

DCOOP
SECCION DE VINOS
BALANCE DE SOSTENIBILIDAD
2025

Compromiso DCOOP

La esencia de nuestro propósito empresarial es ofrecer alimentos generando riqueza y empleo en el campo, favoreciendo un intercambio comercial de la producción agraria y ganadera sostenible, innovador, justo y de calidad en todo el mundo. Y, por supuesto, conseguir que las familias agricultoras y ganaderas se sientan orgullosas de pertenecer a nuestro grupo y sigamos creciendo de forma sostenible.

Nuestra actual apuesta estratégica consiste en el desarrollo de un modelo productivo sostenible en el tiempo, que aporte realmente valor añadido al entorno y dé respuesta a las nuevas exigencias globales. En DCOOP cuidamos la sostenibilidad económica, social y medioambiental centrándonos en el desarrollo rural, en la creación de empleo, y en la fijación de la población a los pueblos.





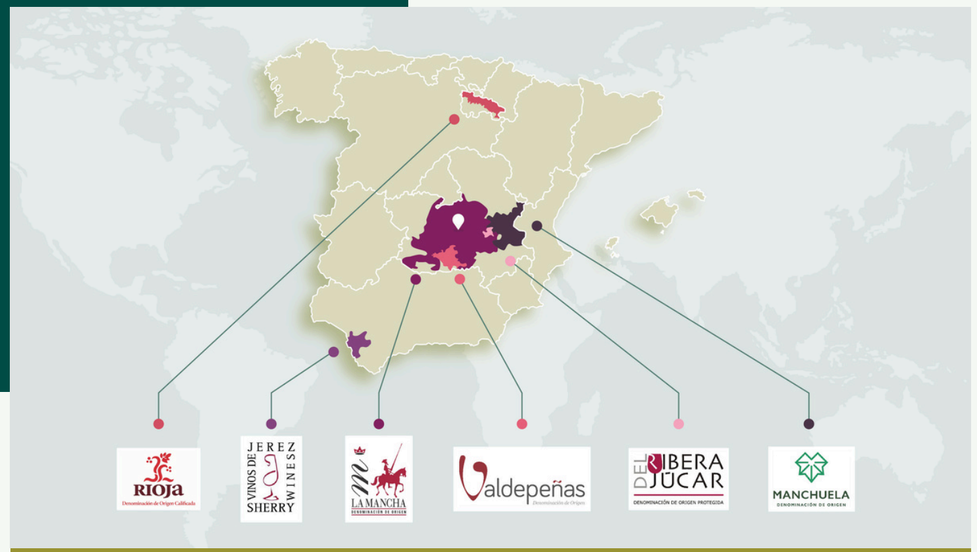
"Somos una gran familia"

GRUPO DCOOP

Organigrama de secciones



Sección de Vinos



2 CENTROS INDUSTRIALES:

-1 PLANTA ELABORACIÓN MOSTOS CONCENTRADOS

-1 PLANTA ENVASADO DE VINOS Y PRODUCTOS DERIVADOS

15 COOPERATIVAS PRODUCTORAS

20.784 Ha viñedo

154.821 Toneladas de uvas

(Datos campaña 2025)

6 DENOMINACIONES DE ORIGEN

WINE SELECTION DCOOP ESTATE VINEYARDS

Nuestra Historia

1991

Baco se constituye como cooperativa de 2º grado

1996

Debido a la crisis de precios y de mercados, se retoma el proyecto BACO, comenzando con la actividad comercial.

2003

Se pone la primera piedra en las instalaciones de Alcázar de San Juan para el almacenamiento de Vinos

2004

Se pone en marcha la planta de concentrado, el primer concentrador rectificador de mosto perteneciente a un grupo de cooperativas españolas

2014

BACO se une a DCOOP, pasando a ser la Sección de Vinos de una de las mayores cooperativas de España.

2017

Se inaugura la segunda planta industrial de la sección; planta de envasado de vinos y bebidas derivadas

2019

Se constituye DEVIAL, sociedad mixta al 50% con GRAL DE DESTILACIONES para producción y comercialización de alcoholes de vino y subproductos.

2022

Se pone en marcha la procesadora de pistachos. GENERAL DE DESTILACIONES se integra con DCOOP

2025

Se pone en marcha la planta de desalcoholizado de vinos

Nuestros productos



Vino



Mosto concentrado rectificado



Mosto Concentrado



Misión

Trabajar para generar riqueza y empleo en el campo, favoreciendo un intercambio comercial de la producción agraria y ganadera sostenible, innovadora, justa y de calidad en todo el mundo.

Visión

Ser la respuesta que necesita el campo -agricultores y ganaderos- y los consumidores a los desafíos que plantean el mercado global, el cambio climático y los nuevos estilos de vida.

VALORES



Defensa de la identidad y del desarrollo rural sostenible.



Honestidad en la manera de trabajar con toda la cadena alimentaria.



Respeto por la tierra que nos alimenta.



