



BALANCE SOCIAL Y REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2023

TRANSFORMAMOS
LA ALIMENTACIÓN



Servir comida no es lo mismo que alimentar.

En Cook Master no **ofrecemos un servicio, diseñamos soluciones a medida.** Porque sabemos que cada persona es diferente, cada caso único y que **cada cliente enfrenta un desafío distinto.**

Estamos en el negocio de la **alimentación a grandes comunidades**, pero nuestro foco está puesto en cada persona. Creemos que **una correcta alimentación es esencial para el desarrollo del ser humano.**

Creemos que una alimentación digna, dignifica.

Nuestro compromiso es trabajar para **garantizar el derecho de toda persona sin importar su condición a una alimentación saludable y de calidad.**

Solo en un mundo donde esta necesidad básica esté asegurada, podemos aspirar a cumplir sueños más grandes.





Contenidos

- 01 Carta de la Dirección Nicolás Lusardi
Página 4
- 02 Una empresa con propósito
Página 6
- 03 Acerca de este reporte
Página 15
- 04 Gobierno corporativo
Página 19
- 05 Nuestros colaboradores
Página 35
- 06 Cadena de valor
Página 60
- 07 Nuestros clientes
Página 68
- 08 Medio ambiente
Página 88
- 09 Comunidad
Página 97
- 10 Índice de contenidos GRI
Página 108



► Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

01

Carta de la Dirección

GRI: 2-1 (2021), 2-22.

Nicolás Lusardi | Director

Nuestro Reporte de Sustentabilidad con Balance Social del 2023 nos permitió hacer una síntesis de los logros alcanzados en función de las Metas y Objetivos que nos habíamos propuesto, pero esta vez quiero empezar mi mensaje de forma un poco distinta.

En el camino que recorrimos junto a nuestros colaboradores en la construcción de este Reporte, surgió un dato que a mi juicio es muy relevante. **El 2023 no fue año más.** Fue el de nuestros primeros **20 años** de vida.

Desde su fundación y hasta hoy, he podido ver crecer a esta empresa casi al mismo tiempo que mis afectos. Miro hacia atrás y veo esos 20 años. Veo una Empresa que supo adaptarse a los tiempos difíciles y que creció y sigue creciendo en muchos aspectos.

Mi mirada, ahora hacia el futuro, me deja vislumbrar una empresa cada vez mas solida y decidida, manteniéndose firme en su **modelo de negocio con impacto**, algo que considero vital para la sostenibilidad de la compañía y su gente.

Hoy somos líderes en sistemas de alimentación para grandes comunidades. Somos lo que alguna vez pensamos que íbamos a ser. Por eso año tras año me propongo planificar nuestra gestión basándonos en cómo queremos estar al finalizar el año.

Tal como lo anunciamos en el reporte anterior, nuestro Pilares de Gestión son inamovibles. Con base en el trabajo para la **mejora de experiencia de nuestros Colaboradores**, la incorporación de herramientas de **tecnología**, el desarrollo de nuestro **canal de Retail** y la **Internacionalización de nuestros servicios** continuamos avanzando desde 2023 y hacia el 2024 con Proyectos dirigidos por nuestros Líderes.

En ese orden, el de **nuestros colaboradores** inicialmente, podemos destacar que el programa CRECER, lleva 4 años consecutivos de trabajo ha impactado en 290 colaboradores de Cook Master contribuyendo en la mejora de su calidad de vida y la de sus familias.

Mantuvimos nuestros Programas de Reconocimiento y beneficios. Sostuvimos la modalidad híbrida en la mayoría de las posiciones de administración. Los planes de carrera para puestos claves y promociones internas han sido de gran valor para muchas áreas clave de nuestra empresa.

Para otro de los ejes clave, el de nuestro **Desarrollo Organizacional**, impulsamos la creación de un área de Proyectos para lograr mayor calidad, efectividad y eficiencia en la ejecución de las Metas y Objetivos de la compañía. Potenciamos la Academia Cook Master para focalizarnos en el entrenamiento de nuestros colaboradores y permitirles crecer junto a nosotros.

El pilar que representa a la **Comunidad** es sin dudas uno de los más destacados. Vemos como con el correr de las ediciones de nuestros Reportes, este eje crece y crece. Nuestro compromiso con los clientes y la comunidad en la que operamos nos llama a seguir **profundizando en el trabajo para Inclusión sociolaboral de las personas liberadas y las privadas de su libertad.**



Hoy somos líderes en sistemas de alimentación para grandes comunidades.



▶ Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Nuestro rol de fundadores de la RED CREER y como miembros activos de la misma nos obliga a continuar transformado en el ecosistema más poderoso que Cook Master pudo desarrollar: Organizaciones, Empresas, Personas y Organismos de Gobierno trabajando juntos para la inclusión de personas que están transitando una condena o han recuperado la libertad una vez cumplida la misma.

Con nuestras Escuelas de Gastronomía CREER alcanzamos la meta de sumar a 1350 nuevos alumnos, con una inversión que total para el desarrollo de las escuelas que alcanzó la cifra de \$ 93.597.295.86

Nuestro compromiso con el **Pacto Global de Naciones Unidas**, nos llevó a formar parte de la mesa Directiva del Pacto, alineando con más responsabilidad nuestra gestión para ayudar a otras empresas a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Reducir nuestra Huella de Carbono será fundamental para nuestra gestión en 2024.

La internacionalización, como parte del **desarrollo del negocio** está en una etapa de avance significativo. Somos conscientes de que nuestro modelo de soluciones logísticas y son una herramienta poderosa, valorada en muchos ámbitos y países vecinos. 2024 está planificado con nuestro modelo de exportación de conocimiento para LATAM.

Internamente, la creación de nuestra Gerencia de **Retail**, nos permitió durante 2023 trazar las bases del desarrollo una canal nuevo para Cook Master y también para la industria. La fusión de necesidades de la cadena de valor, una solución logística novedosa y el desarrollo de

productos Ready to eat marcaran los hitos a alcanzar para nuestra gestión en esa materia.

Nuestros **grupos de interés**, integrados por olaboradores, proveedores, clientes y la comunidad que nos rodea son partes esenciales de nuestro modelo de negocio con impacto.

