

GALÁN DE MEMBRILLA – BODEGAS REZUELO

BALANCE DE SOSTENIBILIDAD 2023-2024



SUMARIO

```
graph TD; SUMARIO --> 01[01. Información general: historia, socios y productos]; SUMARIO --> 02[02. Sostenibilidad]; SUMARIO --> 03[03. Garantía de Calidad]; SUMARIO --> 04[04. Buenas prácticas de Bodega y Embotellado]; SUMARIO --> 05[05. Buenas prácticas Sociales]; SUMARIO --> 06[06. Buenas prácticas Económicas]; SUMARIO --> 07[07. Objetivos];
```

01. Información general:
historia, socios y
productos

02.
Sostenibilidad

03. Garantía de
Calidad

04. Buenas
prácticas de
Bodega y
Embotellado

05. Buenas
prácticas
Sociales

06. Buenas
prácticas
Económicas

07. Objetivos

HISTORIA

GALÁN DE MEMBRILLA – BODEGAS REZUELO, nace de la fusión en el año 2007 de las dos Cooperativas vinícolas de Membrilla (Nuestra Señora del Rosario y Nuestra Señora del Espino), Cooperativas estas con una gran tradición en la elaboración de vinos y el desarrollo de otras actividades.

Actualmente nuestra Cooperativa cuenta con más de 1.000 socios que participan en las diferentes actividades que desarrolla nuestra empresa (Vino, Cereal, Suministros, Gasóleo, Servicios, Frutos Secos, etc.), actividades en las que nos hemos convertido en un referente en nuestra comarca, con un volumen de facturación cercano a los 25 millones de Euros anuales.

Nuestra bodega cuenta con dos instalaciones de elaboración de vinos en la localidad de Membrilla, donde contamos con la mejor tecnología disponible para la elaboración de nuestros productos, sumando a la mayor tradición las innovaciones técnicas más desarrolladas.

La Cooperativa es miembro de la Cooperativa de segundo grado DCOOP (BACO) desde 2014, con el propósito de poder comercializar nuestras producciones en común de una forma más eficiente.

La finalidad de nuestra empresa es el proporcionar al consumidor el producto que deseé según sus preferencias, teniendo muy en cuenta la sostenibilidad de nuestra empresa a todos los niveles.

NUESTROS PRODUCTOS



SOCIOS, TIPOLOGÍA



MUJERES 319
(31 %)



HOMBRES 656
(65 %)

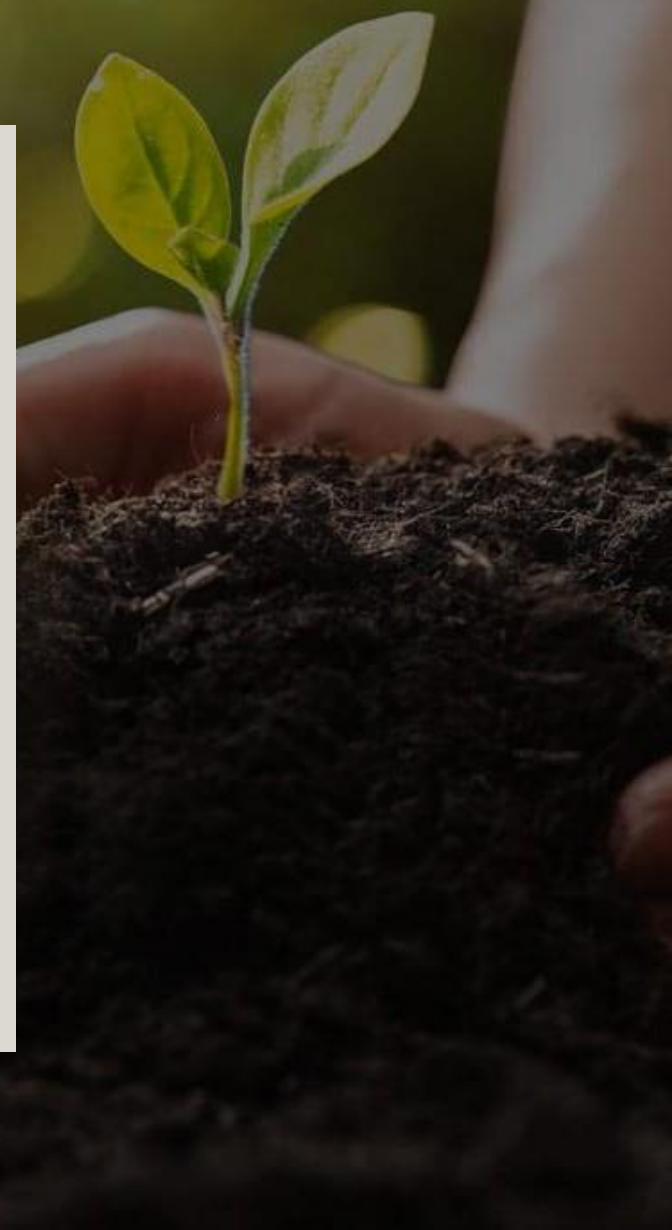


SOCIEDADES 41
(4 %)

2. SOSTENIBILIDAD



**YOU
ARE
HERE**



SOSTENIBILIDAD



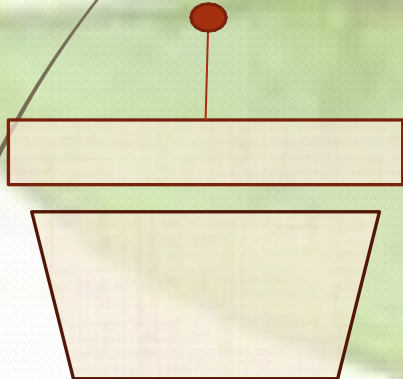
La sostenibilidad no debe entenderse como un estado o una visión inmutable, sino como un proceso continuo, que recuerda la necesidad de combinar las tres dimensiones fundamentales e inseparables del desarrollo: ambiental, económica y social.