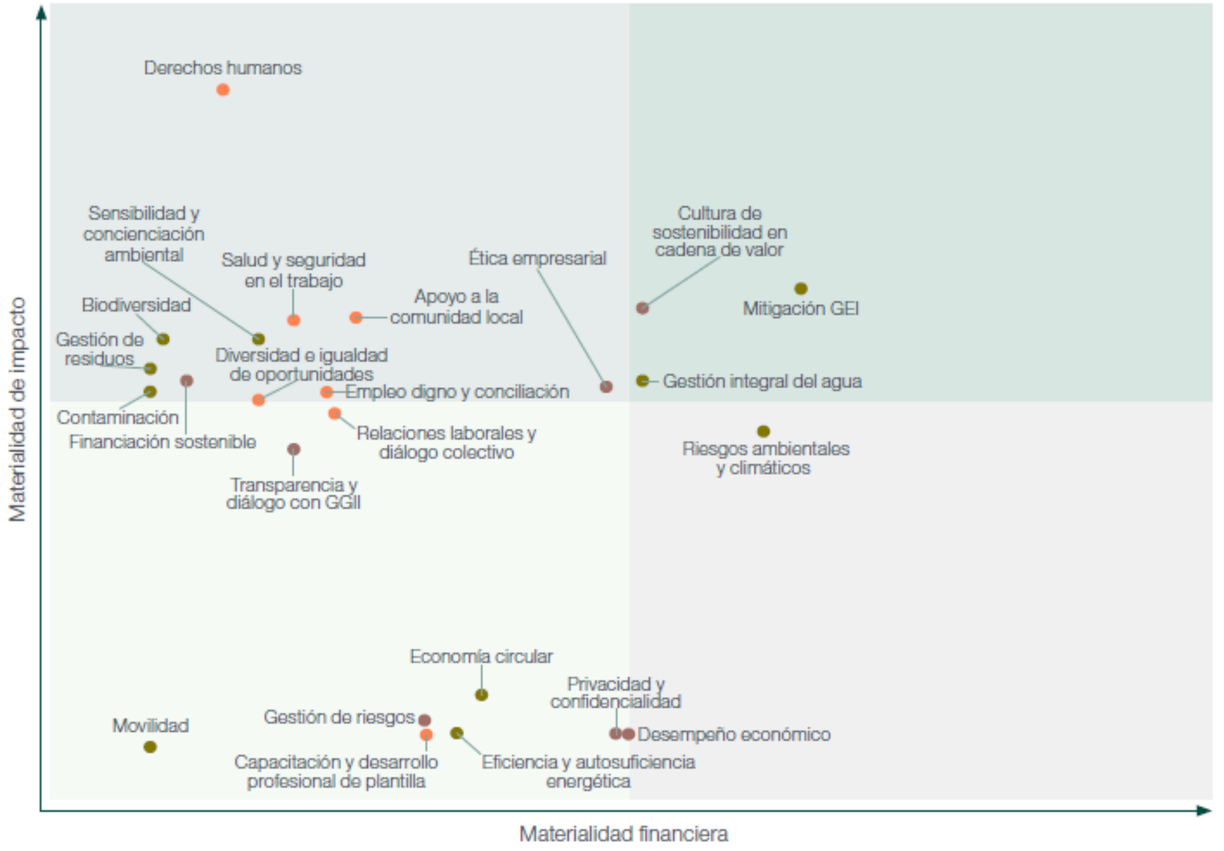
Cuidado de la salud de los consumidores.



Búsqueda de innovación y excelencia en todos los procesos.

Para identificar las cuestiones que más preocupan a nuestros grupos de interés, en 2024 realizamos un **Estudio de Materialidad** innovador, con la finalidad de identificar los aspectos específicos relacionados con la actividad de la organización y debatir sobre qué puede hacer DCOOP al respecto.

Matriz de materialidad de DCOOP



Cercanía y transparencia, las mejores herramientas para generar confianza

EJES DE ACCIÓN:

CUIDAMOS DEL MEDIOAMBIENTE

CUIDAMOS DEL MEDIO RURAL

CUIDAMOS A LAS PERSONAS

Destacamos el compromiso de DCOOP con el Pacto **Mundial de las Naciones Unidas,** y los **Diez Principios** universalmente aceptados en las áreas de derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción.

De este modo, DCOOP 2030 se alinea con la Agenda 2030.



UN GLOBAL COMPACT

Nos unimos al mayor movimiento internacional por la sostenibilidad

SOSTENIBILIDAD



"La humanidad tiene la oportunidad de hacer que el desarrollo sea sostenible, es decir, de garantizar que satisfaga las necesidades de la generación actual sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades.“

GRO HARLEM BRUNDTLAND

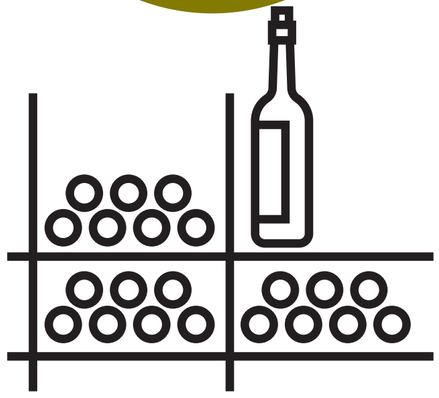
La sostenibilidad no debe entenderse como un estado o una visión inmutable, sino como un proceso continuo, que recuerda la necesidad de combinar las tres dimensiones fundamentales e inseparables del desarrollo: ambiental, económica y social.

DCOOP Sección de Vinos, y algunas de sus cooperativas socias certifican la organización de los procesos de la empresa a lo largo de toda la cadena de producción, desde la llegada de la materia prima a la bodega hasta el embotellado y la venta del producto acabado, envasado y a granel.

