

Juntos, hagamos bien lo que es bueno

INFORME DE DESARROLLO SOSTENIBLE 2020





VALRHONA

live long

Este año, hemos decidido crear un informe más corto que los años anteriores. En el futuro, aspiramos a publicar un informe largo cada dos años y uno más corto el resto de años. Aunque nuestro informe completo sigue siendo un documento esencial para nosotros, este cambio de formato nos permitirá reducir la carga de trabajo de unos 70 colaboradores del informe y concentrar nuestros recursos en la comunicación sobre nuestras acciones sostenibles a través de otros canales a lo largo del año. El informe más corto dará una visión general de nuestras acciones y de nuestro progreso, con este año subrayando la manera en la que hemos atravesado juntos la pandemia del coronavirus. Encontrará más información sobre nuestros compromisos y todos nuestros proyectos en nuestro sitio web www.valrhona.com.



live long
CACAO



live long
MEDIOAMBIENTE



live long
GASTRONOMÍA



live long
JUNTOS

Cuando la noticia de una extraña enfermedad en China comenzó a circular a finales de 2019, difícilmente podríamos haber imaginado hasta qué punto nuestras vidas se iban a tambalear.

A medida que el coronavirus se extendía por el mundo, se instaló una nueva realidad. Nos confinamos en nuestras casas, distanciados de nuestros amigos y familiares, mientras las tiendas, las escuelas y los restaurantes cerraban. Nos preocupamos por nuestros seres queridos y por nuestros empleos.

El sector de la gastronomía se ha visto muy afectado por la covid-19, desde los productores hasta los chefs. En 2020, los restaurantes, los hoteles y los caterings por todo el mundo han visto cómo sus ingresos caían. Muchos han cerrado temporalmente y otros para siempre. A lo largo de esta pandemia, los chefs han tenido que ir lidiando con una permanente incertidumbre. En Valrhona, nos ha impresionado su capacidad de adaptación, de innovación y de reinención. Sepan, artesanos,

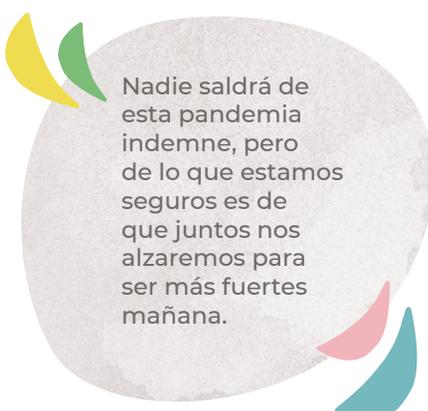
restauradores y hoteleros, que toda la familia Valrhona está aquí para darles su apoyo más profundo en este periodo.

Para Valrhona, 2020 ha sido un año de altibajos. En enero, estábamos orgullosos de convertirnos en B Corp y así unirnos a la comunidad de empresa más comprometidos del mundo. Sin embargo, unos meses más tarde, nuestra actividad se ralentizó de manera significativa mientras los confinamientos nacionales se imponían por todo el mundo. Al final del año, los negocios empezaron a retomarse y nosotros también alcanzamos nuestro objetivo de 2020, hacer que nuestra chocolatería sea neutra en carbono.

Aunque el camino haya sido difícil, la pandemia ha puesto en relieve la fuerza de las relaciones que hemos construido con nuestros productores y nuestros clientes a lo largo de los años, así como el compromiso de nuestros colaboradores. Gracias a todas estas personas que hacen Valrhona, salimos hoy de esta crisis. De esta manera, estamos más comprometidos que nunca

en realizar nuestra misión de impulsar un movimiento colectivo para un sector del cacao justo y sostenible y un mundo de la gastronomía creativa y responsable.

Durante este difícil año, ha habido señales de esperanza. Cada vez más, las empresas y los gobiernos se dirigen hacia una sostenibilidad como medio no solo de sobrevivir a la crisis, si no de reinventarse para emerger aún más fuertes. La pandemia también parece haber concretizado tendencias pre-existentes por los buenos productos trazables, locales y de temporada entre los chefs y los consumidores. Hoy en día existe un auténtico impulso para asegurar que mañana, la gastronomía será tan responsable como creativa. Nuestra estrategia y nuestros compromisos siguen siendo los mismos a pesar del coronavirus, ya que creemos que son las claves imprescindibles para crear un futuro mejor para todos.