GALÁN DE MEMBRILLA - BODEGAS REZUELO, ha decidido certificar, según la norma EQUALITAS, la ORGANIZACIÓN de los procesos de la empresa a lo largo de toda la cadena de producción, desde la llegada de la uva a la bodega hasta el embotellado y la venta del producto acabado.

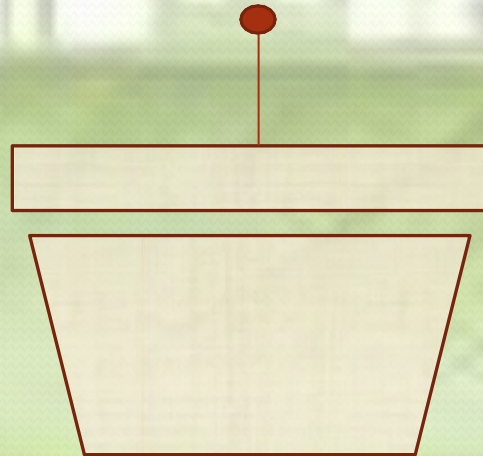


Sostenibilidad

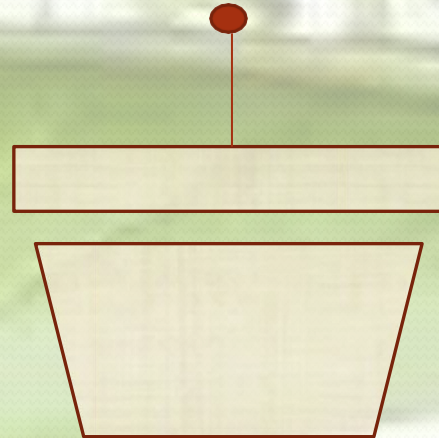
**BUENAS
PRÁCTICAS DE
BODEGA Y
EMBOTELLADO**



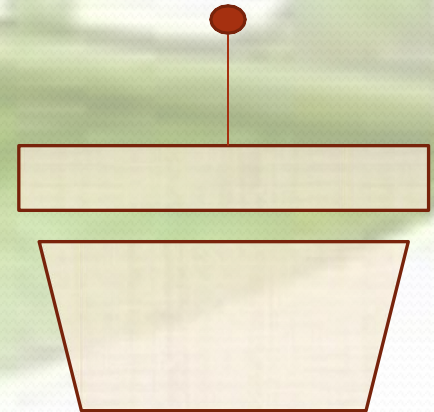
**GARANTÍA
DE CALIDAD**



**HUELLA DE
CARBONO Y
DE AGUA**



**BUENAS
PRÁCTICAS
SOCIO-ECONÓ
MICAS**



3. Garantía de Calidad

SOCIOS Y PROVEEDORES

Sensibilización de los socios
y proveedores,
Combustibles, Suministros
(Fertilizantes y Fitosanitarios) y
Servicios Administrativos.

POLÍTICAS Y OBJETIVOS

Definición de objetivos,
indicadores, monitoreo
de los principales
consumos

PRODUCTO

Información de
productos y procesos,
trazabilidad y gestión
de no conformidades

AUDITORÍAS Y REVISIONES

Auditorías internas
realizadas por personal
cualificado, revisiones
anuales del sistema de
gestión

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.

4. Buenas prácticas de bodega y embotellado



ASPECTOS TECNOLÓGICOS
Uso de tecnologías modernas de procesamiento de productos para aumentar la calidad

CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS
Controles de producto en etapas críticas del proceso de producción, trazabilidad



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Plan de limpieza e higiene de los equipos y espacios de la bodega

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES
Orujo en la destilería, seguimiento continuo del consumo electricidad y agua

