COOK & CHEF
- INSTITUTE -

CÓDIGO ÉTICO

2023

Introducción

La Fundación Cook & Chef Institute es una fundación sin ánimo de lucro que cree en la gastronomía sostenible como pilar fundamental para promover el desarrollo ético de la sociedad, la economía y el medioambiente. Fomentamos una alimentación basada en el compromiso y el respeto por el entorno y por las personas.

El deseo de la Fundación es inspirar a la población para que desarrolle una conciencia socioambiental más sólida, saludable y comprometida. Contamos con la participación y el apoyo de figuras internacionales, colaboradores e instituciones del mundo gastronómico. Juntos creamos vínculos y alianzas con el objetivo de multiplicar el alcance de nuestras acciones.

La Fundación Cook & Chef Institute cuenta con Procesos de Calidad que, junto a su política de Responsabilidad Social, enmarca todas y cada una de las acciones desarrolladas, lo que en la práctica supone poseer, mantener y mejorar constantemente un proceso integral de gestión y prestación de servicios responsable, sostenible, transparente y auditado.

En este esfuerzo por garantizar la calidad de sus servicios, y siendo consciente de la responsabilidad implícita en las actuaciones que lleva a cabo, la Fundación Cook & Chef Institute desarrolla su Código Ético como complemento a las políticas de la entidad con los siguientes objetivos prioritarios:

- Definir los **principios de la Fundación Cook&Chef Institute**.
- Favorecer la **gestión ética** de la entidad.
- Incrementar la **transparencia** de las intervenciones llevadas a cabo.

La fundación

MISIÓN

La misión de la Fundación es inspirar a la sociedad para que adopte hábitos alimentarios responsables, promoviendo una gastronomía consciente, local y de calidad. Queremos proporcionar las herramientas adecuadas para facilitar la transición hacia una vida y un consumo más sostenibles.

El objetivo de la Fundación es fomentar una alimentación basada en el compromiso y el respeto por el entorno y por las personas, a través de la gastronomía de las 4S.

Gastronomia de las 4S

Saludable

La alimentación impacta directamente en nuestra calidad de vida. Fomentamos el bienestar físico y emocional.

Solidaria

Comer implica compartir. Sentarse a la mesa es un acto de intercambio y una oportunidad para cuidar a las personas.

Sostenible

Es nuestra razón de ser. Respetar el medio ambiente es fundamental para preservar el valor de la gastronomía.

Satisfactorio

La gastronomía es la única actividad cultural que satisface los 5 sentidos. Promovemos la emoción y el disfrute del comensal.

VALORES

Nuestro objetivo es convertirnos en un referente mundial en sostenibilidad a través de la educación en gastronomía. Queremos lograr que la población desarrolle una conciencia ambiental y alimentaria más sólida, saludable y comprometida.

- Integridad
- Innovación
- Responsabilidad Social
- Diversidad Cultural

COMPROMISOS

Las actuaciones que desarrolla la Fundación Cook & Chef Institute, están acordes con la misión que la entidad tiene estipulada en sus estatutos.

Estas actividades son llevadas a cabo por profesionales y están centradas en el concepto de atender las necesidades sociales.

Son examinadas periódicamente de forma crítica para determinar su eficacia y eficiencia, así como la necesidad de la continuación de los programas o la creación de otros nuevos, y tienen en cuenta los cambios sociales y las necesidades derivadas de ellos.

Principios de actuación

INTEGRIDAD Y LEGALIDAD DE LAS ACTUACIONES

La Fundación Cook & Chef Institute está plenamente comprometida con la lucha contra la corrupción, con la plena transparencia y con el cumplimiento de la legalidad en todas sus actuaciones, en especial en sus relaciones con sus principales grupos de interés. Por ello:

- No llevará a cabo actividades en el ámbito privado que supongan una infracción de la normativa o una violación de los principios de la Fundación en esta materia.
- El ofrecimiento o aceptación de obsequios debe llevarse a cabo conforme a la ley y a las normas internas de la Fundación, debiéndose aplicar en cualquier caso la norma más estricta y estando prohibido cualquier regalo ofrecido o aceptado que no sea legalmente justificable, tanto para quien lo otorga como para quien lo recibe.
- Está prohibido que el personal de la Fundación intente influir ilícitamente (incluyendo favores de carácter personal, profesional o laboral, dinero, regalos u otras ventajas) sobre las acciones de sus colaboradores. Cualquier obsequio dado directa o indirectamente que pretenda una ventaja para las actividades propias de la Fundación se considerará una distorsión del mercado y un acto de corrupción.
- Está prohibido ofrecer o conceder favores en dinero o regalos equivalentes a dinero.
- Las personas que trabajan en la Fundación tienen prohibido solicitar u ofrecer obsequios o promesas bajo ninguna circunstancia, y en especial si el objetivo es no tomar parte en un concurso o subasta pública, alejar a otros licitadores, o convenir con otros licitadores para alterar el precio de cualquier subasta o concurso público.
- Está prohibido que los trabajadores y trabajadoras de la Fundación ofrezcan o entreguen obsequio o retribución alguna a personal funcionario de la Administración Pública para que realicen un acto contrario a los deberes de su cargo o dejen de realizar un acto propio de su cargo, especialmente si la actuación pretendida tuviese relación con un procedimiento de contratación, de subvenciones o de subastas convocados por las Administraciones o entes públicos.