A los clientes y usuarios de nuestros sistemas les estamos ofreciendo mejoras continuas para facilitar, mediante el uso de soluciones tecnológicas, el trabajo que realizan diariamente. Podrán advertir en el capítulo de referencia que las encuestas de satisfacción nos dan la razón.

Planificamos el desarrollo de nuestra cadena de suministros alineada a las metas y objetivos, pero aún más con nuestro propósito, de que **toda persona tiene derecho a unja alimentación de calidad**. Haber incorporado a nuestros proveedores los procesos de comunicación, calidad, ambiente y seguridad ha sido clave para sostener la excelencia junto a ellos.

Como Empresa B, en proceso de una nueva recertificación, sometemos toda nuestra gestión a la Evaluación de B LAB. Es un trabajo arduo, con una gran inversión de tiempo y esfuerzo de todos nuestros colaboradores, pero lo hacemos convencidos de que no existe para esta organización otra forma de hacer negocios si no es con Impacto Positivo en la Comunidad y el ambiente en el que nos toca operar.

Con mucho orgullo por lo hecho hasta acá, los invito a recorrer este séptimo Reporte de Sustentabilidad y Balance Social de la gestión de nuestro negocio.

Una Empresa con propósito

GRI: 2-1 (2021).

Somos Cook Master, una Empresa B⁽¹⁾ líder en servicios y sistemas de alimentación para grandes comunidades.

Sobre la base de una perspectiva sustentable, trabajamos hace más de 40 años con la convicción de que toda persona tiene derecho a una alimentación saludable y de calidad.

Habernos asociado de manera estratégica con nuestros colaboradores y proveedores en pos de trabajar juntos y con transparencia es lo que nos ha permitido ofrecer soluciones innovadoras de calidad y sustentables atendiendo la necesidad de cada cliente.

(1) Certificación otorgada por B Lab en 2019.



Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Qué creemos

Servir comida no es lo mismo que alimentar.

En Cook Master no ofrecemos un servicio. Diseñamos soluciones a medida. Porque sabemos que cada persona es diferente, cada caso único y que cada cliente enfrenta un desafío distinto.

Estamos en el negocio de la alimentación a grandes comunidades, pero nuestro foco está puesto en cada persona porque creemos que una buena alimentación es esencial para el desarrollo del ser humano. **Creemos que una alimentación digna, dignifica.**

Nuestro compromiso es trabajar para garantizar el derecho de toda persona, sin importar su condición, a una alimentación saludable y de calidad. Solo en un mundo en donde esta necesidad básica esté asegurada, podemos aspirar a cumplir sueños más grandes.

Nuestros Valores



Innovación

Buscamos innovar constantemente en nuestros servicios y programas, para ser el mejor socio de nuestros clientes.



Liderazgo

Ser líderes en nuestro sector implica también un rol de liderazgo en el desarrollo sustentable.



Compromiso

Como actores relevantes dentro de la comunidad, aspiramos a que nuestros actos reflejen nuestro compromiso social.



Desarrollo Sostenible

Promover en todo lo que hacemos el equilibrio económico, social y ambiental.



Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Nuestra historia

Desde nuestros inicios, fuimos creciendo y consolidando el negocio.

- > **2003**
Nicolás Lusardi funda Cook Master con 36 empleados y brinda servicios a 4 hospitales.
- > **2008**
Inauguramos nuestra sede Pilar, donde centralizamos las oficinas administrativas e iniciamos los servicios en el Ministerio de Justicia.
- > **2012**
Desarrollamos e implementamos nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el motor para la mejora continua.
- > **2014**
Adquirimos frigorífico propio, abrimos nuevos centros de distribución interna en complejos penitenciarios, y desarrollamos e implementamos el Sistema de Gestión Presupuestaria.
- > **2015**
Certificamos Normas ISO 9001-2008 (Sistema de Gestión de Calidad), IRAM 14201-2007 (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP (sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control). Contamos con 350 empleados y 91 clientes.
- > **2016**
Adherimos al Pacto Global de las Naciones Unidas y la Norma ISO 26000 de Responsabilidad Social. Inauguramos el Centro de Distribución San Martín.
- > **2017**
Desarrollamos programas de capacitación y entrenamiento, brindando herramientas para una futura reinserción social y laboral. Creamos la primera escuela de gastronomía profesional al interior de una Unidad Penitenciaria. Somos reconocidos a nivel provincial y nacional como Empresa Socialmente Responsable.
- > **2018**
Rediseñamos nuestra marca e inauguramos un nuevo predio de oficinas centrales y centro de distribución en Tigre. Lanzamos la Red CREER. Presentamos nuestro Primer Reporte de Sustentabilidad. Iniciamos proceso de certificación ISO 14001.
- > **2019**
Certificación Empresa B. Certificación ISO 14001-2015. Organizamos el Primer Foro de Gastronomía Social en Argentina junto a CEADS, Banco de Alimentos BA, Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación y Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.
- > **2020**
Fortalecimiento línea de negocio retail. 6 nuevas Escuelas CREER superando los 1.000 internos SPB capacitándose. Lanzamiento programa Olla Llena de asistencia alimentaria por pandemia. Programa CRECER para empleados. Programa de Compliance. Escuela de Capacitación Interna Cook Master.
- > **2021**
100.000 personas alimentadas diariamente. Implementación sistema Polaris.Consolidación del frigorífico. Reconocimiento "Best for the world 2021" y "Great Place to work". Apertura escuela de logística. Creación del primer Instituto de Formación Frigorífica del país. 100 liberados con empleo formal. 16 escuelas CREER en SPB y primera escuela CREER extra muros.
- > **2022**
Nuevo servicio en 3 hospitales. Lanzamiento canal retail. Obtención Cuota Hilton para exportación de carnes a Europa. Profesionalización Sector Atención al Cliente. Ampliación de beneficios a colaboradores. Desarrollo del primer comedor sustentable. Inicio Programa de Jóvenes Profesionales.
- > **2023**
En 2023 alcanzamos a un nuevo perfil de clientes: Comercios de cercanía. Con superficies más pequeñas, Menor amplitud de oferta (surtido), Mayor volumen de venta asistida y Area de influencia más acotada. El desarrollo de nuevos productos fue la consecuencia del trabajo conjunto entre los proveedores estratégicos que desarrollamos y el área de Desarrollo de productos de Cook Master, que se inauguró en este 2023.

¡Apostamos al futuro y seguimos creciendo!



Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Cook Master en números⁽²⁾



+40

Años en el Mercado



299

Colaboradores



1.800⁽³⁾

Personas privadas de su libertad que se capacitan en las cocinas del Servicio Penitenciario con el Método Aprender Haciendo



9.000 m²

Planta de Elaboración Frigorífico y Centro de Distribución.



5.000 m²

Cocinas Descentralizadas



3211.38 Toneladas CO₂

equivalente de huella de carbono



84.2 % es nuestro Índice de satisfacción del cliente

46

Camiones de Flota Logística

+300

Provedores Activos

15

Escuelas CREER

1305

Alumnos de Escuelas CREER

43.515.353

Servicios

(2) GRI 2-6 (2021).

(3) Internos del Servicio Penitenciario Bonaerense o Federal que participan en la elaboración de alimentos en el marco del servicio Racionamiento en Crudo Asistido.



Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Nuestras instalaciones

Oficinas Centrales

Lezica 3015 | San Isidro
Provincia de Buenos Aires

300 mts² 110 posiciones para colaboradores. Sala de capacitación Iluminación LED Uso de agua no potable para limpieza y sanitarios.

Certificación ISO 9001:2015, ISO 14001:2015

Centro de Distribución Tigre

Lamadrid 597 | Los Troncos del Talar - Tigre,
Provincia de Buenos Aires

- 1900 posiciones de almacenamiento para secos.
- 6 cámaras frigoríficas.
- 72 posiciones de almacenamiento.
- 5.000 mts² de superficie total.
- 100 m² de área de estiba de equipamiento.
- 600m² staging.
- Dársenas para carga y descarga, vestuarios, oficinas de recepción.
- Más de 20 personas operativas en depósito. 74 personas por Gestiones Solidarias.
- Sistema de preparación de pedidos y ruteo (WMS).

Certificación ISO 9001:2015, ISO 14001:2015.

Planta Elaboradora

Pilar Colec. Panamericana Km 54,2 (Ramal Pilar) Pilar,
Provincia de Buenos Aires

- Superficie total: 900 m².
- Cubierta: 830 m².
- Planta Elaboración: 500 m².
- 3 Cámaras frigoríficas: Capacidad de almacenamiento 30 m³. Temperatura hasta -5° C.

Certificación ISO 9001:2015, ISO 14001:2015; BPM IRAM 14201.

Frigorífico

Lafayette 1470 | Barracas, CABA.

- 2.900 mts².
- 600 tn capacidad de procesamiento mensual.
- Abastece 40.000 raciones diarias de Cook Master.
- Playa de Carga.
- Sala Recepción de cuartos y Sector de Depostadas.
- Depósitos, Cintas transportadoras y Sala de Empaque.
- 8 Cámaras frigoríficas entre frío negativo y frío positivo.
- Oficinas.

Validación de SENASA del manual de procedimientos APPCC y documentación referida.



Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

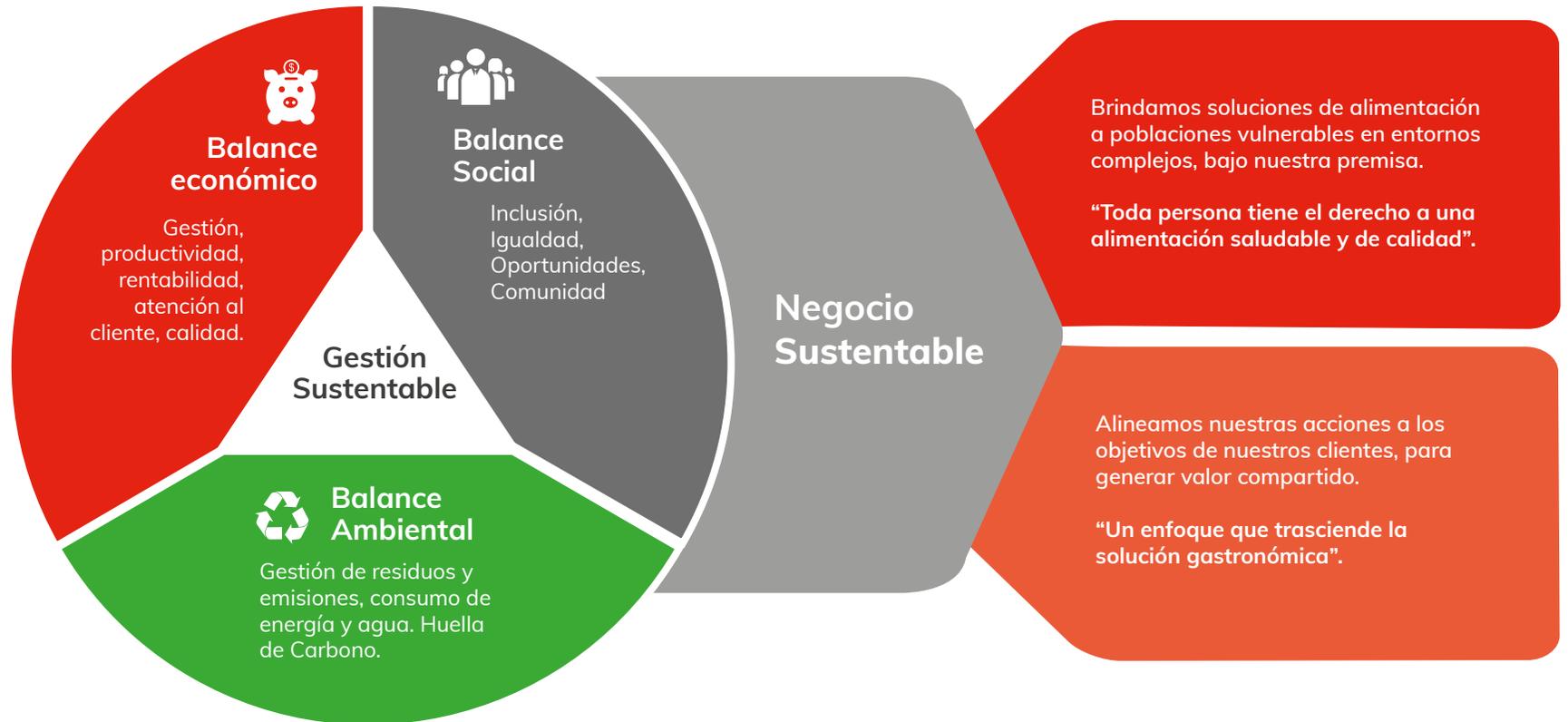
Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Un modelo de negocio sustentable

La sustentabilidad es un diferencial de valor estratégico que ha impulsado nuestro crecimiento, permitiéndonos desarrollar un innovador modelo de gestión que integra la responsabilidad al corazón del negocio, con visión de largo plazo.





Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

Los ODS plasman los esfuerzos requeridos para cumplir con la agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, aprobada por los países miembro de las Naciones Unidas en 2015. Para encausar nuestro aporte, identificamos objetivos estratégicos y relevantes que se alinean con nuestra actividad, con los cuales ya estamos contribuyendo.



Nuestros ODS estratégicos



Alimentamos a 100.000 personas diariamente, buscando brindar mayor aporte nutricional.



Generamos empleo de calidad y oportunidades de inserción laboral para liberados.



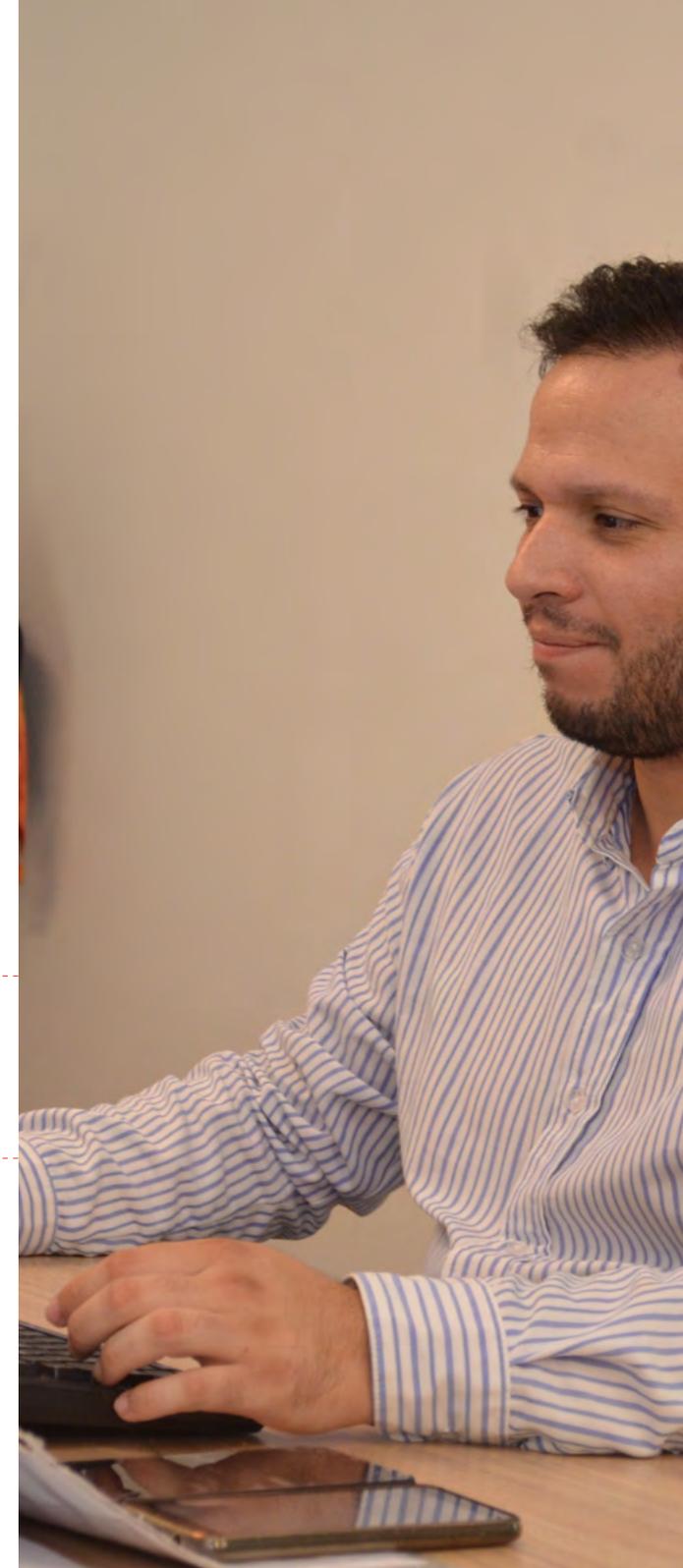
Compras inclusivas, relacionamiento estratégico con proveedores, identificación y gestión de impacto de nuestras operaciones.



Red CREER, Sistema B y Pacto Global.

Contribuciones destacadas

ODS más relevantes





Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Cámaras y asociaciones⁽⁴⁾



CACYR

La Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios nuclea a las principales empresas del país que prestan servicios en comedores, y pone a disposición un cuerpo de profesionales de reconocida idoneidad para brindar asesoramiento en esta materia.

Como miembros participamos activamente en las reuniones que se organizan a lo largo del año y coordinamos las capacitaciones de nuestros colaboradores en la Escuela de la cámara.



Red CREER

Un espacio colaborativo y multiactoral para el diseño, la implementación y la evaluación de distintas iniciativas de impacto colectivo orientadas a la inclusión socioeconómica de personas privadas de la libertad, liberados y sus entornos directos.

(4) GRI: 2-28 (2021).



Confederación Argentina de la Mediana Empresa

CAME

La Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) es una entidad gremial empresaria, sin fines de lucro, que representa a 1491 federaciones, cámaras, centros y uniones de la Industria y los Parques Industriales, el Comercio y los Servicios, el Turismo, las Economías Regionales, la Construcción, los Jóvenes y las Mujeres Empresarias de todo el país, que agrupan a más 600.000 empresas pymes y dan trabajo a 4.200.000 personas.



Consejo Empresario de Sistema B Argentina

Es un grupo de 30 de los principales empresarios del país, comprometidos con tener conversaciones valientes para lograr una economía de Triple Impacto y posicionar el tema en el mainstream empresarial para pasar de ser visibles a relevantes.



Pacto Global de Naciones Unidas

Desde 2017 somos miembro de Pacto Global y adherimos a sus diez principios en materia de derechos humanos, derechos laborales, medio ambiente y lucha contra la corrupción.