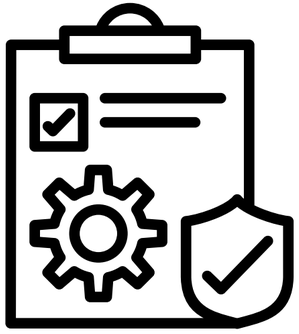
SOSTENIBILIDAD



BUENAS PRÁCTICAS DE BODEGA



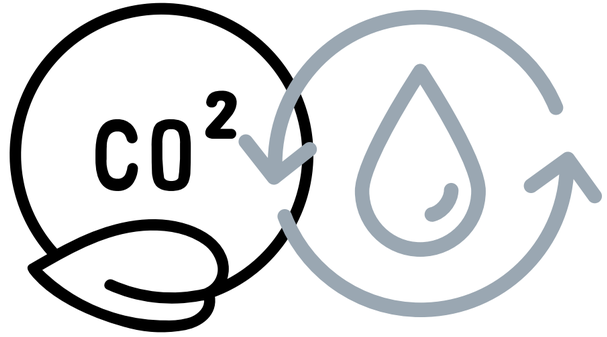
GARANTÍA DE CALIDAD



BUENAS PRÁCTICAS SOCIO-ECONÓMICAS



HUELLAS DE CARBONO Y AGUA



1. Garantía de Calidad



POLÍTICAS

La responsabilidad social del Grupo Dcoop se pone de manifiesto en las distintas políticas, procedimientos y actuaciones aprobados por sus órganos de gestión, los cuales establecen sus directrices y pautas a seguir en el desempeño de sus actividades y en el desarrollo de las relaciones con sus grupos de interés. Entre aquellas que conforman el compromiso del grupo con la Responsabilidad Social Corporativa, se incluyen las siguientes:

1. Política de Calidad, Seguridad Alimentaria
2. Política de Seguridad y Defensa del Producto
3. Política Sostenibilidad
4. Política Social
5. Política Ambiental
6. Plan de igualdad
7. Protocolo para la prevención de acoso.
8. Código Ético
9. Política Antifraude
10. Política Compras sostenibles

POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD

Principios principales de la política de sostenibilidad:

- La bodega se compromete a llevar a cabo sus actividades cumpliendo con las leyes, normas éticas y ambientales, cumpliendo con las expectativas de los clientes.
- La bodega se desarrolla adoptando un sistema de crecimiento y operaciones orientado a la creación de valor para sus miembros, a través de la búsqueda de objetivos de solidez financiera y rentabilidad en una visión de largo plazo, teniendo en cuenta a los proveedores locales y promoviendo iniciativas dirigidas a la comunidad.
- Se compromete a crear un ambiente de trabajo sereno poniendo el respeto de sus trabajadores en el centro, protegiendo la seguridad en el lugar de trabajo, la diversidad y los derechos humanos en general.



CÓDIGO ÉTICO



Principios principales:

- Evitar cualquier tipo de discriminación
- Garantizar la igualdad de oportunidades
- Garantizar las libertades sindicales
- Garantizar la salud y la seguridad en el trabajo
- No se tolera ni apoya ninguna forma de trabajo infantil, formas ilegales de contratación y organización del trabajo, el trabajo forzado y la trata de personas, prácticas y comportamientos inacpetalbes, castigos físicos y mentales, abusos físicos y verbales, intimidación, acoso laboral, acoso sexual, amenazas y trato inhumano

Control de proveedores

DCOOP cuenta con una política de Compras y Evaluación de proveedores, en la que se definen las directrices y procedimientos para llevar a cabo la evaluación de todos los proveedores (materias primas, material auxiliar y servicios) con incidencia directa en la calidad final y seguridad alimentaria del producto, y con el medio ambiente, de modo que no se vea comprometida la calidad de los productos y servicios proporcionados a l os clientes.

Igualmente, el procedimiento describe las actividades de aprobación, evaluación y seguimiento de proveedores, estableciéndose la obligación de realización de auditorías y evaluaciones sobre el desempeño y los procesos productivos llevados a c abo por sus proveedores.

DCOOP y sus cooperativas trabajan principalmente con proveedores nacionales, muchos de ellos locales, con el objetivo de generar riqueza en nuestro territorio y favorecer el desarrollo local y del medio rural, y así evitar que nuestros pueblos se vacíen.

Consumidores

Las directrices y objetivos generales establecidos por DCOOP dentro de su compromiso con la seguridad y la salud de los consumidores están establecidos en las Políticas aprobadas e implantadas de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, Seguridad y Defensa Alimentaria y Política Antifraude Alimentario, por las que se rigen todas las actividades desarrolladas por el grupo en sus procesos productivos.

DCOOP tiene implantado un sistema de auditorías internas, externas e inspecciones periódicas par la evaluación de todos los requisitos exigidos por la legislación, las políticas internas, y las certificaciones y auditorías externas a las que se encuentra sometido el grupo en el desarrollo de sus actividades.

Durante 2025 la Sección de Vinos ha renovado las diferentes
certificaciones de calidad y seguridad alimentaria con las que cuenta;

2013

Miembros de SEDEX

2014

IFS FOOD
Planta de Concentrado uva

2015

Producción Ecológica Vinos y Mostos

2018

IFS BROKER
Comercialización Vino a granel

2019

IFS FOOD
Planta de Envasado de vinos y derivados

2020

1ª Coop. Socia con certificación **EQUALITAS**

2021

2022

Testing

2023

3 Coop. y 2 plantas industriales de DCCOP certificadas **EQUALITAS**

2025

Certificación producto cooperativo

2. Buenas Prácticas de Bodega

Aspectos Tecnológicos; uso de las tecnologías que reduzcan los consumos garantizando la calidad de los producto; caldera de biomasa, placas solares

Control de productos y procesos; controles de productos en etapas críticas, trazabilidad, optimización de los tratamientos.

