



DCOOP SECCION DE VINOS
BALANCE DE SOSTENIBILIDAD
2024

Compromiso DCOOP

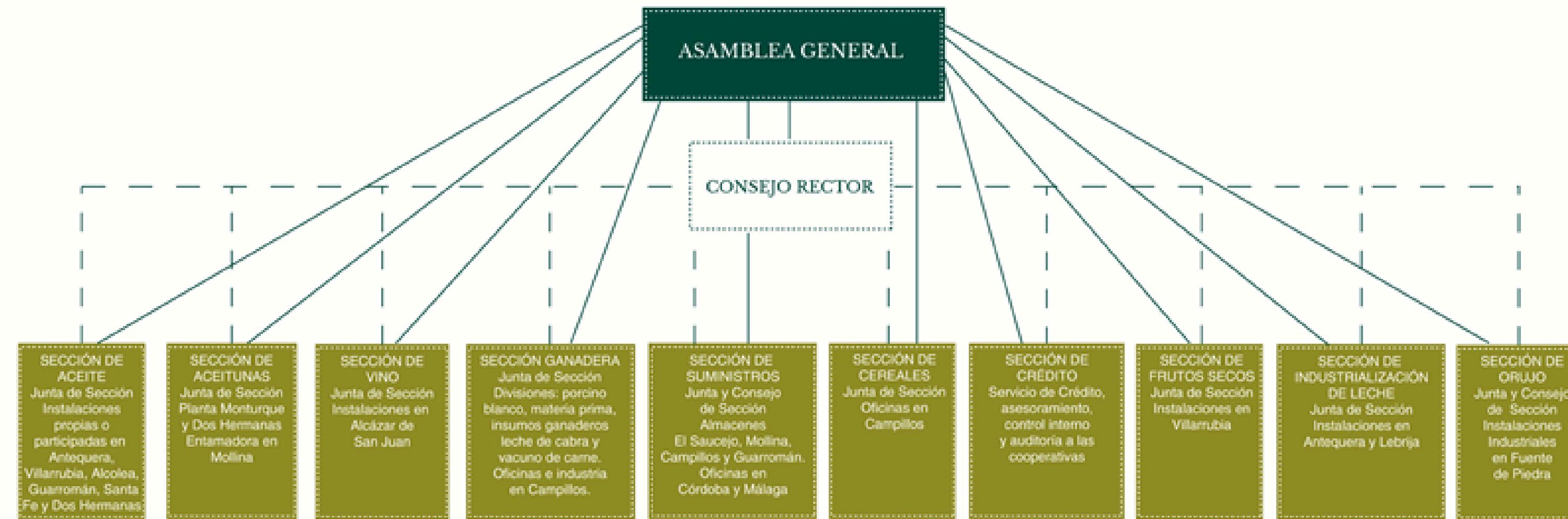
La esencia de nuestro propósito empresarial es ofrecer alimentos generando riqueza y empleo en el campo, favoreciendo un intercambio comercial de la producción agraria y ganadera sostenible, innovador, justo y de calidad en todo el mundo. Y, por supuesto, conseguir que las familias agricultoras y ganaderas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



