



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY



Un  
**Placer** y sano  
responsable



**Informe de Sostenibilidad 2020**



## 04 **Reflexiones desde la Dirección**

## 06 **Modelo de negocio**

Nuestras marcas  
Nuestras plantas  
Nuestra historia  
Descubre Savencia Fromage & Dairy  
Grandes logros  
Cultura corporativa  
Oxygen

## 25 **Un placer sano y responsable**

Alimentando la excelencia  
La I+D+i, en nuestro ADN  
Apuesta por lo natural y saludable  
Eco-diseño y eco-concepción

## 36 **Una ganadería sostenible y una compra responsable**

Ganaderos sostenibles  
Gestión responsable de proveedores  
Trabajo en red

## 42 **Bienestar del empleado**

Nuestra plantilla  
La salud y la seguridad, lo primero  
Desarrollo profesional  
Igualdad y diversidad  
Conciliación

## 57 **Huella medioambiental**

Lucha contra el cambio climático  
Uso del agua  
Economía circular

## 66 **Arias solidaria**

Inserción laboral  
Apoyo a colectivos desfavorecidos

## 70 **Alcance de la memoria**



Fundada en 1848, **Mantequerías Arias** es una de las empresas líderes de España en la fabricación y comercialización de alimentos lácteos





# Reflexiones desde la Dirección

San Millán



ANGULO  
DE AUTOR



Saint  
Agur

Chaumes



MARCAS  
EXTRA  
ORDINARIAS



*Javier Roza,*  
director general de  
Mantequerías Arias

Con esta breve introducción quiero presentar un año más nuestra **memoria de Responsabilidad Social Corporativa del año 2020**, cuando parece que estamos entrando en la fase más esperanzadora de la crisis sanitaria que la pandemia COVID-19 nos trajo.

De nuevo nuestra **Cultura de empresa, nuestros valores** y la **gestión sostenible** a largo plazo, con **las Personas en su centro**, han sido las luces que nos han vuelto a guiar durante todo este último año.





Nada de lo que podamos decir sobre 2020 será una novedad, pero sí que debemos insistir en el hecho de que, a pesar de las dificultades, o quizá más fuertemente debido a ellas, **hemos seguido progresando** en una **gestión más sostenible y responsable**, enmarcada en el programa del Grupo Savencia denominado **OXYGEN**. En dicho programa nos comprometemos a contribuir a una **buena alimentación** y al **bien común** para construir un mundo sostenible, ético y solidario. En este informe que presentamos ahora compartimos con transparencia nuestros compromisos, nuestros logros y nuestro progreso.

Todavía consternados por las pérdidas de vidas, de trabajos y de negocios, y agradecidos por haber sido de las empresas que hemos resistido, nos sentimos **orgullosos de nuestros equipos** que han sabido trabajar con seguridad y calidad para mantener un servicio excelente a nuestros clientes y llevar buenos alimentos a los hogares de nuestros consumidores.

**Profesionalidad, progreso, calidad, innovación, atención a las personas...** las mismas recetas desde 1848 que nos han convertido en la marca líder de alimentación más antigua de España.

Con la esperanza puesta en que la vacunación masiva en el mundo nos permita dejar atrás para siempre la desgracia de 2020 y que la crisis económica afecte al menor número de personas posible, nosotros seguiremos intentando ser cada vez mejores para **nuestros empleados**, para **nuestros clientes**, para **nuestro planeta**.



Nada de lo que podamos decir sobre 2020 será una novedad, pero sí que debemos insistir en el hecho de que, a pesar de las dificultades, **hemos seguido progresando**”





*Modelo de  
negocio*



Tras sus **más de 170 años de historia**, Mantequerías Arias **lidera** actualmente el mercado español del **queso fresco** y es una de las empresas líderes en la producción y comercialización de **productos lácteos** en nuestro país. Todo ello gracias a su fiel compromiso con la **innovación**, la **calidad** y las **personas**.

Arias dispone de **cinco fábricas** en España: Albacete, Burgos, Ronda (Málaga), Valladolid y Vegalencia (Asturias). A pesar de la crisis provocada por el COVID-19, en 2020, la Compañía **aumentó su cifra de negocio un 3%** hasta obtener 103 millones de euros.

	<b>2020</b>
<b>Cifra de negocio</b>	<b>103MM</b>
<b>Nº de empleados</b>	<b>421</b>
<b>% ventas destinadas a la exportación</b>	<b>18%</b>
<b>Nº países a los que exportamos</b>	<b>10</b> Alemania, Dinamarca, Reino Unido, EEUU, Francia, México, Portugal, Rumanía, Andorra y Suiza



# Nuestras **marcas**

Mantequerías Arias comercializa **19 marcas** diferentes en España, entre las que destaca Burgo de Arias, la marca líder del mercado de queso fresco del país.

## **Burgo de Arias:** marca líder del mercado español de queso fresco

Con un amplio surtido de productos adaptado a las necesidades de los consumidores, Burgo de Arias es la opción ideal para una comida deliciosa y saludable. Es un **producto nutritivo y 100% natural** al estar fabricado con leche, cuajo y una pizca de sal, sin aditivos ni conservantes de ningún tipo. Mantiene su frescura gracias a un proceso de fabricación ultrahigiénico que permite conservar el queso durante más de 50 días.



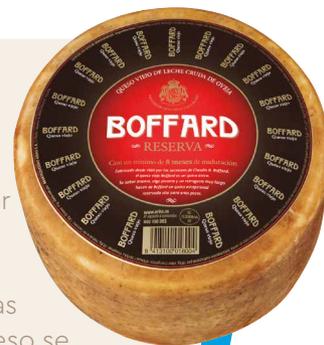
## **Angulo:** queso 100% natural y español



Se trata de un queso **100% natural** y completamente de **origen español**. Se conserva en su propio suero para mantener todas sus propiedades, las de un **queso fresco artesanal**. Esta marca llegó a las despensas españolas por primera vez en 1949 y ha ido evolucionando hasta contar en la actualidad con la oferta más amplia de queso fresco tradicional.

## **Boffard:** la marca de queso más antigua

El Rey Alfonso XII eligió este queso en 1882 como proveedor oficial de la Casa Real. Desde entonces, ha seguido una línea de elaboración con las más altas exigencias de calidad. Este queso se elabora con leche cruda tanto de oveja como de vaca, con corteza natural y moldeado en paños de algodón. Durante su tiempo de maduración es volteado, cepillado y bañado en aceite tres veces según la **receta tradicional de los pastores castellanos**.



## Mantequilla Arias: desde 1848 manteniendo el sabor de siempre

Se trata de la primera marca con la que la Mantequerías Arias inició su actividad en el año 1848. Un producto que ha evolucionado con los tiempos, pero manteniendo el **sabor de siempre** y trabajando por la calidad del producto, siendo una empresa pionera en trazar sus artículos añadiendo la fecha de fabricación desde 1924. En la actualidad, esta apuesta por la calidad del producto se refleja en el diseño de formatos que optimizan su conservación.



## San Millán: La marca tradicional española de queso de untar

Bajo esta marca, Arias oferta su queso de untar desde hace 35 años. Un producto tradicional y cercano **fabricado en Asturias** con leche de origen nacional.

La marca San Millán presenta su queso de untar en varios formatos y sabores para adaptarse al consumidor. Además, ofrece el único queso verdaderamente 0% materia grasa del mercado.



## Casa del Campo: Denominación de Origen Manchega

Casa del Campo es una marca con **Denominación de Origen Manchega** referente en el mercado del queso manchego con presencia en varios países. Se trata de un queso elaborado en Albacete usando **leche de oveja de raza manchega**. El resultado es un sabor intenso, distinguido con una multitud de premios dentro y fuera de España. Algunos de los reconocimientos que posee el Gran Reserva son: la medalla de plata en los Premios Gran Selección de 2016 y también en los World Cheese Awards de 2014. El Semicurado ha recibido igualmente numerosos premios, destacando: las medallas de oro a los Prix Fercam en 2014 y en los World Cheese Awards en 2010.



## Flor de Ronda: auténtico queso fresco elaborado con los métodos más tradicionales

Desde hace más de 30 años, Flor de Ronda continúa aplicando **métodos de elaboración tradicionales** para sus quesos frescos. Utilizando exclusivamente leche fresca de cabra de razas autóctonas del sur de España y leche de vaca de origen español, destaca por su sabor a leche fresca de cabra y su punto de sal.



## Cabaña: Un queso cremoso e ideal para toda la familia

Con más de 30 años en el mercado, la Cabaña es un queso tierno, de textura suave, cremosa y auténtico sabor a leche.

“Mantequerías Arias comercializa *19 marcas diferentes* en España, entre las que destaca Burgo de Arias, la marca líder del mercado de queso fresco del país”



# Quesos de importación

Mantequerías Arias, junto a Savencia, ofrece un **amplio catálogo de marcas de importación**. La exclusividad y diferenciación destacan como pilares básicos de la estrategia de especialidades queseras.

Dentro de su porfolio de quesos de importación, los más importantes son: Caprice des Dieux, Giovanni Ferrari, Saint Agur, Fol Epi, Chaumes, Saint Albray o Coeur de Lion, entre otros.

## Caprice des Dieux

Un icono de los quesos franceses, caracterizado por su envase de color azul y forma ovalada, es el **líder** de las **especialidades de pasta blanda en Francia**. Se trata de un exquisito queso que se reconoce por su corteza immaculada y su doble textura: a la vez ligera y untuosa, con matices a nata. La leche utilizada para elaborar este queso se recoge en la cercanía de la quesería para obtener la máxima frescura.



## Giovanni Ferrari

En 1823 nace Giovanni Ferrari. Gracias a una tradición quesera heredada de generación en generación es capaz de elaborar un queso excepcional y único por su **larga y cuidada maduración**, que brinda a sus productos de una calidad superior. Las variedades Grana Padano y Parmigiano Reggiano tienen un sabor intenso y equilibrado con tonos dulces, picantes y afrutados a su vez. Su textura firme y fácilmente desmenuzable, hace de ellos un placer indiscutible para los verdaderos amantes del queso italiano.