Higiene y Seguridad Alimentaria; optimización de los procedimientos de limpieza para reducir el uso de agua y productos de limpieza



Variaciones de consumos en 2025 respecto a 2024

PRODUCCIÓN	**Variación total (l)**	**-11%**
CONSUMO ELÉCTRICO	**Variación kwh/L vino envasado %**	**60%**
	Variación €/L vino envasado %	**61,3%**
CONSUMO DE AGUA	**Variación m3/ l vino envasado**	**10,2%**
	Variación €/l vino envasado %	**10,5%**
CONSUMO DE COMBUSTIBLE	**Variación kwh/L vino envasado %**	**19,8%**
	Variación €/L vino envasado %	**19,9%**
CONSUMO PRODUCTOS ENOLÓGICOS	**Variación kg/ l %**	**-3,9%**
	Variación €/l vino envasado %	**-4,5%**
CONSUMO PRODUCTOS LIMPIEZA	**Variación kg/l %**	**32%**
	Variación €/l vino envasado %	**39%**

El descenso del envasado de vino convencional por el descenso de consumo y el aumento de envasado de productos derivados ha aumentado el consumo de energía y productos de limpieza, ya que estos productos requieren más procesos tecnológicos y limpiezas más complejas.

La instalación de sistema de climatización en toda la planta para mejorar el bienestar de los trabajadores tras sus peticiones, y el mejor funcionamiento de las máquinas ha supuesto un elevado incremento del consumo eléctrico.

Embotelladora

Variaciones de consumos en 2025 respecto a 2024

PRODUCCIÓN	**Variación total (l)**	**95%**
CONSUMO ELÉCTRICO	**Variación kwh/millón L vino+mcb+mcr**	**-51,5%**
	Variación €/L vino+mcb+mcr	**-37%**
CONSUMO DE AGUA	**Variación m3/ l mcr producido**	**-1,8%**
	Variación €/l vino envasado %	**-0,5%**
CONSUMO DE COMBUSTIBLE	**Variación kwh/L mcb+mcr producido**	**-2,6%**
	Variación €/L mcb+mcr producido	**23,3%**
CONSUMO REGENERANTES (elaboración mcr)	**Variación kg/l mcr producido %**	**4%**
	Variación €/l mcr producido %	**10%**

El aumento del vino procesado y expedido desde esta planta ha sido más del doble que en 2024, lo que beneficia prácticamente a todos los indicadores.
Se mantienen el consumo de agua del rectificador ya que es un proceso automático y sigue aumenando como años anteriores el consumo de gas.

Concentrador

Economía circular y gestión de residuos



La Sección tiene implementadas una serie de medidas que, además de ayudar a prevenir y evitar posibles situaciones que pudieran conllevar la contaminación del medio ambiente, tienen como objetivo la consecución de un efectivo sistema de gestión de los recursos utilizados para reincorporarlos y reutilizarlos, tanto para procesos productivos, como en el medio ambiente:

- Reciclaje de subproductos: Las lías de vino se transforman en ácido tartárico para reutilización.
- Producción de alcohol: Uso de lías y arrastres en la elaboración de alcohol.
- Tratamiento de aguas residuales: Depuración y reincorporación del agua en la red municipal. Depuración de las aguas de las cooperativas socias.
- Valorización agrícola: Uso de lodos de depuradora como fertilizantes.
- Gestión de residuos: Manejo de cartón, plástico, vidrio, y residuos peligrosos por gestores autorizados.

3. Cálculo Huella de Carbono

Año base	Producción	Unidad	Emisiones (t CO2e)	Indicador (t CO_2 e /unidad)
2022	160.340	toneladas de vino	6.843,69	0.042
2023	140.562,04	toneladas de vino	249.579,84	1.78
2024	149.902,36	toneladas de vino	267.641,66	1.79
2025	160.560,27	toneladas de vino	283.267,45	1.76

Verificado frente a la Norma UNE-EN ISO 14064-3:2019 por SGS



El aumento de 2022 al 2023 es debido al alcance del cálculo
En 2025 se observa un descenso en las emisiones por unidad de producto. Seguimos optimizando la recogida de datos, y cada año tenemos más datos en cuenta.

3. Cálculo Huella de Agua

Año base 2023

Freshwater eutrophication (kg P eq)	Marine eutrophication (kg N eq)	Freshwater ecotoxicity (kg 1,4-DB eq)	Marine ecotoxicity (kg 1,4-DB eq)	Water depletion (m3)
1.587.293,48	55.292.528,45	17.936.927,62	34.588.647,67	2.173.076.328,68

Verificado frente a la Norma UNE-EN ISO 14046:2014 por SGS



4. Buenas Prácticas Sociales

TRABAJADORES

➢ Análisis de personal
➢ Evaluación de la satisfacción del personal
➢ Código ético y cumplimiento de convenios y legislación laboral
➢ Prevención de Riesgos Laborales
➢ Plan de formación, Horas de formación por persona en un año

RELACIONES CON EL TERRITORIO

➢ Cuestionarios al vecindario
➢ Donaciones
➢ Proyecto de investigación con otras instituiciones
➢ Visitas de escolares
➢ Uso de medios sociales para comunicarse



Trabajadores Dcoop

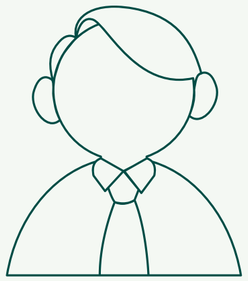


Para DCOOP, sus trabajadores son uno de los principales activos, así como uno de sus grupos de interés esenciales debido al importante papel que asumen en los procesos productivos que se llevan a cabo en su actividad diaria.