5. Buenas Prácticas Sociales

TRABAJADORES

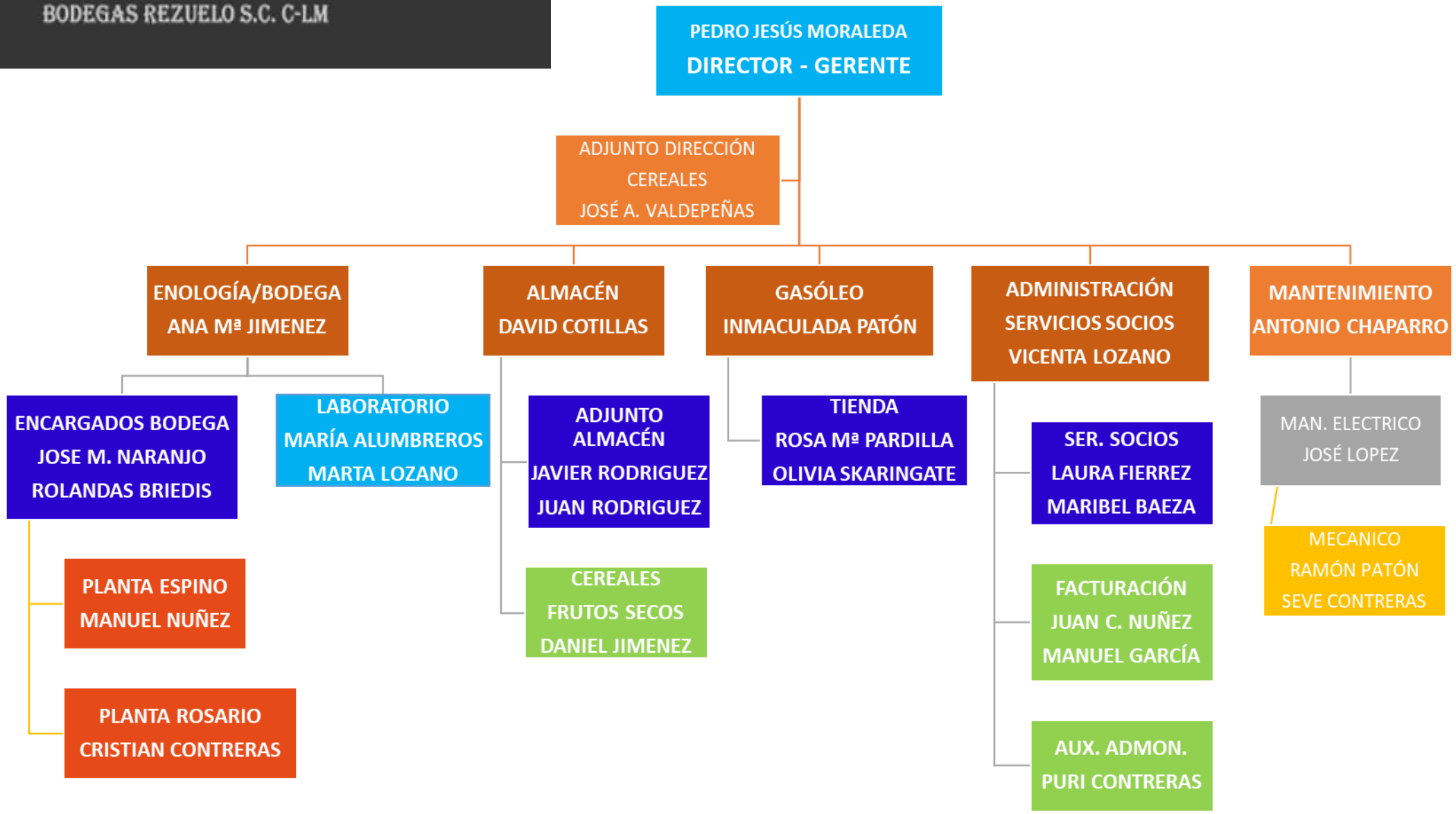
- Análisis de personal
- Evaluación de la satisfacción del personal

FORMACIÓN

- Plan de formación
- Horas de formación por persona en un año
- Formación de personal en prácticas

TIERRA Y CULTURA

- Cuestionario de vecindario
- Donaciones de dinero o producto
- Visitas de escolares
- Uso de medios sociales para comunicarse



NUUESTRA ORGANIZACIÓN: CONSEJO RECTOR

Presidente	Agustín Fuentes Pardilla	Vocal 1	Juan Alarcón Torres
Vicepresidente	Gema Jiménez Borja	Vocal 2	Cristina Sánchez-Prieto Ruiz
Secretario	Juan Muñoz Muñoz	Vocal 3	José Atochero Bellón
Tesorero	Leovigildo Pardilla Condés	Vocal 4	Agustín Fuentes Bellón
Vicesecretario	Diego Fuentes Menchén	Vocal 5	Juan Alumbrreros Jiménez

EQUIPO

Director Gerente

Pedro Jesus Moraleda López-Pelaez

Tlf: 34 926 63 74 75

rezueload@hotmail.es

Administración

Isidoro Jiménez Jiménez

Tlf: +34 926 63 66 60

galanprosario@gmail.com

Vicenta Lozano Núñez

Tlf: +34 926 63 74 75

rezuelored@hotmail.com

José Antonio Valdepeñas Díaz-Pintado

Tlf: +34 926 63 74 75

rezuelored@hotmail.com

Laura Fierrez Luna

Tlf: +34 926 63 74 75

rezuelored@hotmail.com

Laboratorio

Ana María Jiménez Contreras

Tlf: +34 609 590 462

laboratoriorezuelo@hotmail.com

Servicios Agronómicos

David Cotillas Jimenez (Técnico)