## Saint Agur

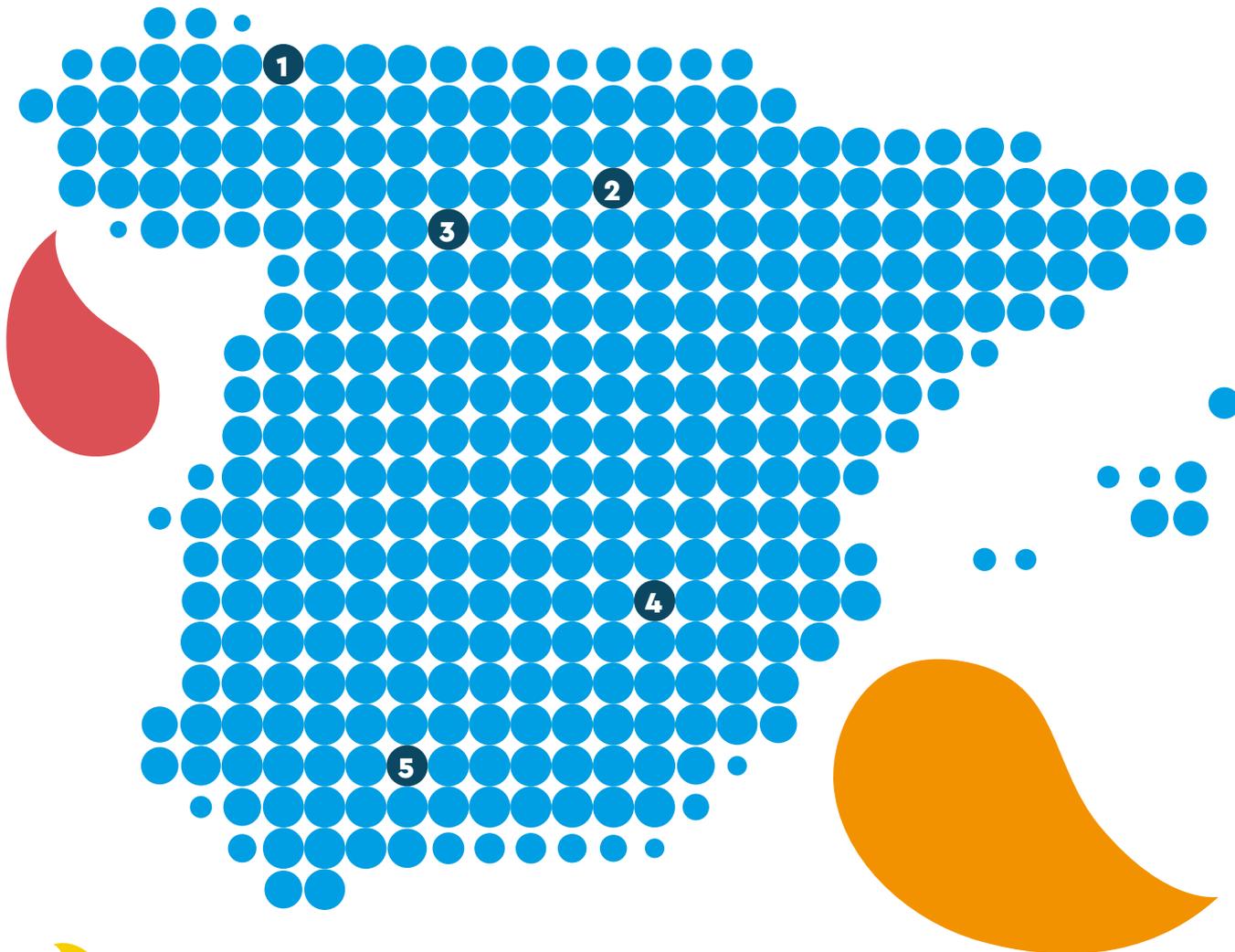
Este **gran queso azul francés**, está elaborado cerca de Lyon, cuna de la gastronomía francesa. Debido a su naturaleza de doble crema, este queso se unta de manera muy sencilla, y también funde perfectamente. Es idóneo para aperitivos, salsas, ensaladas y para compartir un momento agradable y especial con familia y amigos.





# Nuestras plantas

Las marcas de Mantequerías Arias se producen en **cinco fábricas** distribuidas por el territorio nacional.





1

## Vegalencia

- Construida en 1971.
- 50.000 m<sup>2</sup> de superficie
- Elabora los quesos de las marcas San Millán y Burgo de Arias. También elabora mantequilla de la marca Arias.
- 163 empleados de media



2

## Burgos

- Construida en 2006
- 52.481 m<sup>2</sup> de superficie
- En este centro se fabrican de quesos frescos tradicionales de Angulo y Flor de Ronda.
- 70 empleados de media



3

## Valladolid

- Adquirida en 1998
- 43.200 m<sup>2</sup> de superficie
- En este centro se fabrican quesos de leche cruda de la marca Boffard.
- 45 empleados de media



4

## Albacete

- Adquirida en 1999
- 80.000 m<sup>2</sup> de superficie
- Fabrica queso con Denominación de Origen Manchego y productos de elaboración propia de leche de cabra.
- 19 empleados de media



5

## Ronda

- Adquirida en 2003
- 18.360 m<sup>2</sup> de superficie.
- Elabora productos industriales de cabra que se destinan a la exportación.
- 24 empleados de media



# Nuestra historia

1848



Mantequerías Arias nace en 1848 en el pueblo asturiano de Corias de Pravia. **Antonio Arias** crea un establecimiento dedicado a la elaboración artesanal de mantequilla.

1910



En 1910, **Ángel Arias**, hijo del fundador, constituyó una nueva fábrica de mantequilla situada en Oviedo, dando origen al nombre actual de la empresa.

1970



La firma estadounidense **W.R. Grace** adquirió la compañía cuando se encontraba bajo la dirección de Don **Fernando Arias**, nieto del fundador.

1935



La empresa se constituye como **Sociedad Anónima: Mantequerías Arias S.A.**

1918

El hijo del fundador en 1918 comienza a incorporar de forma rudimentaria la **elaboración de quesos** en el negocio.

1977



La multinacional francesa **Soparind Bongrain** adquirió Mantequerías Arias debido a su creciente evolución.

1991



Mantequerías Arias inventa el queso fresco moderno con la marca **Burgo de Arias**. Con la creación de este producto, la Compañía desarrolló por primera vez una tecnología ultra higiénica que permite la conservación del queso fresco durante más tiempo sin la necesidad de usar conservantes ni aditivos.



1997

Arias compra la marca **Boffard** a Osborne y la actual factoría de Valladolid.



1999

Arias adquiere la empresa **Unión Quesera Manchega**, que corresponde a la actual fábrica de Albacete.



2009

La empresa realizó una **reorganización empresarial** que integró completamente a Angulo en Mantequerías Arias.

**ANGULO**  
QUESO DE AUTOR

2003

Mantequerías Arias compra **Angulo** con sus plantas de **Ronda y Burgos**.



2015

El grupo multinacional francés al que pertenece Mantequerías Arias, Soparind Bongrain, cambia su denominación por **Grupo Savencia Saveurs & Spécialités**. Tras ello, Mantequerías Arias pasa a formar parte de la actividad de quesos y productos lácteos cuya matriz es **Savencia Fromage & Dairy**.



2018

Arias dio un paso más en firme por la sostenibilidad empresarial con la incorporación de un nuevo **Plan de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) denominado Oxygen**.





# Descubre Savencia Fromage & Dairy

Arias forma parte del Grupo internacional francés Savencia Saveurs & Spécialités, dentro de su actividad Fromage & Dairy. De hecho, Savencia Fromage & Dairy es el **segundo fabricante de queso francés y quinto a nivel mundial**, contando con **21.021 empleados**. Esta posición de liderazgo se sustenta por la oferta de **marcas premium**, la **apuesta por la calidad**, el conocimiento de las **tradiciones locales**, el desarrollo de **tecnologías lácteas** y la **investigación** de vanguardia sobre los componentes de la leche.

2°

Fabricante francés  
de queso

5°

Fabricante mundial  
de queso

21.021

Empleados

Comercializa sus  
productos en

120  
países

Ventas netas:

5.700  
M €





# Grandes logros

Arias ha sido certificada como **Top Employer España** desde 2010.



En 2020, Arias ha logrado unos resultados excelentes en seguridad:

Tasa de frecuencia: **2,96**.

Tasa de gravedad: **0,02**.

Sólo **2** accidentes con baja.

Ha donado **46.773 kg** de producto a varios Bancos de Alimentos y otras entidades para hacer frente a la crisis provocada por la pandemia.

**-3%**: reducción de **emisiones** de efecto invernadero de alcance 1 y 2 por tonelada fabricada vs 2019.

**-1%**: reducción de **consumo energético** por tonelada fabricada vs 2019.

**-5%**: reducción de **consumo de agua** por tonelada fabricada vs 2019.

**100%**: consumo de **electricidad** de origen **renovable**.





El volumen de compras correspondiente a **proveedores auditados** en materia RSE ha pasado del 17% en 2019 al **44%** en 2020.



En Arias, el **volumen de compras** correspondiente a proveedores adheridos a la **Carta de Compras Responsables** ha aumentado hasta alcanzar el **68%** en 2020, 16 puntos porcentuales más que en 2019.



**87%** residuos valorizados.



En 2020, la proporción de **leche de cabra ecológica** adquirida por Arias ha pasado del 5 al **13%**.



Durante la pandemia, Arias se ha volcado en el servicio a los clientes, logrando **una tasa de servicio superior al 98%**.

Se ha **teletrabajado al 100%** en todos los puestos susceptibles de hacerlo, con normalidad y con un **compromiso extraordinario de los equipos**.





# Cultura **corporativa**

Arias, junto al Grupo Savencia Saveurs & Spécialités, basa su actividad empresarial y cultura corporativa en los siguientes pilares:

## Nuestras finalidades

- **Ofrecer** productos de alta calidad siguiendo una elaboración cuidada y en constante innovación para responder a las exigencias de los consumidores.
- **Impulsar** el desarrollo profesional y social de los empleados, que forman una parte imprescindible del grupo empresarial.
- **Garantizar** la rentabilidad del capital de los inversores del Grupo, asegurando también la independencia y la autonomía en la toma de decisiones.
- **Impactar** positivamente en el desarrollo económico y social de las comunidades y países donde tiene presencia la Compañía.



## Nuestros valores

Los miembros del Grupo Savencia Saveurs & Spécialités deben compartir y aplicar los siguientes valores:

- **Tolerancia:** Aceptar y comprender a los demás.
- **Valentía:** Para llevar a cabo las responsabilidades hasta el final y reconocer los errores para así poder subsanarlos y mejorar.
- **Honestidad:** Ofrecer la verdad sin edulcorarla.
- **Lealtad:** Compromiso con la empresa, que al mismo tiempo se compromete y actúa de soporte con todos colaboradores.



## Nuestros principios de acción

La Compañía cuenta con tres principios fundamentales sobre los que se sustentan la identidad y la cohesión del Grupo. Principios indispensables para trabajar eficazmente en la empresa.

- 👉 **Subsidiariedad:** No delegar a niveles superiores aquellas cuestiones y tareas que puedan ser válidamente solucionadas por niveles inferiores.
- 👉 **Colegialidad:** Compartir la información y tomar las decisiones de forma colaborativa para poder usar las mejores propuestas.
- 👉 **Autonomía:** Realizar completamente los compromisos y tareas dentro del marco de métodos para ejercer una delegación correcta.





Savencia Saveurs & Spécialités  
dispone de una Carta Ética que  
incluye las *responsabilidades compartidas*  
en cuanto a las políticas generales”





# Carta **Ética**

Savencia Saveurs & Spécialités creó la Carta Ética, que incluye **corresponsabilidades** en la gestión de asuntos como la **política compartida**, la **gestión de recursos humanos** y el **respeto a las personas**, la **calidad de los productos** y la **seguridad alimentaria**, y el **respeto por el medio ambiente**.

De acuerdo con esta carta, cuando algún empleado del Grupo piensa que no se respeta la ética, esta persona tiene la responsabilidad de advertir a sus superiores inmediatos y, si lo considera necesario, a los gerentes de su unidad o cualquier otro directivo del Grupo.

En relación con la gestión de la transparencia, combatir la corrupción y modernizar la vida económica, la multinacional desarrolló un plan global e implementó diversas acciones a través del estímulo y el monitoreo de la Dirección de Conformidad del Grupo.



LINK: <https://arias.es/images/descargas/carta-etica-castellano.pdf>

## Las 10 pautas para la buena conducta

- 1 Gobierno corporativo:** El Grupo respeta normas estrictas en cuanto al gobierno corporativo, el control interno y la gestión de riesgos.
- 2 Normativa:** El Grupo respeta la normativa en todas las comunidades donde tiene presencia. En el caso de la cotización bursátil, la Compañía sigue fielmente el procedimiento interno destinado a prevenir delitos relacionados con el uso de información privilegiada. Este procedimiento obliga a los colaboradores que poseen información privilegiada a no hacer uso de ella para su beneficio personal, protegerla y no divulgarla.
- 3 Gestión de la información:** La Compañía considera que la honestidad, la exactitud y la precisión de la información financiera, jurídica, económica, industrial, comercial, social y medioambiental son esenciales para preservar la credibilidad, la reputación del Grupo y su desarrollo eficaz. La información confidencial como la propiedad intelectual, el saber hacer industrial, los análisis, los planes estratégicos, la información financiera, técnica y comercial son objeto de procedimientos de protección específicos muy estrictos.