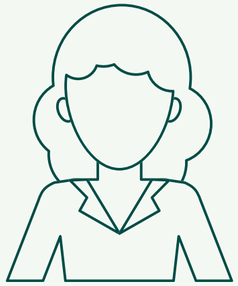
DCOOP declara su compromiso en el establecimiento y desarrollo de políticas que integren la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, sin discriminar directa o indirectamente por razón de secos, así como en el impulso y fomento de medidas para conseguir la igualdad real en el seno de su organización, estableciendo la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres como un principio estratégico de su Cultura Corporativa y de gestión de Recursos humanos.

Trabajadores Dcoop

La Sección de Vinos, sus dos plantas de producción, ha terminado en 2025 con un total de 66 trabajadores, de los cuales:

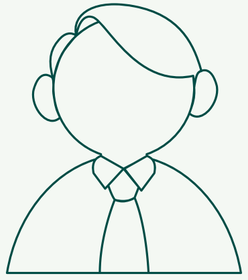


35 (57%))

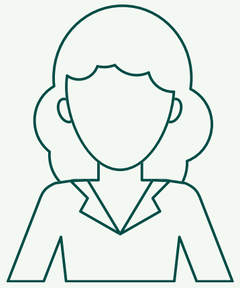


26 (43%)

EDAD MEDIA



40 AÑOS



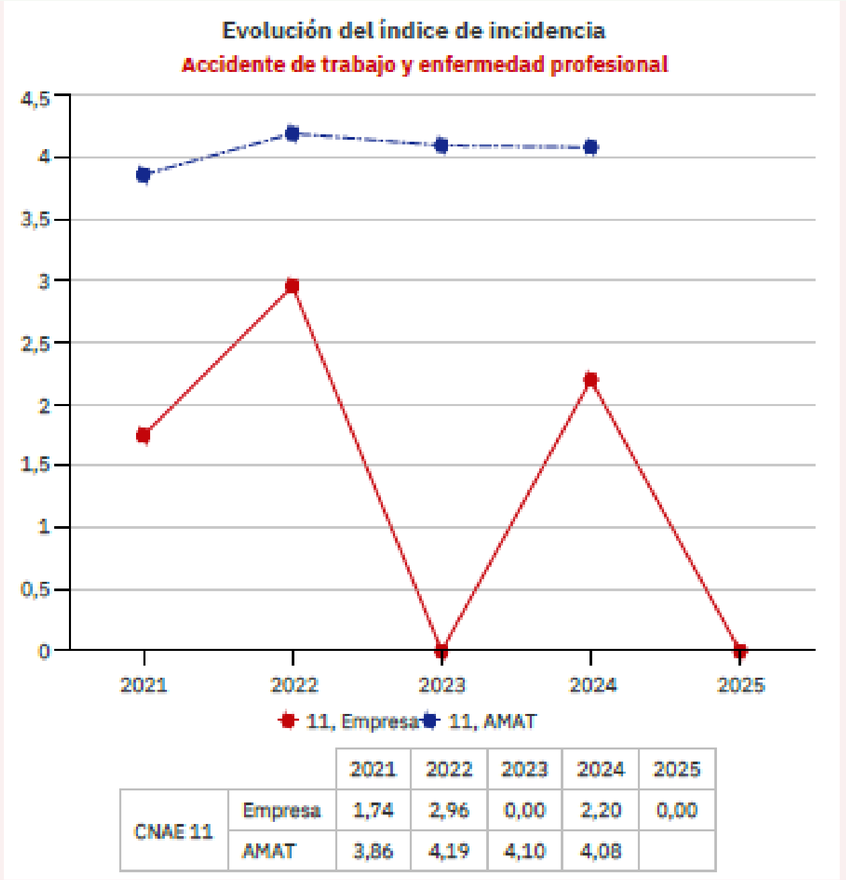
39 AÑOS



La Sección se rige por la estipulaciones establecidas en el Estatuto de los Trabajadores y en los distintos convenios colectivos que resultan de aplicación.