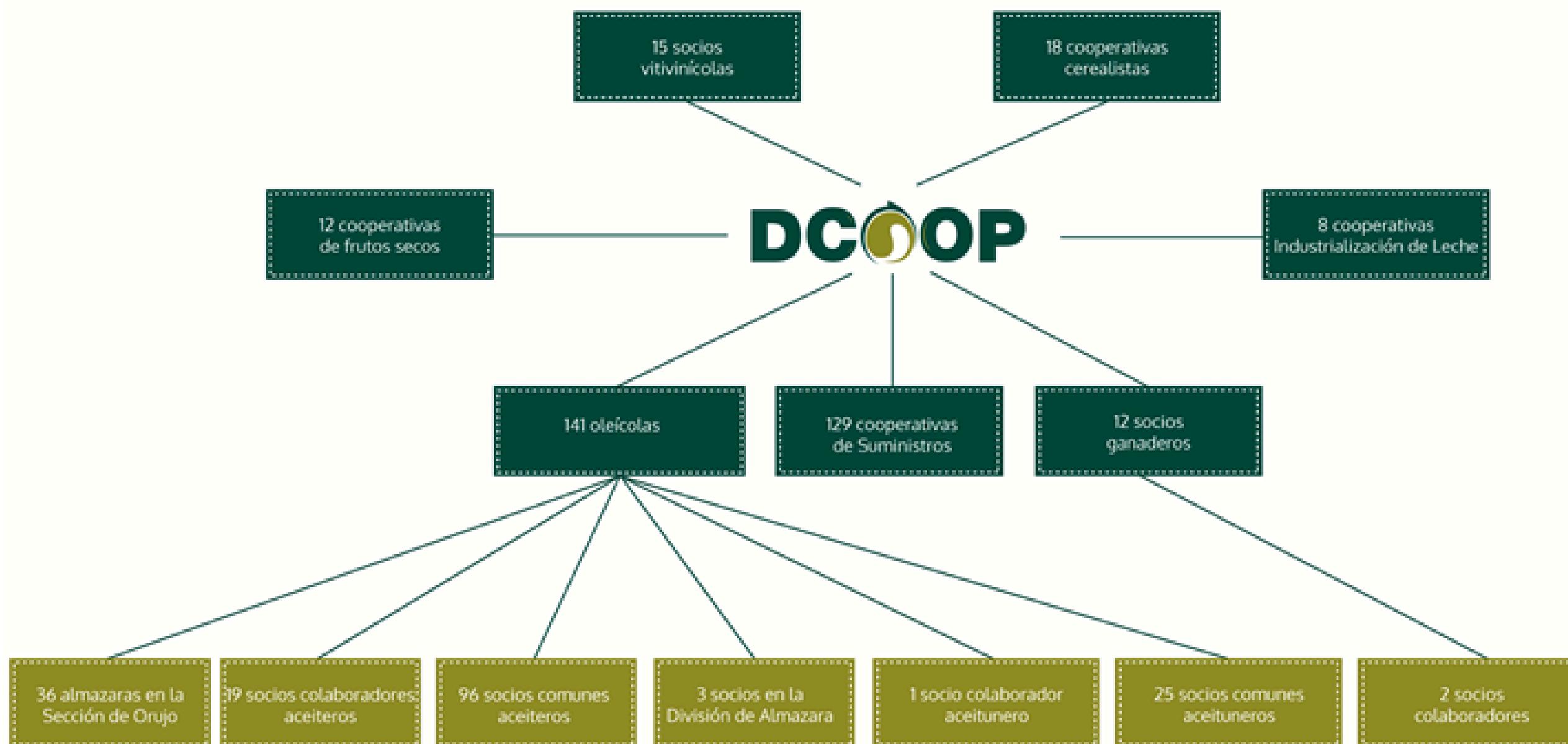
GRUPO DCOOP

Organograma de secciones



GRUPO DCOOP

Organograma de cooperativas y secciones



Sección de Vinos

2 CENTROS INDUSTRIALES:

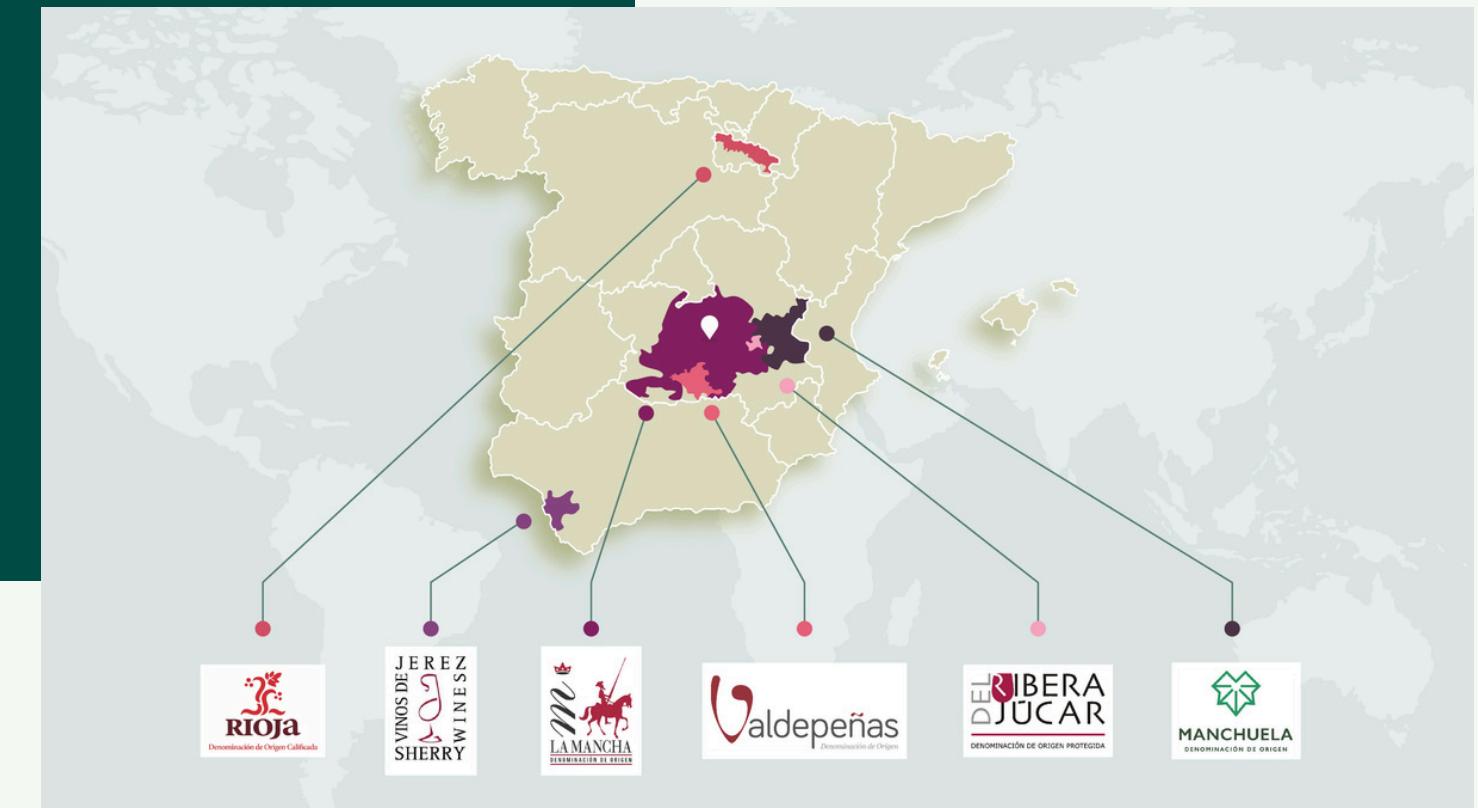
- 1 PLANTA ELABORACIÓN MOSTOS CONCENTRADOS
- 1 PLANTA ENVASADO DE VINOS Y PRODUCTOS DERIVADOS

15 COOPERATIVAS PRODUCTORAS

6.016 viticultores

20.944 Ha viñedo

137.934 Toneladas de uvas



6 DENOMINACIONES DE
ORIGEN



Nuestra Historia



Nuestros productos



Vino



Mosto Concentrado



Mosto concentrado
rectificado



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.



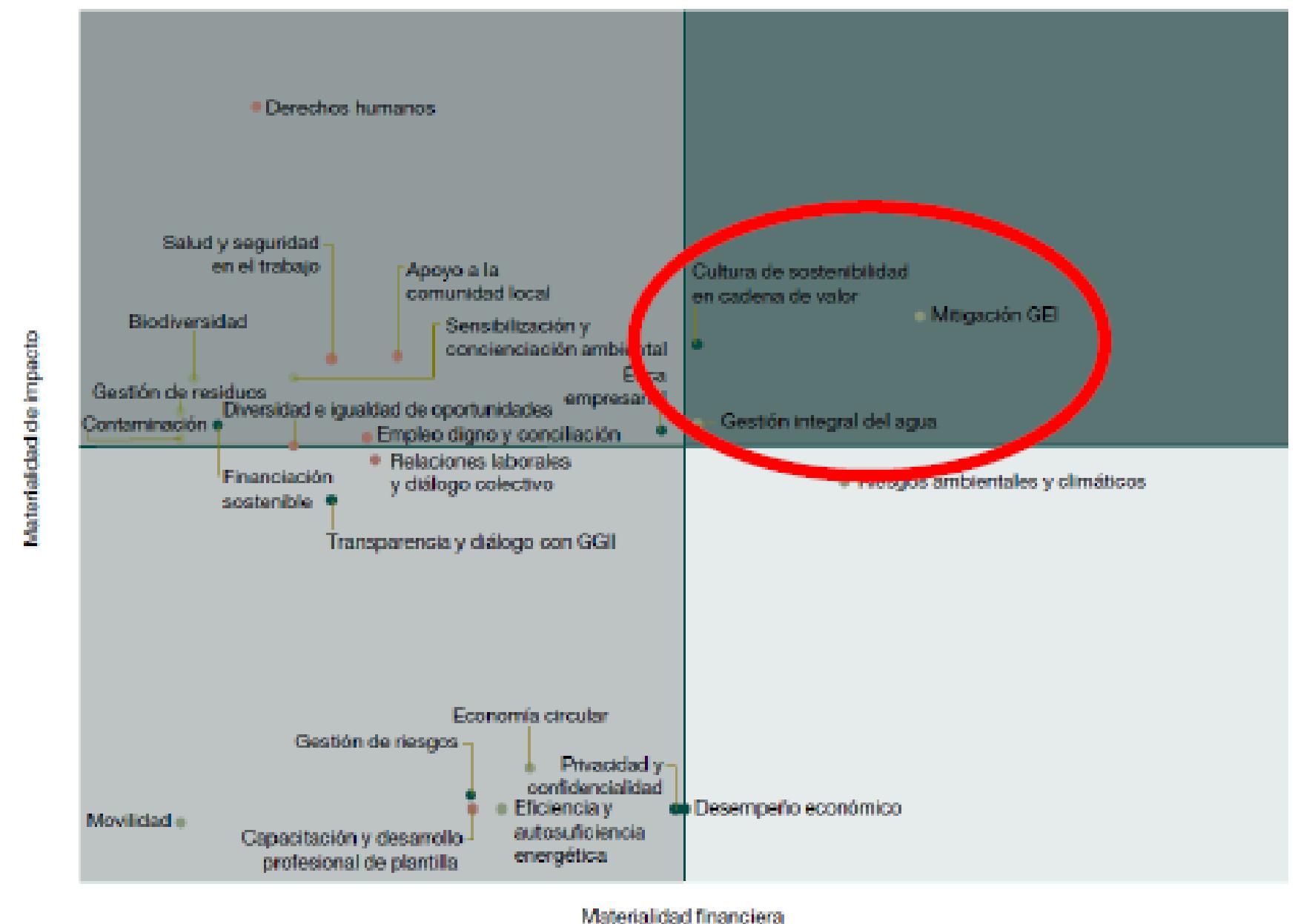
Cuidado de la salud de los consumidores.