Tlf: +34 926 63 74 75

Móvil: +34 618 602 877

tecnicogalan@gmail.com

Javier Rodriguez Jimenez

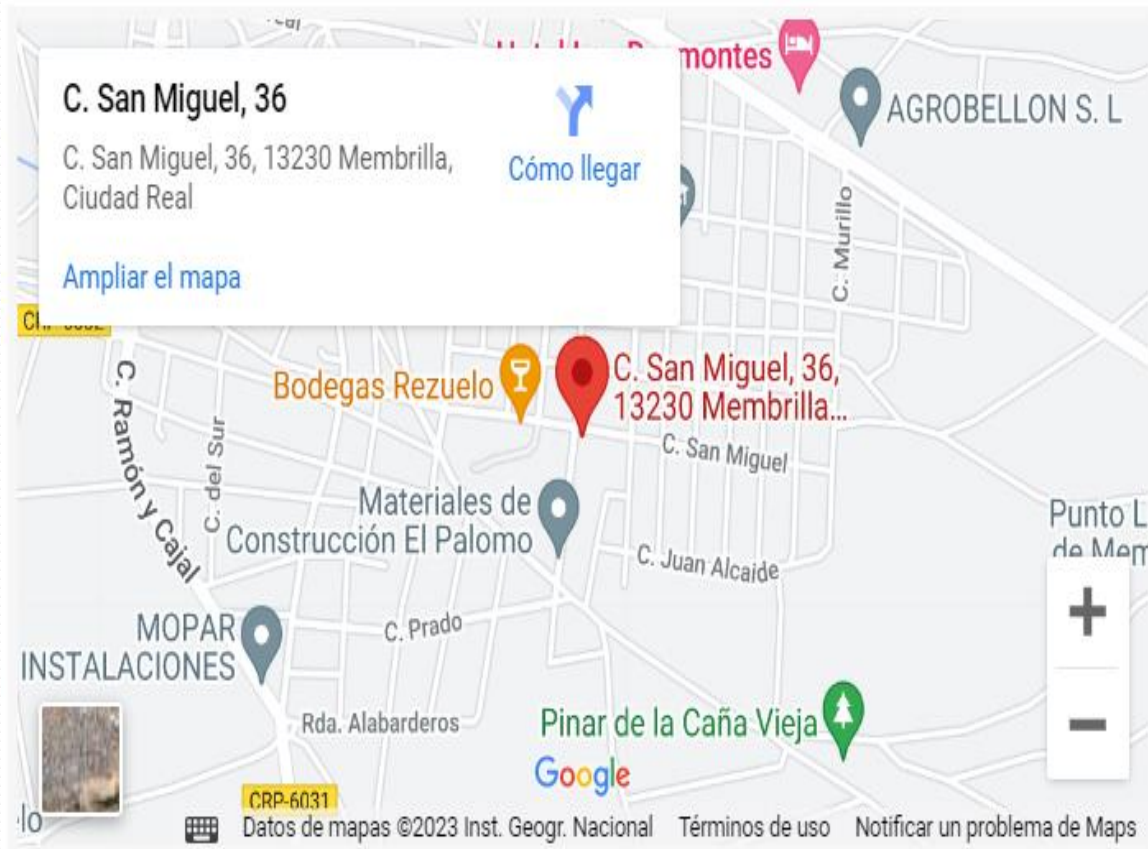
Tlf: +34 926 63 74 75

Móvil: +34 608 931 584

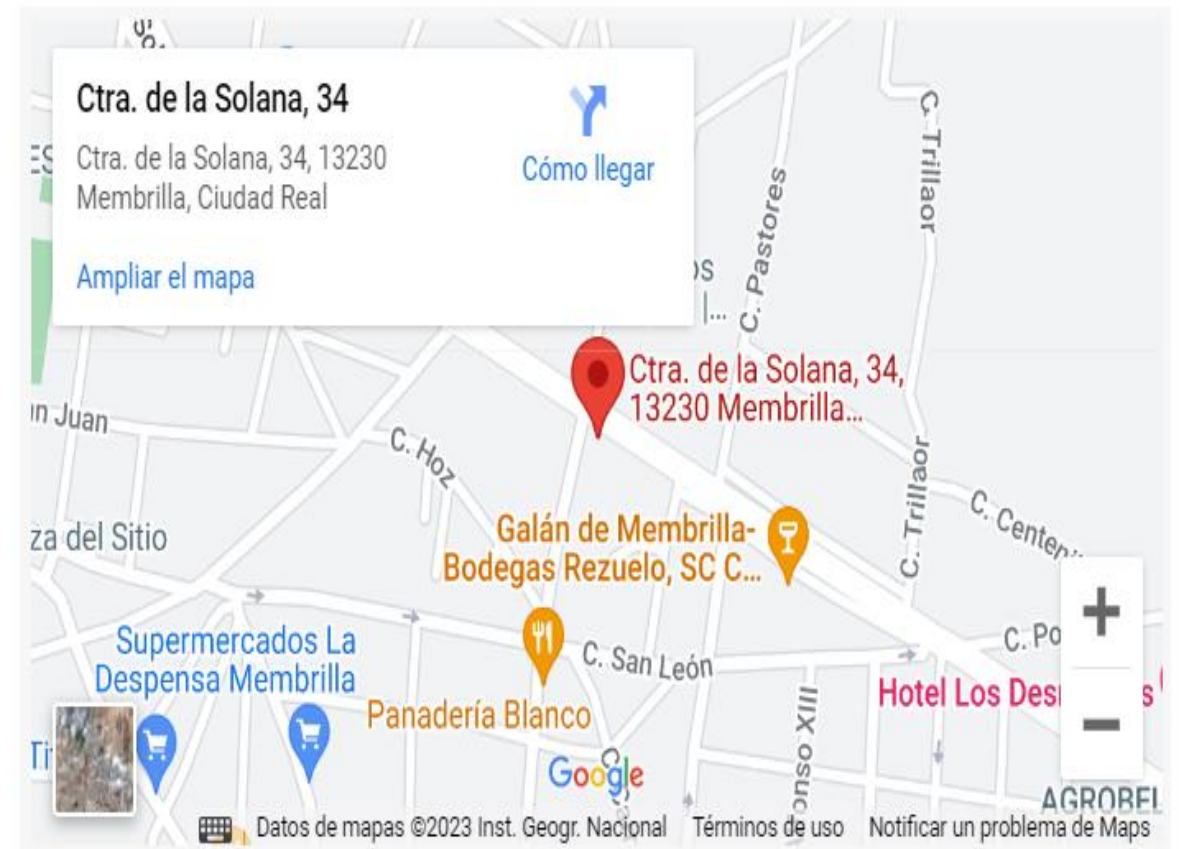
tecnicogalan@gmail.com

CÓMO LLEGAR

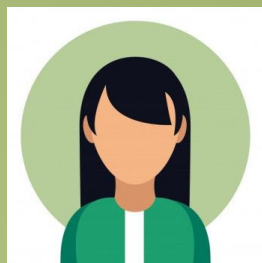
BODEGAS REZUELO



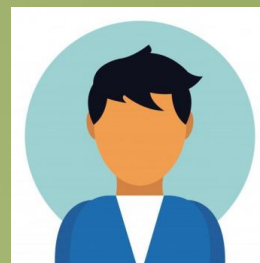
BODEGAS GALÁN DE MEMBRILLA



TRABAJADORES: análisis de género, edad y contratos



11 (32%)