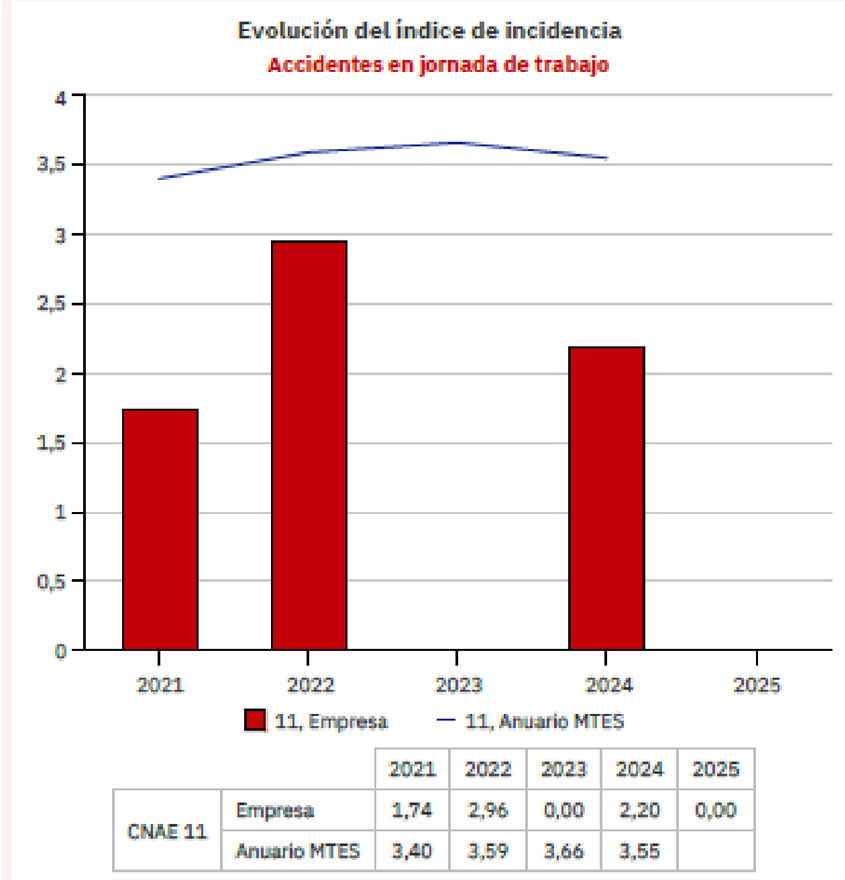
Trabajadores Dcoop

Accidentes de trabajo



		2021	2022	2023	2024	2025
CNAE 11	Empresa	1,74	2,96	0,00	2,20	0,00
	AMAT	3,86	4,19	4,10	4,08	

AMAT - ASOCIACIÓN DE MUTUAS DE A.T. Y E.P. DE LA S.S. Fuente de datos: BI Sectorial Mutuas colaboradoras con la Seguridad Social (RESINA - El Big Data del Absentismo)
ÍÍndice de incidencia: Relación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales con baja por cada 100 trabajadores



		2021	2022	2023	2024	2025
CNAE 11	Empresa	1,74	2,96	0,00	2,20	0,00
	Anuario MTES	3,40	3,59	3,66	3,55	

Índice de incidencia de accidentes en jornada de trabajo con baja, publicado en el 'Anuario de estadísticas del Ministerio de Trabajo y Economía Social' correspondiente a la división de actividad según CNAE-2009 para asalariados.

DCOOP pone a disposición de todos sus grupos de interés un canal de denucias a través de la web

Canal de denuncias

A través de este canal, usted puede informar rápida y fácilmente de sus preocupaciones sobre conductas indebidas reales o sospechosas que puedan afectar a nuestra empresa o al bienestar de las personas.
El canal de denuncias no se debe utilizar para acusar falsa o deliberadamente a otras personas y no se deben aportar informaciones erróneas.

Le animamos a que indique sus datos de identificación en la comunicación. Independientemente de si finalmente lo hace o no, consulte posteriormente el buzón de comunicación seguro en esta misma página. Eso hará que sea mucho más seguro y más fácil comunicarse con nosotros una vez nos haya reportado los hechos.

Todas las comunicaciones serán tratadas de forma estrictamente confidencial. Puede encontrar más información bajo el punto del menú "Política de Privacidad".



Formular una denuncia



Buzón de comunicación seguro

Activar Windo

Satisfacción del personal

BLOQUE 1. SEGURIDAD Y PRL	Respuestas positivas (%)	NSNC (%)	Respuestas negativas (%)
¿Consideras que has mejorado tu formación, conocimientos o cultura en seguridad y prevención de riesgos laborales?	100	0	0
¿Consideras que tu entorno de trabajo es seguro?	89	11	0
¿Se te proporcionan todas las herramientas para desarrollar tu trabajo de forma segura?	100	0	0

BLOQUE 2. DIGNIDAD Y RESPETO	Respuestas positivas (%)	NSNC (%)	Respuestas negativas (%)
¿Crees que la empresa pone los medios para la denuncia de cualquier situación de discriminación o acoso?	100	0	0
¿Sientes que eres tratado/a con respeto por tus compañeros y/o superiores?	89	11	0
¿Percibes que existe igualdad de trato sin importar género, edad, origen u otra característica?	89	11	0

BLOQUE 3. CLIMA Y SATISFACCIÓN LABORAL	Respuestas positivas (%)	NSNC (%)	Respuestas negativas (%)
¿Sientes que la empresa reconoce y valora tu esfuerzo?	89	11	0
¿Sientes que existe colaboración y apoyo mutuo entre compañeros?	55	45	0

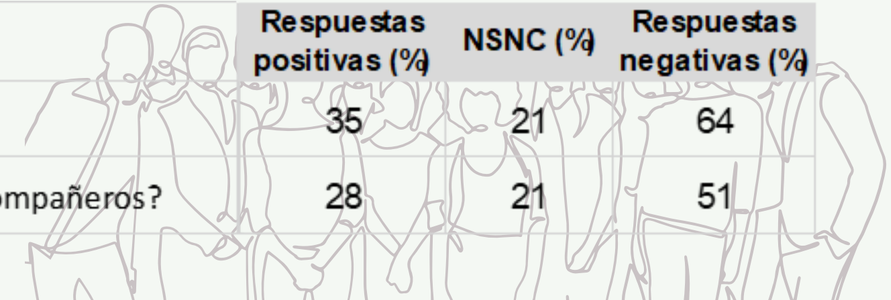
En 2025 se ha reevaluado la satisfacción del personal de la **planta de concentrado**, con un nuevo cuestionario que consulta el nivel de satisfacción con distintos aspectos del trabajo.

