizado todas nuestras actividades y colaboraciones, tanto directas como indirectas.

Nos hemos dado cuenta de que a pesar de ser una pequeña empresa tenemos muchos grupos de interés y que debemos tener en cuenta sus necesidades y expectativas para empezar a desarrollar una estrategia en base a ello.

Lista de GI con los que está implicado la organización	102-40
--	--------

Mencionados arriba

Nº total de empleados cubiertos por acuerdos de negociación colectiva	102-41
---	--------

No disponemos de convenio colectivo ya que no hay ninguno que regule nuestra actividad.

Definición del proceso para identificar los GI	102-42
--	--------

Hemos identificado todos los grupos de interés con los que tenemos relación directa o indirecta y que contribuyen en la realización de nuestra actividad.

Enfoque para la participación de los GI	102-43
Nº participantes : <b>203</b>	
Error muestral	

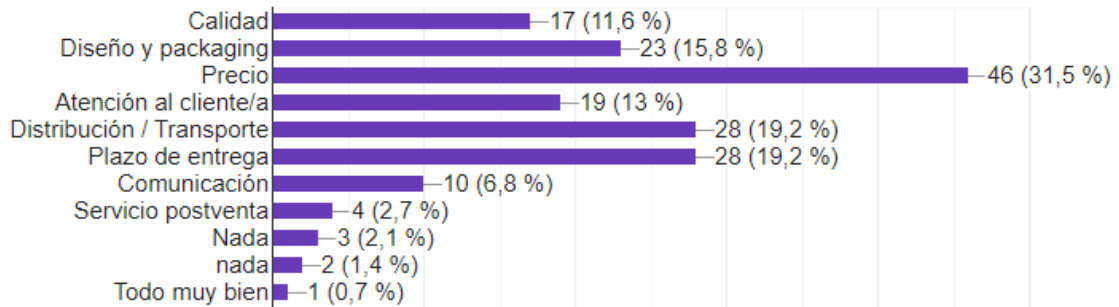
Participan de forma activa mediante encuestas los clientes de la tienda Online y los Clientes de la Zona profesional. La forma en la que participan es mediante una encuesta que enviamos junto a la factura.

Temas y preocupaciones claves	102-44
-------------------------------	--------

Precio  
Transporte  
Plazo de entrega

## ¿Qué destacaría como mejorable?

146 respuestas



### ACCIONES:

Para la memoria del próximo año nos hemos propuesto analizar más a fondo nuestros grupos de interés y realizarles una encuesta de materialidad para tener más claro cuáles son los temas claves y tener en cuenta sus necesidades y expectativas.

### C.1.6. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD Y DATOS DE LA MEMORIA

El análisis de la materialidad consiste en determinar las cuestiones sustantivas que la organización debe incorporar a esta memoria e integrar en su estrategia, teniendo en cuenta las necesidades y expectativas de sus grupos de interés (mencionados en el apartado anterior) y las propias de la empresa.

Para la realización de esta memoria no hemos realizado una encuesta que nos permita valorar los indicadores como tal, sin embargo, vamos a realizar un análisis previo de la materialidad en base a la encuesta de satisfacción entregada a los clientes junto a la factura después de cada compra.

Los temas más mencionados en la encuesta de satisfacción son:

- Calidad de los productos y el servicio
- Sabores y texturas
- Relación calidad - precio

Además mencionan aspectos como:

- Las certificaciones de nuestros productos y materias primas
- Que sean artesanales

Por lo tanto podríamos deducir que sus temas materiales coinciden con los que son materiales para la empresa que son: la calidad y certificaciones, así como mantener el proceso artesanal de nuestros productos

Proceso para definir los temas materiales	102-46
---	--------

Analizar las respuestas de las encuestas y valorarlas en función de su número de importancia y de aparición en las respuestas.

Lista de temas materiales y relevantes para la organización	102-47
---	--------

Al no disponer de la información necesaria no hemos podido desarrollar una lista de temas materiales con sus indicadores, únicamente hemos mencionado lo que ha salido en la encuesta de satisfacción.

Re expresión de la información (con respecto a informes anteriores)	102-48
---	--------

No hemos realizado informes anteriores

Cambios significativos en el periodo de la memoria	102-49
--	--------

No se han producido cambios significativos durante el año 2021/2022

Periodo objeto de la memoria	102-50/52
------------------------------	-----------

Años 2021/2022

Fecha del último informe	102-51
--------------------------	--------

No hay memoria anterior

Punto de contacto para solución de cuestiones	102-53
---	--------

- Lugar físico: Plaza Las Escuelas, 2-3 Bajos 44550 Alcorisa (Teruel)
- Tel / Fax: 978 840 711
- Whatsapp, Telegram y Signal: 648 55 21 42
- Correo electrónico: info@chocolates.bio

Nivel de la memoria conforme al GRI	102-54
"Opción Esencial"	

Índice de contenidos GRI	102-55
--------------------------	--------

Indicados en los apartados correspondientes, en una celdilla color gris.

## ACCIONES:

Tenemos pensado enviar encuestas de materialidad sobre los temas principales a todos los clientes en general, y una más elaborada al final del ejercicio para clientes potenciales como son los diferentes puntos de venta (profesionales).

También durante la elaboración de la memoria al identificar los diferentes grupos de interés hemos valorado la importancia de conocer sus necesidades y expectativas, por lo que también les enviaremos una encuesta al final del ejercicio al resto de los grupos de interés, no solo a clientes como hasta ahora.

### C.1.7. PLAN ESTRATÉGICO

## ENFOQUES:

Chocolates Artesanos Isabel vende vía online a través de una zona para cliente particular y la zona profesional para nuestros distribuidores y también para los clientes que venden nuestros chocolates en sus tiendas o los que utilizan el chocolate en sus obradores para sus elaboraciones por lo que el contacto y buena relación con sus clientes es fundamental.

Desde final de 2019 disponemos de una pequeña tienda física con venta al público en horario de 9 a 14h de Lunes a Viernes, de este modo quienes se acercan a nuestro entorno y deciden comprar nuestros productos pueden hacerlo directamente en ella. Un punto fuerte y que llama mucho la atención es que desde la tienda pueden ver como elaboramos el chocolate desde las ventanas que dan directamente a nuestro obrador, también disponemos de la opción de compra online 24/7 con posibilidad de recogida en nuestro obrador.

Todos nuestros grupos de interés son fundamentales, si bien es cierto, que los clientes son los que más nos afectan a la hora de desarrollar un producto u otro, ya que tenemos que tener en cuenta su opinión y gustos. Por ello, en cierta manera, es el único grupo de interés al que hasta este momento les hacemos llegar una encuesta de satisfacción en la que además de diferentes preguntas cerradas aparece una abierta en la que pueden poner que productos desearían encontrar en nuestra página.



## CRITERIO 2. CLIENTES

### ENFOQUES:

Una vez el cliente realiza el pedido, cuando le enviamos la factura vía email al cliente le adjuntamos un enlace a una encuesta de satisfacción de 9 preguntas, entre las que encontramos:

- Qué es lo que más valora de nuestro producto
- Diferenciar si es particular o establecimiento
- Cómo conoció nuestro producto
- Áreas de mejora (elegir entre una lista)
- Apartado para poner nuevos productos que le gustaría encontrar en nuestra tienda
- Conocer si surgió alguna incidencia durante el reparto del pedido

Ante cualquier incidencia durante el proceso de realización del pedido hasta su entrega el cliente tiene varias vías de comunicación con nosotras: Whatsapp, Signal y Telegram, email, teléfono y fax.

### ACCIONES:

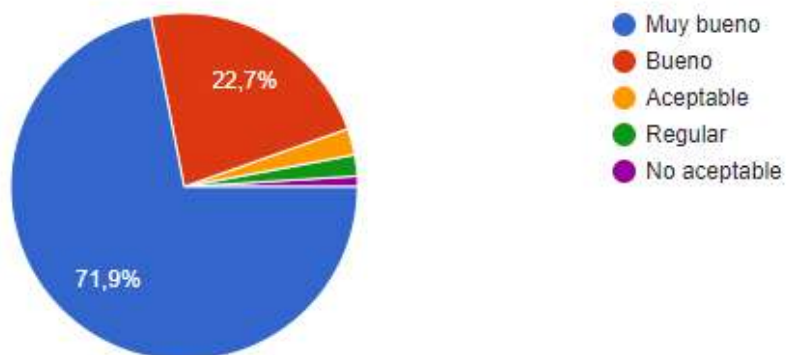
Mejorar en la medida de lo posible en los aspectos de mejora que plantean los clientes que opinan que el servicio ha sido bueno, regular o aceptable, ya que gracias a ellos podemos avanzar y mejorar.

## C.2.1. SATISFACCIÓN DE CLIENTE

En función de las respuestas sobre el grado de satisfacción con nuestro producto y servicio hemos realizado las siguientes gráficas:

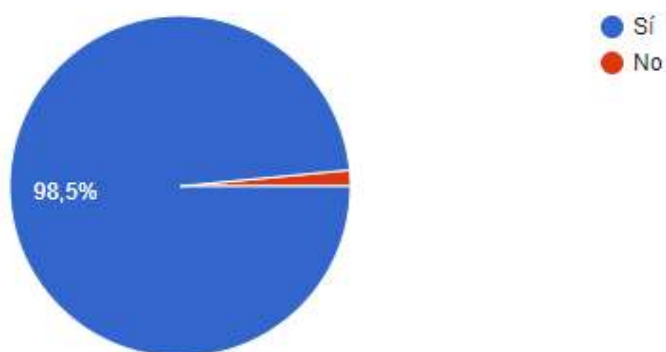
¿Cuál es su grado de satisfacción en general?