Nadie saldrá de esta pandemia indemne, pero de lo que estamos seguros es de que juntos nos alzaremos para ser más fuertes mañana.

NUESTROS PROGRESOS Y OBJETIVOS



live long
CACAO

REALIZACIÓN 2020



Mantener el **100 %** de la trazabilidad de las habas de cacao desde los productores



El **36 %** de las habas de cacao es trazable desde las parcelas



El **13 %** de los países han sido visitados al menos una vez al año (Visitas realizadas antes de la COVID-19)



El **98 %** de nuestras compras de cacao proceden de colaboraciones de al menos 3 años



Trabajamos con **15 países** y mantenemos una colaboración a largo plazo con 14 países



La duración media de nuestras colaboraciones es de **7 años**



18 024 productores



OBJETIVOS

El **100 %** de las habas de cacao es trazable desde los productores

El **100 %** de las habas de cacao es trazable desde las parcelas en 2021

El **100 %** de los países se habrán visitado al menos una vez al año de aquí a finales de 2020

Al menos el **90 %** de nuestras compras proceden de colaboraciones de al menos 3 años de aquí a finales de 2020

Acompañar al **100 %** de nuestros productores hacia prácticas agroforestales para el 2025



live long
MEDIOAMBIENTE

REALIZACIÓN 2020

Reducir un **57 %** de las emisiones de gas efecto invernadero, scope 1 y 2 desde 2013



90 % de valorización de los residuos



Un **69 %** de energías renovables en el mix energético



79 % de reciclabilidad de nuestros embalajes



El **100 %** de los nuevos productos responden a nuestros criterios de ecoconcepción



Reducir un **8 %** de la producción total de residuos desde 2013



Reducir un **45 %** del consumo de agua desde 2013



Reducir un **22 %** del consumo total de energía desde 2013



Reducir un **6 %** de emisiones de CO2 relacionadas con la aviación en nuestro transporte desde 2013



OBJETIVOS 2025

Reducir un **60 %** de las emisiones de gas efecto invernadero, scope 1 y 2 con respecto a 2013

100 % de valorización de los residuos

Un **79 %** de energías renovables en el mix energético

85 % de reciclabilidad de nuestros embalajes

El **100 %** de nuestros nuevos productos cumplen nuestros criterios de ecoconcepción en 2020

Reducir un **50 %** de producción global de residuos con respecto a 2013

Reducir un **50 %** del consumo total de energía con respecto a 2013

Reducir un **30 %** de emisiones de CO2 relacionadas con la aviación en nuestro transporte con respecto a 2013



live long
GASTRONOMÍA

REALIZACIÓN
2020

58
jóvenes
en 2020



OBJETIVOS

Alcanzar
100
beneficiarios del
proyecto Graines
de Pâtissier en
2020



El **48 %**
de los jóvenes
inician una
formación
pastelera al salir
del proyecto
Graines de
Pâtissier

El **40 %**
de jóvenes inicia
una formación
pastelera al salir
del proyecto
Graines de
Pâtissier en 2020



5
territorios
en Francia han
participado en el
programa Graines
de Pâtissier



10 000
personas
formadas
por la École
Valrhona

EN 2021,
prevedemos formar a 120
beneficiarios y ampliar
Graines de Pâtissier en al
menos 10 regiones.



live long
JUNTOS

REALIZACIÓN
2020

El **20 %**
de los empleados
tiene un objetivo
RSE



OBJETIVOS

El **100 %**
de los colaboradores
tiene un objetivo
RSE en 2020



13% de los
colaboradores,
entre ellos
comerciales,
formados en la RSE



Este año
no hemos
podido llevar
a cabo nuestra
encuesta de
satisfacción de
colaboradores
a causa de la
COVID-19



El **100 %**
de los
proveedores
ha firmado
una carta
de compras
responsable

10 **accidentes**
con baja labora

833
empleado



417
mujeres

419
hombres

678 428 €
de donaciones asignados
a lo largo del año



live long
CACAO

Crear un sector del cacao
justa y sostenible



NUESTROS RETOS Y NUESTRO ENFOQUE

Frente a los grandes desafíos del sector del cacao, construimos nuestras ambiciones en torno a tres principales ejes: la mejora de las condiciones de vida y de trabajo, la protección del medioambiente y proteger terruños y sabores.