Carta de la Dirección

► Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Premios y reconocimientos

Cámara de comercio e Industria Franco Argentina

Premio “Sustentabilidad RSE - Gestión Sustentable”, en la categoría Gran Empresa, por nuestro Programa CREER, que es parte de nuestro Ecosistema CREER.

BenchClub y ADRHA

En el marco de Premios Impacto, nos reconocieron por nuestras “Buenas Prácticas de Gestión de Personas” a través del diseño e implementación de nuestro Programa CREER.

Sello de Impacto Social en la sub categoría Formación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

Reconocieron nuestro trabajo de formación laboral en tiempo de pandemia y post pandemia, formando a más de 100 jóvenes de barrios vulnerables: Barrio 20, Barrio Zabaleta y Barrio Charrúa de la Ciudad, mediante la Escuela de Distribución y logística de Cook Master.

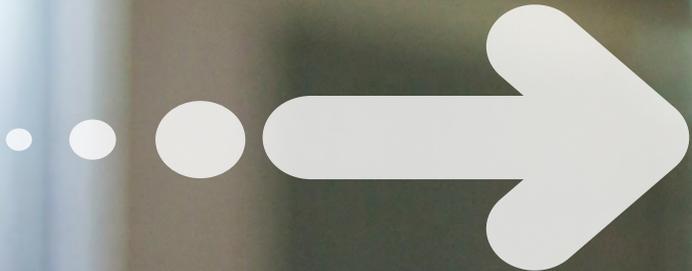
Sello de Empresa Socialmente Comprometida de la Provincia de Buenos Aires.

Desde la Red Provincial de Políticas Sociales Empresariales, reconocen el camino recorrido del Programa CREER, así como también el proyecto presentado “Casa de Liberados”, que implementaremos en 2024.

Premio Conciencia

Categoría “Empleo e inclusión” en la 12° edición del Premio Conciencia.





Acerca de este reporte

GRI 2-3 (2021).

Nuestro Reporte de Sustentabilidad 2022 refleja la gestión llevada a cabo por Cook Master, desde el 1° de enero 2023 hasta el 31 de diciembre de 2023. Séptima edición publicada de nuestro desempeño económico, social y ambiental conforme nuestro compromiso con una gestión sustentable del negocio.

Hemos elaborado el presente informe conforme a los Estándares GRI para el período comprendido entre el 1/01/2023 y el 31/12/2023.

La estructura de contenidos refleja la actualización de los Estándares GRI del año 2021 y busca una continuidad en la información publicada dado que nuestras operaciones no se han modificado de manera significativa.

(1) Las consultas y comentarios sobre el Reporte de Sustentabilidad 2021 de Cook Master pueden dirigirse a Samanta Sacaba:

ssacaba@cook-master.com.ar



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

▶ Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Grupos de interés

El trabajo con nuestros grupos de interés es un factor clave en nuestro modelo de negocio sustentable.

Los públicos de interés se dividen en públicos internos que son los que integran el organigrama de Cook Master (colaboradores y directivos) y públicos externos (clientes nivel 1 y 2, proveedores, comunidad local, sindicato, organismos, cámaras, periodistas, líderes de opinión, representantes de la sociedad civil⁽²⁾).

La participación de nuestros grupos de interés se ha vuelto un factor clave en el crecimiento del negocio. Nuestro enfoque es de trabajo en red y alianza para lograr un impacto colectivo.

Así, tanto nuestros colaboradores como nuestros clientes, proveedores, comunidades, sindicatos, organismos, cámaras o líderes de opinión son integrados en los procesos, programas y acciones de nuestra compañía⁽³⁾.

Esta articulación nos permite abordar con mayores fortalezas el propósito de Cook Master, **“toda persona tiene derecho a una alimentación saludable y de calidad”**, a través de dos temas centrales: la alimentación (con foco en el ODS “hambre cero”) y la inclusión.

(2) y (3) GRI: 2-29 (2021).





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

▶ Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Análisis de materialidad⁽⁴⁾

Teniendo en cuenta que el alcance del negocio y actividades, así como las condiciones de contexto en las cuales actuamos no presentaron modificaciones significativas se mantuvo el mismo análisis de materialidad realizado para el Reporte de Sustentabilidad 2021.

A lo largo del Reporte buscamos dar cuenta de todos los impactos y gestiones realizadas en relación a los aspectos económicos, ambientales y sociales de nuestra actividad, buscando destacar los elementos más significativos con la mayor cobertura posible en cada caso.

El análisis de materialidad realizado para el Reporte de Sustentabilidad 2021 estuvo a cargo de un consultor externo, y se enmarcó en los lineamientos del Global Reporting Initiative con especial consideración a los principios de Participación de los grupos de interés, Contexto de Sustentabilidad, Materialidad y Exhaustividad.

Los 4 pasos del Análisis de materialidad



(4) GRI: 3-1 (2021).



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

▶ Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Listado de temas materiales y su cobertura

No se identificaron cambios respecto de listado de temas materiales incluidos en el Reporte de Sustentabilidad 2021.

A partir de los resultados del proceso de consulta con grupos de interés se realizó una jerarquización de temas según el interés manifestado, que se muestra en la siguiente tabla con la relación a los objetivos estratégicos de la empresa y la cobertura en el presente Reporte.

Se trabajó sobre un total de 36 aspectos vinculados a temas de desempeño económico, social y ambiental, junto con el enfoque de impactos significativos tanto positivos como negativos.

Para la valoración del interés de cada tema se utilizó una escala numérica del 1 al 10, donde 1 era nada relevante y 10 muy relevante.

Los 36 temas evaluados fueron considerados con una relevancia promedio de 7 o más puntos.