203 respuestas



¿Recomendaría nuestros productos a otros comercios o personas?

198 respuestas



Indicador	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Resultados de las encuestas para medir la satisfacción de los clientes			GRI 418

## C.2.2. INNOVACIÓN EN LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

### ENFOQUES:

Una de las preguntas que realizamos en nuestra encuesta de satisfacción de clientes es sobre la innovación de nuestros productos, dejando una pregunta abierta para que nos propongan nuevos sabores, ingredientes o texturas que les gustaría que aparecieran en nuestra tienda.

Dentro de nuestra historia como empresa y como profesionales está la continua formación e innovación, lo cual trasladamos a nuestros productos, manteniendo siempre la calidad y certificaciones de nuestra materia prima.

Es cierto que actualmente no se sacan tantos productos “novedad” como en el inicio, ya que estamos asentadas en el mercado del chocolate y tenemos productos fijos que son muy demandados, sin embargo sacamos novedades cada cierto tiempo, sobre todo productos con nuevas materias primas (sabores principalmente).

Además hemos ido sustituyendo ciertos productos de la cadena de producción por productos más saludables y de la región, como por ejemplo sustitución de la mantequilla/margarina por aceite de oliva D.O Bajo Aragón



Desde 2021 hemos creado una línea de chocolates puros de diferente procedencia y tratamientos junto a panela, para realizar una “cata” similar a la del vino, mostrando en la etiqueta del producto su procedencia, año de cultivo, tipo de maceración, proceso que se ha llevado a cabo con él, aroma y sabor tras este proceso, etc.



Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Nº de productos/ servicios nuevos puestos en el mercado	3	7	1	GRI 416



### ACCIONES:

Como hemos mencionado con anterioridad, se tienen en cuenta los productos que proponen los clientes en la encuesta de satisfacción, por lo que en parte de podría decir que la innovación de nuestros productos están basadas en las expectativas de nuestros clientes.

### C.2.3. CALIDAD DEL SERVICIO

#### ENFOQUES:

Intentamos tener una comunicación directa y de calidad con el cliente, de ahí la transparencia de nuestros productos en etiquetas y en la página web.

Además les facilitamos correo electrónico, Whatsapp, Signal y Telegram, además de un teléfono fijo al que nos pueden llamar en caso de duda o incidencia.

Todo nuestro proceso productivo está realizado con materiales y materias primas de calidad, por lo que queremos que el servicio lo refleje siendo este también de calidad, desde la resolución de dudas durante la compra como de cualquier incidencia que pueda surgir hasta su entrega, incluso después si se ha producido algún problema durante el envío, intentamos que nuestro servicio postventa sea lo más rápido y resolutivo posible y pese a que no ha ido la entrega como se esperaba que el cliente este informado en todo momento de posibles soluciones.

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Nº de reclamaciones atendidas	0	0	0	GRI 417
% de reclamaciones resueltas				
A favor del cliente	0	0	0	GRI 417
Por tipo de reclamación	0	0	0	GRI 417
Importe de multas	0	0	0	GRI 417

### ACCIONES:

La mayoría de nuestras reclamaciones provienen del servicio de transporte y se solucionan en su totalidad, ofreciendo el envío gratuito de los productos que hayan llegado en mal estado o dañado, o facilitando la devolución del dinero.

En relación con nuestros servicios de venta, atención de incidencias y servicio postventa no hemos recibido ninguna queja, por lo que deducimos que nuestro servicio tiene satisfechos a nuestros clientes.

## C.2.4. TRANSPARENCIA INFORMATIVA SOBRE EL PRODUCTO O SERVICIO

### ENFOQUES:

En cada producto que aparece en la web se muestra la descripción del producto, composición, etiquetas e información sobre alérgenos. Es decir, se muestra con total transparencia todo lo relacionado con el producto, además de la presentación (envoltorio o envase, procedencia del material de la etiqueta y tinta y peso del producto).

Ejemplo página web.

## Descripción

### Descripción

Tableta de chocolate blanco 35% cacao, BIO y Comercio Justo, 80 g.

Certificado por FLO-Fairtrade (Comercio Justo) y por el CAAE (Consejo Aragonés de Agri

### Presentación

Envase de cartón procedente de bosques de gestión sostenible, certificado FSC.

Peso unitario 80 g.

Se presenta en cajas de 10 envases.

### Composición

Azúcar de caña (1)(2), Manteca de cacao (1)(2), leche en polvo (2) y lecitina de soja.

(1)-Materia prima de Comercio Justo.

(2)-Materia prima procedente de Agricultura Ecológica

(3)-Materia prima de km0 (producción local)

Producto sin gluten.

Apto para dieta lacto-vegetariana.

Libre de Organismos Modificados Genéticamente.

Conservar en lugar fresco y seco (entre 14 y 20°C – 55% H.R.).

Ejemplo producto:



## RESULTADOS:

Todos los clientes tienen una información clara sobre los componentes del producto lo que facilita su compra cuándo se sigue alguna dieta específica como vegetariana o vegana, o si se tiene algún tipo de intolerancia o alergia.



## ACCIONES:

Desde Chocolates Artesanos Isabel en todas nuestras redes sociales vamos haciendo publicaciones en días señalados con información o publicaciones al respecto de las intolerancias/ alérgenos como por ejemplo:

"Hoy es el #DíaNacionalde lasPersonasCelíacas. En nuestra misión particular de que todo el mundo pueda disfrutar del chocolate, nuestros chocolates son #SINGLUTEN, por lo que son totalmente APTOS para personas celíacas."

#glutenfree #chocolatesingluten



Publicación de Twitter 27 Mayo 2022

- Artículo publicado en nuestro Blog sobre los Alérgenos puedes [leerlo aquí](#)

## BUENAS PRÁCTICAS:

En agosto de 2021 realizamos un Análisis ambiental en nuestro obrador de chocolate basado en 2 parámetros Aerobios y Mohos.

Se Analizaron también las superficies basándonos en 2 parámetros Aerobios y Enterobacterias

Se Investigó Listeria (spp y monocytogenes) en superficies

Se analizó la Presencia de Gluten, de Lactosa y microbiología de alimentos 4 parámetros (Rto E.Coli,Rto.Estafilococos Aureus,Inv Salmonella spp, Inv.Listeria monocytogenes)

Todos los resultados de estos análisis confirmaron la NO presencia de estos alérgenos en nuestras instalaciones y productos.



## INFORME DE ENSAYO

Informe I-37772/21

DATOS DEL SOLICITANTE	DATOS DE LA MUESTRA 37772/21	
ATM, LABORATORIOS AGUAS DE TERUEL Y MEDIOAMBIENTE S.L. C/ TARAZONA DE ARAGÓN, 6 BAJO IZQ.	Tipo de Muestra:	1. Superficie
44002 TERUEL TERUEL	Denominación:	21.08.2218.Mesa de manipulación de chocolate negro (limpia) - CHOCOLATES ARTESANOS ISABEL ALCORÍSA TERUEL
Cliente: ATM	Descripción interna:	HISOPO
	Recogida por:	Cliente
	Lugar toma de muestra:	
	Otros datos:	
	Cantidad:	Una unidad
	Envase:	Hisopo
	Fecha y Hora de Recogida:	30/08/1900 0:00
	Fecha y Hora de Recepción:	01/09/2021 8:00
	Análisis Iniciado:	01/09/2021
	Análisis Finalizado:	04/09/2021

### RESULTADOS ANALÍTICOS

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO
Gluten	<b>&lt; 5 ppm/hisopo</b>	PNT.08.101

Sevilla, 06/09/2021

Fdo. David Martínez Pozo (Dirección Técnica)  
Informe emitido por Laboratorios Innoagral, SL

Polígono Industrial Pisa, C/Horizonte 7, 2ª Planta, Módulo 6. 41927 Mairena del Aljarafe. Sevilla \* Tlf: 954 611 419 \* www.innoagral.com \* info@innoagral.com  
1) Datos facilitados por el cliente. 2) Datos facilitados por el solicitante. Innoagral SL no se hace responsable de la información facilitada por el cliente y/o solicitante.

Las incertidumbres se encuentran calculadas y a disposición de los clientes que la soliciten (K=2). Los resultados de este informe solo afectan a la muestra objeto del ensayo. Queda prohibida la reproducción parcial de este informe sin la aprobación por escrito del laboratorio. Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o a requisitos internos del cliente. Los recuentos de microbiológicos expresados en formato exponencial científico equivalen a potencias de 10. (p.e. 1,0E+2=100).

Sistema de Gestión de Calidad certificado por EQA, según la norma UNE-EN ISO 9001:2015, con el nº 9899-E.  
R.10.96, Rev.07

Informe 37772/21 1 de 1

### CRITERIO 3. PERSONAS

El foco principal de nuestra empresa es la mujer y su desarrollo profesional dentro de la sociedad en condiciones de igualdad.

Nuestra materia prima principal es el Cacao que recibimos de proveedores/as internacionales situados en países en vías de desarrollo, sobre todo en las zonas de agricultura.