Gracias a nuestras colaboraciones a largo plazo, nuestro conocimiento y nuestra proximidad con los productores de cacao, nuestras relaciones directas con las comunidades en 15 países, nos comprometemos sobre todo en favor de unos ingresos justos, de la lucha contra el trabajo infantil o incluso de la protección de las selvas y la neutralidad en carbono.

Cada año, mejoramos nuestro impacto ya que creemos en la automatización y la responsabilidad de las comunidades productoras de cacao. Sabemos que el camino será largo. Pero confiamos en nuestra capacidad de avanzar con una movilización concertada de todos los protagonistas del sector del cacao y del chocolate.



**PROTEGER EL
MEDIOAMBIENTE**



**MEJORAR LAS
CONDICIONES
DE VIDA**



Andrew Hastik,

Grenada Cocoa
Association, **Granada :**

Valrhona se ha convertido
en una familia para
nosotros.



Eimar Sampaio,
M. Libânio Agrícola SA,
Brasil :

Hoy vivimos un desafío mundial que nunca nadie había imaginado. Estamos seguros de que podremos remontar, y de que vamos a continuar reforzando las relaciones entre Valrhona y M. Libânio Agrícola SA, y mejorando y sorprendiendo a nuestros clientes del sector del cacao y del chocolate.

Emily Stone,
Maya Mountain
Cacao, **Belice :**

Atravesamos un período sin precedentes y muy difícil para todos nosotros. Estamos orgullosos, como siempre, de ser el colaborador de Valrhona y estamos muy agradecidos por su comunicación clara y frecuente. Estamos impacientes por verles de nuevo pronto.



*Por Véronique
Huchedé,
responsable de
sourcing del cacao
Valrhona*

Este año 2020 nos recuerda la importancia de escuchar y nos motiva a reforzar esta proximidad y los vínculos que nos unen con nuestros socios productores de cacao. Ante todo nos quedaremos - de este periodo de crisis sanitaria mundial - con los mensajes y acciones de apoyo mutuo que nos han ayudado tanto.

La flexibilidad y la agilidad de nuestras organizaciones han permitido priorizar las acciones – temporizar ciertos proyectos a largo plazo para favorecer financiaciones urgentes e indispensables frente a esta situación excepcional.

Aquí, ponemos el foco sobre 3 de estas acciones:



HAITÍ

Nuestra cooperativa colaboradora, la FECCANO, ha recurrido frecuentemente al inicio de la cosecha a créditos de la SIDI (Solidaridad Internacional para el Desarrollo y la Inversión) que es una empresa solidaria de utilidad social. Su misión es contribuir a la promoción de una economía más inclusiva que da una oportunidad a las poblaciones desfavorecidas, principalmente en los países del Sur. Este año, aunque la línea de crédito se le había concedido, la llegada de la crisis suspendió el desembolso de los fondos. Esto tuvo por consecuencia directa no poder pagar a los productores en el momento de la entrega del cacao a la cooperativa. Sin ingresos diarios, los productores no pueden alimentar a sus familias. Decidimos entonces pre-financiar esta cosecha.



COSTA DE MARFIL

Frente a la pandemia de la Covid-19 que fragiliza el día a día de las poblaciones y sobre todo de sus productores y empleados, se ha iniciado una campaña de concienciación en colaboración con la cooperativa CAPEDIG en favor de los productores y sus comunidades. Se han distribuido kits de protección y alimentos.