Satisfacción del personal

BLOQUE 1. SEGURIDAD Y PRL	Respuestas positivas (%)	NSNC (%)	Respuestas negativas (%)
¿Consideras que has mejorado tu formación, conocimientos o cultura en seguridad y prevención de riesgos laborales?	64	22	14
¿Consideras que tu entorno de trabajo es seguro?	36	57	7
¿Se te proporcionan todas las herramientas para desarrollar tu trabajo de forma segura?	79	14	7

BLOQUE 2. DIGNIDAD Y RESPETO	Respuestas positivas (%)	NSNC (%)	Respuestas negativas (%)
¿Crees que la empresa pone los medios para la denuncia de cualquier situación de discriminación o acoso?	50	14	36
¿Sientes que eres tratado/a con respeto por tus compañeros y/o superiores?	44	14	62
¿Percibes que existe igualdad de trato sin importar género, edad, origen u otra característica?	28	7	65

BLOQUE 3. CLIMA Y SATISFACCIÓN LABORAL	Respuestas positivas (%)	NSNC (%)	Respuestas negativas (%)
¿Sientes que la empresa reconoce y valora tu esfuerzo?	35	21	64
¿Sientes que existe colaboración y apoyo mutuo entre compañeros?	28	21	51



En 2025 se ha reevaluado la satisfacción del personal de la **planta de embotellado**, con un nuevo cuestionario que consulta el nivel de satisfacción con distintos aspectos del trabajo.

Beneficios Sociales

- Seguro de salud privado a precio especial
- Vacunación voluntaria frente a la gripe
- Plan de prevención de cáncer de mama para empleadas de más de 40 años.
- Acuerdo con “diverclick” lo que ofrece descuentos en diferentes actividades y servicios; ticket guardería entre otros.

Formación



					HORAS DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO				
					PERSONAL TÉCNICO	CALIDAD/ MEDIO AMBIENTE / PRL	DIRECCIÓN		PERSONAL DE ADMINIS-TRACIÓN
	TOTAL HORAS FORMACIÓN	Nº TOTAL DE TRABAJADORES QUE HAN RECIBIDO FORMACIÓN	Nº Traba-jadores	VALOR MEDIO Horas formación/ trabajador	VALOR MEDIO Horas formación/ nº técnicos	VALOR MEDIO Horas formación/ nº técnicos	VALOR MEDIO Horas formación/ nº directivos	VALOR MEDIO Horas formación/ nº personas en producción	VALOR MEDIO Horas formación/ nº personas en admon,
2021	235	45	59	5,2	15/6 = 2,5	21/2 =10,5	70/3 = 23,3	123/31= 3,97	6/4=1,5
2022	481	61	67	7,18	52/7=7,4	26/3=8,7	74/3 =24,7	283/37 =7,6	46/12=3,83
2023	305	63	70	4,8	27/9=3	150,5/4=37,6	1/3 =0,33	103,5/38=2,72	19/10=1,9
2024	1336,2	70	70	19,1	126,1/10=12,6	168,8/4=42,2	184,7/3 =61,6	446,1/37=12,06	404,5/15=27
2025	738,5	64	66	11,5	145,25/8=18,15	124,75/4=31,2	15/5=5	263,5/36=7,32	190/15 =12,66

Formación







Formación teórico-práctica de PRL en extinción de incendios y primeros auxilioss





Relaciones con el territorio

DCOOP no es solo la transacción económica, sino su impacto y relación con su entorno.
A lo largo de todo el año interacciona con los diferentes grupos de interés, a través de encuentros, actos, eventos y acontecimientos elos que ha estado implicada, además de lo detallado en el apartado de colaboración con la comunidad.
Esto viene a reflejar el relato histórico de la cooperativa en este ejercicio y afecta a diferentes ámbitos como la reputación, la responsabilidad social corporativa o la percepción colectiva de la empresa.

Cuestionario Vecindario

Entre 2022 y 2023, se ha pasado un cuestionario a los 22 vecinos que se encuentran en las proximidades de ambas plantas, dentro del polígono inddustrial (Concentrador y Embotelladora). Se trata de cuestionarios individuales. Sólo hemos recibido 8 respuestas.
La puntuación media de las preguntas es de 3.14, siendo 4 la puntuación máxima.
El 46 % de las respuestas son positivas frente a un 12% de respuestas negativas. El 42% restante no tiene información para poder opinar.

- Los encuestados consideran que la bodega realice actividades que ocasionen molestias para la vida diaria; 62.5% NUNCA, 12.5% RARAS VECES, 25% FRECUENTEMENTE
- Sola dos de los encuestados (25%) ha considerado como SUFICIENTE las iniciativas de apoyo a la comunidad organizadas por las plantas, el resto de los participantes no contestaron (75%).
- Los vecinos consideran en un 37.5% que las plantas están SUFICIENTEMENTE atentas a las necesidades de la comunidad, un 12.5% opina que POCO y el 50% restante no responde

Resultados a 02/11/2023

Actuaciones con la comunidad

Para promocionar nuestros productos, la cultura del vino y dar a conocer a nuestras y nuestros profesionales, se han donado productos y se han realizado distintas catas en ferias locales y otras actividades de los pueblos de alrededor.