TRANSPARENCIA FINANCIERA, ECONÓMICA Y FISCAL

La Fundación Cook & Chef Institute se compromete al cumplimiento del régimen jurídico relativo a la gestión económica y actividad de la Fundación, así como al cumplimiento de las obligaciones legalmente establecidas sobre el plan de actuación, contabilidad y auditoría establecido en la Ley 50/2002, de 26 de diciembre, de Fundaciones y su Reglamento; y la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de Régimen Fiscal de las Entidades sin Fines Lucrativos y de los Incentivos Fiscales al Mecenazgo y su Reglamento. En base a esto:

La Fundación Cook & Chef Institute lleva una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que permite un seguimiento cronológico de las operaciones realizadas. Para ello cuenta con un libro diario, un libro de inventarios y unas cuentas anuales que comprenden el balance, la cuenta de resultados y la memoria.

Existe obligación de someter a auditoría externa las cuentas anuales. Cuando se realicen actividades económicas, la contabilidad se ajustará a lo dispuesto en el Código de Comercio, indicándose en la memoria los elementos patrimoniales afectos a las actividades mercantiles.

Se comunicarán al Protectorado Único de Fundaciones de Competencia Estatal las cuentas anuales y el plan de actuación, en donde se reflejan los objetivos y actividades que se prevé de-sarrollar durante el ejercicio siguiente

Atendiendo a lo anterior:

Los archivos de la entidad deben estar completos, ordenados y ser fácilmente comprensibles.
En aquellos casos en que la documentación o las instrucciones tengan relevancia contable, deben sostenerse en documentación completa y correcta y ser registradas en libros legalmente establecidos.

Los registros contables y documentos relacionados deben reflejar completa y acertadamente todas las transacciones de negocios y deben dar una visión verdadera y exacta de los archivos de la Fundación.

La justificación de las subvenciones se realizará mediante la aportación de los correspondientes documentos justificativos de los gastos y los pagos realizados en la ejecución de los programas y actuaciones relacionados con el objeto del convenio al que se haga referencia, ajustándose en todo momento a las obligaciones que en las bases de cada subvención se requieran de las entidades beneficiarias.

Las personas contratadas por la Fundación que deban presentar información económica y financiera para las cuentas anuales e informes financieros serán responsables de asegurar que esta información es completa y correcta.

Todo el equipo de trabajadores está obligado a colaborar y entregar la información financiera, contable y fiscal de la Fundación cuando así lo requieran auditorías externas, juzgados o tribunales, siempre que lo soliciten dentro de un procedimiento judicial o administrativo iniciado al efecto.

Los trabajadores y trabajadoras que reciban instrucciones en materia económica o contable y tengan dudas sobre su cumplimiento o crean que pueden constituir una responsabilidad penal para la Fundación, deberán notificarlo de inmediato al Departamento Jurídico.

RESPETO POR LA IGUALDAD Y LUCHA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN

La Fundación Cook & Chef Institute considera prioritario que las condiciones laborales de nuestro equipo sean justas, igualitarias, basadas en el respeto y sin discriminación alguna por razón de raza u origen étnico, sexo, creencias religiosas, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

En especial, la Fundación Cook&Chef Institute defiende e implementa en sus actuaciones el principio de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, buscando superar los sesgos de género que puedan dar lugar a discriminación y rechazando todas las formas de discriminación directa e indirecta.

En este sentido, consideramos que un equipo de trabajo basado en la igualdad y el respeto, sin discriminación alguna de sus miembros, va a producir mayores resultados y de mejor calidad, repercutiendo favorablemente en la salud de la plantilla.

Para ello, la Fundación lleva a cabo acciones de protección y prevención contra la discriminación y el acoso de cualquier empleado o empleada, tanto en el ámbito laboral como en su contacto con personas externas.

PROTECCIÓN DE LA INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS

Consideramos prioritaria la protección de la integridad física o moral de las personas atendidas en cualquiera de nuestros centros y/o programas. Por ello, la Fundación prohíbe cualquier conducta laboral y profesional que pueda derivar en lesiones o en un trato degradante a las personas atendidas. Para evitar estas situaciones e intervenir en caso de que se produzcan, la entidad ha establecido los medios de prevención y control oportunos entre su plantilla.

En este sentido, nuestro equipo deberá cumplir todas las leyes aplicables relativas a la protección de la persona, especialmente de niños, niñas o personas que se encuentran en situación de dependencia por su edad o enfermedad física o mental.

Los trabajadores y trabajadoras que tengan cualquier duda al respecto deberán contactar con el Departamento Jurídico para la aclaración o interpretación de la normativa aplicable.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

La Fundación da máxima prioridad a la preservación del medio ambiente fomentando medidas que combatan el cambio climático y respeten la biodiversidad.

La Fundación vela por la protección del medio ambiente, cumpliendo la legislación vigente y las normas internas de la organización.

La Fundación trabaja con sus proveedores para que tengan medidas preventivas y correctivas que promuevan la responsabilidad ambiental y la sostenibilidad, contando con sistemas eficaces para identificar, controlar y tratar los impactos ambientales de las actividades.

COOK & CHEF

- INSTITUTE -

www.cookandchefinstitute.com