PERÚ

Las medidas de confinamiento se pusieron en marcha muy pronto en Perú y el estado de alarma declarado. Nuestra cooperativa colaboradora, la Cooperativa Norandino, nos solicitó apoyo financiero destinado a asegurar la alimentación a los productores y a sus familias. Los fondos, inicialmente destinados a proyectos sociales en curso, tales como la lucha contra la alfabetización, han sido pues reasignados en provecho de una amplia operación que permita:

• **La distribución**



de cestas de alimentos

a 3 669
productores
y productoras



• **El suministro**
de medicamentos

a 3 centros
de salud
comunitaria

• **La puesta en marcha**

de concienciación y procedimientos de lucha contra la propagación del virus

en los 17 centros
de recolección de café, cacao y panela para continuar dicha recolección y mantener así los recursos financieros de las comunidades.



live long

MEDIOAMBIENTE

Llegar a ser neutro en carbono de aquí al 2025



NUESTROS RETOS MEDIOAMBIENTALES

Todas las operaciones de nuestra cadena de valor, desde el cultivo del cacao a la distribución del chocolate, pasando por su fabricación, generan impactos medioambientales – principalmente sobre el clima y la biodiversidad - que la empresa se compromete a minimizar. Es esencial ocuparse de estos impactos para asegurarnos un planeta sano para todos en el futuro.



NEUTRALIDAD DEL CARBONO



ENERGÍA



TRANSPORTE



AGUA



RESIDUOS



ECODISEÑO



NUESTRO ENFOQUE

Nuestra política medioambiental fija las ambiciones de la empresa en materia de protección del planeta y de neutralidad en carbono. Además de la conformidad de la sede con las últimas reglamentaciones medioambientales, nuestra política medioambiental va acompañada de acciones concretas que concierne por ejemplo el control de los residuos, el uso de energías renovables y la eco-concepción. Gracias a nuestros certificados ISO 14001 e ISO 5001, hemos podido estructurar nuestro control medioambiental y energético y garantizar la calidad de estos sistemas. **Hoy, nuestro objetivo principal es ser neutros en carbono en 2025.** Por ello, trabajamos en reducir nuestras emisiones desde la plantación al plato. Esto pasa por varios ejes, entre ellos la eliminación de la huella GEI de nuestra chocolatería, la reducción de las emisiones relacionadas con el transporte, la lucha contra la deforestación y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles.

En 2020

NUESTRA CHOCOLATERÍA SE CONVIERTE EN NEUTRA EN CARBONO



*Por Elisande Bourry,
responsable de seguridad
y medioambiente*

Este año, hemos alcanzado el objetivo de 2020, hacer que nuestra chocolatería sea neutra en carbono. Hemos puesto en marcha varias acciones desde hace varios años para conseguirlo, entre ellas, la reducción del 57 % de nuestras emisiones de CO2 de aquí a 2020 (vs 2013) conforme a una trayectoria de 2 °C, la bajada de nuestro consumo de energía y la promoción de las energías renovables. 2020 ha sido el primer año de nuestra centralización para la producción de frío, un desarrollo comentado en nuestro informe RSE 2019 y que nos ha permitido disminuir nuestro consumo de energía un 26 %. En 2020, también hemos reducido las fugas de líquido refrigerante un 24 % (vs 2019) en el marco de nuestra política de sustitución de los fluidos con fuerte potencial de calentamiento climático.

Hemos optado por compensar nuestras emisiones restantes con compras certificadas de compensación de carbono en el proyecto Madre de Dios en Perú, en colaboración con EcoAct. Situado en el corredor de conservación de Vilcamba Amboro, cerca del antiguo pueblo de Machu Picchu, el proyecto aspira a reforzar la vigilancia en la región y establecer prácticas de gestión sostenible de las selvas. Estas acciones contribuyen a reducir considerablemente la deforestación, la amenaza de desplazamiento de las comunidades autóctonas locales y la explotación ilegal.

LA CONSIGNE BY VALRHONA



*Por Alice Dux,
encargada del proyecto RSE*

El año pasado, presentamos por primera vez nuestro proyecto ComeBac replantearnos nuestros embalajes en una lógica de economía circular. En 2020, ¡el nombre del proyecto cambia pero la voluntad se mantiene! Siempre preocupados por asumir una plena responsabilidad de nuestros embalajes, finalmente hemos lanzado La Consigne by Valrhona en diciembre de 2020. Por el momento, 6 clientes artesanos se han prestado al juego en Lyon: la pastelería Les Gasteliers, la chocolatería Bruno Saladino y las firmas Buisson, Pignol, Moine y Pépin. Estos 6 establecimientos reciben desde principios de diciembre sus chocolates Guanaja y Jivara en formato de 6 kg en cubetas de plástico que recogemos, una vez que se ha utilizado el chocolate, lavamos y reutilizamos. Todos nuestros clientes están encantados, y Christophe Rasneur (Pastelería Les Gasteliers) lo resume muy bien:

Me parece mucho más práctico que los sacos y más eco-responsable, por lo que me funciona muy bien

Hoy ya se han vendido a granel más de 700 kg de chocolate Valrhona. En lo que respecta a la evolución del proyecto, a partir de junio de 2021, prevemos ampliar la gama añadiendo 7 referencias de chocolate (4 negros, 2 de leche y 1 blanco), accesibles a más de 100 clientes lioneses. Nuestro equipos reflexionan ya sobre una ampliación del proyecto por toda Francia, en colaboración con numerosos socios de la reutilización y movilizándolo a otros protagonistas de la gastronomía.

live long

GASTRONOMÍA

*Acompañar a nuestros clientes
hacia una gastronomía de lo
bueno, lo bello y lo beneficioso*



NUESTROS RETOS Y NUESTRO ENFOQUE

La alimentación es uno de los grandes placeres de la vida – nos mantiene, nos transporta y nos une en torno a experiencias compartidas. Hoy, atravesamos un periodo de crisis – por el clima, la biodiversidad, la sanidad pública – en la que nuestro sistema alimentario tiene una responsabilidad significativa. En Valrhona, creemos que el mundo de la gastronomía puede ser la solución. Los chefs

tienen la capacidad de influencia en cómo, qué y cuándo come la gente. Ese poder puede utilizarse para tener un impacto positivo en el planeta, nuestra alimentación y nuestro futuro. Cada vez más, los chefs toman medidas para integrar su impacto social y medioambiental en sus creaciones. Con Live Long Gastronomía, deseamos apoyarles en este proceso y así crear un mundo de la gastronomía que es bueno y bello, cierto, pero también beneficioso.



IGUALDAD
DE GÉNERO



MEDIOAMBIENTE



SALUD



GRAINES DE PÂTISSIER



Por *Mélissa Fournaux*,
responsable del
proyecto *Graines de
Pâtissier*

Iniciado por la Fondation Valrhona en 2017, el programa Graines de Pâtissier da una oportunidad profesional a jóvenes de 16 a 25 años en el terreno de la pastelería. Permite a los jóvenes probar el oficio de pastelero antes de iniciar una formación y a los artesanos formar y captar el futuro talento para su equipo.

En 2020, nuestro objetivo era formar a 120 jóvenes en 10 regiones de Francia. La crisis sanitaria nos cogió en medio del lanzamiento operacional y debimos poner en pausa el programa. Pero en estas condiciones tan particulares, Valrhona y nuestros colaboradores nacionales han seguido movilizados, comprometidos y sobre todo al lado de los jóvenes. Al final de 2020, el balance es muy positivo: 5 regiones de Francia (Valence, Liévin, Moulins, Marseille y Lille) y 58 jóvenes han participado. Entre ellos, el 57 % han iniciado una formación técnica en pastelería y otros oficios de boca.

Para Graines de Pâtissier, este año habrá sido también la ocasión de sentar las condiciones necesarias para su ampliación y profesionalización. Primero, se ha firmado una colaboración con la Red nacional de Escuelas de 2º Oportunidad con dos objetivos:

estructurar la implicación de las E2O en cada ciudad y facilitar la prospección y la entrada de nuevos socios para 2021 y 2022. Después, la Fondation Valrhona ha obtenido una subvención de la Caisse de Dépôts y del Ministerio de Trabajo, lo que nos ha permitido mantener el nivel de implicación de cada colaborador y sobre todo asegurar la financiación del programa para 2021 y 2022. Con esta visión "a largo plazo" en este contexto, hemos hecho balance, prospectado y finalmente firmado un Acuerdo de Consorcio con los Centros de formación (CFA, Lycées Hôtelières, CMA) que financian Graines de Pâtissier a nuestro lado. Finalmente, también hemos profesionalizado y simplificado la organización del programa, manteniendo un alto nivel de calidad gracias a la contribución de la École Valrhona sobre el contenido pedagógico pastelero y las Escuelas de 2º oportunidad para el acompañamiento de los jóvenes.

El año 2020 ha terminado bonito: ¡la Fondation Valrhona ha sido recompensada por este proyecto con los Trofeos Bref Eco de Innovación Colaborativa!