- 4 Conflictos de interés:** Los empleados y colaboradores deben evitar cualquier situación que pudiera representar un conflicto de interés o dar la impresión de influir en su juicio y sus actos. Por otra parte, no deben aceptar regalos ni invitaciones que pudieran influir en su juicio o que sobrepasaran los límites de lo razonable.
- 5 Prevención del fraude y la corrupción:** El Grupo se compromete a respetar las leyes internacionales contra el terrorismo y el blanqueo de dinero. Cualquier forma de corrupción y fraude es inaceptable e incompatible con la cultura empresarial de la Compañía.
- 6 Relaciones en el seno del Grupo:** En todas las relaciones interpersonales, el interés colectivo prevalece siempre por encima de los intereses individuales.
- 7 Relaciones con los accionistas:** La Compañía proporciona a sus accionistas información sincera y fiable. Se comunica con ellos manteniendo la confidencialidad estratégica y comercial que necesitan.
- 8 Relaciones con terceros:** El Grupo pretende construir relaciones sólidas y duraderas con todas aquellas terceras personas con las que tiene vinculación. Estas relaciones están basadas en la honradez, la confianza y el interés mutuo. Además, la compañía anima a todos ellos a compartir sus compromisos.
- 9 Relaciones con la competencia:** El Grupo actúa de conformidad con los principios de una competencia leal, respetando las leyes aplicables.
- 10 Relaciones con la comunidad:** La multinacional anima a sus entidades y sus colaboradores a apoyar las iniciativas locales en favor de la solidaridad, la salud, la educación, el desarrollo económico y social, la cultura y el deporte.





# Oxygen

Tras ser lanzado por el Grupo Savencia Saveurs & Spécialités en 2018, Mantequerías Arias implantó el **Programa de Responsabilidad Social Corporativa (RSC)**, denominado **OXYGEN**, en 2019. De esta forma, la Compañía se unió a todo el grupo para avanzar con paso firme en su alianza del desempeño social económico, para actuar codo con codo junto a sus socios y en la innovación para crear un mundo sostenible.

**La RSC es un elemento integral de la misión y la cultura empresarial del Grupo.** A lo largo de los años, Arias y otras filiales de Savencia Saveurs & Spécialités han ido realizando diferentes acciones sociales por separado.

El Plan OXYGEN establece una serie de objetivos centrados en **4 grandes ejes estratégicos**: en sus **productos**, en las **materias primas**, en el **planeta** y en sus **empleados**.

Las acciones planteadas en el Plan de RSC son parte de la **visión a largo plazo de la Compañía**. Su objetivo es **compartir ambiciones globales respaldadas por acciones locales**.

Por otro lado, desde 2004, **Savencia Saveurs & Spécialités está adherida al Pacto Mundial de las Naciones Unidas**, la mayor iniciativa de Responsabilidad Social del mundo. De esta forma, el Grupo Savencia se compromete a implementar los **diez principios del Pacto Mundial** en materia de **derechos humanos, laboral, medioambiental y anticorrupción**.



Pacto Mundial  
Red Española

## Las cuatro metas fundamentales de Oxygen para 2025:

### Un placer sano y responsable:

Mejorar la calidad nutricional de los productos y fomentar un consumo responsable.

### Sectores agrícolas sostenibles:

Junto con los proveedores, perfeccionar el suministro de materias primas para mejorar su sostenibilidad y su valor añadido.

### Bienestar del empleado:

Promover el bienestar de sus trabajadores y colaboradores, además de su compromiso solidario y sentimiento de pertenencia a la Compañía.

### Huella medioambiental:

Disminuir la huella ambiental de la actividad del Grupo.





Un placer sano  
y  
responsable



**Oxygen**, el Plan de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) del Grupo Savencia Saveurs & Spécialités, propone **cinco objetivos** con especial foco en un consumo saludable y responsable:

- Proporcionar un **etiquetado correcto** con información nutricional clara para el 100% de las marcas.
- Adoptar un **enfoque clean label** (lista corta de ingredientes sin ningún aditivo) para todos los nuevos productos de marca.
- Proponer y adoptar planes de progreso, en procesos, productos y embalajes que cumplan con la **Carta de Diseño Responsable** de Savencia.
- Promover y acompañar a los consumidores en el **desarrollo de prácticas de salud y de consumo responsable**.
- Establecer la **capacitación del personal** con planes de formación en **nutrición y consumo responsable**.



## Progresos 2020

### Nuevo Burgo de Arias Batido



8,5% proteína



0% azúcares añadidos



0% materia grasa

### Nuevo Burgo de Arias Skyr



11% proteína



0% azúcares añadidos



0% materia grasa

### Burgo de Arias Bio



Embalaje hecho con cartón FSC



**100%** de los embalajes de cartón son de cartón reciclado



**98%** de embalajes reciclables





# Alimentando la *excelencia*

Desde sus orígenes, Arias está **comprometida con la excelencia de sus productos** como así lo muestran sus acciones e iniciativas orientadas a preservar la salud de sus consumidores. Todo ello reposando siempre en una gestión preventiva de la higiene de los procesos, con la **rigurosa selección de materias primas**, además de un **alto nivel de exigencia en el proceso de elaboración, envasado y comercialización** de los productos para garantizar los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

La obtención de **certificaciones ISO 22000, BRC IFS, Kosher, SAE nivel 3 y BIO** avalan y garantizan el **compromiso de Arias con la seguridad alimentaria**, los altos estándares de calidad, la orientación al cliente y la sostenibilidad.

Para Arias la **excelencia en la comunicación con los clientes y consumidores** es primordial. Para ello cuenta con los canales necesarios para atenderlos como el servicio de atención al cliente y gestión de reclamaciones a través de un teléfono y una dirección web.

Arias cuenta con una **Política de Calidad** que se apoya en **8 pilares** fundamentales:

- 1 Seguridad alimentaria**
- 2 Innovación** de los productos
- 3 Desarrollo** del equipo humano
- 4 La participación en la mejora continua** de procesos y productos
- 5 La comunicación y el diálogo**, tanto interno como externo
- 6 La orientación de los procesos** de Arias hacia el cliente
- 7 Respeto al medio ambiente**
- 8 Integración en la comunidad**





# La I+D+i, en nuestro ADN

**Arias lleva la I+D+i en su ADN** y es clara y notoria su **constante apuesta por la innovación y el desarrollo de procesos y productos** que atienden mejor las necesidades y expectativas de un consumidor y un mercado cada vez más exigentes.

La Compañía cuenta con cinco fábricas en España, de las que tres albergan **plantas piloto de I+D+i** que fundamentan su trabajo en el **análisis de múltiples estudios de mercado, preferencias de consumo y seguimientos de producto**. Además, dispone un **departamento de I+D+i** cuyo equipo está respaldado por un grupo internacional, con el que comparte conocimiento e información. Además, tiene el apoyo de un gran centro de investigación del Grupo Savencia, ubicado en París, dotado con las últimas tecnologías y laboratorios especializados en análisis fisicoquímicos, geológicos, microbiológicos y sensorial.



“Durante los últimos cinco años hemos invertido aproximadamente tres millones de euros en innovación que, a nivel de ventas, ha tenido una importancia relevante para la Compañía al haberse tratado de innovaciones exitosas que, junto a las mejoras realizadas en los productos, suponen más del 25% de nuestro volumen”

**ALEJANDRO GUTIÉRREZ, Director de Operaciones Arias**





Fruto de este esfuerzo en I+D+i durante 2020, las últimas novedades de Arias responden a la **necesidad de satisfacer y adaptarse a las nuevas exigencias** de un mercado en el que crece la demanda de los consumidores de **productos saludables y 100% de origen natural**.

Entre principales novedades lanzadas por Arias en este periodo se encuentran los quesos italianos de Giovanni Ferrari y los nuevos quesos frescos Skyr y Batido de Burgo de Arias.

## Burgo de Arias Queso Fresco Batido y Skyr

Dos productos adaptados a los hábitos de vida actuales, que incluyen la **práctica de actividad física acompañada de una alimentación saludable**. Sobre todo por su perfil nutricional, con **altos niveles de proteína** (8,5% y 11%, respectivamente), **0% azúcar añadido y 0% materia grasa**. Además, gracias a su innovadora receta, aportan un extra de cremosidad y un sabor más suave y menos ácido.



## Giovanni Ferrari Grana Padano y Parmigiano Reggiano

Giovanni Ferrari es una marca nacida en 1823. Gracias a su tradición elabora **quesos excepcionales** por su larga y cuidada maduración. En 2020 ha lanzado **cuatro productos DOP (denominación de origen protegida)**: dos Parmigiano Reggiano (22 meses en formato rallado y 24 en cuña) y dos Grana Padano Reserva (20 meses de maduración), en formato cuña y rallado. Ambos productos presentan una **maduración superior a la media** del mercado que permite un perfecto equilibrio entre sabor y textura. Además, cuentan con packs que aseguran una mejor conservación.



## Caprice des Dieux 125g

La marca icónica del Grupo Savencia elabora desde 1956 esta receta original que se caracteriza por su **doble textura con corazón cremoso** y sus deliciosos matices a nata. En 2020 ha presentado su **nuevo formato 125g**, que respeta la exclusiva forma de 'calisson', propia de Caprice des Dieux, y que ofrece todas las bondades de la receta en un formato idóneo para disfrutar solo o en pareja. Elaborado **100% con ingredientes naturales**, con leche de vaca pasteurizada y recogida en un radio máximo de 70 km de la fábrica, nata y una pizca de sal.



“Las últimas novedades de Arias responden a la necesidad de satisfacer y adaptarse a las nuevas exigencias de un mercado en el que crece la demanda de los consumidores de *productos saludables y 100% de origen natural*”



# Apuesta por lo natural y saludable

## Clean label

El etiquetado **Clean Label (etiqueta limpia)** es uno de los principales objetivos del Plan Oxygen que implementa un nuevo enfoque para los productos de marca.

La etiqueta limpia se está convirtiendo en una tendencia en el sector de la **alimentación natural y saludable** debido a la concienciación creciente entre los consumidores de apostar por los productos sanos y saludables, **libres de aditivos**. Garantiza que la lista de ingredientes de los alimentos esté libre de términos incomprensibles, así como de ingredientes artificiales para garantizar la calidad nutricional y la concepción de los productos, ofreciendo a los consumidores de especialidades lácteas que procuren un placer sano y un **consumo responsable**.

Los productos de Arias están elaborados con **ingredientes 100% naturales**, siempre que es posible por cuestiones de viabilidad y seguridad. Además, la compañía destaca entre muchos de sus competidores, porque todos sus quesos frescos Burgo de Arias están libres de aditivos y no tienen conservantes de ningún tipo.

Arias ha mejorado el **perfil de etiqueta limpia** de ciertos productos tradicionales de queso fresco, y en esta línea se encuentra en el proceso de **eliminar los conservantes**.





## Información nutricional clara

Los productos Burgo de Arias destacan por ser una **fuentes natural de proteínas y calcio**, poniéndose de relieve tanto en sus nuevos packs como en las campañas publicitarias de televisión.