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.

GRÁFICO 1 - MATRIZ DE MATERIALIDAD DE DCOOP:



Cercanía y transparencia, las mejores herramientas para generar confianza

EJES DE ACCIÓN:



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.



**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.

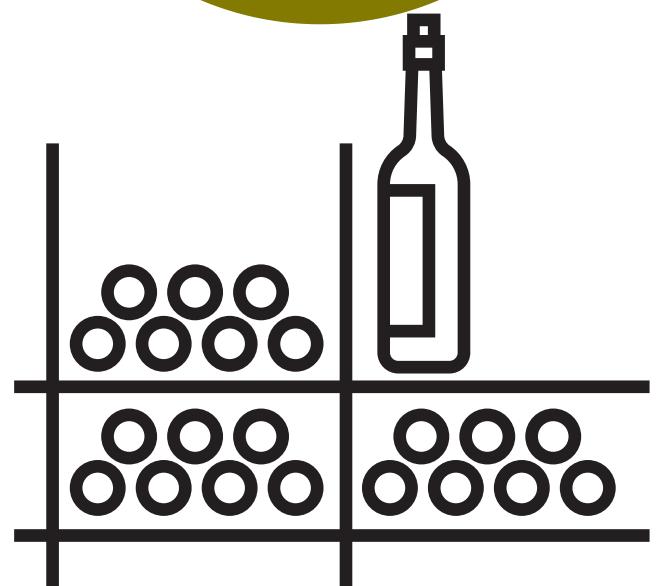
DCOOP Sección de Vinos, sigue certificando paulatinamente sus cooperativas socias bajo la norma EQUALITAS, dando un paso más certificando sus dos plantas industriales. Se certifica la organización de los procesos de la empresa a lo largo de toda la cadena de producción, desde la llegada de la materia prima a la bodega hasta el embotellado y la venta del producto acabado, envasado y a granel.



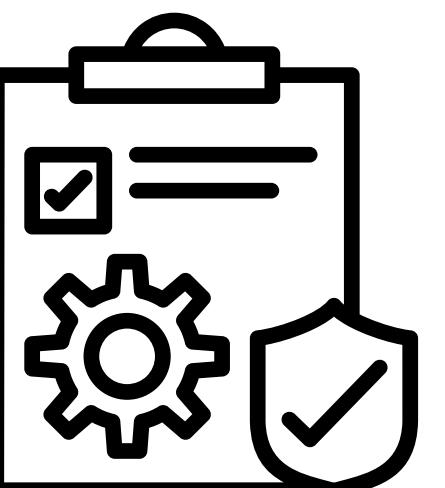
SOSTENIBILIDAD



BUENAS
PRÁCTICAS
DE BODEGA



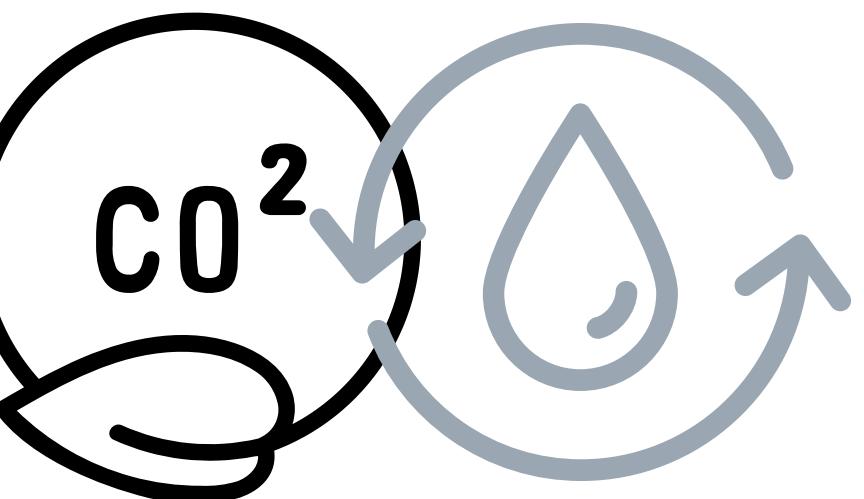
GARANTÍA
DE CALIDAD



BUENAS
PRÁCTICAS
SOCIO-
ECONÓMICAS



HUELLAS DE
CARBONO
Y AGUA





1. Garantía de Calidad

9 INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



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

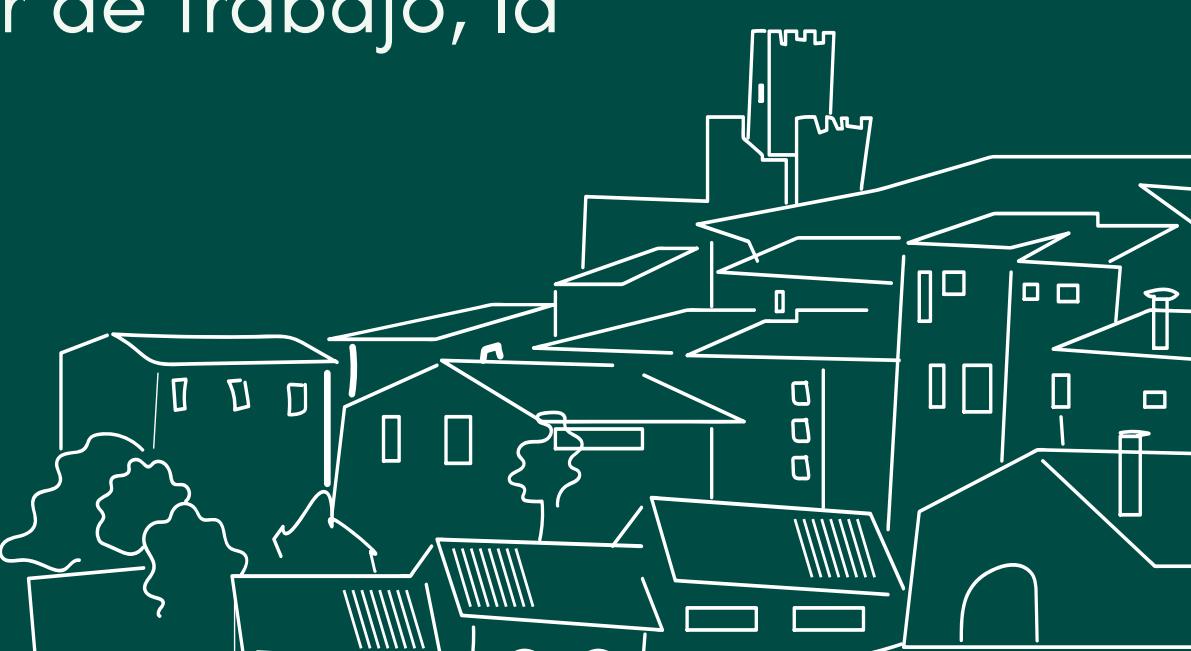
10

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 inaceptables, 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 los 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 cabo 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 para 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 2024 la Sección de Vinos ha renovado las diferentes certificaciones de calidad y seguridad alimentaria con las que cuenta;

Miembros
de SEDEX

2013



2014

IFS FOOD
Planta de
Concentrados
de uva

Producción
Ecológica Vinos y

Mostos



2015

SGF
Sistema Voluntario
Control fabricantes
De zumos/mostos



IFS BROKER
Comercialización
De Vino a granel



2018

Certificación
HALAL
(mostos)