L'ÉCOLE VALRHONA



Por *Alexis Humeau*
de la *École
Valrhona*

Debido a la covid-19, la École Valrhona no ha podido llevar a cabo parte de sus actividades de formación profesional en 2020. No obstante, hemos seguido apoyando a los profesionales de la gastronomía durante todo el año, para acompañarles en esta complicada situación. Nuestros chefs han creado recetas adaptadas a la venta para llevar y tutoriales en vídeo difundidos en nuestro sitio web y nuestras redes sociales, para ayudar a los artesanos y restauradores a crear ellos y ellas mismas estas recetas. En diferentes países a través del mundo, hemos también organizado conferencias en línea para crear momentos de intercambio de ideas entre la École Valrhona, chefs y otros expertos sobre temáticas de actualidad, recetas y técnicas, para aportar soluciones a esta nueva realidad en tiempos de coronavirus.

En 2021, prevemos formar a 120 beneficiarios y ampliar Graines de Pâtissier en al menos 10 regiones.

live long
JUNTOS

Inspirar un movimiento
colectivo



NUESTROS RETOS Y NUESTRO ENFOQUE

Valrhona es ante todo una historia humana. Más allá de una empresa de chocolate, nuestra fuerza reside en el vínculo que creamos entre los productores y productoras, los colaboradores y los clientes – lo que ha sido puesto en relieve aún más este año 2020. Separándonos, la pandemia nos ha mostrado la importancia del vínculo humano. Durante el año, hemos visto a las comunidades movilizarse en los momentos más difíciles y hemos podido encontrar nuevas maneras de trabajar y de estar juntos, incluso cuando estamos lejos los unos

de los otros. En Valrhona, nuestros proveedores, nuestros colaboradores y nuestros clientes nos han apoyado en los momentos complicados. Nosotros también hemos hecho todo lo que hemos podido para ofrecer el nuestro también. Son vínculos que nos han permitido navegar a través de los acontecimientos de 2020 y que harán que en el futuro podamos asegurar que nuestros productores de cacao vivan mejor de su oficio y que nuestros clientes vayan hacia una creatividad más comprometida.

En 2020

PROVEEDORES



Por Mathilde Mazzella,
responsable de compras
excepto cacao

El año 2020 es un año singular que nos empuja a deshacer nuestros planes iniciales, a reinventarnos para convivir con la crisis sanitaria y a continuar avanzando, progresando. También hemos mantenido un contacto cercano por vídeo y teléfono para asegurarnos de la buena salud de nuestros proveedores y sus colaboradores.

Nuestros compromisos contractuales no han podido llevarse a cabo en los plazos y condiciones previstos pero hemos sabido encontrar soluciones para garantizar la continuidad de nuestras actividades. Hemos podido contar con nuestros proveedores en todo momento durante nuestros frenazos y aceleraciones de actividad, para compartir nuestras incertidumbres y también asumir juntos los riesgos. Hemos reajustado nuestros planes en función de su bajada de efectivos, de sus dificultades de abastecimiento y hemos plantado cara juntos y con mucha creatividad para encontrar soluciones satisfactorias para todos. Un gran agradecimiento a todos nuestros proveedores que han sido y son hoy formidables colaboradores.

CONSUMIDORES



Por Benjamin Abadie,
ingeniero de negocios

Las medidas de confinamiento han llevado al mundo de la gastronomía a una situación inédita. Nuestra prioridad en 2020 ha sido apoyar a los artesanos y restauradores para hacer frente a esta pandemia. En el primer confinamiento, hemos utilizado nuestras redes sociales para acompañar e inspirar a los chefs: por ejemplo a través de la puesta en relieve de sus iniciativas para reinventarse y encontrar nuevas oportunidades para mantener sus actividades.

En abril de 2020, hemos creado la A-mAp Valrhona para apoyar las empresas locales, lanzada primero en Francia, después en América del Norte, en Italia, en Reino Unido y en Irlanda. Gracias a este mapa interactivo y solidario, los gourmets pueden encontrar restaurantes, panaderías, confiteros que proponen click & collect o entrega a domicilio cerca de ellos. A finales de 2020, 4100 empresas a través del mundo aparecía en nuestros AM-APs y ha habido 100 000 búsquedas de artesanos en este mapa. Gracias a todos y todas los chefs que nos han ayudado a correr la voz.