23 (68%)

TIPO DE CONTRATO



FIJOS 34
(100%)



EVENTUAL
0 (0%)

EDAD MEDIA
TOTAL DE LOS
EMPLEADOS



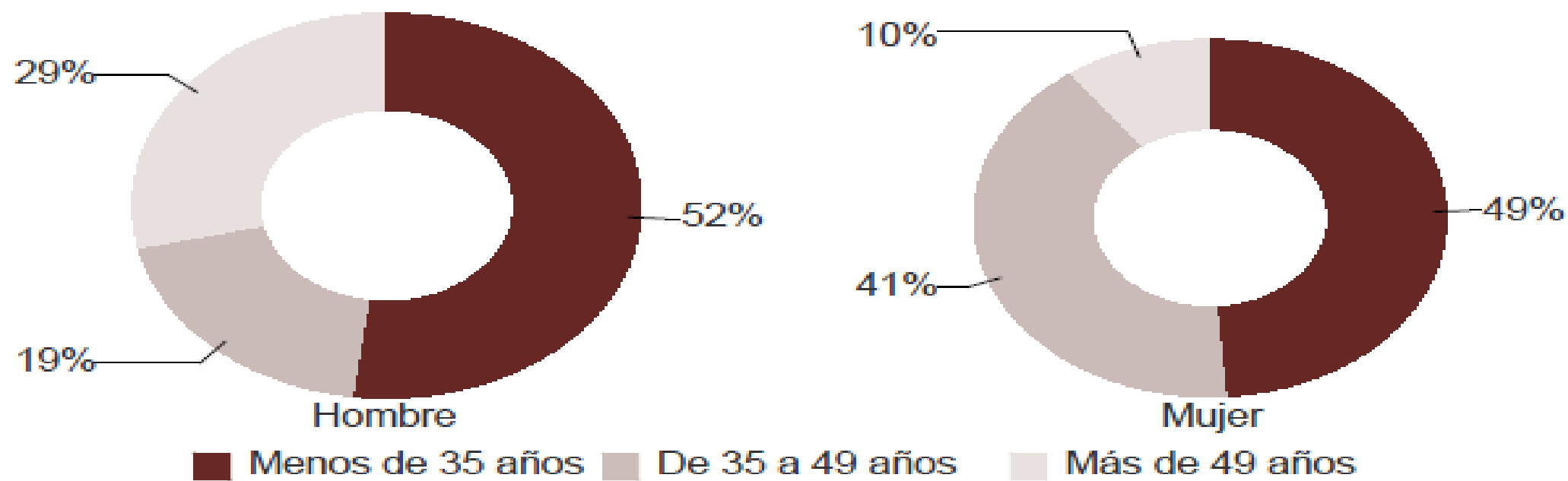
34 AÑOS



39 AÑOS

Datos a 31/08/2024

TRABAJADORES: análisis de género, edad y contratos



TRABAJADORES: TURN OVER

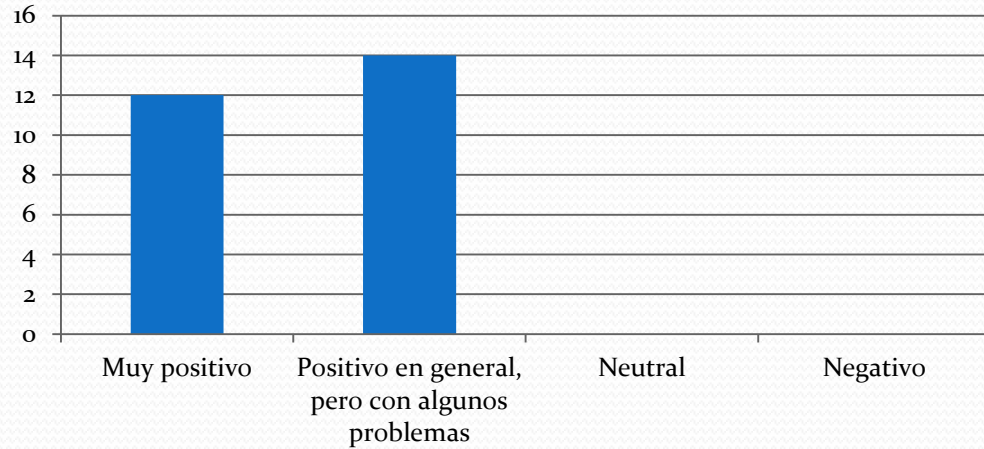
Tasa de turn over global (PERSONAL INDEFINIDO)= [(personas que entran + personas que salen en el periodo) / número medio de empleados en el periodo x 100

Tasa de turn over global (PERSONAL INDEFINIDO) campaña 2023/24=(5 + 0/ número medio de empleados en el periodo 34) x

