

JOSÉ SALCEDO SORIA S.L.



Elaboración de
conservas vegetales,
salsas, legumbres,
mermeladas y platos
preparados

EMPRESA

José Salcedo Soria S.L. es una empresa familiar que lleva 60 años elaborando de manera tradicional conservas vegetales de alta calidad.

Desde nuestros orígenes, en los que Amalia Herce y José Salcedo embotaban personal y artesanalmente productos de los campos de San Adrián, la visión de la empresa ha sido llevar el campo al consumidor con la menor intervención posible, respetando los ritmos de la naturaleza, y con los mejores sistemas de preservación de la calidad de nuestras cosechas.



Actualmente elaboramos conservas vegetales, salsas, legumbres, mermeladas y una gran variedad platos preparados.

Nuestro equipo, está formado por gente que se preocupa en hacer bien las cosas y cuidar los productos para conseguir la máxima calidad.

Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, utilizando la mejor materia prima, innovando en los productos, en los procesos y garantizando un producto de calidad para conseguir su satisfacción.



La consecución y mejora continuada de la Calidad y Seguridad en los productos que fabricamos, mediante un compromiso con la protección de Medio ambiente y con el Desarrollo Sostenible, tanto en las actividades productivas, como por parte del personal de la organización. Todo ello gracias a la concienciación del personal y el mantenimiento de unas buenas condiciones ambientales de las instalaciones y equipos, y una adecuada gestión de consumos, residuos, emisiones y vertidos.



POLITICA MEDIOAMBIENTAL

Nuestra empresa tiene definida e implantada una política de calidad, medioambiente y seguridad alimentaria que hace posible nuestros objetivos.

Nuestra Política está desarrollada a través de un sistema documentado y puesto a disposición de todos los afectados y partes interesadas, y es revisada anualmente por la dirección de la empresa.



SOSTENIBILIDAD

Como parte de nuestro compromiso global en el cuidado y protección del medio ambiente promovemos la sostenibilidad de nuestra empresa.



Disponemos de un Diagnóstico de **Economía Circular** para determinar la estrategia a seguir y conseguir la eficiencia del uso de los recursos.



Reutilizamos los residuos orgánicos generados de la limpieza y selección de las verduras como pienso para la alimentación animal.



Trabajamos para **eliminar los residuos** de la producción y mejorar los sistemas de recolección y reciclaje.



Mediante el uso de energías alternativas. Disponemos de una **instalación fotovoltaica** para autoconsumo con una potencia de **45 kW.**



Realizamos la **investigación, desarrollo e innovación** de nuevos productos teniendo en cuenta aspectos saludables y medioambientalmente respetuosos.



Fomentamos acciones para **reducir los consumos**: de agua, de energía y de materiales



Estamos realizando un **proyecto de sostenibilidad del ciclo de vida** de nuestros productos para medir los impactos y beneficios ambientales, sociales y económicos.



Estamos adheridos al **Plan Sectorial de Prevención 2018-2020 de Ecoembes** mediante el cual nos comprometemos a:

- Etiquetar nuestros productos informando de la adecuada gestión de los residuos.
- Emplear cartón 100 % reciclado.
- Reducir el consumo de plástico.



CERTIFICACIONES



Con el objetivo de garantizar el cumplimiento de los más altos estándares de calidad y respeto medioambiental contamos con las certificaciones nacionales e internacionales más exigentes que nos ayudan a demostrar nuestro desempeño.



Seguridad Alimentaria

Estamos certificados bajo las normas internacionales **BRC e IFS** para ofrecer los mejores niveles de calidad y seguridad alimentaria.

Gestión Medioambiental

Desde el 2004, bajo nuestra filosofía de respeto al medioambiente estamos certificados con la norma **ISO 14001**, siendo la primera conservera en Navarra en hacerlo.

Esto nos ha permitido gestionar los aspectos medioambientales de todas las actividades y productos de nuestra empresa de una forma más efectiva, teniendo en consideración la protección del medioambiente, la prevención de la contaminación y las necesidades socioeconómicas.





COMPROMISO CON LA COMUNIDAD

Más allá del cumplimiento de las obligaciones legales, no podemos quedar al margen de los problemas y desafíos a los que se enfrenta la sociedad. Por ello, nuestra gestión empresarial está basada en la responsabilidad (RSE).



Colaboramos con la **Fundación Josep Carreras** en la **lucha contra la leucemia**.



Desde 2009 tenemos implantado un **Plan de igualdad** ya que estamos comprometidos con la eliminación de la discriminación entre mujeres y hombres y en la promoción de la igualdad.



Patrocinamos el **Gran Premio Miguel Induráin**, carrera ciclista del calendario UCI



Realizamos donaciones de nuestras conservas al **Banco de alimentos de Navarra.**



Patrocinamos el **Club de Baloncesto de San Adrián**



Participamos en el programa '**La Empresa Familiar en las Aulas**' organizado por Adefan (Asociación para el desarrollo de la empresa familiar en Navarra)



Colaboramos de manera activa en la difusión y preservación de la historia de la Conserva en San Adrián gracias al **Museo de la Conserva - La fabrica vieja**