Aspecto	Objetivo estratégico Cook Master	Cobertura en el Reporte
Ética y Transparencia	Desarrollo Organizacional	Gobierno Corporativo
Derechos Humanos	Desarrollo Organizacional	Gobierno Corporativo
Anticorrupción	Desarrollo Organizacional	Gobierno Corporativo
Condiciones y prácticas laborales	Desarrollo Organizacional y Desarrollo de Grupos de Interés	Colaboradores
Relacionamiento con Grupos de Interés	Desarrollo de Grupos de Interés	Todo el reporte
Capacitación y desarrollo	Desarrollo Organizacional y Desarrollo de Grupos de Interés	Colaboradores
Lucha contra trabajo infantil y forzoso	Desarrollo Organizacional	Colaboradores
Calidad del servicio	Estrategia Comercial	Clientes
Acoso laboral	Desarrollo Organizacional	Colaboradores
Salud y Seguridad Ocupacional	Desarrollo Organizacional y Desarrollo de Grupos de Interés	Colaboradores
Libertad sindical	Desarrollo de Grupos de Interés	Colaboradores
Salud y Seguridad del cliente	Estrategia Comercial	Clientes
Consumo de energía	Desarrollo Organizacional	Ambiente
Relación con las comunidades locales	Desarrollo de Grupos de Interés	Comunidad
Participación en el desarrollo comunitario	Desarrollo de Grupos de Interés	Comunidad
Impactos económicos en la comunidad	Desarrollo de Grupos de Interés	Comunidad
Compas y relación con proveedores	Desarrollo de Grupos de Interés	Cadena de valor
Comunicación interna y gestión del clima laboral	Desarrollo Organizacioanl	Colaboradores
No discriminación	Desarrollo Organizacional	Colaboradores

(5) GRI: 3-2 (2021).

Gobierno corporativo

GRI 2-3 (2021).

Indicadores destacados

44% mujeres
en posiciones gerenciales.

\$ 32.184.351.960
Valor Económico Generado

**Plan Estratégico con
4 objetivos:**

- Estrategia comercial,
- Desarrollo organizacional,
- Comunidad,
- Desarrollo de nuestros grupos de interés.

\$ 30.643.694.614
Valor Económico Distribuido



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

▶ Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Enfoque de gestión 2023

El gobierno de nuestra organización se refleja en la planificación estratégica, el desarrollo cultural de la organización, los procesos de toma de decisiones y la definición de nuestro propósito organizacional

Muchos de estos aspectos responden a la visión inicial de nuestros fundadores, y se materializan desde la articulación de nuestro máximo órgano de gobierno, el Directorio y el Comité Ejecutivo.

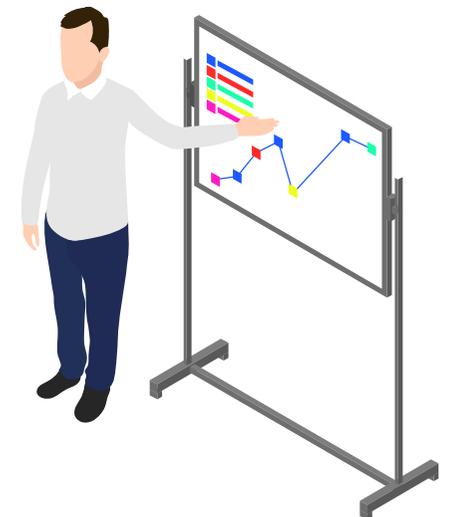
Desde nuestro proceso de planificación estratégica, desarrollado de manera conjunta entre el Directorio y el equipo gerencial, se definieron cuatro objetivos estratégicos que guían y estructuran todas nuestras actividades y decisiones: la estrategia comercial, el desarrollo organizacional, la comunidad y el desarrollo de nuestros grupos de interés.

Estos objetivos son el norte de los proyectos que se desarrollan para el año. Impulsamos el trabajo enfocado en objetivos, dando lugar a la innovación, orientados a incorporar la

tecnificación en los procesos, profundizando nuestras acciones de cuidado del medioambiente e impulsando cada vez más un mayor compromiso a las acciones de impacto social en la comunidad en la que operamos.

El objetivo de internacionalizar el modelo de la compañía a otros países de la región, también orientó proyectos conjuntos y trabajo en equipo multidisciplinario.

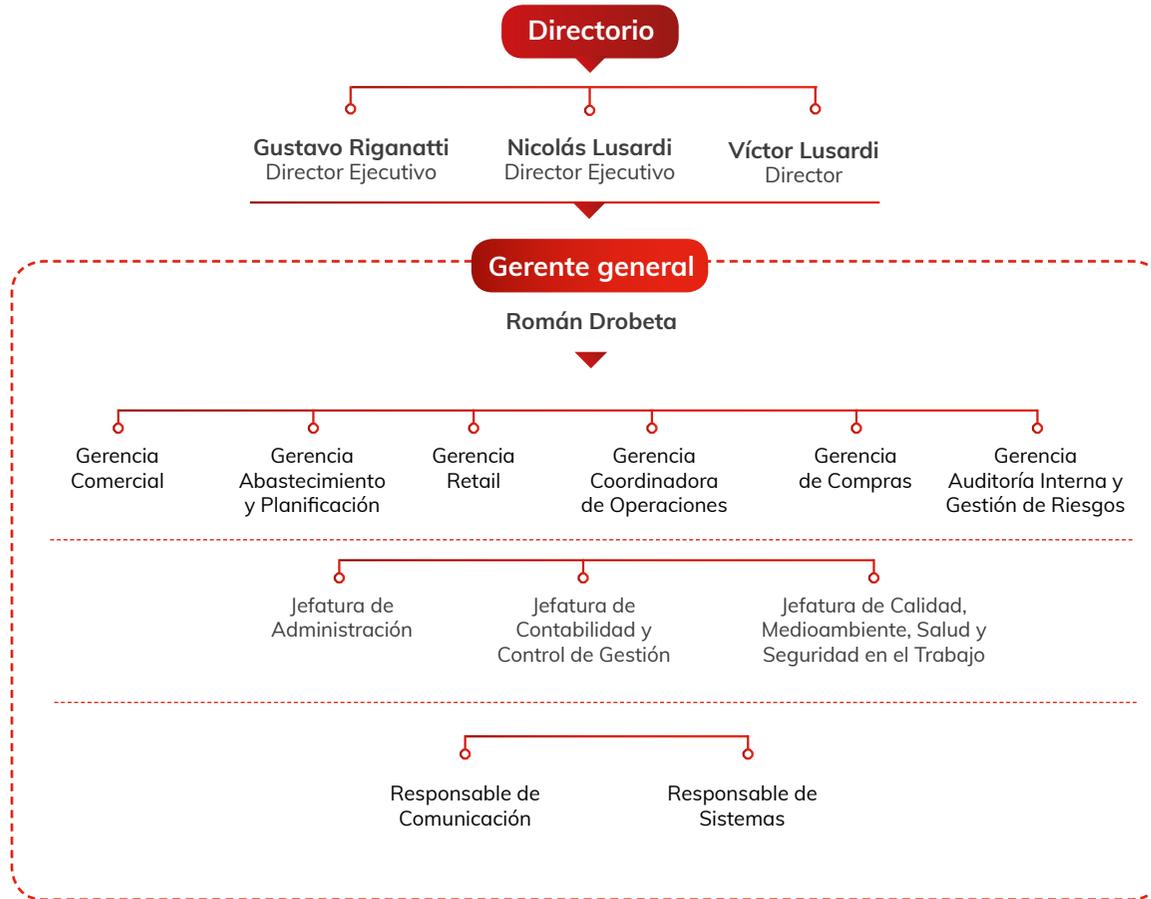
Se desarrolló el **Comité Ejecutivo**, quién es el encargado del diseño de estrategias y la toma de decisiones.