Tirada de ferias
Villa de Quero
Julio,2025





Agosto 2025



Feria de los sabores, mayo 2025





Participaciones e intervenciones

Con motivo de la VIIFiesta de la Vendimia, distintos representates de nuestra cooperativa participaron en el programa regional de onda cero y en el programa nacional “Gente Viajera", todo ello retransmitido desde nuestras instalaciones de Alcázar de San Juan.

Además, semanalmente, DCOOP dispone de microprograma en ONDACERO en el que se realizan entrevistas a los socios y socias de nuestras cooperativas con el fin de conocer la realidad de nuestro sector y la situación particular de nuestro grupo cooperativo, y difundir y fomentar la cultura del vino





Donaciones y Patrocinios



Un año más hemos participiado apoyando a los artistas locales en el Certamen de Pintura Rápida Nocturna "Ángel Lizcano Monedero", en su vigésimo quinta, patrocinando uno de los premios.

También se colaboró donando nuestros productos a otros eventos y asociaciones, como la asociación española contra el cáncer, al ayuntamiento de Hoyo del Espino para su noche de las estrellas (jornada de divulgación de la astronomía con multitud de actividades en Hoyo del Espino y a otras actividades realizadas en nuestras cooperativas socias.



Donaciones y Patrocinios





También hemos colaborado en la actividad “XII limpieza voluntaria en las Lagunas de Ruidera”, de basura tanto terrestre como subacuática para contribuir a que este paraje natural extraordinario esté aún más limpio y cuidado. Sobre todo es un acto simbólico de concienciación para que interioricemos que estos pequeños gestos de civismo ayudan más de lo que imaginamos a mantener nuestras zonas naturales más sanas y agradables

5.Buenas Prácticas Económicas

Balance económico certificado por un organismo independiente.
Control del consumo de agua, energía, productos enológicos, y detergentes.
Reunión anual entre el presidente y los trabajadores.
Código Ético



INVERSIONES

ACTIVIDAD	INVERSIÓN (€)	FINALIZADO	FECHA PREVISTA FIN
Vacunación contra la gripe y campaña prevención del cáncer de mama. Campañas voluntarias. (CONCENTRADOR Y EMBOTELLADORA)	419	SÍ	NOV-DIC 2025
Instalación fotovoltaica para reducir el consumo de energía procedente de combustibles fósiles, y reducir así el gasto de energía (CONCENTRADOR)	99.000 €	SÍ	VERANO 2025
Formación para personal; Extinción de incencios, crisis alimentaria y food defense (CONCENTRADOR Y EMBOTELLADORA)	3168 €	SÍ	ENERO-MARZO 2025
Adquisición de filtro tangencial con el fin de poder mejorar la limpidez de los vinos y reducir el consumo de tierras de filtración y por tanto de sus residuos (CONCENTRADOR)	226.000 €	SÍ	MAYO 2025
Puesta en marcha de una plataforma para la recogida y análisis de datos de consumos y otra información no financiera (GRUPO DCOOP)	61.000€	SÍ	SEPTIEMBRE 2025
Cambio del sistema de control de acceso. (EMBOTELLADORA Y CONCENTRADOR)	factura pendiente	NO	2026

INVERSIONES

ACTIVIDAD	INVERSIÓN (€)	FINALIZADO	FECHA PREVISTA FIN
Modificación del final de la línea de tetrapack para poder acumular más cajas y reducir las intervenciones del operador (EMBOTELLADORA)	93000 €	SÍ	2025
Instalación de pileta/fosa de recogida de aguas de limpieza para poder transportarlas a la depuradora del concentrador (EMBOTELLADORA)	49000 €	SÍ	DIC 2025
Climatización de la bodega, almacén y zona de producción para reducir las altas temperaturas del verano (EMBOTELLADORA)	500.000 €	SÍ	VERANO 2025
Eliminación de los traslúcidos del techo con el fin de mejorar el aislamiento térmico de la planta, ya que estos provocan un mayor aumento de la temperatura interior. Con el mismo objetivo, realización de vestíbulo en la nave de embotellado (EMBOTELLADORA)	35.000 €	SÍ	VERANO 2025
Ampliación del laboratorio y creación de despachos para mejorar el espacio de los trabajadores (EMBOTELLADORA)	40000 €	NO	2026

OBJETIVOS 2026

1. Limitar los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente
2. Mejorar los canales de comunicación de la Sección
3. Mejorar la seguridad y la protección de datos de los trabajadores

6.Buenas Prácticas de Comunicación

Desde el grupo Dcoop, existe un compromiso con la integridad y la transparencia en todos los ámbitos, con especial hincapié en lo referente a las comunicaciones con sus socios, y otros grupos de interés, así como con la información que se traslada a los mercados.





Sigue a Dcoop en redes sociales:



WWW.DCOOP.ES

Facebook
@grupoDcoop

Instagram
@grupodcoop
@dominiodebaco.com

¡Cuéntanos!

Para nuestra empresa es muy importante recibir impresiones, informes y sugerencias de todos los que entran en contacto con nosotros. Por lo tanto, le invitamos a que se ponga en contacto con nosotros y nos escriba si tiene preguntas sobre este Balance de Sostenibilidad y sobre nuestra organización en general.

vinos@dcoop.es
+34 926 54 74 04
www.grupobaco.es
www.dcoopsostenible.es

DCOOP WINE DIVISION

Av/ de los Vinos s/n 13600, Alcázar de San Juan (Ciudad Real). Spain