Para apoyar a los artesanos durante estos periodos de confinamiento y para permitirles beneficiarse del entusiasmo de los franceses y francesas por la pastelería en casa, también hemos creado valrhona-ensemble.fr, el primer sitio web de venta on line de ingredientes profesionales destinados a particulares, que apoya el artesanado. El sitio propone todos los productos y accesorios que los profesionales utilizan para realizar deliciosas elaboraciones en casa. Los particulares tienen la posibilidad de recoger sus pedidos en click & collect en el artesano que elijan para apoyarles en el mantenimiento de su actividad. A día de hoy, 332 artesanos se han inscrito en Valrhona-Ensemble y se han efectuado más de 400 pedidos en click & collect.

En diciembre de 2020, nos movilizamos para apoyar a los artesanos de Francia lanzando el concurso #YoApoyoMiArtesano. La idea era simple: colgar una foto suya con su compra en su artesano preferido e intentar llevarse uno de los 60 regalos golosos.



EMPLEADOS



PROVEEDORES



CONSUMIDORES



COMUNIDADES
LOCALES

EMPLEADOS



Por Catherine Riffard,
responsable
de RR. HH.

La salud y la seguridad de nuestros empleados son desde hace mucho tiempo la prioridad en Valrhona. Frente a nuevos riesgos impuestos por el coronavirus, hemos trabajado para que todas las medidas de seguridad posible se pongan en marcha.

En febrero de 2020, hemos creado una célula de crisis Covid-19 para gestionar nuestra respuesta a la pandemia y así permitirnos proteger lo mejor posible a nuestro personal.

Cuando el coronavirus ha golpeado el sector de la gastronomía, los pedidos de los clientes han disminuido. Esto nos ha obligado en un primer momento a ralentizar nuestras actividades y poner a los asalariados en ERTE. Hemos trabajado duro para ayudar a nuestros equipos a hacer frente a estos cambios radicales. A lo largo de este periodo inédito, se ha creado un grupo de WhatsApp con los 830 colaboradores permitiendo así mantener una colectividad. De manera paralela, el servicio de formación ha accionado el dispositivo FNE para permitir a 70 personas aprovechar este periodo para formarse.

El confinamiento en Francia acabó el 11 de mayo, algunos de nosotros hemos ido retomando el trabajo de manera progresiva. A lo largo de esta época, los equipos de salud y seguridad han trabajado con los miembros

de la comisión Salud Seguridad y con los directivos para definir el protocolo sanitario con el que debíamos vivir a partir de ese momento. **El nivel de compromiso de los equipos para responder a las necesidades de la empresa ha sido excepcional.**

Desde el 12 de mayo de 2020, en nuestras oficinas y en nuestras sedes de producción, hemos puesto en marcha un protocolo sanitario estricto: mascarilla para todos, verificación obligatoria de la temperatura a la llegada, distancia social entre los colaboradores y campañas de comunicación interna sobre las medidas de protección. Si el teletrabajo ya se había instaurado en Valrhona antes de la pandemia, se ha convertido ahora en la norma para la mayoría de nuestro personal. Hemos animado a nuestros colaboradores a llevarse a casa el equipamiento de oficina esencial, principalmente las sillas y los equipos informáticos para garantizar un ambiente de trabajo tan cómodo como sea posible. Para garantizar la distancia física, las reuniones virtuales se han convertido en la norma, las reuniones presenciales solo se autorizan si no se puede hacer de otra manera. Además, hemos reducido los viajes de negocios a lo estrictamente necesario.

En estos tiempos inciertos, y ahora que muchos trabajan en casa, es de vital importancia para nosotros dar información

a nuestros colaboradores y mantener el vínculo social y colectivo de trabajo. Para ello, nos hemos comprometido en asegurar una comunicación regular y transparente. Durante el primer confinamiento, lo hemos hecho a través de los grupos de WhatsApp y hemos traspasado esta comunicación al email al acabar el confinamiento, cuando los equipos han comenzado a retomar el trabajo. También hemos lanzado una serie de vídeos regulares "What's Up FSP", que continúa hoy aún y en la que nuestro PDG y los miembros del comité de dirección han compartido información sobre los resultados de la empresa y los planes de gestión de crisis, respondiendo a las preguntas de los asalariados. Desde octubre de 2020, el equipo de dirección Valrhona organiza también un webinar mensual para todos los directores, en el que se habla de los últimos desarrollos de la empresa, principalmente de los resultados y la estrategia y responden igualmente a las preguntas de los participantes.