En el sector que a nosotras nos toca más de cerca, el de la alimentación y en concreto el del cacao, las cifras vuelven a envolvernos de impotencia:

En África subsahariana y el Caribe, hasta un 80% de los alimentos básicos son producidos por las mujeres; un 60% en el caso de Asia meridional y sudoriental, y estas mujeres reciben un salario inferior al de sus compañeros hombres, «*si es que reciben alguno*», no suelen ser propietarias de la tierra que trabajan toda su vida, las que sufren acoso y discriminación no tienen manera de quejarse o combatirlo, no tienen las mismas oportunidades de acceder a información agrícola y financiera y apenas consiguen obtener crédito o préstamos, independientemente de lo mucho que trabajen.

En el caso concreto de Chocolates Artesanos Isabel confluyen estas 3 circunstancias nada favorecedoras:

- Somos todas mujeres en un sector (el de la pastelería y la chocolatería) muy masculinizado
- Trabajamos en el sector del cacao.
- Vivimos en el medio rural (nuestro obrador se encuentra en Alcorisa, Teruel): el paro femenino en la provincia de Teruel es muy elevado

### COMPROMISOS ADQUIRIDOS:

En base a estas 3 circunstancias realizamos nuestros compromisos y acciones, realizando acuerdos y alianzas con empresas y asociaciones que favorecen la mejora de esta situación.

Tenemos suscrito un convenio de colaboración con Asadicc y el programa INCORPORA de la Obra Social La Caixa, para fomentar en nuestra empresa la integración sociolaboral de personas en riesgo de exclusión social y con dificultades para acceder a un puesto de trabajo.

El Instituto de la Mujer nos ha reconocido como “Empresa Colaboradora para la Igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres”, ya que somos una pequeña empresa donde apostamos por crear empleo de calidad femenino y conciliar así la vida familiar y la laboral. La totalidad de nuestra plantilla es femenina y de la zona, con lo que favorecemos la integración de la “mujer rural” en el mundo laboral.

En relación con el día de la mujer, Chocolates Isabel:

El 8 de marzo no se celebra ni se felicita: se conmemora. El 8 de marzo visibilizamos nuestra situación, damos voz a las miles de mujeres que no pueden ser escuchadas ni tenidas en cuenta y exigimos a los Estados que cumplan con sus compromisos internacionales de Derechos Humanos de las mujeres.

Durante la semana del 8 de marzo a todas las mujeres que se acercan a nuestro obrador y a todos los pedidos realizados a través de la página web, se obsequia con una chocolatina personalizada para este día.



Trabajamos con la certificación FairTrade (Comercio Justo), que garantiza que se cumplen los derechos laborales de las trabajadoras del cacao en los países productores.

Nos gusta trabajar y colaborar con mujeres del medio rural y apoyamos sus negocios, sus proyectos, sus iniciativas.

Deseamos facilitar el acceso al chocolate de calidad, saludable y de Comercio Justo a las familias monoparentales y monomarentales y por eso, si es tu caso, desde ahora te ofrecemos un descuento del 20% en todos nuestros chocolates.

Puedes leer el [post aquí](#)

En Chocolates Artesanos Isabel utilizamos el femenino genérico en algunos de nuestros posts, no con intención de discriminar al sector masculino sino con el objetivo de visibilizar el femenino y seguir contribuyendo, desde aquí y desde nuestras posibilidades, a la consolidación de un mundo más justo.

INDICADOR GRI ASOCIADO	102-8
------------------------	-------

### C.3.1. SATISFACCIÓN DE LAS PERSONAS EMPLEADAS

#### ENFOQUES DE GESTIÓN:

No se han realizado nunca encuestas de satisfacción a las personas que trabajan en el obrador, como hemos mencionado en apartados anteriores somos una empresa pequeña con mucha confianza entre las trabajadoras y superiores, por lo que si hay algún tipo de incidencia se comunican de forma directa.

Además disponemos de una nube privada para las trabajadoras en las que aparecen las nóminas, anuncios de algún cambio, un formulario para poder elegir la preferencia del horario y las vacaciones, etc.

Realizamos las acciones necesarias para que la conciliación sea real y nuestras trabajadoras vengan felices a trabajar

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
% de personas de plantilla que participan en las encuestas de satisfacción	100%	100%	100%	GRI 402

#### ACCIONES:

A la hora de elegir las vacaciones se les pregunta sobre la preferencia, para poder coordinar con el resto de la familia en la mayoría de los casos, ya que la empresa por las condiciones climáticas y ambientales debe permanecer cerrada durante el mes de julio.

### B.3.2. IGUALDAD DE OPORTUNIDADES Y NO DISCRIMINACIÓN

En Chocolates Artesanos Isabel nos gusta trabajar con criterios éticos y estamos a favor de llevar a cabo una política de igualdad de oportunidades. Por esta razón, decidimos colaborar en el Proyecto RedEM+ y hemos firmado un convenio de colaboración con Asadicc y el programa INCORPORA de la Obra Social La Caixa.

El objetivo del proyecto RedEM+ nos pareció muy beneficioso desde el principio: facilitar el acceso de las mujeres con discapacidad física y orgánica al mercado laboral, haciendo especial hincapié en aquellas que residen en el medio rural. Ha sido impulsado por la Asociación Nacional de Agencias de Colocación (ANAC), Fundación Universia y COCEMFE y su principal herramienta es [www.redemdisc.es](http://www.redemdisc.es), una web que facilita la interacción entre las participantes y las empresas e impulsa y desarrolla procesos de intermediación laboral real a través de un completo portal de empleo.

Mediante el acuerdo firmado con INCORPORA, Chocolates Artesanos Isabel adquirimos el compromiso de fomentar las contrataciones de personas con mayores dificultades a la hora de encontrar un puesto de trabajo y en riesgo de exclusión social.

Sabemos que el trabajo, además de aportarnos una estabilidad económica, nos ofrece también la oportunidad de desarrollarnos. Por eso apostamos por la integración laboral de todas/os, especialmente la de aquellas personas que tienen más dificultades para acceder a él.

En Chocolates Artesanos Isabel estamos encantadas de contar con los usuarios de ATADI Alcorisa para el montaje de las cajas de nuestro dulce de especialidad por excelencia, las Piedrecicas del Calvario y, desde aquí, les damos las gracias por su importante trabajo. También al resto de trabajadorxs del centro, que hacen de la inclusión una realidad cada día.

Puedes leer nuestro blog detallando esta importante [colaboración aquí](#)

## RESULTADOS:

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Composición de Órganos de Gobierno y Dirección de la organización				GRI 405
% Hombres				
% Mujeres	100%	100%	100%	
% menos de 30				
% entre 30 y 50	x	x	x	
% más de 50				
% otros grupos minoritarios				
Composición de la plantilla				GRI 405
% Hombres				
% Mujeres	100%	100%	100%	
menos de 30	1	1	1	
entre 30 y 50	5	5	4	
más de 50	3	3	2	
% otros grupos minoritarios				

## ACCIONES:

A la presentación del proyecto RedEM+ ante el público que se congregó el 15 de septiembre en Salón de plenos de la Comarca del Bajo Aragón de Alcañiz (Teruel).

La jornada contó con diferentes intervenciones de personalidades pertenecientes a las entidades impulsoras y de colaboradores. Sus ponencias se basaron en exponer la importancia de las nuevas tecnologías de la comunicación en la búsqueda de empleo, la situación de las mujeres con discapacidad en el medio rural, la realidad socio-laboral de las mujeres universitarias con discapacidad en España, o el papel de la Red Nacional de Agencias de Colocación en la inserción laboral de las mujeres con discapacidad.

Además de acudir al acto, para finalizar la jornada, Isabel, gerente de Chocolates Artesanos Isabel tomó la palabra para resaltar la implicación de las personas con discapacidad que forman parte de nuestra empresa.

### C.3.3. CONCILIACIÓN DE LA VIDA PERSONAL, FAMILIAR Y LABORAL.

#### ENFOQUES DE GESTIÓN:

Como hemos mencionado en el apartado de igualdad, las personas que trabajan en nuestro establecimiento son mujeres del mundo rural, por lo que poder conciliar la vida laboral con la vida familiar era fundamental.

Vamos más allá de la ley, ofreciendo soluciones personalizadas para cada caso o necesidades que puedan surgir, es decir, flexibilidad para poder conciliar

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Nº empleados que tuvieron derecho a un permiso por maternidad o paternidad.				GRI 401
Mujeres	1	0	0	
Hombres	0	0	0	
Nº empleados que ejercieron su derecho a un permiso por maternidad o paternidad.				GRI 401
Mujeres	1	0	0	
Hombres	0	0	0	
Nº empleados que se reincorporaron al trabajo después de que finalizase su derecho a un permiso por maternidad o paternidad.				GRI 401
Mujeres	1	0	0	
Hombres	0	0	0	
% de la plantilla que hace uso de las medidas de conciliación laboral existentes.				GRI 401
Mujeres	100	100	100	
Hombres	0	0	0	
% de la plantilla que se ha acogido a una reducción de la jornada laboral.				GRI 401
Mujeres	0	0	0	
Hombres	0	0	0	
% de la plantilla que dispone de jornada flexible en su puesto de trabajo.				GRI 401
Mujeres	100	100	100	
Hombres	0	0	0	

#### ACCIONES:

Algunas de las acciones que llevamos a cabo para la conciliación de la vida laboral-familiar son:

No abrir el fin de semana para disponer de dos días de descanso semanal que coincidan con los días de fiesta de los hijos.

Aplicar jornada continua durante los meses de verano para poder estar por la tarde con ellos.

Queremos celebrar con nuestras trabajadoras el día de su cumpleaños por eso ese día señalado no se trabaja, se disfruta.