Estructura de Gobierno

GRI: 2-9, 2-11, 2-12, 2-13 (2021); 202-2.

El Gobierno de nuestra organización se compone de tres niveles u órganos:



44%
de las posiciones gerenciales
fueron ocupadas por mujeres.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Plan Anual Estratégico

GRI: 405: 3-3 (2021); 405-1; 405-2.

Nuestro Plan Anual Estratégico se estructuró en torno a los siguientes ejes:

Ejes Plan Anual Estratégico



Estrategia Comercial



Desarrollo de nuestros Grupos de Interés



Comunidad



Desarrollo Organizacional

Estos ejes estratégicos, ofrecen el marco a partir del cual cada Gerencia define sus propios objetivos anuales y aquellos que son compartidos con otras áreas para un abordaje común.

La Gerencia General lideró el seguimiento en la implementación de las metas individuales (por gerencia) y aquellas grupales y las comunes a toda la organización, con apoyo de la Jefatura de Control de Gestión.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Ética e integridad

GRI: 2-15, 2-23. PG 10.

El comportamiento ético es un aspecto fundamental de nuestra cultura como empresa B certificada, por lo cual compartimos el marco normativo de ética e integridad con todo nuevo colaborador al momento de su ingreso, y lo reforzamos durante el desarrollo de su carrera en la empresa.



Marco normativo de comportamiento ético

- Política Anticorrupción (PL-RH-04)
- Política de Interacción con Funcionarios Públicos (PL-RH-09)
- Política de Conflicto de Intereses (PL-RH-06)
- Política de Donaciones y Patrocinios (PL-RH-08)
- Política de Regalos y Atenciones (PL-RH-05)
- Política de Sanciones (PL-RH-07)

Estos documentos junto con la Política de Sustentabilidad son firmados por los colaboradores de manera voluntaria a su ingreso a la compañía.

El Comité de Compliance impulsó medidas para promover el cumplimiento de la normativa en toda la organización, así como recibir y tramitar las denuncias por incumplimientos. En el período reportado se recibieron 5 denuncias, 4 de las cuales fueron investigadas y respondidas, quedando la quinta en proceso de investigación durante 2023.

Canales de denuncia

Cualquier grupo de interés y/o persona vinculada con nuestras actividades dispone de tres canales de denuncia: la web institucional, una dirección de correo electrónico y una línea telefónica.

A través de los mismos se puede informar cualquier incumplimiento del marco normativo de ética e integridad ya sea por parte de un miembro de la organización como de un tercero que actúe en representación o a favor de los objetivos de la empresa.



website:

<https://cook-master.com.ar/>



e mail:

denuncias@cook-master.com.ar



Teléfono:

011 6841 7220



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Lucha contra la corrupción

GRI: 205: 3-3. 205: 1, 2, 3. PG 10.

Desarrollamos todas nuestras acciones con un profundo compromiso con la ética y transparencia, buscando generar relaciones comerciales de confianza dentro de los marcos legales y normativos vigentes.

El tema forma parte de nuestro Código de Ética, está contemplado en la Política Anticorrupción y se asegura su implementación desde el Programa de Compliance, creado en 2020.

La implementación del Código de Ética y Política Anticorrupción alcanza a todas nuestras operaciones.

Como proveedores de organismos públicos buscamos desarrollar nuestras propuestas comerciales respetando de manera total los requisitos y procedimientos definidos por los programas o normativas de compras públicas.

Competencia leal

GRI: 206.

Entendemos que la competencia de mercado es un gran estímulo para el desarrollo y mejora organizacional, así como de las propuestas de solución gastronómica que impulsamos.

Apostamos a posicionar nuestras propuestas comerciales como la mejor opción que integre la generación de valor al cliente interpretando su necesidad, optimizando las soluciones siempre con un diferencial dado por la perspectiva sustentable desde la triple línea de resultado.

Sostenemos nuestra participación como miembros de la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrescos, como espacio para fortalecer al sector y promover una competencia leal en las diferentes oportunidades que se nos presentan.

No se registraron casos de incumplimiento durante el período reportado, por ninguno de los canales de denuncia habilitados (mail, página web y línea telefónica).

No se recibieron denuncias o procesos judiciales por incumplimiento a la competencia leal.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

No discriminación

GRI: 406. PG 6.

El compromiso con la inclusión como actitud opuesta a todo tipo de discriminación forma parte de nuestra cultura, inspirados por nuestro propósito según el cual buscamos garantizar el derecho a una alimentación saludable y de calidad para toda persona, sin importar su condición. Nuestro Código de Ética, en su punto 5.2, define la no discriminación como parte de los valores de la compañía.

Fomentamos la inclusión desde nuestros servicios, buscando ofrecer las mejores propuestas a todos nuestros clientes con especial consideración hacia aquellos grupos vulnerables o en riesgo, los cuales componen la gran mayoría de personas que reciben nuestros servicios.

A nivel interno y desde nuestro rol como empleador, desarrollamos programas y prácticas inclusivas como el Programa CREER a través del cual estructuramos la incorporación a nuestro equipo de personas que estuvieron privadas de la libertad y habiendo cumplido su condena encuentran grandes trabas al momento de insertarse laboralmente.

Nuestras búsquedas laborales se centran en la descripción de la posición y las capacidades del candidato, sin considerar aspectos personales como la edad, la orientación sexual o cualquier otro rasgo que no se vincule a su futuro desempeño laboral.