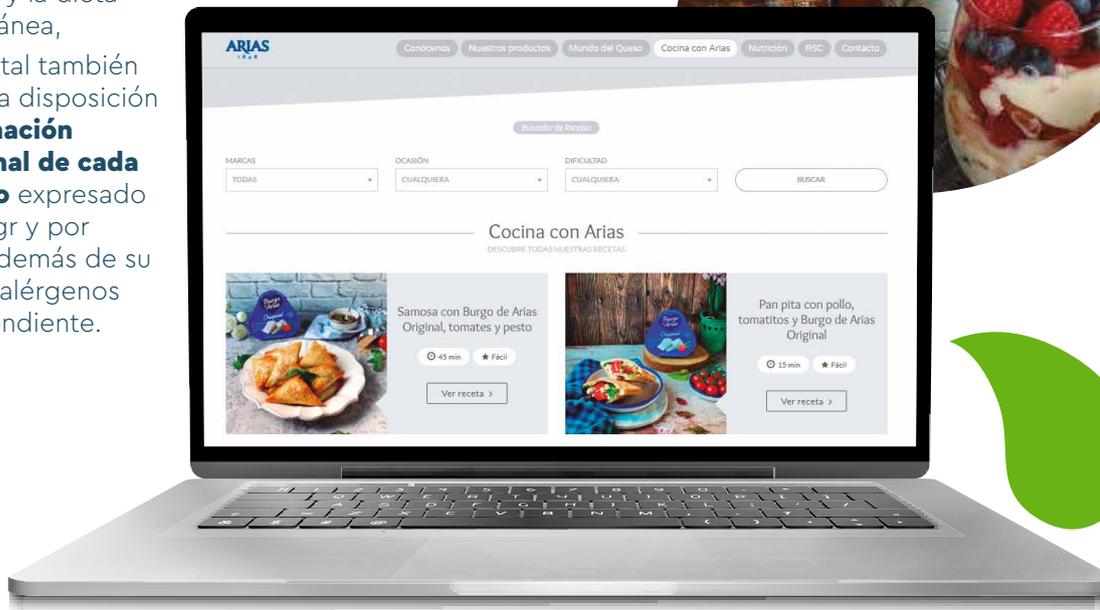
En el **100% de los packs de Arias se incluye la información por ración**, facilitando a los consumidores conocer el aporte de nutrientes. De esta forma, se resaltan los beneficios nutricionales del producto como parte del Plan Oxygen, consistente en proporcionar información nutricional clara. La **transparencia en los etiquetados** para que reflejen la calidad nutricional de los alimentos es uno de los objetivos de la Compañía, que sigue ahondando en su compromiso estratégico para que muchos de sus productos cumplan con estos requisitos, cada vez más demandados por los consumidores.

## Concienciación sobre hábitos saludables

Los consumidores son cada vez más exigentes y están más **comprometidos con su salud y el bienestar**. Por ello, uno de los ejes principales de progreso del plan Oxygen, es el del consumo sano y responsable: que contempla y fomenta el desarrollo de prácticas de salud y de consumo responsable.

Con la pretensión de compartir más información con los consumidores, en la web **www.arias.es**, se ha incorporado la **sección 'Nutriarias'** en la que pueden encontrarse noticias relacionadas con: los beneficios del queso, el mundo de la nutrición y la dieta mediterránea,

En el portal también se pone a disposición la **información nutricional de cada producto** expresado por 100 gr y por ración, además de su tabla de alérgenos correspondiente.





## Positive Food

El Grupo Savencia aboga por la **defensa de una visión positiva de la alimentación**, orientándola a un **consumo sano y sostenible**, combinando placer y salud, naturalidad y responsabilidad.

La compañía actúa acompañando a los consumidores con **recetas equilibradas** que incluyen lácteos, base de una dieta flexitariana.

Estos platos se ponen a disposición de los consumidores en las redes sociales de Burgo de Arias y Caprice Des Dieux, además de en la sección web de Arias **'Cocina con Arias'**. Son recetas que otorgan un lugar privilegiado a los alimentos naturales, tradicionales y poco procesados.

**Promover el Positive Food es un compromiso a desarrollar y compartir con la sociedad** con acciones concretas orientadas a siete objetivos:

# #PositiveFood 7 palancas para la acción

Luchar contra el **desperdicio de alimentos**

#7

#1

Para un consumo **razonable y razonado**: la porción adecuada

**Agricultura sostenible**, bienestar animal

#6

#2

El queso como fuente de **nutrientes de alta calidad**

**Reformulación nutricional** de nuestros productos

#5

#3

Valorar los **nutrientes positivos** del queso

#4

Promover los **productos poco transformados**





# Eco-diseño y eco-concepción

Savencia Fromage & Dairy y Arias, en España, llevan varios años trabajando en el **control de sus envases**, desarrollando acciones de **ecodiseño** para minimizar su impacto ambiental. En esta línea, se ha desarrollado la **'Carta de Concepción Responsable'**, que define las guías en las que tienen que basarse las filiales para desarrollar sus productos y embalajes, siendo uno de los objetivos del programa OXYGEN, dentro del eje "Un placer sano y responsable".

Esta guía trabaja las siguientes palancas:

- El rediseño del embalaje incidiendo en la reducción de su peso y la maximización del uso de materiales reciclados para los embalajes. El **100% de los embalajes de cartón son de cartón reciclado**.
- El objetivo de que en 2025 el 100% de nuestros embalajes sean reciclables o biodegradables. En 2020 ya el **98% de nuestros embalajes son reciclables**.
- Limitar el número de ingredientes y el grado de transformación.
- **Optimización de los procesos de producción** en cuanto al consumo energético y a la pérdida de materia.
- **Optimización del ciclo de vida** del producto evitando el desperdicio.
- Asegurar en nuestros productos el **aporte nutricional** presente de manera natural en la leche.



**100%**  
de las cajas  
de cartón son  
de cartón  
reciclado



**98%** de  
embalajes reciclables  
(casi cumplido el  
objetivo del 100%  
para 2025)



**Burgo de Arias Bio**



Embalaje hecho  
con cartón FSC



**100%** del cartón  
de los packs de  
Burgo de Arias están  
fabricados con materia  
prima de bosques  
sostenibles





En 2020, Arias ha llevado a cabo diversos planes de **mejora en la eco-concepción o eco-reconcepción de embalajes**. Así, ha lanzado el **Burgo de Arias Bio con cartón FSC**, una certificación que garantiza la gestión sostenible de los bosques. El cartón de los packs de Burgo de Arias ha sido certificado como **compostable y biodegradable**.



A photograph of two people in a field with a horse. A woman on the left and a man in a cap and jacket in the center are smiling and talking. A brown horse is partially visible on the right. The background shows green trees and a blue sky with white clouds. A large white circular graphic is overlaid on the bottom half of the image, containing the text.

Una ganadería  
sostenible y unas  
compras responsables



Arias promueve una **política de compras responsables** y codesarrolla con sus ganaderos y proveedores un aprovisionamiento sostenible y creador de valor.

Uno de los cuatro principales focos de progreso del **Plan Oxygen** es una **ganadería sostenible** y unas **compras responsables**. Este pilar incluye los siguientes objetivos para 2025:

- Aplicar la **Política de Buenas Prácticas de Crianza** en todas las áreas de recogida de leche a nivel mundial.
- Implementar el **Diagnóstico de Producción Sostenible de Leche**, con sus 10 palancas de mejora, en el 50% de los productores de leche.
- Contribuir a desarrollar producciones de leche a partir de rebaños alimentados con una **dieta libre de organismos modificados genéticamente y de agricultura ecológica**.
- Todos los proveedores se comprometen con la Responsabilidad Social Corporativa firmando la **Carta de Compras Responsables del Grupo Savencia**, siendo evaluados en esta materia por una compañía externa.



## Resultados 2020



**68%** del volumen de compras de proveedores adheridos a la Carta de Compras Responsables (+16 puntos)



**44%** proveedores auditados en materia de RSE en 2020 (17% en 2019)



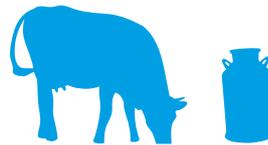


# Ganaderos *sostenibles*

En el marco del **Plan Oxygen**, Arias viene trabajando en la implantación de la **Política de Buenas Prácticas de Crianza** en todas sus áreas de recogida de leche. Esta política ha sido desarrollada por el grupo Savencia y se basa en seis compromisos:

- Asegurar la **trazabilidad de los animales**
- Proteger la **salud de los rebaños**
- Garantizar que los animales reciben una **alimentación sana y equilibrada**
- Proteger la **calidad de la leche** con una higiene rigurosa
- Asegurar el **bienestar de los animales** y la **seguridad de las personas** que trabajan en las ganaderías
- Actuar para la **protección del medioambiente**

Precisamente, en 2020, el **96% de la leche de vaca recogida a nuestros ganaderos se ha auditado** con los criterios definidos en dicha Política, un porcentaje muy próximo al objetivo del 100% marcado para 2025. Cada dos años, se realiza una auditoría dichos ganaderos para valorar la evolución en cada uno de los compromisos.



**96%** de la leche de vaca recogida a nuestros ganaderos se ha auditado bajo la Política de Buenas Prácticas de Crianza



**13%** de leche de cabra ecológica (5% en 2019)





Por otro lado, para conocer mejor el día a día de nuestros ganaderos y entender sus necesidades, y siguiendo su compromiso Oxygen de codesarrollar los sectores agrícolas sostenibles y las compras responsables, ARIAS organiza regularmente **charlas coloquio** con parte de sus ganaderos, a las que asiste toda su plantilla. Estos enriquecedores intercambios ayudan a los empleados de Arias a comprender las incertidumbres del sector lácteo y las peculiaridades de cada una de las especies y tipos de leche que Arias utiliza (vacuno, ovino, caprino, BIO).



## Productos ecológicos

En el marco del **Plan Oxygen**, Arias también se ha propuesto incrementar la proporción de leche ecológica con la que elabora sus quesos. Así, por ejemplo, en 2020 la proporción de **leche de cabra** ecológica adquirida por la Compañía ha pasado del 5 al **13%**.

Además, la Compañía apoya y acompaña a los productores que quieran realizar la conversión de explotación convencional a ecológica. Así, se les facilita conocimiento y experiencia por parte de empresas especializadas.

En cuanto a la leche de vaca, el producto ecológico que se ha desarrollado en Mantequerías Arias se fabrica con **leche ecológica certificada**.





# Gestión responsable de **proveedores**

**Savencia Fromage & Dairy** desarrolla colaboraciones a largo plazo con sus principales proveedores e inscribe sus relaciones en una dinámica de **progreso compartido**.

El Grupo selecciona a sus proveedores en función de unos **criterios de calidad, seguridad, servicio y competitividad** y su **capacidad para proporcionar un soporte sostenible**. Asegura el equilibrio económico, garantizando la durabilidad de las relaciones comerciales, especialmente para las pequeñas y medianas empresas, y las organizaciones de tamaño intermedio.

## **Carta de Compras Responsables**

Savencia insta a sus proveedores a firmar la Carta de Compras Responsables, que especifica una serie de principios de Responsabilidad Social Corporativa (RSC). De esta manera, el proveedor certifica que comparte los valores del Grupo.

En Ariás, **la penetración de esta Carta de Compras Responsables avanza a buen ritmo**. Así, el volumen de compras correspondiente a proveedores adheridos a este compromiso ha aumentado hasta alcanzar el **68% en 2020**, 16 puntos porcentuales más que en 2019.