2019

Testing
IFS FOOD
Planta de
Envasado de vinos
y derivados

1ª Cooperativa
Socia con
certificación
EQUALITAS

2020



2023

Certificadas
3 coop. y las
2 plantas
industriales de
DCCOP

Launched

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 2024 respecto a 2023

PRODUCCIÓN	Variación total (l)	5%
CONSUMO ELÉCTRICO	Variación kwh/L vino envasado %	-3,19%
	Variación €/L vino envasado %	-12,42%
CONSUMO DE AGUA	Variación m3/ l vino envasado	-12,28%
	Variación €/l vino envasado %	-3,79%
CONSUMO DE COMBUSTIBLE	Variación kwh/L vino envasado %	1,49%
	Variación €/L vino envasado %	-2,62%
CONSUMO PRODUCTOS ENOLÓGICOS	Variación kg/ l %	50,32%
	Variación €/l vino envasado %	11,59%
CONSUMO PRODUCTOS LIMPIEZA	Variación kg/l %	2%
	Variación €/l vino envasado %	0%

En líneas generales ha habido un descenso de consumos debido a la optimización de los procesos. La mayor subida corresponde al aumento de productos enológicos por el aumento de la producción de vinos espumosos.

Variaciones de consumos en 2024 respecto a 2023

PRODUCCIÓN	Variación total (l)	-7%
CONSUMO ELÉCTRICO	Variación kwh/millón L vino+mcb+mcr	-23%
	Variación €/L vino+mcb+mcr	-42%
CONSUMO DE AGUA	Variación m3/ l mcr producido	-12,28%
	Variación €/l vino envasado %	3%
CONSUMO DE COMBUSTIBLE	Variación kwh/L mcb+mcr producido	169%
	Variación €/L mcb+mcr producido	84%
CONSUMO PRODUCTOS ENOLÓGICOS	Variación kg/ hl %	-7%
	Variación €/l vino envasado %	-36%
CONSUMO REGENERANTES (elaboración mcr)	Variación kg/l %	-12.20%
	Variación €/l vino envasado %	-12.23%

En líneas generales ha habido un descenso de consumos, al haber producido menos MCB y todas las operaciones relacionadas; pasteurización, almacenamiento en cámara de frío, etc...

El coste del agua ha subido ligeramente, debido a que no hemos conseguido bajar los costes de depuración, ya que la depuradora no está trabajando de manera óptima. El consumo de gas ha aumentado considerablemente pero no es real, ya que el problema es que el dato de 2023 es el que era anormalmente bajo.

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 2022 (t CO ₂ e)	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

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 cuanto a 2023 y 2024 los datos son prácticamente iguales. Seguimos optimizando la recogida de datos, y cada año tenemos más datos en cuenta. También se están implementando mejoras en unos aspectos que pueden afectar negativamente en otros. .

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 instituciones
- Visitas de escolares
- Uso de medios sociales para comunicarse



Trabajadores Dcoop

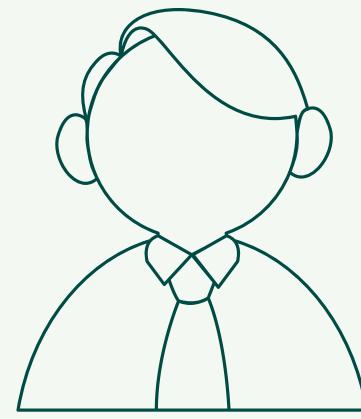


Para DCOOP, sus trabajadores son uno de los principales activos, así como uno de sus grupos de interés esenciales debido al importante papel que asumen en los procesos productivos que se llevan a cabo en su actividad diaria.

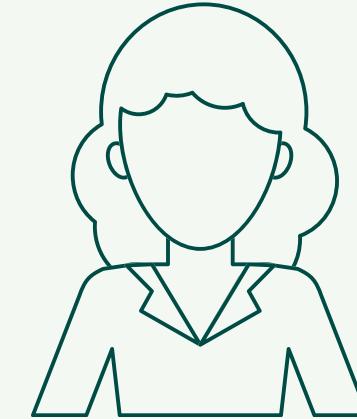
DCOOP declara su compromiso en el establecimiento y desarrollo de políticas que integren la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, sin discriminar directa o indirectamente por razón de sexos, así como en el impulso y fomento de medidas para conseguir la igualdad real en el seno de 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

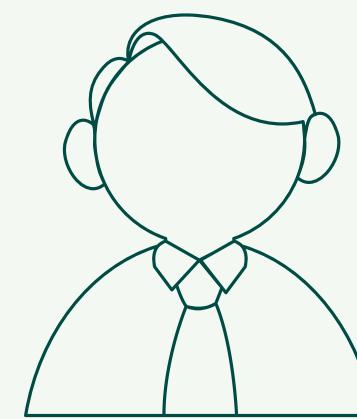
La Sección de Vinos, sus dos plantas de producción, ha terminado en 2024 con un total de 66 trabajadores, de los cuales:



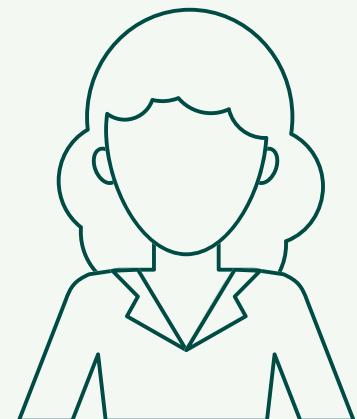
39 (59%)



27 (41%)