Posibilidad de realizar teletrabajo para poder realizar las tareas laborales sin descuidar el cuidado de ellos, sobre todo los primeros años de vida.

### C.3.4 FORMACIÓN Y FOMENTO DE LA EMPLEABILIDAD

#### ENFOQUES DE GESTIÓN:

No realizamos formación reglada o certificada con nuestras empleadas, sin embargo, se recibe formación especializada por parte de Isabel y resto de compañeras veteranas sobre el proceso, desde información sobre la semilla de cacao, su proceso de fermentación y llegada al obrador.

Posteriormente se le enseña la totalidad del obrador, máquinas y diferentes zonas de trabajo y su finalidad, y ya recibe formación sobre su uso y la elaboración del producto.

Además se le comunica cuáles son las normas con las que elaboramos nuestros productos siguiendo el Manual de trazabilidad y análisis de puntos críticos.

Todas las trabajadoras realizan la formación y prueba de evaluación del curso “HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. MANIPULADORES ESPECIFICO PASTELERIA – CHOCOLATERIA” de nivel básico (4 horas de duración) impartida por Isabel.

Desde el departamento comercial y de administración estamos en continuo aprendizaje tanto en cursos relacionados con las nuevas tecnologías, redes sociales, como técnicas de venta, cursos del Instituto Aragonés de Fomento.....

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Promedio de horas de formación recibida por las personas durante cada ciclo anual				GRI 404

#### ACCIONES:

No hay formación relacionada con la elaboración del chocolate que pueda añadir valor a nuestro proceso productivo o al conocimiento profesional de nuestras empleadas.

Recientemente una de nuestras compañeras recibió una formación ofrecida por la Cámara de Comercio relacionada en cierta manera con nuestro sector, por lo que si surgieran cursos o formaciones estaríamos encantadas en realizarlos.

Actualmente Isabel está realizando un curso de Sommelier de Chocolate impartido desde una academia en Argentina

### **C.3.5. SEGURIDAD Y SALUD**

#### **ENFOQUES DE GESTIÓN:**

En la empresa contamos con la cobertura de la Mutua MAZ y junto a ellos realizamos la formación de prevención de riesgos laborales relacionados con el puesto de trabajo.

Cuando alguien se incorpora a nuestro equipo de trabajo le explicamos cuáles son las medidas de seguridad que hay que tomar con cada una de las máquinas y procesos de la elaboración.

Además actuamos en base al Manual de Trazabilidad y análisis de puntos críticos. Nuestras trabajadoras acceden al obrador con su ropa de trabajo preparada para evitar cualquier contacto con el producto así como su contaminación.

Al ser una empresa Certificada en Agricultura Ecológica y Comercio Justo llevamos un estricto control de todas las materias primas y de nuestras elaboraciones para que el cliente pueda conocer la información exacta de cada una de las tabletas de chocolate que haya comprado, como por ejemplo:

- Cuál fue su fecha de elaboración
- Cuál es el tipo de tostado
- Quién la ha elaborado
- Cuándo fue atemperado y quién lo hizo
- Cuánto tiempo de reposo ha tenido
- Quién la ha envasado

Enlace a nuestro [buscador de lotes y trazabilidad](#)

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Nº total de accidentes con lesiones	0	0	0	GRI 403

### ACCIONES:

En todo momento disponemos de indicadores y manuales para el buen uso de las maquinas y equipos.

Resolvemos cualquier duda de manejo que pueda surgir a las trabajadoras para así evitar accidentes o lesiones no deseadas.

## CRITERIO 4. PROVEEDORES

### ENFOQUE GLOBAL:

Cuando fundamos Chocolates Artesanos Isabel el reto que nos planteamos fue el de crear un producto de calidad y que al mismo tiempo fuera respetuoso con el medioambiente. Pero también sabíamos que para que nuestra actividad fuera 100% sostenible también debían serlo los proveedores de los que nos rodeáramos.

Los proveedores con los que nos relacionamos los podemos dividir en 3 grupos:

- Materias primas
- Transporte
- Energía

### 1- MATERIAS PRIMAS:

En Chocolates Artesanos Isabel contamos con proveedores nacionales (intentamos que sean de km0 para tener productos de la zona como por el ejemplo el aceite, el azafrán o la almendra) e internacionales (la procedencia de nuestra materia principal, el cacao, proviene del extranjero).

De procedencia nacional tenemos proveedores situados en Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana.

Nuestros proveedores de cacao se encuentran en Perú, Ecuador y Santo Domingo. La mayoría de las veces es nuestra empresa la que se pone en contacto con la empresa situada en estos países, si bien es cierto que no siempre es posible y entonces el producto nos llega a través de un importador (también certificado por Fairtrade) ubicado en Europa.

La segunda materia prima de carácter internacional que utilizamos en la elaboración de nuestros productos es la Panela, la cual recibimos de Colombia u otros países latinoamericanos.

## 2- TRANSPORTE

Actualmente para la entrega de nuestros pedidos contamos con el servicio de transporte de Seur y Correos Express.

*Seur apuesta por repartos sostenibles y para lograrlo, nos hemos planteado un reto: reducir nuestras emisiones de CO2 en un 30% para 2025, y realizar un reparto 100% ecológico en el centro de 20 ciudades españolas y 200 ciudades europeas*

El **10% de nuestra flota** ya es **eco**

Entregamos más de **8 millones de paquetes** con flota eco en 2020, un 70% más que en 2019

**Reducimos las emisiones de CO<sub>2</sub>** por paquete en un 5,7 % (con respecto a 2019)

Implementamos nuestro exclusivo programa de **medición de la calidad del aire** en Madrid

El **95%** de nuestra energía eléctrica procede de **fuentes renovables**

## 3- ENERGÍA

En nuestra apuesta por las energías limpias y movilidad sostenible nos desplazamos en VEHÍCULO 100% eléctrico puro que, además, cargamos con electricidad proveniente de fuentes renovables, y nos parece la mejor opción para hacer nuestros repartos en coche de una manera más ecológica y respetuosa.

Como en el medio rural de Teruel todavía no disponemos de muchos cargadores eléctricos, ponemos nuestro cargador a disposición de los conductores/as de este tipo de vehículo que se acerquen por nuestra zona y necesiten cargarlo. Nuestro punto de carga se puede encontrar en el mapa de la aplicación Electromaps.

Electricidad Sostenible Certificada para nuestros Chocolates

Además, desde nuestros inicios hacemos un uso racional de la energía a través de las buenas prácticas de ahorro y eficiencia. Trabajamos con comercializadoras de energía procedente de fuentes renovables como Gesternova e intentamos trabajar con energía natural: en nuestro obrador aprovechamos la luz del sol con tubos solares.

Todas las luminarias de nuestro comercio e instalaciones son LED.

Desde hace un tiempo etiquetamos nuestros productos con la etiqueta EKOenergía que certifica que toda la energía que utilizamos proviene de fuentes renovables, siendo el único chocolate en España que cuenta con esta certificación.



#### C.4.1. COMPRAS RESPONSABLES

##### ENFOQUES DE GESTIÓN:

Para la realización de las compras de cualquier producto, contamos con proveedores que actúan bajo la misma filosofía que nosotras, por ello a todos nuestros proveedores les exigimos la doble certificación:

##### Agricultura Ecológica y Comercio Justo



Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 202	Indicador G4 asociado
% de presupuesto de compras en los lugares con operaciones significativas se destina a proveedores Agricultura Ecológica y Comercio Justo	100%	100%	100%	GRI 204

##### ACCIONES:

- Selección de proveedores con la doble certificación
- Contratación de intermediarios con la doble certificación
- Búsqueda de productores de Agricultura Ecológica certificados y si es posible de KMO

## C.4.2. CLASIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES Y HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

El mercado de Cacao es un mercado muy complejo ya que los proveedores son muy limitados, y más todavía cuando como en nuestro caso exigimos ciertas certificaciones. Por ello, nuestros proveedores internacionales son fijos, ya que no hay gran opción de mercado.

Cuando tenemos dos proveedores que nos ofrecen un mismo producto y están certificados, tenemos en cuenta, sobre todo, el sabor final y la calidad organoléptica del producto. Después, también son importantes aspectos como la comunicación con el responsable, el precio, la situación geográfica, etc.

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
% de Proveedores que se evalúan y reevalúan con criterios ambientales	100%	100%	100%	GRI 308

## C.4.3. INTERACCIÓN CON LOS PROVEEDORES

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

Interaccionamos con los proveedores de manera continua en especial con los proveedores de materias que necesitamos de una forma más frecuente como por ejemplo el aceite, frutos secos...

Con los proveedores internacionales nos relacionamos vía email de manera continua pero de una forma más directa y de necesidad en el periodo que abarca desde el mes de septiembre hasta diciembre, debido a que es nuestra temporada alta de elaboración de productos especiales de Navidad.