Además, las políticas de RSC de los proveedores son **auditadas por un gabinete externo** que proporciona una evaluación de las mismas y unas guías de mejora. Así, el volumen de compras correspondiente a proveedores auditados ha pasado del 17% en 2019 al **44% en 2020**.

Los compradores y todos los mandos de la compañía están formados en la política de compras responsables del Grupo.

Calidad

Seguridad

Servicio

Competitividad

Capacidad para proporcionar un soporte sostenible

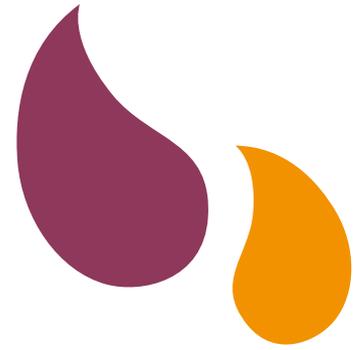




# Acuerdos *sectoriales*

Arias esta adherida al **Acuerdo Lácteo para la Sostenibilidad** del Sector y al **Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria**, impulsados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

También es miembro del **programa SEDEX**, que garantiza una serie de estándares de sostenibilidad ética, laboral y medioambiental en la cadena de valor.





Bienestar del  
empleado

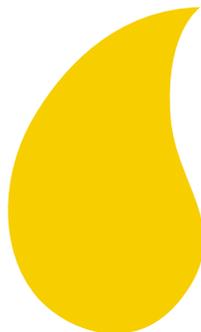




La salud, el bienestar y la seguridad de la plantilla, el desarrollo profesional, la igualdad y la diversidad, y el impulso de la conciliación son los principios y valores en los que descansa la gestión de personas en Mantequerías Arias. El Plan Oxygen plantea los siguientes objetivos en los que pone en el centro a las personas:



- **Mejorar la salud y la seguridad laboral** con el objetivo de 0 accidentes a través de iniciativas implementadas en todas las filiales del Grupo y encuestas de opinión para mejorar la calidad de vida en el trabajo.
- **Impulsar la igualdad y la diversidad.** Alcanzar la paridad de hombres y mujeres para 2025 en todo el Grupo. Desarrollar las competencias profesionales. Doblar el número de aprendices para 2025.



# Nuestra *plantilla*

A 31 de diciembre de 2020, Mantequerías Arias contaba con un total de **421 personas de media** de las cuales el **53% son hombres** y el **47%, mujeres**. La plantilla está distribuida en **seis centros de trabajo**: Albacete, Burgos, Madrid, Ronda, Valladolid y Vegalencia en el territorio nacional, a lo que se añade la delegación comercial en Portugal.





40%

Vegalencia

11%

Valladolid

23%

Oficinas centrales  
de Madrid

5%

Ronda

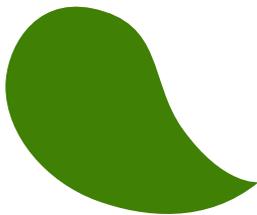
16%

Burgos

5%

Albacete

421  
personas



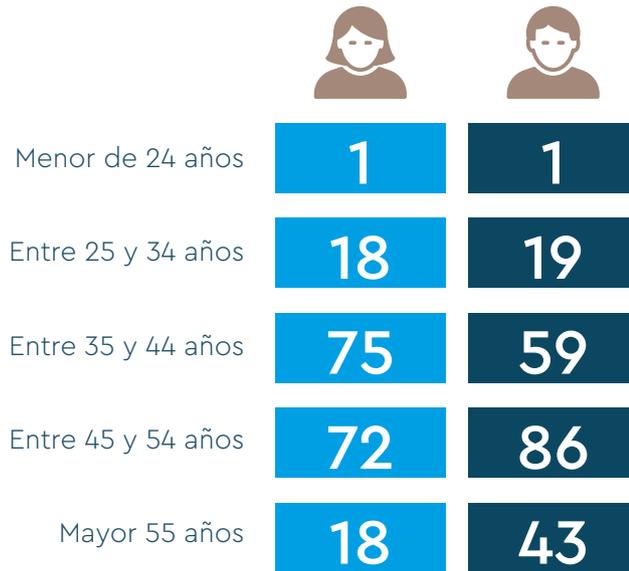


Arias está comprometida con la **estabilidad laboral**, tal y como demuestra el hecho de que **más del 90% de la plantilla cuenta con un contrato indefinido**.

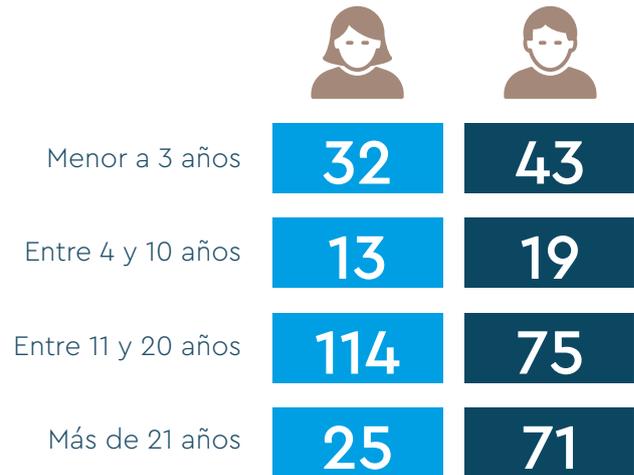
Uno de los factores que confirma el valor de las políticas internas de Arias es que el 75% de su plantilla lleva entre 11 y 20 años trabajando en la empresa, y un 30% supera los 21 años de antigüedad en la Compañía.

Respecto a su edad media, el 75% de la plantilla tiene una edad comprendida entre los 35 y los 54 años.

### Contratación por sexo y edades



### Antigüedad por edades



## Top Employer

Mantequerías Arias ha sido certificada como Top Employer España desde 2010, un programa de certificación que permite a las organizaciones mejorar el entorno laboral y en el que se evalúa, analiza y certifica las buenas prácticas de recursos humanos de las empresas.

Además, participa, junto a otras filiales europeas del Grupo Savencia (Alemania, Bélgica, Francia, Polonia, Eslovaquia y República Checa), en la Certificación Top Employer Europa, obtenida por primera vez en 2013 y renovada anualmente desde entonces.





## Bienestar del empleado en 2020



Más del **90%**  
de la plantilla



con un contrato  
indefinido



Excelentes resultados en seguridad:

> Tasa de frecuencia: **2,96**

> Tasa de gravedad: **0,02**

> Sólo **2** accidentes con baja,  
el mejor dato de su historia



Nuevos récords:

> **1** año sin accidentes con baja en Vegalencia

> **5** años en Ronda

> **6** años en la oficina de Madrid

> **1.000** días en Burgos



**7.050**

horas de  
formación entre

**2.036**

participantes





# La salud y la seguridad, lo primero

En 2020, Arias ha obtenido de nuevo la **certificación de Excelencia Preventiva** a través de la auditoría anual de su **Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud**. Además, la Compañía pertenece a la **Red Asturiana de Empresas Saludables**.

El 2020 ha estado marcado por la COVID-19 y gran parte de los esfuerzos de Arias durante el año han ido encaminados a **garantizar la seguridad y salud de las personas**. Para ello se han puesto en marcha numerosas medidas de higiene, distanciamiento y protección personal.

## Plan de contingencia frente al COVID-19

Desde el inicio de la pandemia se han ido poniendo en marcha una serie de medidas destinadas a evitar cualquier tipo de contagio o propagación interna. Se han llevado a cabo revisiones diarias para evaluar la situación y actuar en consecuencia. Entre las muchas medidas puestas en marcha, destacan las siguientes:

**Higiene:** Dotación de gel hidroalcohólico, desinfectantes y jabones de manos en todas las plantas y puestos, asegurando los stocks en todo momento, paralelamente a la formación e información sobre la higiene de manos y superficies.

**Protección:** Dotación de mascarillas higiénicas para toda la plantilla y para sus familiares directos desde la primera semana, crema de manos para atajar los problemas dérmicos derivados del uso de alcoholes, controles de temperatura a la entrada de todos los centros y cuarentenas adicionales a las emitidas por los servicios públicos de salud para minimizar riesgos de contagios.

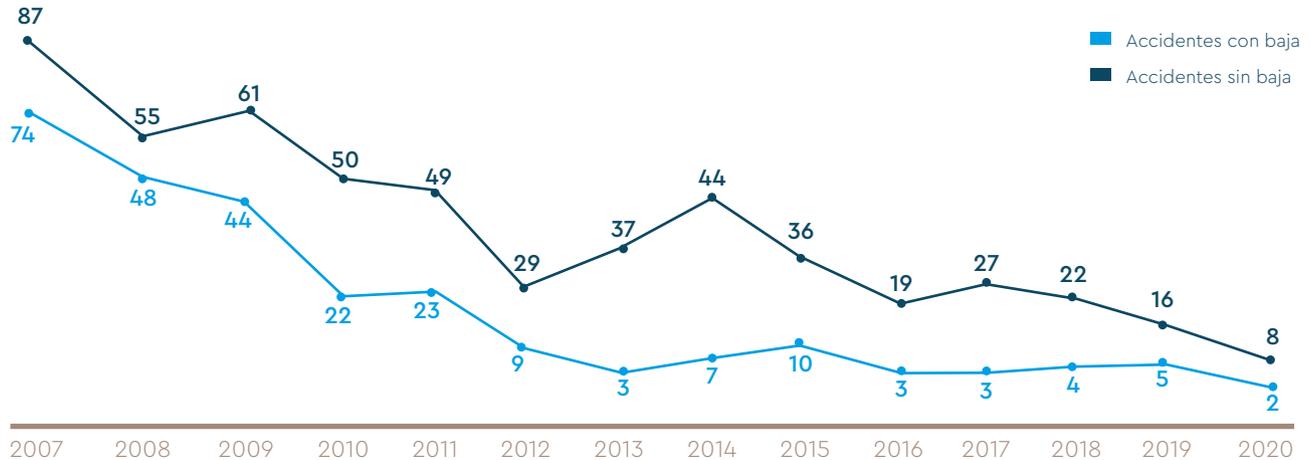
**Distanciamiento:** Reorganización de puestos y turnos para evitar la concurrencia de personas, colocación de mamparas en aquellos puestos en los que no se podía asegurar una distancia mínima, teletrabajo para personal no esencial en la producción, facilitando sillas ergonómicas y monitores de cara a garantizar una buena salud postural, un plan de vuelta al trabajo en oficinas, escalonado y con limitación de aforo y de personas, reducción de desplazamientos y limitaciones de aforos en salas de descanso y vestuarios.





## Los registros de accidentes más bajos

2020 ha sido el mejor año para Arias desde que se tienen registros de accidentes con baja y accidentes totales.



En 2020, pese a la situación de pandemia, **no se paralizaron las fábricas**, ya que Arias estaba incluida entre los sectores de **productos esenciales**. Pese a la incertidumbre y el miedo a una enfermedad desconocida y la carga emocional que eso supuso, la Compañía ha acabado el año con los mejores datos de accidentes de toda su historia, con **2 accidentes con baja** y **10 accidentes totales**. Datos que consolidan la tendencia de reducción de accidentes que ya comenzó en 2019.

**El índice de gravedad también se ha reducido con respecto al año anterior**, ya que, no solo ha habido muy pocos accidentes, sino que han sido muy leves y de corta duración.

Además, se ha registrado nuevos **récords: 1 año sin accidentes con baja** en **Vegalencia**, **5 en Ronda**, **6** en la oficina de **Madrid** y **1.000 días** en **Burgos**.