40 AÑOS



38 AÑOS

EDAD MEDIA

100% Contratos

indefinidos

39% < 35 años

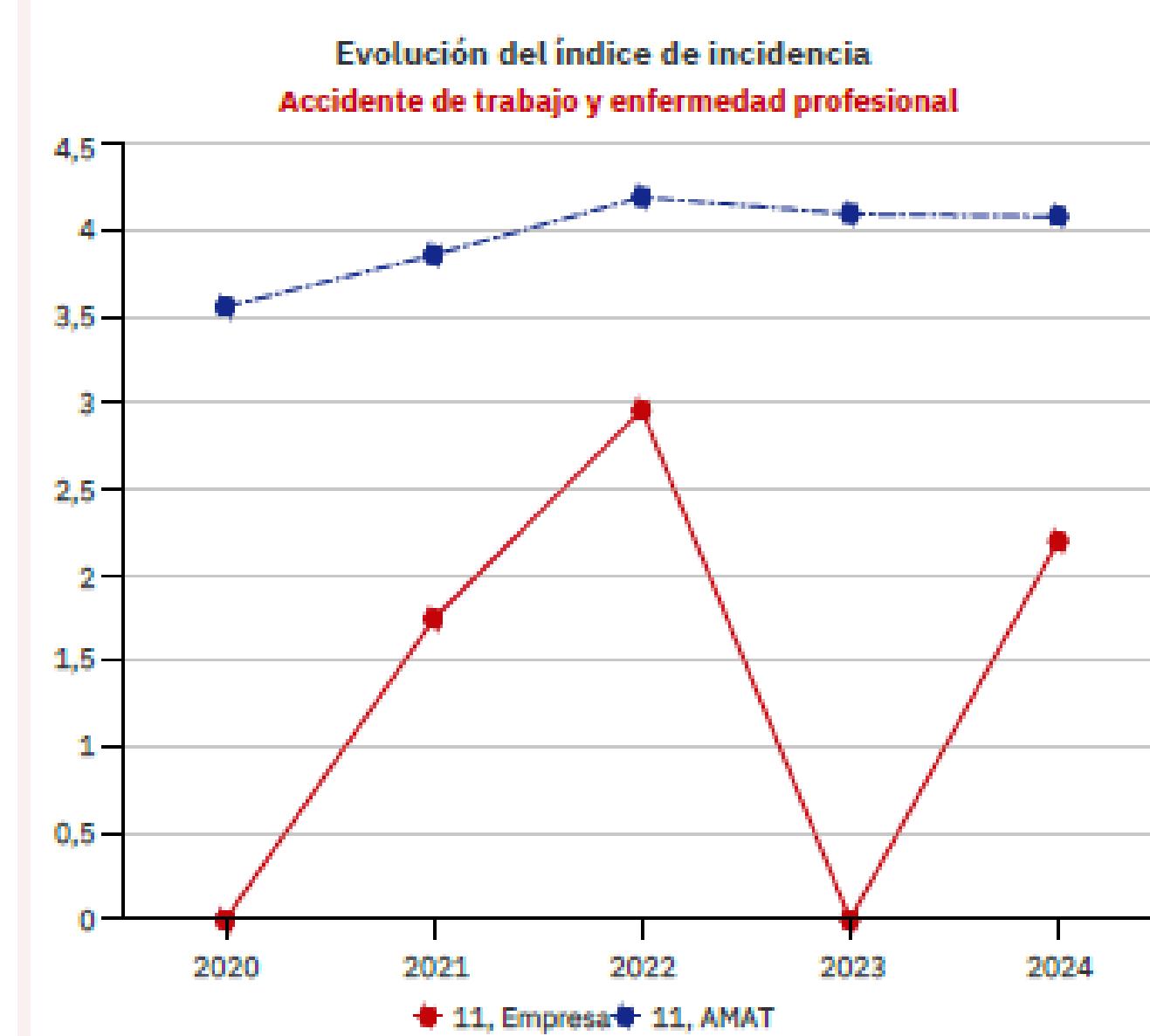
17% < 30 años

7% < 25 años

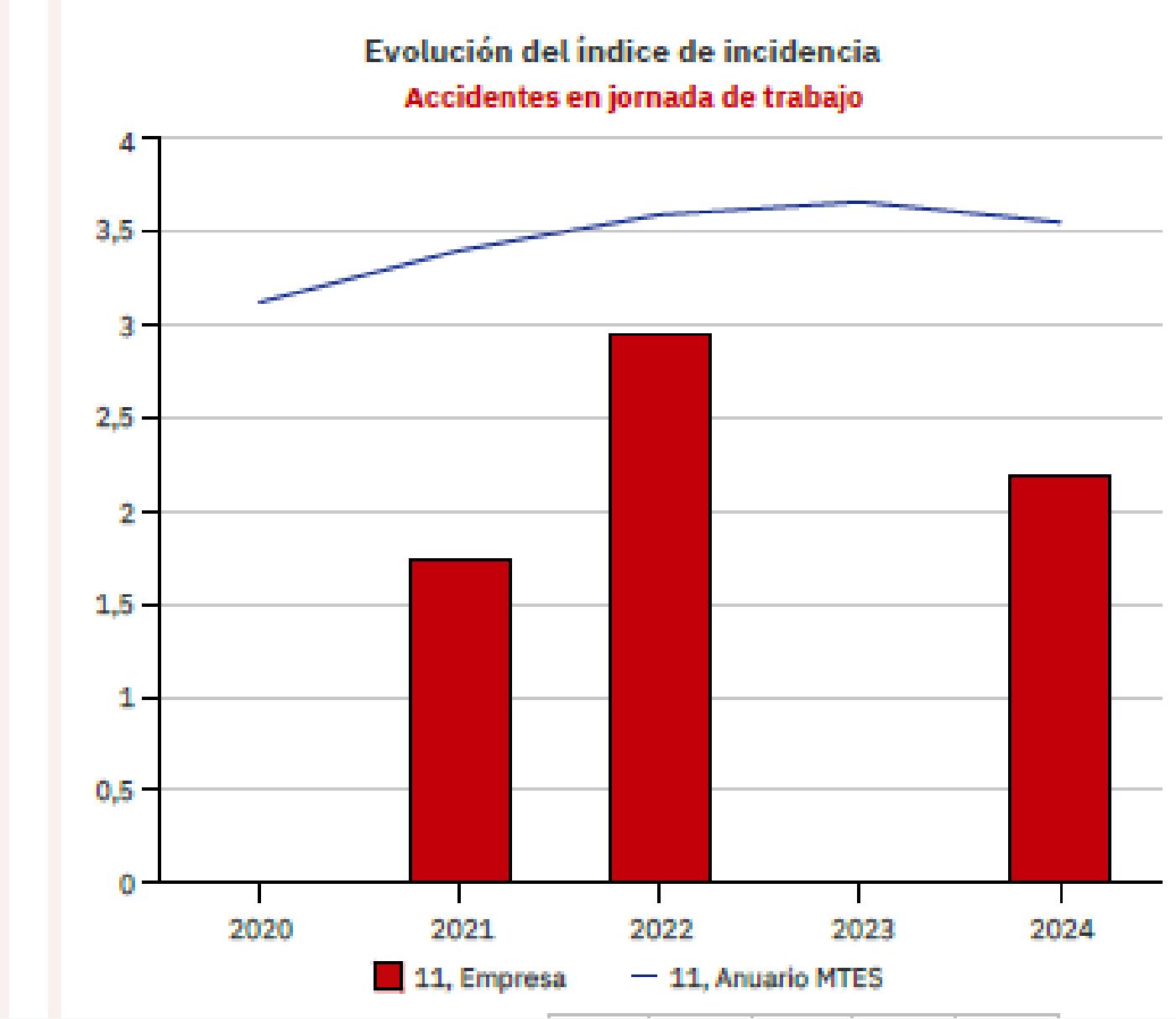
La Sección se rige por la estipulaciones establecidas en el Estatuto de los Trabajadores y en los distintos convenios colectivos que resultan de aplicación.

Trabajadores Dcoop

Accidentes de trabajo



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)
Índice de incidencia: Relación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales con baja por cada 100 trabajadores



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 denuncias 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](#)

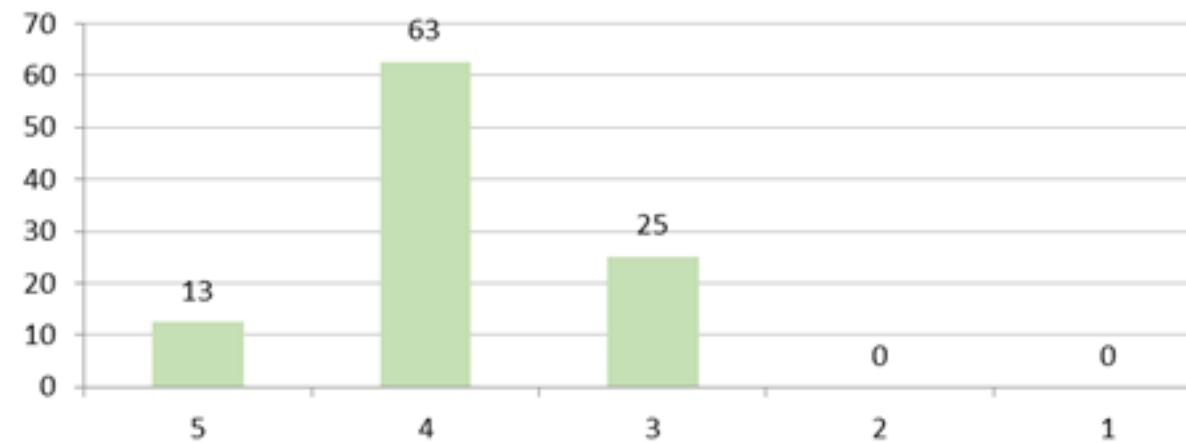


[Buzón de comunicación seguro](#)