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Nº Proveedores con los que se tienen abiertos proyectos conjuntos	0	1	1	GRI 414

## CRITERIO 5. SOCIAL

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

Además de las colaboraciones de carácter social que hemos mencionado en el apartado de personas y de proveedores (ATADIS Alcorisa, INCORPORA y RedEM+, Grupo de Comercio Justo), realizamos otras colaboraciones como:

**Mundibox** es la primera caja de experiencias 100% solidaria, iniciativa de la asociación Medicusmundi Navarra-Aragón-Madrid. Sus cajas de experiencias contienen actividades muy variadas para todos los públicos de las 3 provincias: actividades gastronómicas, deportivas, culturales, familiares, etc. Los beneficios de su venta están destinados a mejorar la vida y la salud de muchas personas en diferentes lugares del mundo. Desde ahora, Chocolates Artesanos Isabel ofrecemos una deliciosa experiencia en nuestro obrador, que puedes encontrar en la Caja Azul de Mundibox. Medicusmundi España es una Federación de asociaciones de Medicusmundi en nuestro país con más de 50 años de historia. La misión de esta asociación, con más de 5000 socios y 500 voluntarios, es hacer realidad el Derecho Universal a la Salud en todo el mundo. Conscientes de la desigualdad en la brecha de salud entre los países desarrollados y los más pobres, así como entre ricos y pobres dentro de un mismo país, Medicusmundi trabaja activamente en una cooperación al desarrollo que se centra en las causas de los problemas, el empoderamiento de la sociedad civil y la incidencia política. Así, la reivindicación principal de esta asociación es la sanidad pública y universal. Sus proyectos pueden dividirse en 3 campos de acción: proyectos de desarrollo y ayuda humanitaria, educación para la transformación social y Comercio Justo.

Contar con proveedores de Comercio Justo para evitar explotación o malas condiciones laborales de las personas encargadas de la recogida y primeras partes del

proceso de la semilla del Cacao. Además de trabajar con este tipo de proveedores realizamos artículos de sensibilización y de puntos positivos por los que se deberían de consumir productos con estas etiquetas.

Potencia la vida en el mundo rural, animando a la gente que se quede a vivir en ellos, mostrando las ventajas a diferencia de vivir en una ciudad (desarrollado en el siguiente apartado de la memoria- IMPACTO SOCIAL).

Chocolates Artesanos Isabel forma parte del Grupo Local de Comercio Justo Y el pasado mes de octubre de 2020 nuestra localidad, Alcorisa, resultó ganadora del Primer Concurso Estatal de Ciudades y Pueblos por el Comercio Justo.

Concretamente fuimos premiadas en la categoría **«Iniciativas de apoyo a la producción y comercio local, ecológico y Justo»**.

[Enlace a nuestro blog](#) hablando de la noticia

## **MONTAJE DE PACKAGING**

Nosotras somos las encargadas del **empaquetado** y colocación de etiquetas de todos nuestros productos, excepto de uno que es nuestro producto más solicitado y con el cual colaboramos con ATADI Alcorisa para su proceso.

ATADI es una asociación sin ánimo de lucro declarada de utilidad pública, que atiende a personas con necesidades de apoyo en la provincia de Teruel. Tiene varios centros en la provincia, y uno de ellos se encuentra en nuestro pueblo, Alcorisa.

ATADI Alcorisa es un centro ocupacional para personas con discapacidad intelectual. Entre los valores clave de Chocolates Artesanos Isabel se encuentran la igualdad de derechos y oportunidades y la inclusión. Por eso, confiamos en ATADI Alcorisa para montar las cajas de uno de nuestros productos más demandados, las Piedrecicas del Calvario.



La secuencia de montaje se realiza siguiendo varios pasos, y está siempre supervisada por el personal de atención directa de ATADI Alcorisa.

El trabajo que se realiza en los centros ocupacionales es muy importante para las personas usuarias de ATADI, no solo a nivel laboral y productivo, sino a nivel emocional. La realización de un trabajo aumenta su autonomía y sus habilidades, además de mejorar su autoestima.

En el centro ocupacional se potencian destrezas y habilidades personales encaminadas a lograr la integración social y laboral de las personas con discapacidad intelectual. Para ello, los usuarios reciben formación para realizar diferentes ocupaciones remuneradas con los apoyos necesarios.

Además de manufacturar muchos artículos para diferentes empresas externas, como es el caso de la nuestra, en el centro ocupacional se fabrican también productos propios de ATADI.

Nos cuentan desde allí que para los usuarios de ATADI es muy satisfactorio que haya empresas que confían en su capacidad para desarrollar distintos trabajos. También nos hacen llegar que, hecho de que el trabajo que desarrollan sea para un establecimiento local que ellos conocen, hace que sientan que su entorno empresarial más próximo confía en ellos y que la sociedad alcorisana avanza hacia la plena inclusión de las personas con discapacidad.

En Chocolates Artesanos Isabel estamos encantadas de contar con los usuarios de ATADI Alcorisa para el montaje de las cajas de nuestro dulce de especialidad por excelencia y, desde aquí, les damos las gracias por su importante trabajo. También al resto de trabajadorxs del centro, que hacen de la inclusión una realidad cada día.

### **C.5.1. IMPACTO SOCIAL**

#### **ENFOQUES DE GESTIÓN:**

Chocolates Artesanos Isabel estamos muy presentes en nuestro pueblo. Colaboramos con la Asociación de Comerciantes de Alcorisa, con el Grupo Local de Comercio Justo, con el Agromercado norte de Teruel además de con muchas otras asociaciones u organizaciones que favorecen el empleo de las mujeres y personas con discapacidad, haciendo hincapié en que estas personas pertenezcan al mundo rural dónde es más difícil acceder al empleo.

También desde Comienzos de 2021 elaboramos la tableta de Chocolate Believe in Art convencidas de que el arte es capaz de cambiar y humanizar los espacios más fríos, esta ONG aragonesa se dedica, desde hace ya 8 años, a realizar intervenciones artísticas en espacios como hospitales, fundamentalmente (aunque cada vez se expanden a más rincones).

Con el objetivo de recaudar fondos para poder seguir llevando el arte a estos espacios, han comenzado a vender esta tableta, que nos encargaron y elaboramos en nuestro obrador de Alcorisa.



Isabel fue pregonera de las fiestas de Alcorisa en el año 2017, esto nos demuestra la importancia de su persona y de la empresa en el entorno en el que desarrollan su actividad.

### **ACCIONES:**

Las acciones concretas han sido mencionadas en apartados anteriores (apartado de personas) cuando hemos hablado de colaboraciones y empleabilidad.

## **BUENAS PRÁCTICAS:**

Como hemos mencionado nuestra empresa está muy implicada con el mundo rural. Tenemos un artículo que hemos presentado de forma pública en las jornadas sobre despoblación en el medio rural (actualmente está en nuestra página web) en la que mostramos las [ventajas de vivir en el mundo rural](#).

En estas jornadas se comentaron los problemas que presenta el medio rural en la actualidad. Según las estadísticas recogidas en el Informe sobre Población y Despoblación en España 2016, cada vez son más las personas que viven en los centros urbanos y menos las que vivimos en los pueblos. Los pueblos se mueren: cada vez hay menos y con población más envejecida.



En lo que a Teruel respecta, esta es una realidad especialmente vigente y que va en aumento.

### **Las ventajas que en nuestra opinión tiene vivir en un mundo rural son:**

1- Misma conexión con el resto del mundo y buen acceso a la información

Al contrario de lo que a veces pueda parecer, en el medio rural no vivimos desconectados del mundo. Los avances tecnológicos han posibilitado una mejora importante en las comunicaciones y en la actualidad las personas de los pueblos tenemos acceso a la misma información que el resto en los países desarrollados, gracias a la televisión y a Internet.

Internet, además, nos facilita el acceso a una enorme cantidad de servicios.

2- Contacto con la naturaleza

En un mundo cada vez más desconectado del entorno y de los ritmos naturales, los pueblos siguen siendo pequeños reductos de conexión con lo esencial y con la tierra. Frente a las grandes ciudades de hormigón, ruido y contaminación, el medio rural se presenta como una opción de vida con un fácil acceso a la naturaleza, con una atmósfera más pura y limpia, con mayor calma y silencio. En muchos de ellos los principales motores económicos son todavía la agricultura y la ganadería, oficios muy ligados a la tierra que promueven una alimentación de proximidad y de kilómetro cero respetuosa con el medio ambiente.

La tranquilidad y el contacto con la naturaleza, además, presentan beneficios demostrados para la salud de las personas.

### 3- Cercanía con las personas y participación en la comunidad

Ir caminando por la calle y saludar a los vecinos con los que te cruzas, sentir confianza con las personas que te atienden en los comercios y que conocen bien tus necesidades, saber que, si tienes algún problema, tienes cerca a varias personas que acudirían a ayudarte sin dudar... Las relaciones entre personas son estrechas y cercanas en los pueblos. Sus habitantes se sienten, en general, arropados y valorados en su entorno. Desarrollan un fuerte sentido de pertenencia y se implican activamente en la contribución a la comunidad.



En un mundo dominado por las relaciones superficiales que cada vez nos hacen sentir más desconectados, cultivar relaciones de verdadera pertenencia nos hace sentir menos solos y más felices.

### 4- RITMO SLOW Y MAYOR CONSCIENCIA SOBRE LA PROPIA VIDA

El ritmo más lento de la vida en el medio rural facilita la conexión con uno mismo y la toma de consciencia sobre la propia vida. Ventajas como ir caminando a los sitios sin tener que agobiarse por el aparcamiento o no tener que salir de casa dos horas antes para llegar puntual a una cita (y, por tanto, poder realizar muchas más actividades en el día) son otros de los atractivos que rurales y neo rurales más destacan de la vida aquí. Una vida que invita a saborear con tranquilidad los pequeños placeres cotidianos con los que tanto necesitamos reconectar.

Nosotras vivimos en un medio rural situado en Teruel (Alcorisa), y gracias a las posibilidades que nos da Internet, en [Chocolates Artesanos Isabel](#) podemos hacer llegar a todo el mundo nuestros chocolates elaborados en un pueblo de Teruel, a través de nuestra tienda online

Aquí disfrutamos de la vida que hemos elegido, apostando por el medio rural y sus ventajas.