## Los 10 Esenciales de Seguridad Savencia

Con la idea de **reducir los accidentes**, establecer unas **reglas armonizadas**, de mínimos, a seguir por todas las filiales del grupo y reforzar la **cultura de seguridad** de éste, se ha lanzado el proyecto de **Los 10 Esenciales de Seguridad Savencia**.

Un grupo de responsables de seguridad de varias filiales (incluida España) han trabajado desde hace un año en esta iniciativa. El lanzamiento de los esenciales, a ritmo de 1 al mes, cuenta con la implicación de toda la línea de mando a través de informaciones, concursos y visitas de seguridad. Todo ello hace que los esenciales pasen a formar parte de la cultura preventiva de los centros.



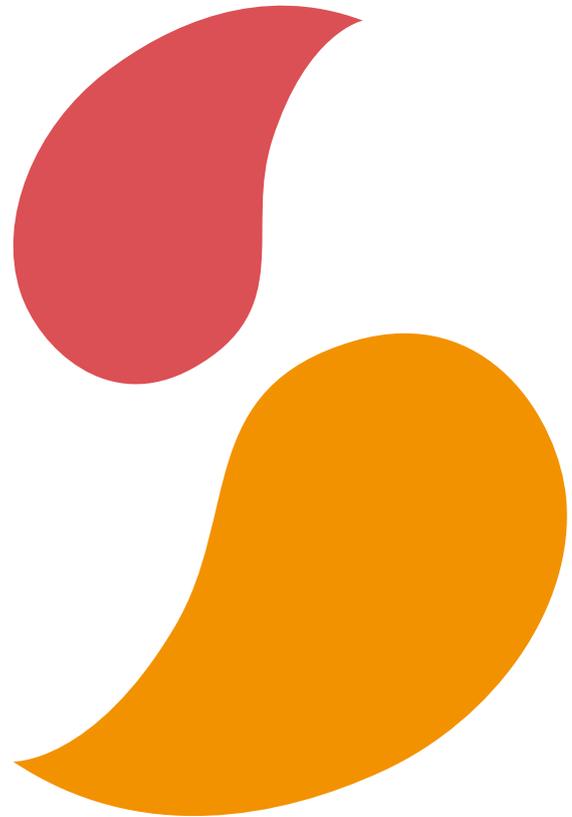


## Comunicados de riesgos

En 2020, Arias ha premiado los **mejores comunicados de riesgos** realizados durante 2019. Para ello, cuenta con un jurado compuesto por el **Comité de Seguridad y Salud** de cada centro que otorga los galardones a aquellos trabajadores que hayan contribuido con sus iniciativas a la **mejora de las condiciones de seguridad del centro**. El mejor de cada centro recibe un reconocimiento por su contribución.

### Mejores Comunicados de Riesgos 2019

- 🏆 **Fábrica de Vegalencia:** Cristina Ordás
- 🏆 **Fábrica de Burgos:** Marta Arribas
- 🏆 **Fábrica de Valladolid:** José Ramón Gutiérrez
- 🏆 **Fábrica de Ronda:** Francisco Javier Rosado
- 🏆 **Fábrica de Albacete:** Ángel Martínez
- 🏆 **Oficinas de Madrid:** Jorge Iglesias





## Visitas de Seguridad Comportamentales

Mantequerías Arias **apuesta por la sensibilización y el compromiso de su plantilla a través de cambios comportamentales**. Por ello, lleva a cabo **Visitas de Seguridad Comportamentales** a toda la plantilla, uno de los pilares en los que se basa la gestión de la seguridad laboral.

Dichas visitas consisten en la realización de un ejercicio de observación por parte de dos personas a una tercera, en la que se trata de potenciar aquellos puntos positivos que la persona observada realiza y corregir las acciones o condiciones peligrosas que puedan generar un riesgo o un accidente.

En 2020, dentro de las medidas iniciales para la contención del virus, se paralizó este tipo de visitas y, a partir de junio, se retomó pero con el formato individual y con unas estrictas medidas de distanciamiento y seguridad.

## Plan Anual de Bienestar

Dentro de su Plan Anual de Bienestar, Arias ha desarrollado durante 2020 muchas de acciones entre las que cabe destacar:

- Un **programa de ayuda psicológica para todos los empleados de Arias y sus familiares con la empresa STIMULUS**, para **ayudarles en la gestión de los problemas emocionales que la pandemia y el confinamiento estaba ocasionando**, tanto en su **vida personal como profesional**.
- El **servicio de fisioterapia bonificado en todos los centros de trabajo**.
- La formación sobre **gestión del estrés y hábitos saludables**.
- Los **talleres de gestión de emociones** y sobre factores de riesgo cardiovascular.
- Los **estudios epidemiológicos** por parte del departamento de vigilancia de la salud.
- Las **pruebas médicas complementarias** en todos los reconocimientos médicos.
- La campaña de **vacunación de la gripe**.
- La **ampliación de la dotación de equipos mecánicos** para reducir las manipulaciones de cargas y las posturas forzadas.

## Los Días de Seguridad en Otoño

La habitual **Semana de la Seguridad** se tuvo que rediseñar debido a la pandemia y se optó por un formato mucho menos concentrado: **Los Días de Seguridad en otoño 2020**, con actividades que respetaban la distancia social y las medidas de higiene y seguridad.





# Desarrollo profesional

Arias apuesta por la **formación y el desarrollo profesional y personal** de su equipo. En el año 2020, la empresa ha impartido **7.050 horas de formación entre 2.036 participantes**. En total se han llevado a cabo **419 acciones formativas**.

La Compañía realiza una **gestión del talento a través del Proceso de Gestión de Carreras** que el Grupo Savencia tiene implantado. A través de este proceso se establecen los planes de carrera y de desarrollo individuales, como también los planes de desarrollo colectivos.

El **Plan de Formación anual** se elabora a través de la detección de necesidades formativas de toda la plantilla, e incluye el **Catálogo de Formación del Grupo** (Delta Competences) para el desarrollo de los colaboradores.

En esta línea, Arias también cuenta con un **aula formativa on-line** para ofrecer formaciones acordes al Plan de Formación anual, así como una plataforma del Grupo Savencia cuyo extenso catálogo de formaciones se ofrece a todos los empleados cuyo puesto incluya un ordenador corporativo.

Por otra parte, en 2020 se ha continuado con el **programa de formación y desarrollo para mandos intermedios de fábricas** (Dev. Arias Leadership). También se ha continuado con las **becas anuales** y la **política de prácticas** (10 personas en prácticas en Arias en 2020).

Asimismo, en 2020, el 100% de los empleados con ordenador corporativo han realizado las formaciones en nutrición y de conformidad, prioritarias para la empresa y el Grupo.



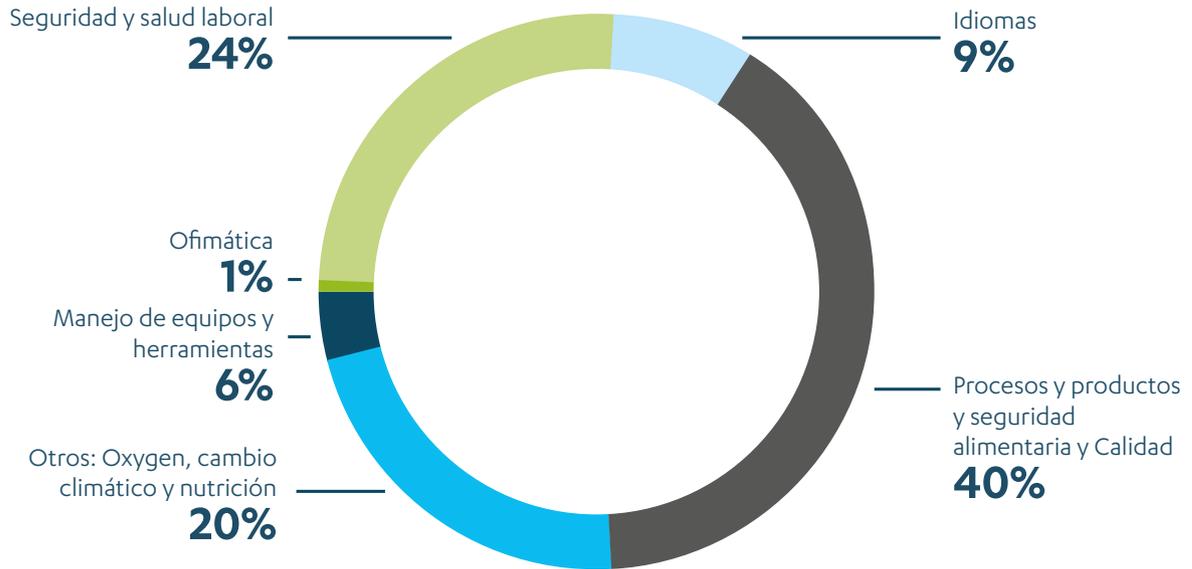
7.050  
horas de formación

419  
acciones formativas

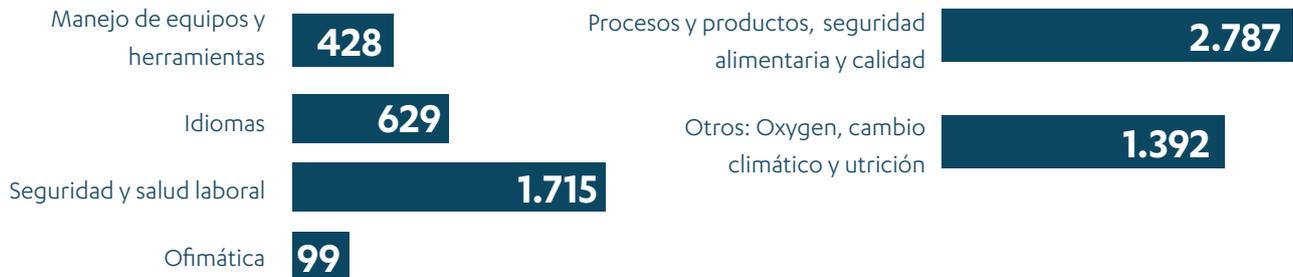




## Horas impartidas por temas



## Horas de formación por temas





## Convención on-line marketing

Un total de **190 personas** participaron en la **Convención On-Line Marketing-Ventas** que la compañía organizó con el fin de reforzar el **sentimiento de pertenencia** y la **motivación de los equipos**, compartiendo con ellos el trabajo realizado y los resultados del año, así como la estrategia y los nuevos proyectos para 2021. El evento fue virtual debido a la situación de pandemia. En torno al lema '**Épocas extraordinarias**', durante la convención se fueron introduciendo otros como '**Marcas extraordinarias**' y '**Personas extraordinarias**'.

Se envió previamente a cada participante una caja que contenía dos de los lanzamientos para 2021 (Burgo de Arias Balance y Caprice des Dieux 125grs) y un desayuno completo y saludable (cereales, lácteos, fruta, zumos, hidratos...), junto con una taza con el lema de la convención.



# Igualdad y diversidad



La **cultura de igualdad y diversidad** está basada en los valores del Grupo Savencia. En 2009, Arias constituyó su primera **Comisión de Igualdad** y en 2010 aprobó su Plan de Igualdad.