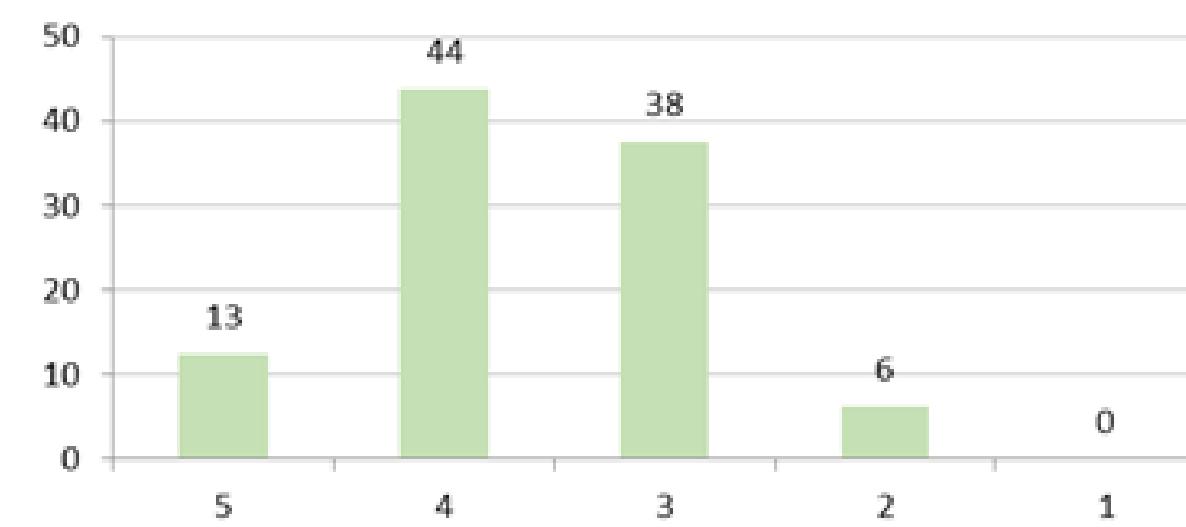
[Activar Windo](#)

Satisfacción del personal

Nivel de satisfacción respecto al trabajo

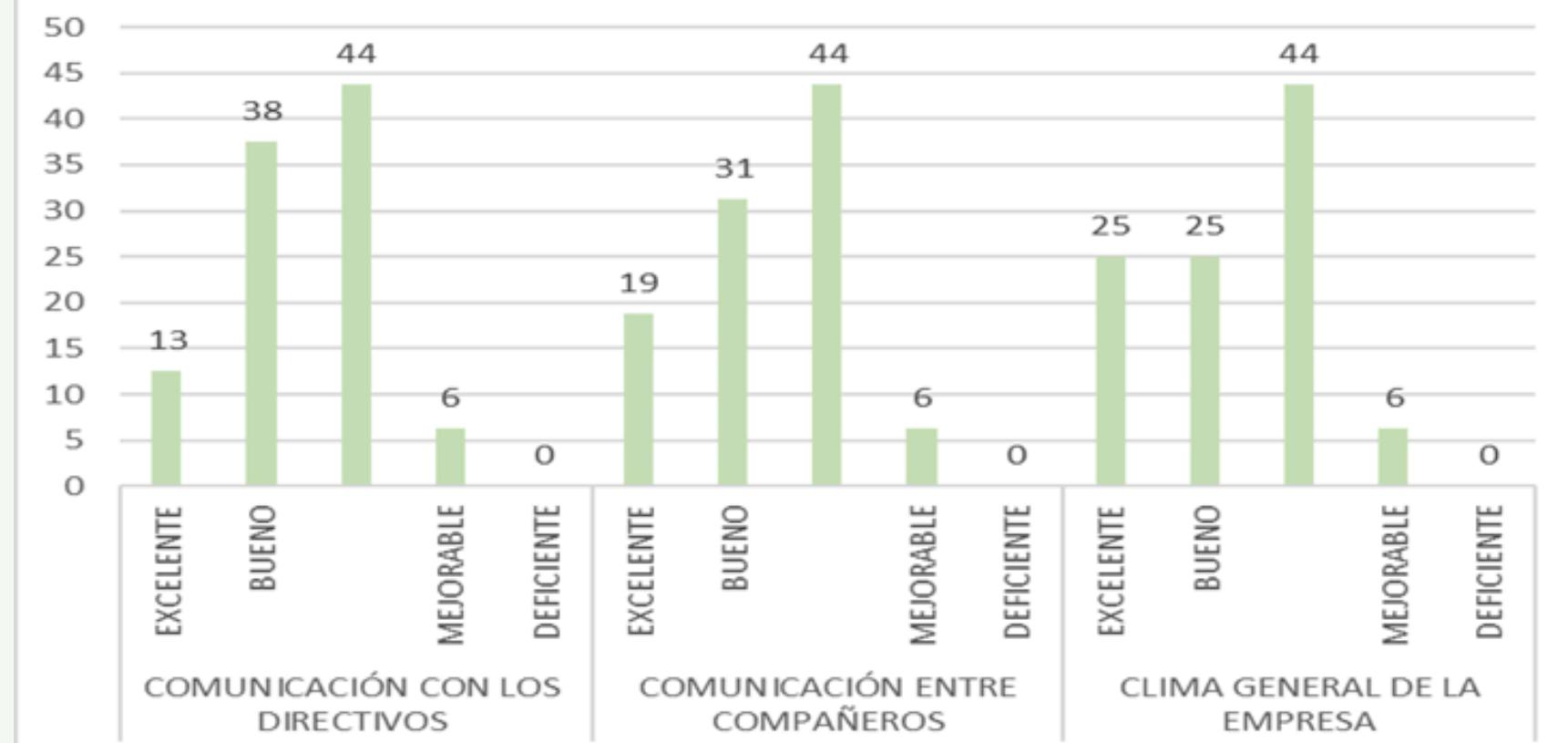


¿Crees que la carga de trabajo es acorde a tu función?



En 2024 se ha reevaluado la satisfacción del personal de la **planta de concentrado**, consultándoles el nivel de satisfacción con distintos aspectos del trabajo. Los resultados son muy similares a los de 2022

COMUNICACIÓN Y CLIMA DE LA EMPRESA

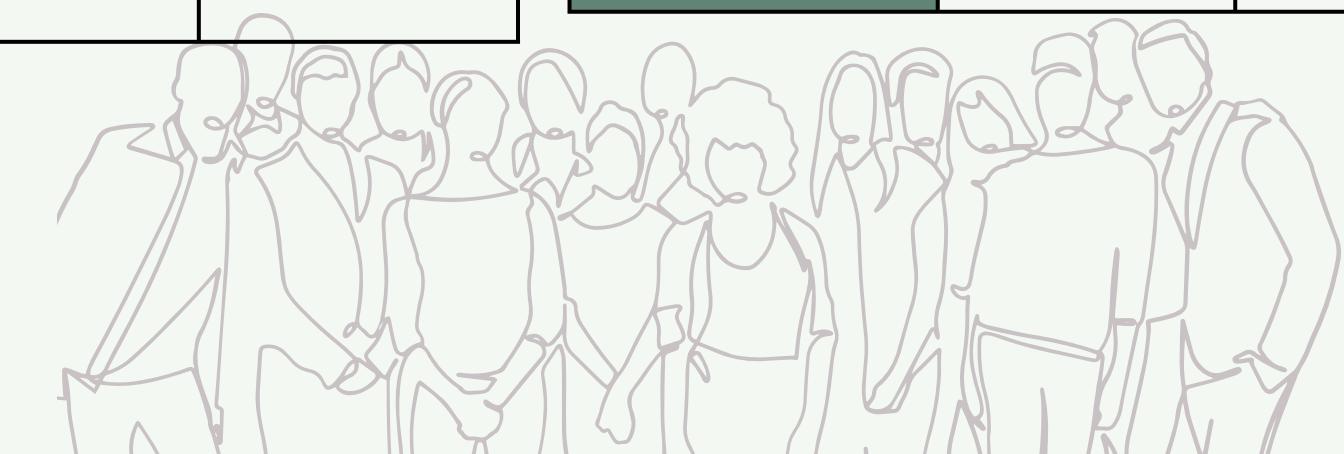


Satisfacción del personal

	2022		2023	
	MUY ALTO - ALTO	BAJO - MUY BAJO	MUY ALTO - ALTO	BAJO - MUY BAJO
Nivel de satisfacción respecto al trabajo	60 %	40%	63,2%	36,8%
Nivel de satisfacción respecto al salario	14%	86%	20%	80%
	APROPIADO	NO APROPIADO	APROPIADO	NO APROPIADO
¿Carga de trabajo acorde a tu función?	57%	43%	75%	25%
	SI	NO	SI	NO
¿Existen oportunidades de crecimiento?	31%	69%	21,1%	78,9%

	2022		2023	
	EXCELENTE - BUENO	MEJORABLE - DEFICIENTE	EXCELENTE -BUENO	MEJORABLE - DEFICIENTE
Comunicación con directivos	40%	60%	40%	60%
Comunicación con compañeros	32%	68%	40%	60%
Clima general	14%	86%	30%	70%

PLANTA DE EMBOTELLADO

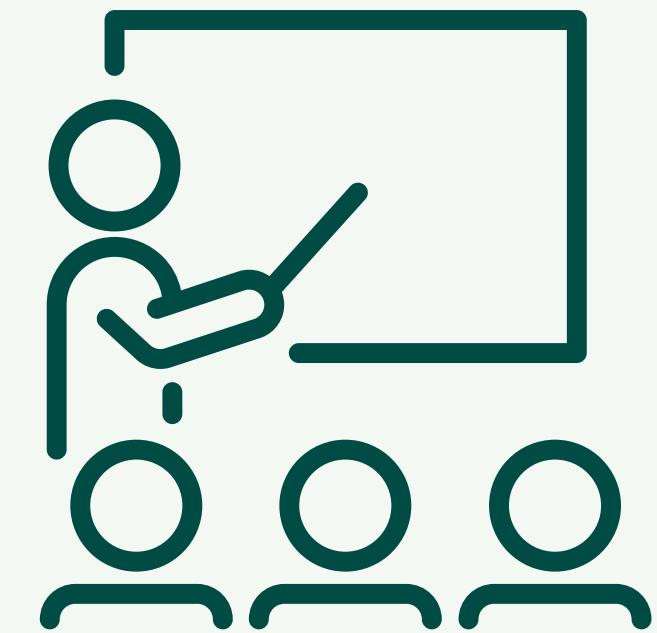


Beneficios Sociales



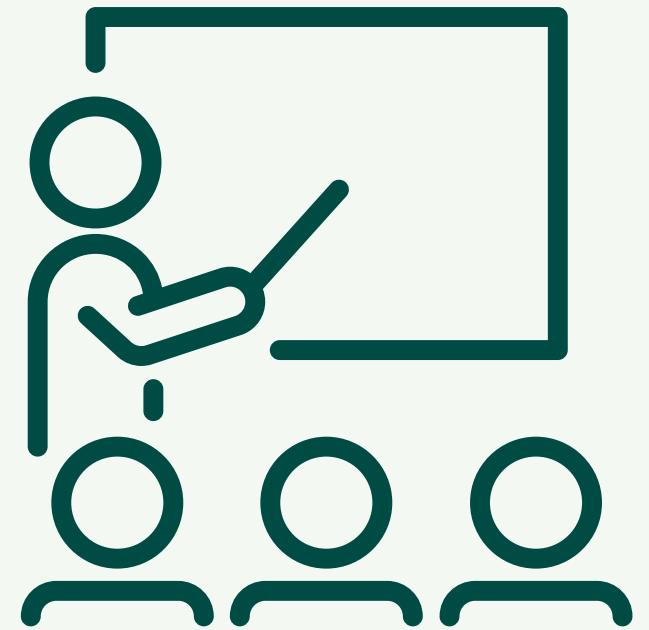
- Seguro de salud privado a precio especial
- DCOOP, S. COOP. AND. pone a disposición para todo el personal y sus familiares, un servicio telefónico, 24 horas al día los 365 días al año; Médico, Social, Psicológico, Jurídico y dietética nutricional, de Información, Asesoramiento y Orientación, atendido directamente por profesionales, sin limitación en el número de llamadas ni duración de las mismas.

Formación



					HORAS DE FORMACIÓN POR PUESTO DE TRABAJO				
	TOTAL HORAS FORMACIÓN	Nº TOTAL DE TRABAJADORES QUE HAN RECIBIDO FORMACIÓN	Nº Trabajadores	VALOR MEDIO Horas formación/ trabajador	PERSONAL TÉCNICO	CALIDAD/ MEDIO AMBIENTE / PRL	DIRECCIÓN		PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN
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

Formación



Formación teórico-práctica de PRL en trabajos en espacios confinados



Formación en Cyberseguridad



A photograph showing a man and a woman in a field. The man, wearing a dark jacket over a plaid shirt, is pointing at something in his hands. The woman, with long brown hair, is looking at him. They appear to be examining a plant or crop. The background shows a green landscape under a clear sky.

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 en los 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 industrial (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
- Solo 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

Actuaciones con la comunidad

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

PROGRAMACION

Actividades de la mañana

9:00 h: Comienzo Concurso Cocina Adultos

10:30 h: Juegos Tradicionales en la ermita

12:00 h: Taller para los niños desarrollado por IGP Ajo Morado de las Pedroñeras, (para niños de primaria, previa inscripción)

12:00 h: Curso de Cocina Infantil

13:00 h: Cata de Vinos guiada por Pedro Ferrer, (inscripción previa)

14:30 h: Recogida de menús concurso cocina Comida

barra de bar abierta desde la 12:30 h con bebida y aperitivos

el día de
LOS PUEBLOS



Día de los Pueblos en Torrubia del Campo

Cata de vinos en Coop. San Ginés.

Visitas con fines educativos



Visita de centro educativo de Miguel Esteban (Toledo) para que conozcan las instalaciones y los procesos que se realizan en nuestras plantas. Era parte del premio que ganó una de las participantes en el concurso de felicitaciones que organiza Dcoop anualmente.

Participaciones e intervenciones

Con motivo de la V Fiesta de la Vendimia, distintos representantes de nuestra cooperativa participaron en el programa regional de onda cero y en el programa nacional "La Brújula", 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

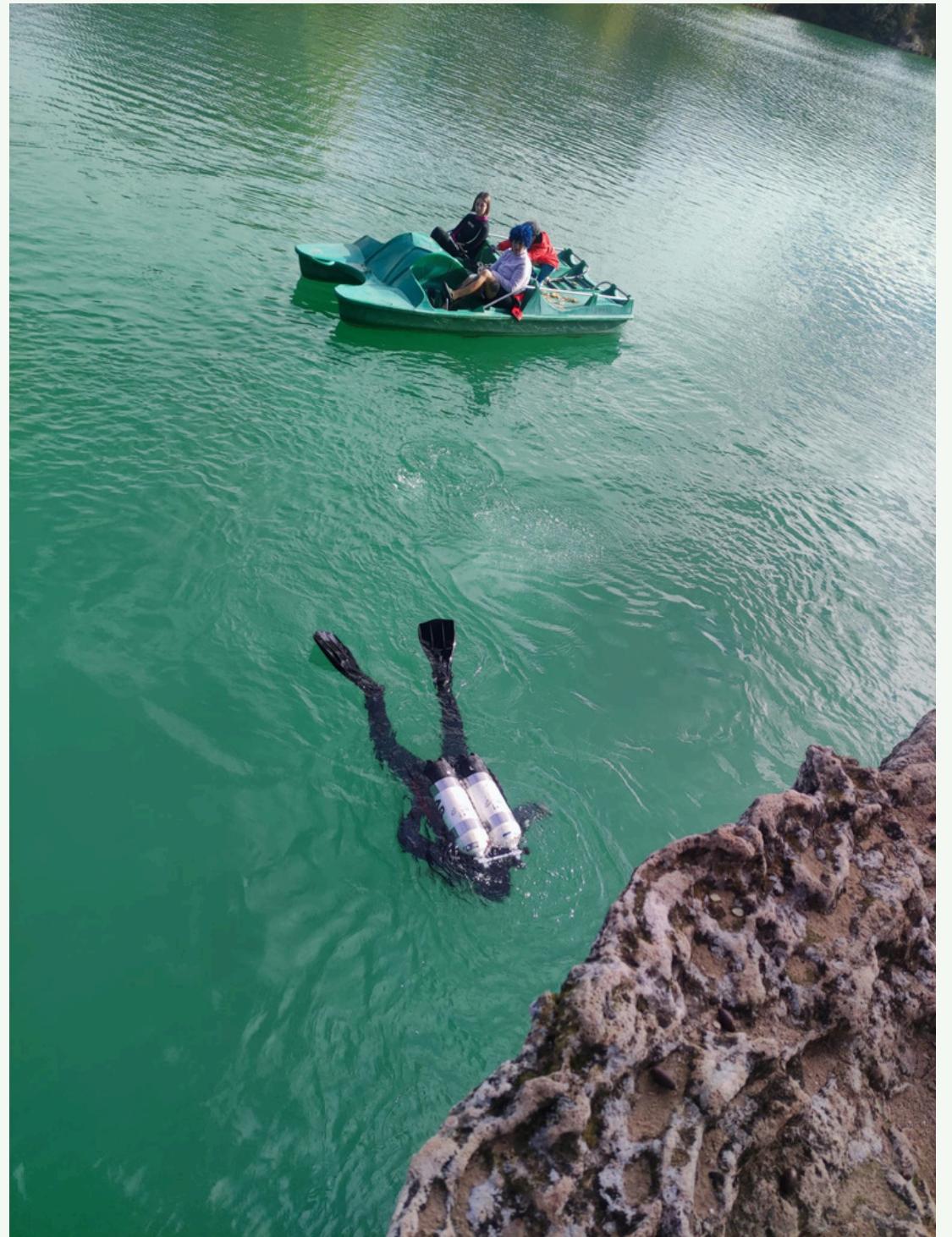


Un año más hemos participado apoyando a los artistas locales en el Certamen de Pintura Rápida Nocturna "Ángel Lizcano Monedero", en su vigésimo cuarta edición, patrocinando uno de los premios

También se colaboró donando nuestros productos a otros eventos y asociaciones, como al XI congreso de ginecología y obstetricia , 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 “XI 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

1
FIN
DE LA POBREZA



2
HAMBRE
CERO



8
TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



9
INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



12
PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



16
PAZ, JUSTICIA
E INSTITUCIONES
SÓLIDAS



INVERSIONES

ACTIVIDAD	INVERSIÓN (€)	FINALIZADO	FECHA PREVISTA FIN
Vacunación voluntaria contra la gripe para todos los empleados (CONCENTRADOR Y EMBOTELLADORA)	464 €	Sí	NOVIEMBRE 2024
Formación para personal; Espacios confinados; operador de caldera, APPCC, Cultura Alimentaria, fraude alimentario (CONCENTRADOR Y EMBOTELLADORA)	5438 €	Sí	2024
Instalación fotovoltaica para reducir el consumo de energía procedente de combustibles fósiles, y reducir así el gasto de energía (CONCENTRADOR)	99.000 €	NO	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 €	NO	2025

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 €	NO	2025
Instalación de pileta/fosa de recogida de aguas de limpieza para poder transportarlas a la depuradora del concentrador (EMBOTELLADORA)	49000 €	NO	2025
Climatización de la bodega, almacén y zona de producción para reducir las altas temperaturas del verano (EMBOTELLADORA)	500.000 €	NO	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 €	NO	2025
Ampliación del laboratorio y creación de despachos para mejorar el espacio de los trabajadores (EMBOTELLADORA)	40000 €	NO	2025

OBJETIVOS 2025

Aumentar el nº de plantas certificadas EQUALITAS



Limitar los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente

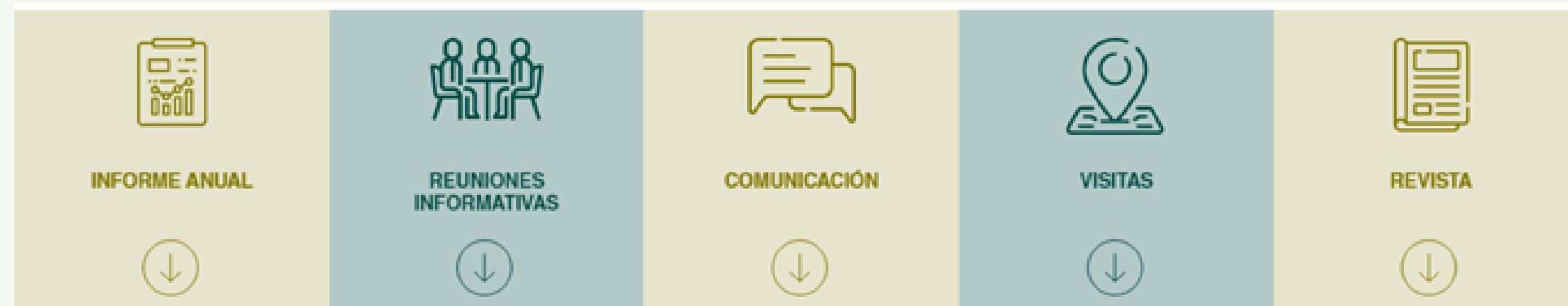
Asegurar un ambiente de trabajo seguro y adecuado

Mejorar la gestión de proveedores

Mejorar los canales de comunicación de la Sección

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:



[Watch video on YouTube](#)

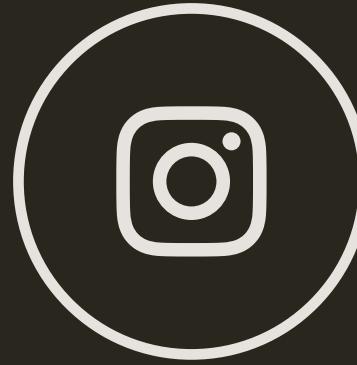
Error 153

Video player configuration error



Facebook

@grupoDcoop



Instagram

@grupodcoop

@dominiodebaco.com

WWW.DCOOP.ES

¡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