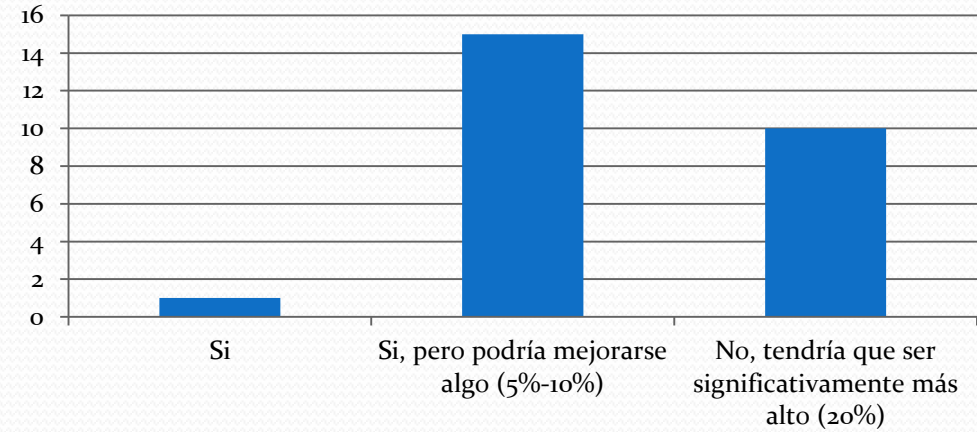
100 = **14,70%**

TRABAJADORES: satisfacción del personal

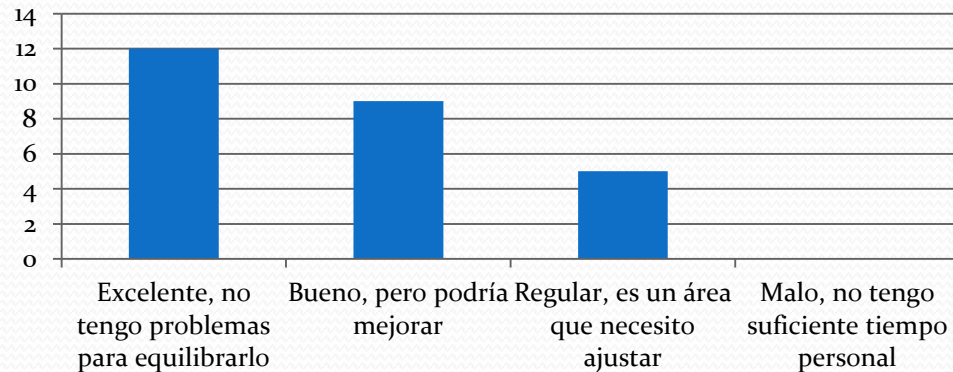
1.1. ¿Cómo describirías tu experiencia en el ambiente de trabajo actual?



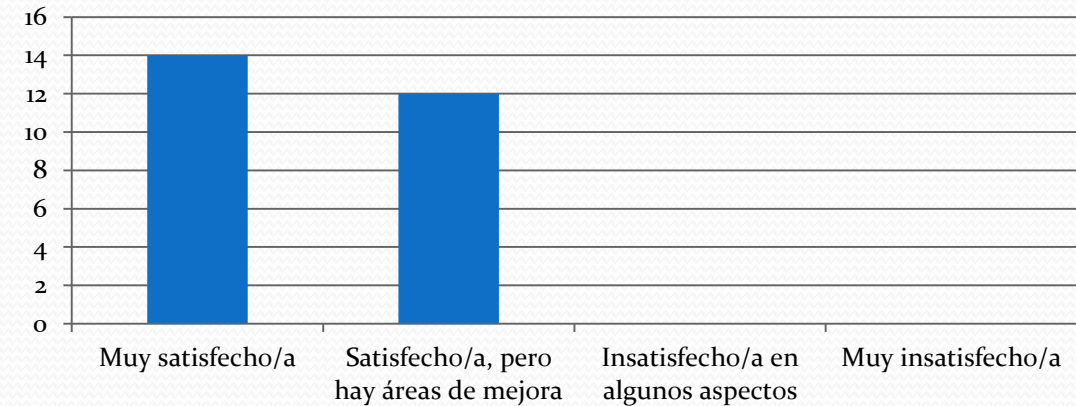
3.3. ¿Estás satisfecho con el salario que recibes por tu trabajo?



4.1. ¿Cómo valorarías tu equilibrio actual entre trabajo y vida personal?



6.1. ¿Te sientes satisfecho/a de como realizas tu trabajo?



Salvo el nivel de satisfacción por el salario la moda de la distribución es Alto

FORMACIÓN

	TOTAL HORAS FORMACIÓN	Nº TOTAL DE TRABAJADORES QUE HAN RECIBIDO FORMACIÓN	Nº Trabajadores indefinidos	Nº trabajadores temporales	Nº total trabajadores	VALOR MEDIO Horas formación/trabajador	VALOR MEDIO Horas formación/trabajador INDEFINIDO
2023-2024	18	3	34	0	34	0,5	0,5