Desde entonces dicha Comisión de Igualdad se reúne periódicamente todos los años siendo sus objetivos principales:

- Impulsar la aplicación del **principio de igualdad y no discriminación** en todas las políticas, decisiones y procesos que afecten al equipo.
- Tener un papel activo para **informar, difundir y concienciar** a toda la plantilla en materia de igualdad.
- Aprobar medidas concretas que integren los **valores y principios de la Compañía** en favor de la **igualdad, la no discriminación y la integración**.
- Favorecer el **acceso y desarrollo profesional** de las personas dentro de la Compañía en base a criterios de mérito, objetividad, adecuación persona-puesto, así como la conciliación de su vida personal y profesional.
- **Prevenir** y preparar los cauces para tratar y resolver los presuntos casos de acoso que se pudieran producir dentro de la Compañía.
- Destinar anualmente un porcentaje del presupuesto de incrementos salariales a **reducir la brecha salarial entre hombres y mujeres**.

Como reconocimiento a este compromiso, desde 2011 Arias cuenta con el **Distintivo de Igualdad en la Empresa** otorgado por el Ministerio de Igualdad.



En el ámbito de la diversidad, la Compañía está adherida al **Charter de la Diversidad** desde 2010 y ha renovado su compromiso en 2020. Arias dispone de un protocolo de **integración laboral, en términos de seguridad y salud, para personas con discapacidad**. Además, mantiene acuerdos con entidades para la integración socio laboral de **colectivos en riesgo de exclusión social**.



Por otra parte, Arias colabora con la **Fundación Prodis** en la formación de **personas con discapacidad** intelectual para contribuir a su inclusión laboral.



# Conciliación

Mantequerías Arias siempre ha apostado por **facilitar las medidas necesarias para la conciliación de la vida personal y laboral de todo el equipo**. De hecho, en 2020 ha renovado la **certificación efr (Empresa Familiarmente Responsable)**, otorgada por Fundación Masfamilia

**efr**

Precisamente, siguiendo el **modelo efr**, en 2019 editó el **catálogo Arias Concilia** como forma de compilación y comunicación de las medidas de las que dispone el personal divididas en seis áreas: **calidad en el empleo, flexibilidad temporal y espacial, apoyo a la familia, desarrollo personal y profesional, igualdad de oportunidades y liderazgo y estilos de dirección**, todas ellas favorables para la conciliación.

## Catálogo Arias Concilia

- **Protocolo de teletrabajo** en las oficinas de Madrid
- **Flexibilidad de entrada y salida** para colectivos específicos
- Posibilidad de **modificación horaria temporal** para el personal a turnos
- **Entrega de PC portátil** a colectivos específicos
- **Sistema de teléfono fijo incorporado al PC** portátil
- Sistemas de **videoconferencia** (Skype, Teams...)
- **Permiso no retribuido** con reserva del puesto de trabajo
- **Bolsa flexible de horas** para facilitar la atención de necesidades personales o familiares en términos de conciliación.



## Navidad 2020

En Navidad, Arias envió un mensaje de apoyo a toda la plantilla y a sus familias ante la excepcional situación de pandemia, ofreciéndoles algunos productos para degustarlos en familia. La Compañía reconoció el compromiso y solidaridad de la plantilla para garantizar la continuidad de la cadena alimentaria, y su esfuerzo para adaptarse a este nuevo entorno.



# Huella Medioambiental



Para Savencia Fromage & Dairy, matriz a la que pertenece Arias, la **protección del medio ambiente** es uno de sus ejes principales alrededor del cual gira su **estrategia industrial**. Así queda reflejado en su Plan Oxygen, que establece ambiciosos objetivos ambientales para **2025** como:

- Reducir el **consumo energético** y los **gases de efecto invernadero** de la producción en un **25%** (por tn vs 2015).
- Reducir en un **25%** el **consumo de combustible** (por km vs 2015).
- Aumentar el uso de energías renovables-
- Reducir la captación de **agua** del medio natural en un **25%** (por tn producida vs 2015).
- Reforzar la selección y **valorización** de los **residuos industriales** y contribuir a **soluciones circulares** de gestión de los mismos.



## Lucha contra el **cambio climático**

Arias ha asumido un firme compromiso para **minimizar su impacto medioambiental** y, de esta forma, contribuir a **revertir los efectos del cambio climático**, uno de los mayores problemas que afronta la humanidad.

Para ello, se han puesto en marcha una serie de medidas de **eficiencia energética**, incremento del **uso de energías renovables** y **disminución del uso de combustible**.

En relación al consumo energético, en 2020 la Compañía lo ha reducido un **24% respecto a 2015**, de manera que ya está cerca del objetivo de reducción del 25% que se ha marcado el Grupo como horizonte para el año 2025.

### Logros medioambientales de 2020



**3%** reducción de emisiones de efecto invernadero de alcance 1 y 2 por tonelada fabricada vs 2019



**1%** reducción de consumo energético por tonelada fabricada vs 2019



**5%** reducción de consumo de agua por tonelada fabricada vs 2019



Para alcanzar estos **ahorros de consumo**, la Compañía ha trabajado en la **estandarización de procesos y métodos** de operación que minimizan el consumo energético, en la adopción de equipamiento de alto rendimiento, así como en el impulso de planes de optimización.

Ejemplos de medidas para el ahorro energético llevadas a cabo en 2020 son el **cambio a iluminación LED**, la **instalación de sensores de movimiento** para el encendido de luces, la **optimización del número de limpiezas**, la **renovación de los aislamientos** de las salas de producción para reducir las pérdidas energéticas, la **agrupación de producciones**, la **optimización de los sistemas de refrigeración** de la producción y de limpieza, la **medición en continuo de los consumos** y la implantación de alarmas para la identificación inmediata de desviaciones y excesos de consumo.

Esta optimización del consumo energético, unida a la contratación de suministro de **energía eléctrica con garantía de origen 100% renovable**, ha permitido que las emisiones de efecto invernadero de los alcances 1 y 2, es decir que provienen del consumo de energías, se reduzcan en un **55% en 2020**, respecto a 2015 por tonelada fabricada. Esta reducción supera ampliamente y con antelación el objetivo marcado para 2025 del 25%.

ARIAS se encuentra inmersa en el **proyecto de descarbonización** de su actividad, en base al cual ha iniciado en 2020 el **cálculo del alcance 3** de su **huella de carbono**, y el análisis de la **descarbonización total** de su **consumo energético**



**100%**  
de energía  
eléctrica  
con garantía  
de origen  
renovable

A **1 punto**  
de cumplir objetivo  
**-25%** consumo  
energético para 2025  
eléctrica con garantía  
de origen renovable



Cambio a iluminación  
**LED**



**Sensores de movimiento** para  
el encendido de luces



En 2020, la flota de vehículos de Arias ha **reducido su consumo de combustible** por km recorrido un 14%, gracias a la optimización de las rutas de los comerciales y a la incorporación de nuevos vehículos híbridos. De hecho, la Compañía se ha marcado como objetivo para 2021 que el 10% de la flota esté compuesta por vehículos híbridos.

Una vez que los alcances 1 y 2 de la huella de carbono están perfectamente medidos y gestionados, en 2020 Arias ha comenzado el cálculo del alcance 3 de su huella. Se trata de las **emisiones indirectas** que se derivan de sus operaciones o actividades, pero que no pertenecen ni son controladas por la empresa. Esto incluye los productos y servicios comprados, los desplazamientos de empleados, la eliminación de residuos, la gestión de los coproductos, el transporte y distribución de las materias primas y de los productos terminados, etc.

## Adhesión a Lean&Green

Mantequerías Arias trabaja cada vez más por **conocer, controlar y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero indirectas** de alcance 3. De ahí su reciente adhesión a la **iniciativa internacional Lean & Green**, cuyo objetivo es contribuir a que las empresas reduzcan las emisiones de gases de efecto invernadero derivadas de las actividades logísticas para alcanzar los objetivos definidos en la Cumbre del Clima en París (COP21) de emisiones neutras en carbono para el año 2050.



Y junto a esta medición, Arias se ha comprometido a la **reducción de la huella de su logística** adscribiéndose al **programa Lean & Green**. Esta iniciativa internacional, impulsada en España por AECOC, tiene como objetivo ayudar a las empresas a **cumplir los compromisos definidos en la Cumbre del Clima en París (COP21)** de emisiones neutras en carbono para el año 2050 y está formada por una plataforma de compañías que apuestan por un transporte eficiente y sostenible basado en un modelo de colaboración entre todas las partes de la cadena de suministro. En esta línea, como primer objetivo, Mantequerías Arias se

Adhesión al **programa Lean & Green** con el objetivo de reducir la huella de carbono de su logística un **20%** en **5 años**





compromete a **reducir el 20% de las emisiones de dióxido de carbono de su logística en un máximo de cinco años**, para lo que contará con el acompañamiento del programa Lean & Green y de la consultora Creara Energy Experts.

Arias trabaja también de la mano del operador logístico Logifrio, quien distribuye la mayoría de sus productos. Esta compañía está adherida al Programa de Acuerdos Voluntarios de la **Oficina Catalana del Cambio Climático (OCCC)**, por el que se compromete a implementar medidas para **reducir las emisiones**, realizar un inventario anual y llevar a cabo un seguimiento anual para valorar los resultados.

En 2020, además, Logifrio ha realizado diversas **acciones para reducir su impacto medioambiental**. Por ejemplo, en sus instalaciones frigoríficas de Madrid ha llevado a cabo la sustitución de baterías de la maquinaria de almacén por baterías de litio, en el almacén de Granada se ha sustituido la condensadora de las cámaras de congelados y tanto en Madrid como en Barcelona se han renovado los sistemas de climatización por equipos más eficientes.

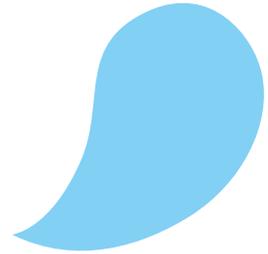




En cuanto al transporte en 2020, **el 90% de la flota de vehículos de larga distancia de Logifrio son Euro 6**, normativa europea de protección medioambiental cuyo propósito es **reducir las emisiones de los gases contaminantes** que emiten los vehículos. Además, cada año aumentan las rutas que se realizan con camión multitemperatura doble piso, lo que permite reducir los kilómetros realizados, y con camiones MegaTrailer, que permiten disminuir las emisiones de CO<sub>2</sub>.

Logifrio cuenta también con una **herramienta de optimización de rutas** para el transporte capilar cuya implementación permite reducir los kilómetros de recorrido de los vehículos y mejorar la gestión de recursos.

## Uso del agua



La minimización del **consumo del agua** es otra de las **prioridades ambientales** contempladas en el Plan Oxygen del Grupo Arias. **Mejorar y optimizar su consumo** a través de una reducción en la captación de agua del medio natural de un 25% para 2025

Arias establece una serie de medidas para controlar el consumo de agua:

- **Mejoras en la monitorización de los consumos**, delimitando los consumos por zonas y realizando un seguimiento. Los resultados están disponibles para consulta de los operadores.
- **Amortizar una parte del agua** contenida en la leche o suero, obtenida por ósmosis inversa que se reprocesa y se emplea para limpieza.
- **Mejoras en los procesos de limpieza** con la reducción del consumo de agua en todos sus ciclos: prelavado, lavado y enjuague; recuperación y reutilización del agua de aclarados de los camiones cisterna y del agua de la refrigeración de las bombas, disposición de pistolas en las mangueras, ajuste de la frecuencia de las limpiezas y de los tiempos de aclarado y disminución de las pérdidas por purgas. Los procesos de limpieza automática (CIP) se revisan con frecuencia para mejorar la limpieza.
- **Campañas de formación y concienciación** mediante iniciativas de mejora continua dirigidas a la plantilla y creación de equipos de trabajo para profundizar en medidas que optimicen el consumo del agua.





Gracias a la aplicación de estas medidas, el **consumo de agua** en 2020 ha descendido un **10% en relación a 2015**.