De manera global, desde el inicio de la pandemia, hemos tenido 51 casos de Covid-19 en Valrhona SAS, es decir un 6 % de la plantilla, y ninguna hospitalización. No hemos tenido ningún caso de transmisión interna gracias a la vigilancia de todos y al trabajo de los equipos de salud y seguridad.



COMUNIDAD



Por Armelle Giammattei,
delegada general del Fondo
Solidario Valrhona

Durante el año 2020, hemos intentado hacer todo lo que hemos podido para apoyar nuestras comunidades locales en los momentos difíciles. Una de las maneras de hacerlo ha sido dando chocolate directamente a los hospitales y las ONG locales así como a los clientes que elaboraban pasteles para los hospitales. Valrhona se ha movilizado a través del mundo: Francia, España, Italia, UK y US pasando por Medio-Oriente, Hong Kong, Singapur, China, Corea del Sur y Japón. Más de 90 hospitales, 30 asociaciones y 55 residencias para mayores se han beneficiado de estas donaciones de chocolate. También hemos provisto de chocolate a otras causas, principalmente la campaña de Solidaridad Golosa en Japón para apoyar los restaurantes tocados por la pandemia y a los chefs que participan en el movimiento Bakers Against Racism en los Estados- Unidos.

En numerosos países, también hemos apoyado nuestras comunidades a través de colectas de fondos para asociaciones locales. La École Valrhona de Tain ha organizado ventas para los colaboradores de bombones y pasteles creados durante las formaciones de clientes. Gracias a estas ventas, se han recolectado 750 € para asociaciones locales. En Estados- Unidos, Valrhona ha destinado una parte de las ventas de Inspiration Frambuesa a la asociación Food Recovery Network, mientras que el Hong Kong, 5 € de cada bolsa de 3 kg de Manjari vendido en diciembre han sido donados a la ONG Food Angel. También nos hemos asociado a la French Chamber Foundation

EMPLEADOS



Por Andrea Aguilar,
responsable de RR. HH.
y Finanzas, Valrhona Inc.

Las manifestaciones de Black Lives Matter a través del mundo el verano pasado han puesto el foco sobre las desigualdades sistemáticas y la responsabilidad de cada uno de nosotros de crear una sociedad más justa. Nos comprometemos a promover la inclusión de la diversidad en Valrhona, para que cada uno, sea cual sea su trayectoria, se sienta valorado y que él o ella pueda contribuir. Deseosa de ir más lejos, nuestra filial norteamericana, Valrhona Inc., ha creado un grupo de trabajo para identificar, explorar e iniciar medios positivos para mejorar la diversidad, la imparcialidad y la inclusión (DII). Dirigido por Andrea, Gaby, Cassie, Julia y Cordero, en 2020 el grupo ha puesto en marcha numerosas acciones, incluida la formación de todo el personal en DII y la colaboración con reclutadores especializados. Incluso si Valrhona ha sido durante muchos años una empresa en la que los empleados decían que se trabajaba bien, sabemos que aún tenemos mucho que hacer para asegurar que sea inclusiva para todas y todos. Por ello, estamos comprometidos a lo largo de los próximos años en mejorar la diversidad, la inclusión y la imparcialidad en toda nuestra empresa.

en Hong Kong para comprar mascarillas para las personas mayores con pocos ingresos. Finalmente, en España, hemos destinado 6000 € a Cocina Conciencia, un proyecto que ayuda a los jóvenes a encontrar un empleo en la gastronomía. 3000 € de este importe procedían de nuestra campaña «Sustainable Friday» en la que todos los beneficios de nuestro sitio web español de e-commerce Valrhona Collection realizados el día de Black Friday han sido destinados al proyecto.



Empresa



Certificada

VALRHONA
26600 Tain l'hermitage - France
Tél : +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com