Hay algo que nos une con esta tierra a la que respetamos y amamos y a cuyo futuro queremos contribuir.

## C.5.2. ALINEACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES CON LA ESTRATEGIA

### ACCIONES:

A nivel local, somos impulsoras y pertenecemos **al grupo local “Alcorisa Comercio Justo y Responsable”**. Esta iniciativa se creó para potenciar el consumo de productos de Comercio Justo en nuestra localidad, y para concienciar a toda la población sobre el impacto positivo del Comercio Justo y responsable. Como representantes de este grupo somos 6 mujeres del mundo rural que apostamos por una forma de consumo diferente: «responsable, ético, ecológico y de proximidad». Mujeres pertenecientes a las distintas entidades que impulsamos la

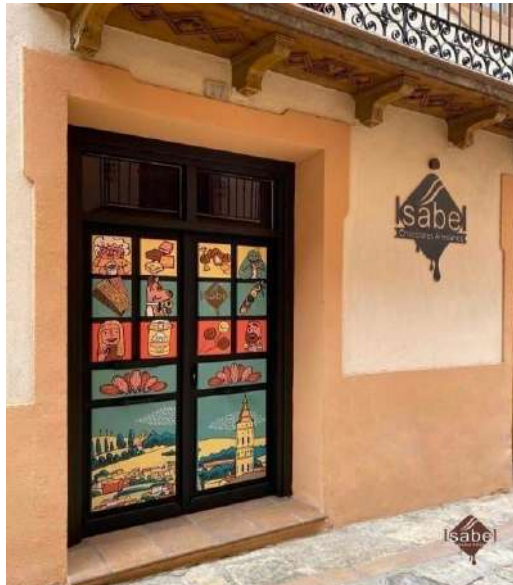
creación del grupo: el Ayuntamiento de Alcorisa, Cáritas, la Asociación Empresarial, los centros educativos y Chocolates Artesanos Isabel. Desde el inicio ha habido una gran implicación por parte de lxs vecinxs de Alcorisa, las asociaciones, la comunidad escolar, las empresas y los comercios locales, que se involucran activamente en el apoyo y la difusión del Comercio Justo en la localidad a través de diversas iniciativas.

Entre los objetivos que hemos conseguido:

- Alcorisa se ha convertido en la población de España con mayor número de puntos de venta de productos de comercio Justo per cápita. Ropa, alimentación, cafeterías,... distintos tipos de establecimientos ofrecen ahora productos de Comercio Justo en nuestra localidad.
  
- Organizamos anualmente distintas actividades en torno al Comercio Justo, local y responsable. Con el objetivo de dar a conocer como nuestra compra y nuestro consumo cambia nuestro entorno y es capaz de cambiar el mundo, en mayo de este año celebraremos la “Segunda Semana por el Comercio Justo de Alcorisa”, con multitud de actividades para personas de todas las edades (charlas, mercado de trueque, mercado agroecológico, banco de semillas, Cineforum, actos en todos los centros educativos,...)
  
- Gracias al impulso que en poco tiempo ha tenido la creación del grupo, Alcorisa ha recibido varios galardones:
  1. Premio Estatal “Ciudad por el Comercio Justo 2020”
  
  2. Premio Solidaridad por parte de la “Federación Aragonesa de Solidaridad – FAS)

Sin duda, una manera de reforzar que desde lo local se está contribuyendo a transformar lo global.

Seguimos trabajando por un mundo más sostenible y solidario.



También formamos parte del **Mercado Agroecológico de Teruel**, que se celebra mensualmente en Andorra (Teruel) y que pone en valor los alimentos de cercanía y ecológicos elaborados en nuestra provincia.

Más información [en este enlace](#).

Además, **colaboramos con varios proyectos de apoyo al medioambiente y la biodiversidad.**

En nuestro establecimiento elaboramos monas de pascua y figuras de chocolate con forma de animales que están vinculadas a **animales en riesgo y peligro de extinción**. En el envase de cada figura aparece la información sobre la situación concreta de ese animal y **se enlaza a una asociación u ONG que trabaja en el terreno para mejorar las condiciones de vida de esos animales.**

Más información [en este enlace](#).

# MONAS DE PASCUA

DESCUBRE LA HISTORIA DE NUESTROS ANIMALES



## C.5.3. TRANSPARENCIA CON EL ENTORNO

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

Los impuestos que pagamos las empresas y ciudadanxs contribuyen al desarrollo económico y social de todxs.

Cuando compramos en una tienda online, creemos estar haciéndolo en el país donde ejecutamos la compra. A veces es así, pero en otras ocasiones nuestro dinero tributa en otros sistemas fiscales.

Por eso, saber dónde van nuestros impuestos, es una información que como consumidorxs deberíamos conocer.

La Fundación Knowcosters que defiende un consumo responsable e informado, ha creado la **huella fiscal**: un distintivo que informa del país donde pagan sus impuestos las empresas, y nos ha hecho llegar la nuestra.

La información financiera la presentamos para la realización del Balance Social, pero no la hemos publicado en nuestra página web, no por falta de transparencia si no porque consideramos que esa información no está alineada con el resto de información presente en la misma.

A diferencia de esto, la información no financiera de la empresa está mostrada en su totalidad en la página web: proyectos nuevos, nuevas alianzas, nuevos productos, nuevos ingredientes, información y artículos relacionados con nuestra actividad o nuestro entornos, etc.

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
<b>COMPLIANCE. Cumplimiento legal</b> Valor monetario de multas y/o sanciones por incumplimiento legal: (ambiental / fiscal / laboral/ penal, etc.	0	1 ETIQUETADO	0	GRI 417

### ACCIONES:

En una inspección rutinaria de consumidores detectaron que el texto de las fajas de una de nuestras tabletas no era el tamaño recomendado y nos informaron de cómo tenía que ser según la legislación, la multa fue económica la cual se pago y nosotras hicimos los cambios que se nos sugirieron.

### BUENAS PRÁCTICAS:

Facilitamos el enlace de acceso al Balance Social para que quién esté interesado pueda acceder a nuestra información financiera aunque no aparezca de manera directa en nuestra página web.

Sobre la información no financiera como hemos mencionado arriba aparecen una gran variedad de artículos, enlaces a los diferentes sellos que tenemos para que vean en qué consisten, certificaciones junto a su enlace y función que tiene, etc.

## C.5.4. CANALES DE COMUNICACIÓN

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

El canal de comunicación principal con el que contamos la empresa para transmitir nuestros valores y nuestra acción en el entorno es nuestra página web, nuestro blog y las diferentes redes sociales como Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, Google Bussines, Signal y Telegram.



@chocolatesartesanosisabel



@chocolatesartesanosisabel



@chocolateetico



Chocolates Artesanos Isabel



Chocolates Artesanos Isabel



Chocolates Artesanos Isabel



@chocolatesartesanosisabel



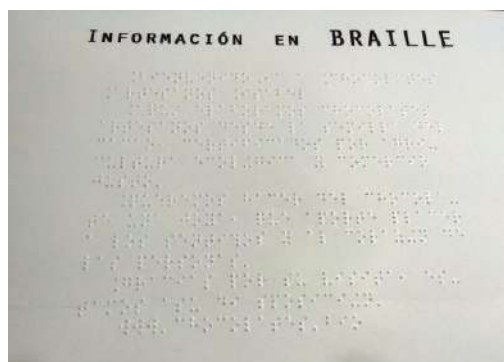
648552142

Además participamos en conferencias, foros, entregas de premios, presentaciones de nuevas obras sociales o asociaciones, etc.

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Eventos de comunicación y fomento de buenas prácticas relacionados con el desempeño social.	SI	SI	SI	GRI 405

Nuestra tienda es, desde el primer momento, accesible a todo el mundo. Por eso hemos eliminado las barreras arquitectónicas para que todas las personas puedan acceder a ella a través de una rampa en la entrada.

Hemos incorporado la **SEÑALIZACIÓN EN BRAILLE** en nuestro comercio



En nuestra firme apuesta por la inclusión y por facilitar la accesibilidad a todas las personas, recientemente hemos incluido la señalización en braille en algunos lugares de nuestra tienda física en Alcorisa.

Hemos contado con la ayuda de ONCE para traducir los textos y los hemos incorporado:

- En cartelería en los exteriores de nuestro comercio.
- Dentro de la tienda, en el lugar donde va cada producto.

Nuestra idea es continuar añadiendo la señalización en braille en todos los soportes donde nos sea posible.

Más información [en este enlace](#).