Además de la estrategia llevada a cabo por Arias para disminuir el consumo de agua, se han llevado a cabo una serie de **medidas de control de los procesos de producción** para reducir las pérdidas de materia en el agua de salida de sus procesos y mejorarlos. La Compañía cuenta con un elevado grado de autoexigencia con respecto a los niveles de DQO (parámetro que mide la materia orgánica) previos a la depuración. Estos niveles aportan un ahorro de energía, reutilización de la materia y una mayor eficacia en el mecanismo de la depuradora.

Todos los centros de Arias cumplen ampliamente con los **objetivos de desarrollo sostenible** previstos para 2025.

Las plantas del Grupo disponen de depuradora que **tratan el 100% de las aguas residuales** antes de enviarlas al medio natural. En todos los centros de Arias se realizan **exigentes controles de los procesos de depuración** para asegurar que los vertidos cumplen sobradamente con los requisitos legales.



**10%** de ahorro de consumo de agua vs 2015

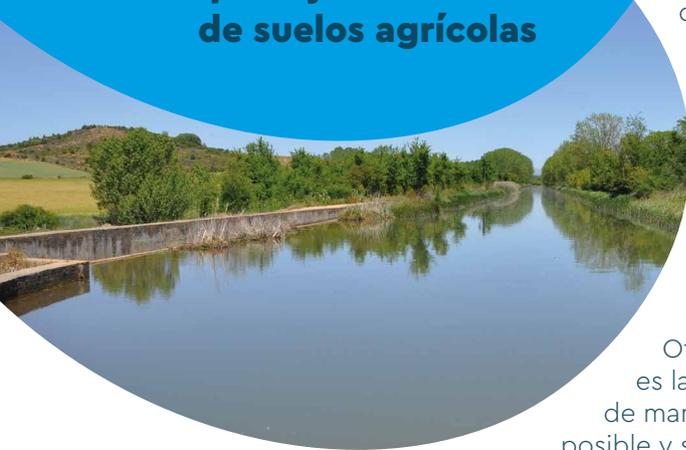




# Economía **circular**

# 100%

de **lodos** generados en el proceso de depuración del agua se valorizan para la producción de **biogás, compostaje o tratamiento de suelos agrícolas**



Arias ha adquirido un claro **compromiso con la economía circular basado en reducir, reusar y reciclar**. La Compañía aboga por este paradigma mediante la **valorización de los residuos industriales**, la **minimización de materiales de envase y embalajes**, y la **búsqueda de soluciones circulares** para su gestión.

En este sentido, Arias ha valorizado el 87% de sus residuos durante 2020, frente al 64% en el 2015. La Compañía trabaja para **dar a los residuos industriales una segunda vida** (reciclado, compostaje o empleo como combustible).

Respecto a sus embalajes, Arias realiza una **eco-concepción** y un **eco-diseño** de sus embalajes basándose su propia **'Carta de Concepción Responsable Savencia'**, que define las guías en las que tienen que basarse las filiales para desarrollar sus productos y embalajes, y que establece como objetivos la maximización del uso de materiales reciclados y la ampliación de nuestros embalajes reciclables o biodegradables al 100% para 2025.

Los esfuerzos que realiza Arias para el **reciclaje de sus envases** se han visto reconocidos con un **certificado de Ecoembes**. Esta organización medioambiental sin ánimo de lucro avala que la Compañía contribuye a la **protección del medio ambiente**.

Otra de las medidas que Arias ha emprendido en este ámbito, es la **optimización de los procesos de su cadena de suministro** de manera que la fiabilidad de la previsión sea lo más elevada posible y se eviten previsiones por encima de los estimado que supongan desclasificar parte de la producción.

Arias recupera además agua de sus procesos, como por ejemplo el de la Ósmosis inversa, para reutilizarla en pre-aclarados o limpiezas.

Por otro lado, en cuanto a su logística, Arias busca sinergias con otras filiales de su Grupo y con otros fabricantes para optimizar el transporte de sus productos realizando grupajes.



# 87%

residuos valorizados





## Palets sostenibles

Arias emplea un sistema de *pooling* de palets que le ayuda a **cuidar el medio ambiente**:

- Toda la madera procede de bosques sostenibles, **certificada 100% por FSC y PEFC**.
- Los pallets **duran hasta 10 veces más** que los blancos gracias a su mayor calidad.
- Los pallets se **reparan, reutilizan y comparten** constantemente, lo que ayuda a reducir las emisiones y ahorrar en recursos naturales.
- **El 100% de los palets se reciclan** al final de su vida útil.
- Se emplea una **red muy eficiente de distribución y seguimiento** de los palets para reducir las emisiones y la pérdida de los mismos.

El proveedor de *pooling* de palets de Arias es CHEP. Gracias a este sistema de trabajo, se ha generado un **ahorro en madera** de 113.002 dm<sup>3</sup>, equivalente a **más de 109 árboles salvados**; una reducción en las emisiones de 131.920 kg, equivalente a tres vueltas al mundo en camión, y una disminución en los residuos generados de 10.529 kg, equivalente a más de dos camiones de residuos.





Arias  
solidaria



Mantequerías Arias es una empresa con un **marcado compromiso social** que concreta con una serie de iniciativas que **fomentan la integración laboral de los jóvenes y de personas en riesgo de exclusión social**. Para dar apoyo a estos colectivos, la empresa realiza acciones de colaboración y voluntariado corporativo en diferentes proyectos con ONG y entidades sin ánimo de lucro.

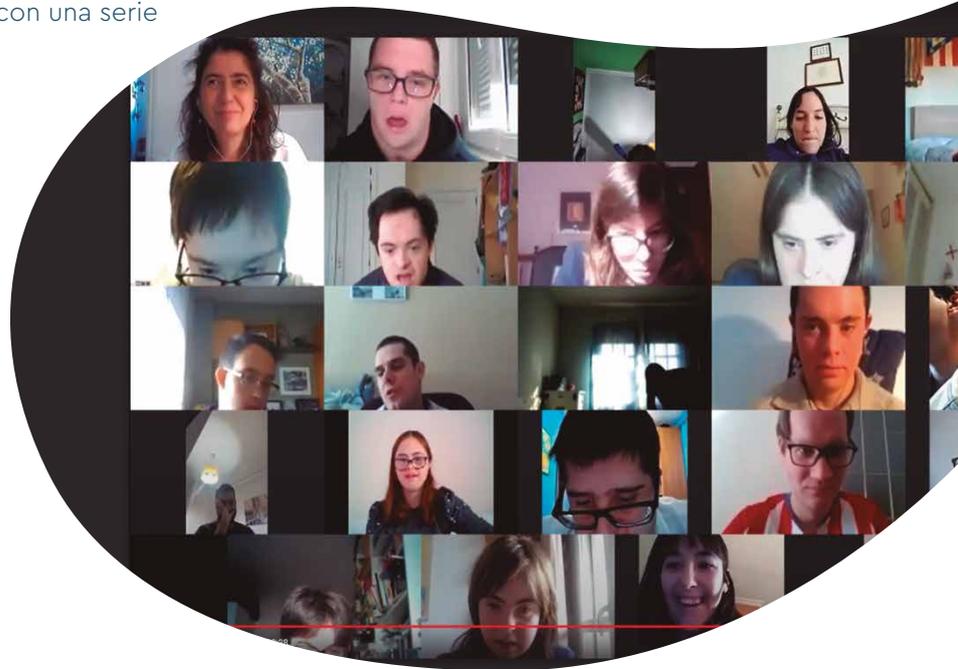
# Inserción *laboral*

Arias es una **empresa comprometida con la integración laboral de los jóvenes**. La compañía cuenta con diversos **convenios de prácticas con universidades y otros centros de formación**. Mediante estos convenios, Arias acoge a alumnos en sus centros para complementar sus conocimientos de forma práctica y para que puedan adquirir una experiencia laboral en un contexto real.

La Compañía también está comprometida con la **integración laboral de personas pertenecientes a colectivos más desfavorecidos**. Así, junto a la **Fundación PRODIS**, que trabaja por la integración social y profesional de personas con discapacidad intelectual, la Compañía ha puesto en marcha una acción solidaria y de voluntariado corporativo con una serie de seminarios formativos.

Esta acción ha consistido en **cuatro cursos donde los propios empleados de Arias impartieron los contenidos**.

Los seminarios, que se realizaron en formato on-line y al que asistieron 70 alumnos, se centraron en tres áreas de contenido: finanzas, marketing y recursos humanos.





En esta línea, Mantequerías Arias también ha colaborado con **Cruz Roja**, **Síndrome de Down Madrid**, **Síndrome de Down de Asturias**, **Fedisfibur** y el **Grupo Aspanias**.

Junto a Cruz Roja, Arias ha realizado una acción solidaria basada en talleres on-line formativos e informativos con personas participantes en los programas de integración e inclusión de la entidad.

Esta iniciativa, tenía como objetivo informar sobre una alimentación saludable explicando los beneficios de la nutrición, presentar la empresa, su actividad y los distintos puestos de trabajo que se desarrollan en sus centros.

La empresa también ayuda a favorecer la **inserción laboral a través de sus proveedores de servicios**. Un ejemplo de ello es la contratación externa de la jardinería en su centro de Burgos a través de Aspanias, una organización que cuenta con un centro especial de empleo para personas con discapacidad.

Estas acciones se enmarcan en las iniciativas de **compromiso con la diversidad y la inclusión de Oxygen**, el **programa de RSC de Arias y del Grupo Savencia** del que forma parte.

Además, Arias realiza donaciones destinadas a otras iniciativas y **proyectos solidarios**.

Por otra parte, Arias cuenta entre su plantilla con un 2% de personas discapacitadas.





# Apoyo a colectivos desfavorecidos

Mantequerías Arias es una compañía **comprometida con las personas más desfavorecidas**. Durante el año 2020, ha realizado varias **donaciones económicas y de productos** para ayudar a paliar los efectos de la crisis provocada por la pandemia en este colectivo.

Los centros de producción de Arias han donado un total 46.773 kg de producto a varios Bancos de Alimentos y otras entidades.

Además, Arias también ha participado en diversas iniciativas como puede ser la participación y patrocinio de eventos deportivos benéficos. Un ejemplo de este tipo de acciones es la colaboración con la Fundación Síndrome de Down Madrid en su carrera solidaria que este año organizaron en formato on-line.

**46.773 KG**

de producto donados a  
varios Bancos de Alimentos  
y otras entidades



# Alcance de la memoria

El **Informe de Sostenibilidad** que tiene en sus manos plasma el **desempeño económico, social, laboral y ambiental de Arias**.

El grueso de la información hace referencia a **Mantequerías Arias S.A.**, si bien se hace alguna mención puntual a **Savencia Saveurs & Spécialités**, Grupo internacional francés al que pertenece Arias, dentro de su actividad **Fromage & Dairy**.

El periodo objeto del Informe es el **año 2020**, no obstante en algunas páginas se aportan registros de años anteriores para facilitar al lector la evolución de diferentes indicadores.

Para la elaboración de esta memoria se han considerado algunos de los **marcos internacionales de referencia en el ámbito del reporting**, como los estándares de la guía para la realización de memorias de sostenibilidad del **Global Reporting Initiative (GRI)**, los **10 principios del Pacto Mundial** y los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU**.

Para atender cualquier duda o aclaración se pueden poner en contacto con la organización por:

☛ E-mail: [rrhh@mantequeriasarias.com](mailto:rrhh@mantequeriasarias.com)

☛ Teléfono: 914 174 740

☛ Dirección postal: Pza Carlos Trías Bertrán, 4 – Planta 2. 28020 Madrid – España





**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY