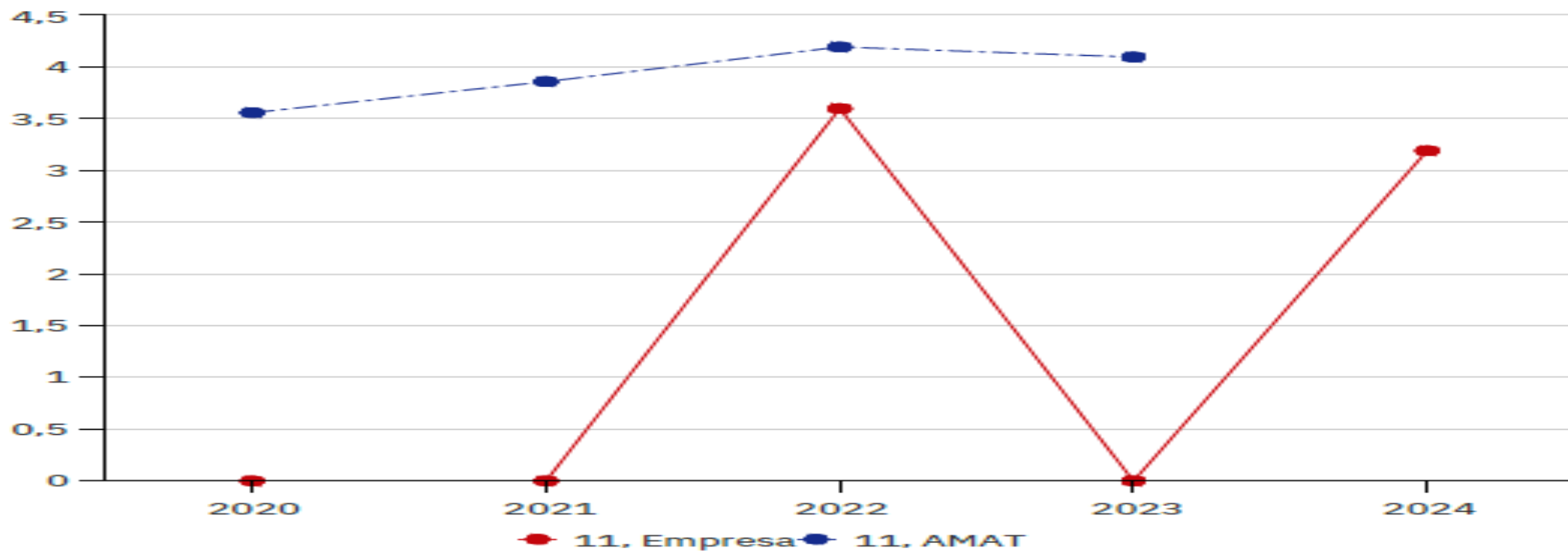
ACCIDENTES LABORALES

	2020	2021	2022	2023	2024
Personas trabajadoras	25,68	27,11	27,80	29,01	31,35
Accidentes iniciados con baja	0	0	1	0	1
Accidentes en jornada de trabajo	0	0	1	0	1
Accidentes iniciados sin baja	2	1	0	0	0
Enfermedades profesionales iniciados con baja	0	0	0	0	0
Enfermedades profesionales iniciadas sin baja	0	0	0	0	0
Días de baja por contingencias profesionales	0	0	30	174	34
Índice de incidencia en jornada	0,00	0,00	3,60	0,00	3,19

ACCIDENTES LABORALES

División de actividad: 11 - FABRICACIÓN DE BEBIDAS

Evolución del índice de incidencia
Accidente de trabajo y enfermedad profesional



		2020	2021	2022	2023	2024
CNAE 11	Empresa	0,00	0,00	3,60	0,00	3,19
	AMAT	3,56	3,86	4,19	4,10	

TIERRA Y CULTURA: relaciones con los vecinos

AÑO 2024

Tras el envío por parte de la Cooperativa de sendos formularios a los vecinos durante los años 2022 y 2023, sobre la relación entre la actividad de la Cooperativa y la influencia de la misma como vecinos, hemos recibido muy pocas respuestas en los medios destinados a este fin.

Aun así las respuestas recibidas no destacan ninguna molestia causada por la Cooperativa que tenga una importancia significativa.

Se ha tenido disponibilidad en los buzones de sugerencias ubicados en nuestras dos plantas para la entrega de cualquier observación por parte de cualquier persona, además de todos los métodos de contacto que utiliza la Cooperativa.

RELACIONES CON EL TERRITORIO Y LA COMUNIDAD LOCAL

La Cooperativa es bastante activa con la comunidad local, ya que entendemos que es la mejor forma de intentar tener efectos positivos sobre la misma.

A la vez tenemos claro que nosotros como empresa no podremos desarrollarnos, si el entorno no se desarrolla: económicamente, socialmente, culturalmente, etc.

Para ello colaboramos con las organizaciones que nos lo solicitan.

Entra las diversas colaboraciones que hacemos la más representativa a nivel económico y social es el patrocinio del equipo de futbol de Membrilla

RELACIONES CON EL TERRITORIO Y LA COMUNIDAD LOCAL

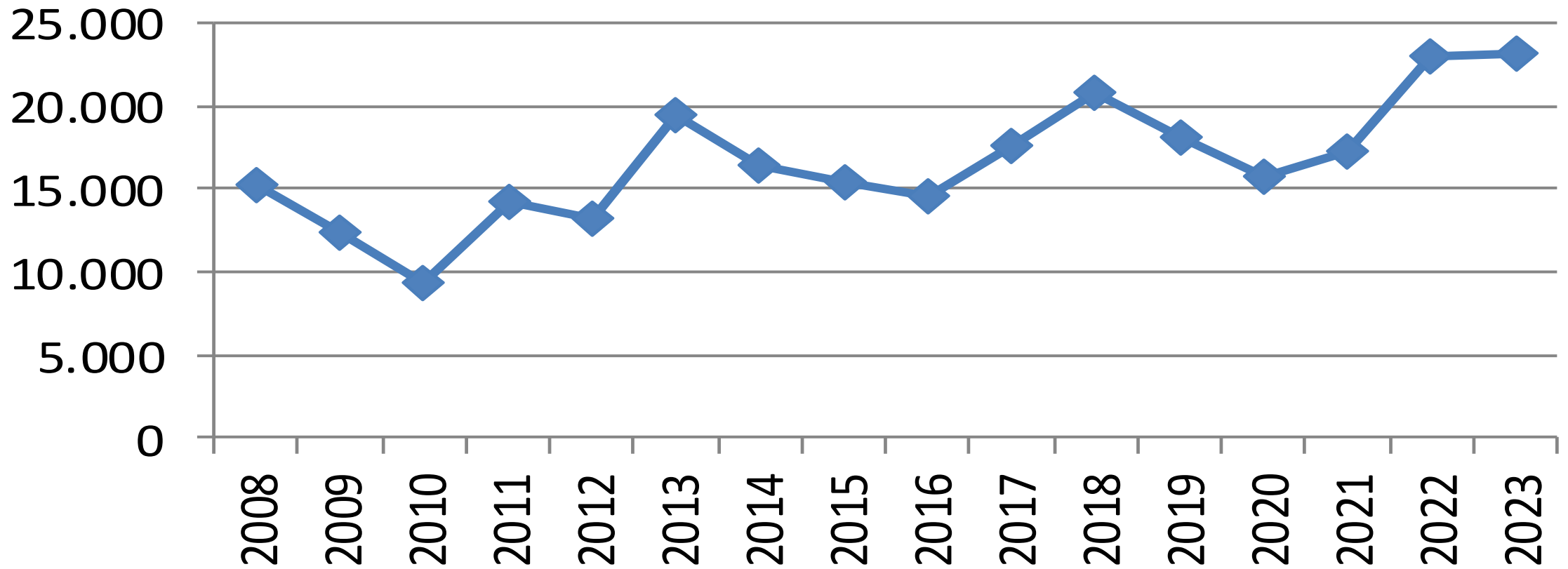


7. Buenas Prácticas Económicas

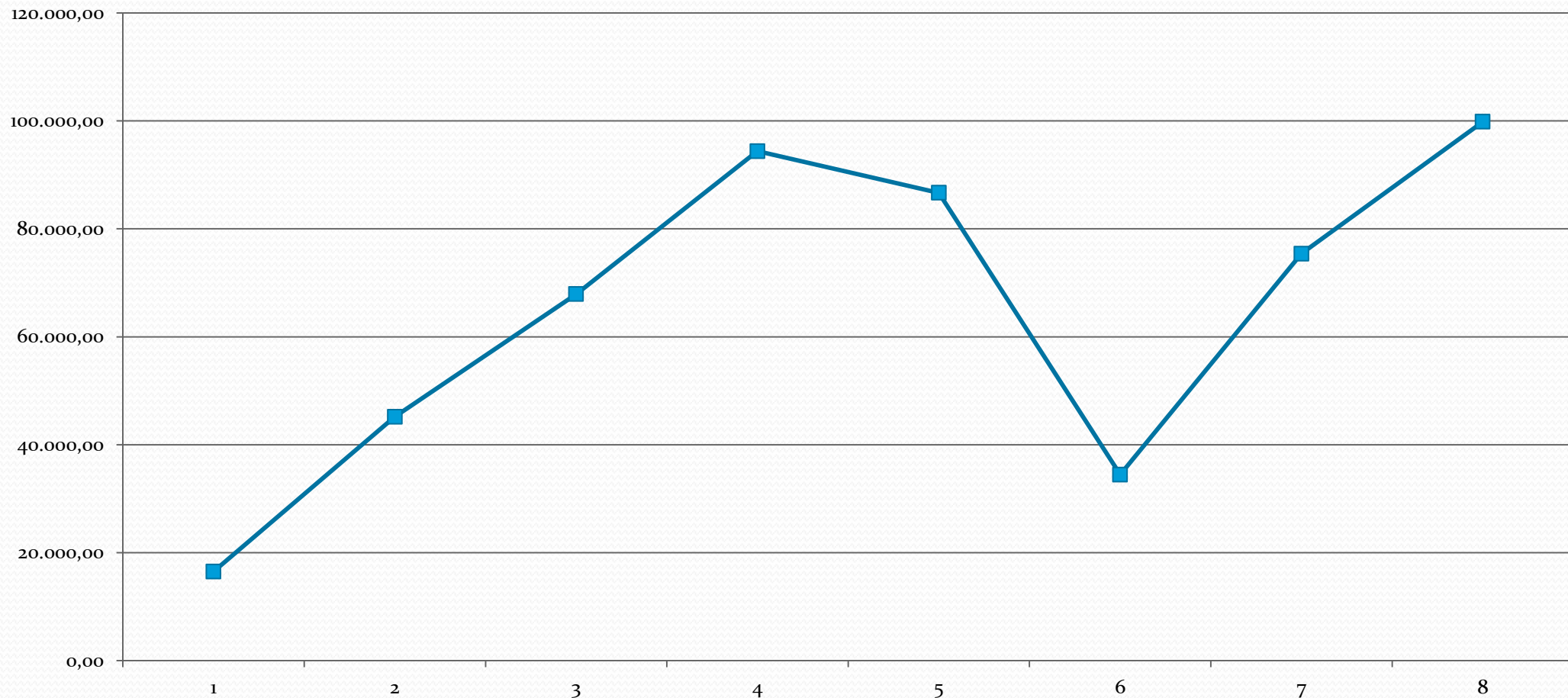
- Balance económico certificado por un organismo independiente.
- Control del consumo de agua, energía, productos enológicos, y detergentes.
- Aumento de las competencias internas mediante una formación específica.



CIFRA TOTAL DE NEGOCIO (Miles de €)



Resultados antes de impuestos últimos 8 años 2016-2023



ACCIONES DE MEJORA E INVERSIONES PREVISTAS.

- Techar los depósitos de fermentación con placas aislantes para reducir el consumo eléctrico de enfriamiento de los depósitos en fermentación.
- Realizar simulacros de emergencia de la empresa en caso de incidente.
- Aumentar las horas de formación recibidas por los trabajadores.
- Adquisición soplante auxiliar para depuradora Ctra. La Solana 34.

OBJETIVOS 2024-2025

LIMITAR POSIBLES
EFECTOS
NEGATIVOS
SOBRE EL MEDIO
AMBIENTE



CRECIMIENTO
ECONÓMICO



MEJORAR
SERVICIO A
SOCIOS