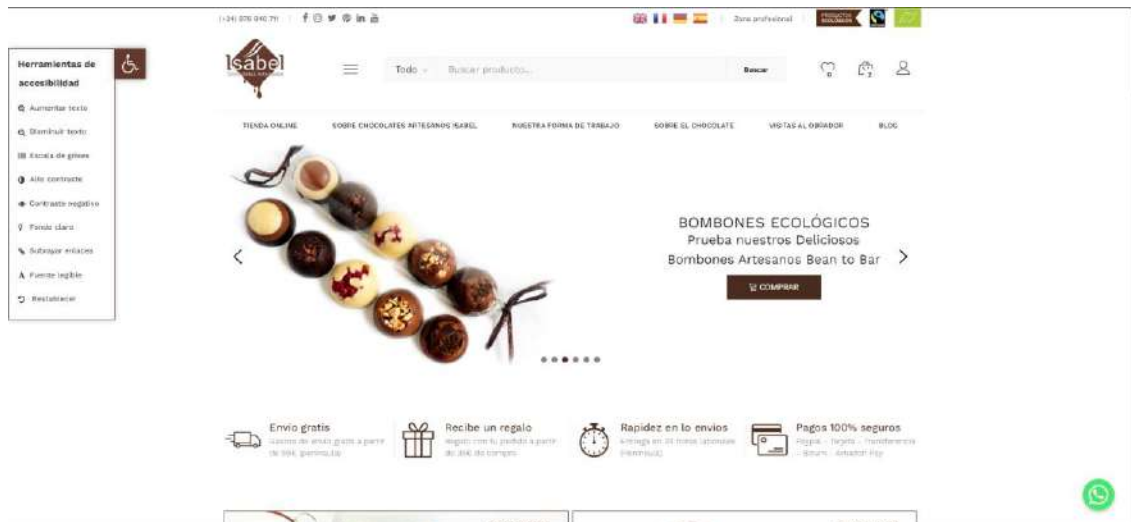
En la entrada a nuestra tienda también hemos incluido la **SEÑALIZACIÓN CON PICTOGRAMAS** para facilitar la comunicación y la accesibilidad cognitiva a todas las personas que, por distintos factores (autismo, discapacidad intelectual, desconocimiento del idioma, personas mayores, etc.), presentan graves dificultades en estas áreas. En este caso, hemos contado con la ayuda de ARASAAC (Centro Aragonés para la Comunicación Aumentativa y Alternativa)



En nuestro compromiso con la inclusión, hemos habilitado una barra de **HERRAMIENTAS DE ACCESIBILIDAD EN NUESTRA PÁGINA WEB** para hacerla más accesible a las personas con discapacidad visual: cambiar tipografía, aumentarla, contraste, subrayar enlaces... ¡Ya está funcionando!

Desde la pestaña de 'Accesibilidad' en la zona superior izquierda de la web:

<https://chocolatesartesanosisabel.com>



¡Vamos eliminando barreras para un mundo más justo!

## CRITERIO 6. MEDIO AMBIENTAL

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

La **protección del medioambiente** es la base de nuestra filosofía, es decir, actuar sin dañar el medio en el que lo hacemos.

Por ello tomamos medidas como sólo consumir materias primas que provienen de agricultura ecológica. En Chocolates Artesanos Isabel contamos con el Sello del Comité Aragonés de **Agricultura Ecológica**, un certificado que avala la elaboración de nuestros productos cumpliendo el reglamento europeo de producción ecológica.

La agricultura ecológica es un sistema agrario basado en técnicas que mejoran y conservan el ecosistema y el suelo. Los fertilizantes contienen residuos orgánicos no contaminados; además, se persigue un equilibrio en los nutrientes utilizados para el suelo y se controla que la sucesión de cultivos sea la adecuada. Por otro lado, también se tienen en cuenta las técnicas utilizadas apostando siempre por las tradicionales pero, sin dejar de incluir la tecnología más puntera para construir aperos.

Al englobar todas estas características se obtienen alimentos sanos, de máxima calidad sensorial y nutritiva, sin olvidar el medioambiente.

Para nosotras, esta certificación, implicó un esfuerzo ya que incluso tuvimos que cambiar fórmulas de productos porque en algunas ocasiones no encontrábamos materias primas que contasen con la certificación ecológica. Y es que hay que tener en cuenta que en nuestro proceso de producción y teniendo en cuenta el Sello del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, los chocolates de nuestro obrador no cuentan con colorantes ni aditivos artificiales.

En definitiva, esta dedicación y el reconocimiento por parte del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica tiene grandes recompensas para nosotrxs, el medioambiente y lxs consumidorxs.

Además de consumir productos con esta certificación, durante todo el proceso tenemos en cuenta la sostenibilidad, desde la selección de proveedores, energía utilizada para el proceso de elaboración, materiales que se utilizan para el embalaje, entre otros, tal y como mostramos en nuestros compromisos.

## COMPROMISOS ADQUIRIDOS:

De los compromisos adquiridos en la anterior memoria, describa brevemente su situación actual y su grado de evolución, indicando en su caso el Logro del Compromiso.

Nuestro compromiso con el medio ambiente: 8 medidas para cuidar el planeta.

## TODOS NUESTROS CHOCOLATES SON ORGÁNICOS

La agricultura ecológica elimina los químicos tóxicos de la ecuación. Apuesta por unas prácticas de cultivo libres de los pesticidas, herbicidas, plaguicidas, etc. que se han demostrado nocivos para la salud de las personas y para el medio ambiente.



Todos nuestros chocolates están certificados por el sello europeo de Agricultura Ecológica de la Unión Europea. No tenemos línea convencional y todas las materias que utilizamos son, asimismo, orgánicas.

## TODO EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y DE PRODUCCIÓN DE NUESTROS CHOCOLATES ES UN CICLO CERRADO SOSTENIBLE.

Para nosotras, es incompatible defender las prácticas de agricultura ecológica y el origen orgánico de nuestras materias primas sin asegurarnos de que el proceso de transformación del cacao es también respetuoso con el medio ambiente.

En los siguientes puntos te contamos cómo lo hacemos.

## NUESTROS ENVASES SON RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE.

Hemos llevado a cabo un proyecto para que todos los envases que utilizamos sean lo más respetuosos posible con el medio ambiente:



Todos los elementos de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente, reciclados y/o reciclables o compostables:

- En el año 2018 empezamos a envasar nuestros chocolates con bioplásticos-PLA procedentes de subproductos agrícolas. Este material tiene las mismas cualidades de protección que el polipropileno (plástico derivado del petróleo) pero, en cambio, es totalmente biodegradable y compostable. Fue el primer caso de utilización de este material en la industria chocolatera.
- Las cajas de cartón y las etiquetas de nuestros productos están certificadas por FSC (procedente de Bosques Sostenibles con cadena de custodia).
- Las tintas utilizadas en nuestro packaging son naturales y hacemos el menor uso posible de ellas. Utilizamos tipografías que consumen hasta un 35% menos de tinta
- No utilizamos colas o pegamentos para una mayor facilidad en el reciclaje de nuestros cartones, así disminuimos el consumo de agua en la cadena de reciclaje
- El volumen y gramaje del material utilizado en el packaging es el mínimo imprescindible para proteger el producto.
- Las bolsas y todo el material de venta están elaboradas con papel ecológico y FSC, sin cloro ni ácido.
- El papel de regalo que utilizamos es ecológico: tiene el sello «green paper» y su huella ecológica es cero.
- Incluso el precinto es ecológico: está fabricado en papel kraft, de origen vegetal, es biodegradable y se puede reciclar al mismo tiempo que la caja.
- Estamos adheridas a Ecoembes y anualmente declaramos todos los envases que ponemos en el mercado.
- Todo nuestro packaging está pensado para que tenga el mínimo impacto ambiental.

En nuestra continua apuesta por aplicar criterios de sostenibilidad a todas las áreas de nuestra empresa, ponemos un especial cuidado en la gestión de residuos que generamos, no sólo reciclando si no también reutilizando.

En nuestras instalaciones contamos con contenedores de reciclaje específicos para todos los residuos que generamos y eso nos permite reciclar el 100% de ellos.

Pero antes de reciclar los envases donde nos llega la materia prima, los reutilizamos. Reutilizamos algunas de las cajas para enviar nuestros productos o las reutilizamos transformándolas en material de relleno para enviar nuestro chocolate.

Reciclamos o reutilizamos el 100% de todos nuestros residuos de papel y cartón



## ENVASES SOSTENIBLES



@CHOCOLATESARTESANOSISABEL



### Video de envasado sostenible con cartón reutilizado

Como se puede ver en el vídeo superior, transformamos todo el cartón que nos llega (envases de proveedores, etc.) en material de relleno para enviar nuestros pedidos.

De este modo reaprovechamos todo el cartón que recibimos diariamente y, así:

Evitamos plásticos y otros materiales de relleno con un impacto negativo en el medio ambiente.

Los pedidos llegan a su destino (tu casa, tu tienda o tu establecimiento de restauración) perfectamente embalados.

Así hacemos nuestro packaging 100% reciclable y medioambientalmente sostenible.

## **TODA LA ENERGÍA UTILIZADA EN EL OBRADOR ES RENOVABLE.**

Toda la energía que utilizamos en nuestro obrador procede de fuentes renovables como ya hemos mencionado anteriormente.



Nuestros chocolates son los únicos en España que están certificados por EkoEnergy.

## **COLABORAMOS CON PLANT FOR THE PLANET, ONG DE REFORESTACIÓN.**

También en el año 2018 hemos empezado una colaboración con Plant For The Planet, una ONG que se dedica a reforestar zonas quemadas y que actualmente está llevando a cabo la reforestación de amplias zonas del Maestrazgo turolense y de la provincia de Teruel.



Por cada uno de los pedidos que enviamos, el cliente tiene la opción de plantar un árbol con su pedido.

## **USAMOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA BIODEGRADABLES.**

Estos productos son inocuos para la salud de las personas y respetuosos con el medio ambiente.

## **UTILIZAMOS UTENSILIOS SIN IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE.**

Estos utensilios son libres del Polémico Bisfenol-A (BPA free), libres de plomo, etc.



## **COMPENSAMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO.**

Medimos, reducimos y compensamos nuestra Huella de carbono, y nos convertimos en una de las primeras empresas españolas en formar parte del registro de Huella de Carbono dependiente del Ministerio de Medio Ambiente.





## Nuestro compromiso con el medio ambiente

TODOS NUESTROS CHOCOLATES SON ECOLÓGICOS CERTIFICADOS.



TODO EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN ES UN CICLO CERRADO SOSTENIBLE.



NUESTROS ENVASES SON RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE.



TODA LA ENERGÍA QUE UTILIZAMOS EN EL OBRADOR ES RENOVABLE.



COLABORAMOS CON PLANT FOR THE PLANET, ONG DE REFORESTACIÓN.



USAMOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA BIODEGRADABLES.



UTILIZAMOS UTENSILIOS SIN IMPACTO EN EL MEDIO AMBIENTE.



COMPENSAMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO.



## C.6.1. IMPACTO AMBIENTAL

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

En Chocolates Artesanos Isabel nos hemos involucrado desde el principio con el cuidado del medio ambiente. A través de las elecciones de nuestros proveedores buscamos apostar por opciones sostenibles para fomentar su desarrollo, que consideramos tan necesario.

Para calcular cuál es nuestro impacto ambiental hemos realizado el estudio de la **Huella de Carbono** mediante la aplicación facilitada por el Ministerio de Medio Ambiente del Gobierno de España.

Nosotras acudimos al centro de trabajo andando debido a la cercanía, por lo que no consumimos ningún tipo de combustible (excepto reparto de mercancía externa a la empresa).

Además toda energía proviene de fuentes de energía renovable por lo que el impacto es inferior que si consumiéramos energía tradicional.

Para la elaboración de nuestros productos utilizamos materiales respetuosos con el medio ambiente y para el empaquetado de los mismos utilizamos material de fácil reciclado y biodegradables, además de provenir de fuentes sostenibles (por ejemplo cartón FSC).

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Consumos Electricidad , Agua, Combustibles				GRI 302

### ACCIONES:

Desde nuestros inicios hacemos un uso racional de la energía a través de las buenas prácticas recomendadas. Trabajamos con comercializadoras de energía procedente de fuentes renovables (actualmente con Gesternova) e intentamos trabajar con energía natural: en nuestro obrador aprovechamos la luz del sol con tubos solares.

EKOenergía es una red internacional formada por más de 40 asociaciones y ONGs medioambientales con sede en Helsinki. Esta red promueve el uso de las energías renovables en todo el mundo, así como la protección climática y medioambiental.

Su principal herramienta es la etiqueta EKOenergía, la única ecoetiqueta que identifica la electricidad 100% renovable. Solo la electricidad que cumple los rigurosos criterios establecidos por la red puede ser vendida bajo este sello.

En Chocolates Artesanos Isabel trabajamos con electricidad suministrada por Gesternova, una de las pocas suministradoras españolas que cumple los criterios de EKOenergía.

El objetivo principal que queremos alcanzar con esta etiqueta es sensibilizar a la población sobre la necesidad de fomentar las energías renovables para cuidar del medioambiente y de la naturaleza. Es una etiqueta que pretende:

- Concienciar a lxs consumidorxs sobre el impacto de los distintos tipos de energías
- Aglutinar a personas y colectivos que comparten la misma inquietud
- Promover el diálogo entre las distintas fuerzas del sector eléctrico, medioambiental, ONGs, organizaciones de consumidorxs y autoridades

## C.6.2. ESTRATEGIA FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

### ENFOQUES DE GESTIÓN:

[HTTPS://CHOCOLATESARTESANOSISABEL.COM/ES/CONTROL-HUELLA-DE-CARBONO/](https://chocolatesartesanosisabel.com/es/control-huella-de-carbono/)

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Estrategia frente al cambio climático				GRI 204

### ACCIONES:

A finales de 2014 nos propusimos un nuevo reto: registrar nuestra Huella de Carbono. Hoy, podemos decir muy orgullosxs que Chocolates Artesanos Isabel cuenta con este sello.

A pesar que en países de Centroeuropa y en Estados Unidos el cálculo de la Huella de Carbono es algo muy extendido, en nuestro país está menos implantado. Aunque, poco a poco aumenta debido al incremento de concienciación por parte de lxs ciudadanxs acerca del efecto invernadero.

Desde sus inicios, en Chocolates Artesanos Isabel estamos muy comprometidxs en producir de forma ecológica. Como ya sabéis, nuestras materias primas son de Comercio Justo y nuestro proceso de elaboración es completamente artesanal, desde el haba hasta la tableta (From Bean to Bar).

Así que el siguiente paso era medir nuestras emisiones de CO2 en el proceso productivo y sobre todo, comprometernos a reducirlas año a año. Para conseguir la Huella de Carbono se tuvieron en cuenta varias variables, pero podemos reducirlas a estas tres:

- Tipo de energía consumida en el proceso de fabricación del producto. En este caso, la energía que utilizamos para fabricar nuestros chocolates es totalmente renovable.
- Medios de transporte utilizados para llegar al trabajo: todas nuestras trabajadoras vienen andando al puesto de trabajo debido a la cercanía.
- Nuestras cámaras frigoríficas debían cumplir los requisitos en cuanto a emisión de gases y consumo de energía.

Otro aspecto de nuestra gestión del medio ambiente, es la colaboración con la ONG Plant for the Planet, ofreciendo a nuestros clientes la posibilidad de plantar un árbol con sus pedidos, entre otras formas.

Empezamos a final de 2018 con la puesta en marcha de un proyecto que nos hace muchísima ilusión. Si recuerdas, ya te habíamos contado algo sobre nuestra colaboración con **Plant for the Planet**, a la que dimos comienzo el pasado Green Friday.

A partir de ahora, nuestra colaboración con esta ONG que pretende combatir el cambio climático mediante la reforestación va a ser continua. También relacionado con el medio ambiente y los árboles, colaboramos con un proyecto pionero de reforestación en Ejulve y Aliaga.

Como nos toca de cerca, nos apetece contarte esta iniciativa que Plant for the Planet ha puesto en marcha recientemente en una de las zonas más devastadas por los incendios en la provincia de Teruel.



Las zonas de Ejulve y Aliaga siguen recuperándose del devastador incendio forestal sufrido en el año 2009, uno de los mayores habidos en Aragón. El incendio de Ejulve arrasó con más de 12000 hectáreas de masa forestal en una zona compuesta en su mayoría por pinares de alta montaña, una especie no resiliente al fuego.

Desde entonces, la plataforma ciudadana “Nuestros montes no se olvidan”, surgida a raíz del incendio, ha estado reclamando activamente el derecho de los montes turolenses a no ser olvidados por las administraciones, además de trabajar en múltiples iniciativas de prevención, reforestación, diálogo y participación ciudadana. Con esta colaboración, queremos cerrar el ciclo de producción de nuestros chocolates, de manera que hasta el último eslabón de este sea sostenible.

### C.6.3. GESTIÓN AMBIENTAL

#### ENFOQUES DE GESTIÓN:

Trabajamos para ser cada día más sostenibles

En Chocolates Artesanos Isabel estamos comprometidas a tener nuestro ciclo de producción lo más cerrado posible en cuanto a ética y sostenibilidad.

Por eso trabajamos constantemente en encontrar nuevas maneras de incorporar estos valores en todas las fases del proceso de producción.

Desde la recolección de las habas del cacao en los países productores hasta la entrega final de nuestros productos al consumidor final:

- Nos aseguramos de que se respetan los derechos de las personas recolectoras del cacao (la mayoría, mujeres) en los países productores (Comercio Justo).
  - Constatamos que nuestras materias primas provienen de la agricultura ecológica.
  - Tratamos de utilizar, en la medida de lo posible, ingredientes de kilómetro cero o de agricultura de proximidad.
  - Trabajamos en nuestro obrador con energías limpias.
  - Apostamos por la Banca Ética.
  - Damos empleo a mujeres del medio rural.
- Y, finalmente, estamos decididas a conseguir que todos nuestros envases sean respetuosos con el medio ambiente.



Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
% producto vendido reciclable	100%	100%	100%	GRI 301

## ACCIONES:

Utilizamos nuestra página web/blog para comunicar nuestras buenas prácticas en relación al medio ambiente, así como cualquier novedad sobre nuestros productos o envasado de los mismos.

Con la comunicación de estas prácticas, proyectos en los que participamos o colaboraciones queremos concienciar a todos nuestros grupos de interés en que si quiere se puede, y que aunque sean pequeñas acciones colaboramos a un mundo mejor.

Además también queremos dar visibilidad a pequeñas empresas o empresas poco conocidas sostenibles, o etiquetas no conocidas, como por ejemplo la de EKOenergía.

## BUENAS PRÁCTICAS:

Todas nuestras trabajadoras son conscientes de la importancia de proteger el medio ambiente, y por ello están a favor de trabajar con los materiales sostenibles que trabajamos sustituyendo los tradicionales, aunque esto en ocasiones suponen alguna dificultad, sobre todo en la labor de empaquetado o etiquetado.

Además comunicamos de manera continua información a través de nuestras redes sociales relacionada con el tiempo que se tardan en biodegradar materiales, opciones de sustitución, compromisos que tenemos como empresa, para con ello dar visibilidad e intentar concienciar .

### C.6.4. COMUNICACIÓN AMBIENTAL

Indicador	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Indicador G4 asociado
Nº de comunicados externos relevantes en el ámbito ambiental (denuncias, requerimientos, etc.)	0	0	0	GRI 307