Derechos Humanos

GRI: 412. PG 1 y 2.

Asumimos nuestro compromiso con el respeto a los Derechos Humanos establecido en los Principios Rectores de DDHH para Empresas de Naciones Unidas y como miembros del Pacto Global, y lo desarrollamos en todas nuestras relaciones con grupos de interés internos y externos.

Nuestro Código de Ética, en su punto 5.1, establece el apoyo y respeto de los derechos humanos como uno de los valores de la empresa.

En este sentido, destacamos el cumplimiento de los derechos laborales con nuestros colaboradores, y el diseño y desarrollo de nuestros servicios siempre orientados desde nuestro propósito corporativo “Una alimentación saludable y de calidad para toda persona sin importar su condición. Sabemos que un plato de comida digno dignifica, entendemos la alimentación como un derecho y eso buscamos en cada servicio prestado.



Durante el período reportado no se recibieron denuncias por casos de discriminación.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Desempeño económico

GRI: 201

Un adecuado desempeño económico de nuestro negocio es la base del sostenimiento de nuestra compañía y de todas aquellas iniciativas que nos permiten optimizar la generación de valor para todos nuestros grupos de interés.

Es el pilar fundamental que nos permite pagar sueldos competitivos y en tiempo y forma a nuestro personal, asumir los acuerdos celebrados con nuestra cadena de valor, realizar las inversiones necesarias para mejorar nuestros servicios y aquellas orientadas a complementar la propuesta de valor social y ambiental que nos define como empresa B.

Entendemos la rentabilidad de nuestro negocio como medio para cumplir con nuestro propósito, buscando siempre un equilibrio en la triple línea de resultados en todas nuestras decisiones y acciones.

Capital financiero

El capital financiero está definido como los recursos necesarios para lograr solvencia, rentabilidad y sustentabilidad económica de la empresa para el desarrollo del negocio y la generación de valor para los accionistas con una visión en el largo plazo.

Promovemos la utilización del capital financiero, enfocando nuestros esfuerzos en ser una empresa rentable, y entendiendo este objetivo desde la perspectiva económica, financiera, ética y sustentable. Es por eso, que fomentamos una rendición de cuentas transparente para que nuestros accionistas, reguladores, clientes, proveedores, y la comunidad conozcan nuestra dimensión como empresa y los resultados que nos hacen una de las principales empresas de servicios de alimentación de Argentina.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Análisis de la evolución patrimonial y de resultados

La información que se presenta en la siguiente tabla, esta expresada en pesos argentinos y surge del balance económico de la compañía.

Información Financiera	31.12.2023	31.12.2022
Resultado neto del ejercicio	\$ 657.987.570	\$ 549.491.953
Activo	\$ 13.671.970.053	\$ 18.013.864.356
Pasivo	\$ 3.398.494.905	\$ 6.881.005.879
Patrimonio Neto	\$ 10.273.475.147	\$ 11.132.858.477
Indicadores %		
ROE ⁽¹⁾	6,40%	4,94%
ROA ⁽³⁾	4,81%	3,05%
Margen Bruto ⁽²⁾	34,46%	34,46%
Solvencia ⁽⁴⁾	402,29%	261,79%
Endeudamiento ⁽⁵⁾	33,08%	61,81%

(1) Retorno sobre el PN. Resultado del ejercicio dividido (PN)

(2) Resultado Bruto (ventas menos costos) dividido Ventas

(3) Retorno sobre activos. Resultado del ejercicio dividido total de activos

(4) Activo / Pasivo

(5) Pasivo / PN

Activos

La composición del activo de Cook master fue la siguiente expresada en pesos argentinos según el balance económico de la compañía.

	31.12.23	%	31.12.22	%
Caja y Bancos	\$ 216.814.427	2%	\$ 1.802.325.259	10%
Inversiones	\$ 1.091.429.128	8%	\$ 280.989.397	2%
Cuentas a cobrar	\$ 8.039.975.598	59%	\$ 9.199.251.590	51%
Otros créditos ⁽¹⁾	\$ 1.924.614.341	14%	\$ 3.322.707.234	18%
Bienes de cambio	\$ 1.028.449.067	8%	\$ 2.097.375.638	12%
Bienes de Uso	\$ 1.305.403.441	10%	\$ 1.286.269.187	7%
Inversiones No corrientes	\$ 65.284.052	0%	\$ 24.946.052	0%
Total activo	\$ 13.671.970.053	100%	\$ 18.013.864.356	100%

(1) Incluye saldos a favor de IVA, anticipos de impuestos a las ganancias, Utilidad a cobrar de UTE, saldos de cuentas particulares.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

▶ Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Pasivo y Patrimonio Neto

(en pesos)

	31.12.23	%	31.12.22	%
Deudas Comerciales	\$ 1.518.215.213	11%	\$ 4.193.250.264	23%
Deudas Fiscales	\$ 204.214.537	1%	\$ 400.317.526	2%
Deudas Sociales	\$ 369.318.132	3%	\$ 385.156.086	2%
Deudas Bancarias	\$ 1.016.766.342	7%	\$ 484.576.942	3%
Otras Deudas	\$ 289.980.682	2%	\$ 1.417.705.061	8%
Patrimonio Neto	\$ 10.273.475.147	75%	\$ 11.132.858.477	62%
Total Pasivo + Patrimonio Neto	\$ 13.671.970.053	100%	\$ 18.013.864.356	100%

El saldo de deudas comerciales disminuyó de \$ 4.193.250.264 en 2022 a \$ 1.518.215.213 en 2023 básicamente por acortamiento de los plazos de pago.

Cuentas a cobrar

En el ejercicio, el saldo de cuentas a cobrar ascendía a \$ 8.039.975.598, un 13% inferior a los \$ 9.199.251.590 del ejercicio 2022.

Esta disminución se explica en parte por una mejora en los plazos de cobro.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Estado y evolución de resultados

En el ejercicio, Cookmaster alcanzo una ganancia neta de \$ 657 millones, lo que significo un aumento de 19% con respecto al ejercicio 2022.

Evolución de resultados (en pesos)

	31.12.23	31.12.22
Ventas Servicios	\$ 32.184.351.960	\$ 34.672.784.246
Costo	-\$ 23.022.088.068	-\$22.725.471.238
Resultado bruto	\$ 9.162.263.892	\$ 11.947.313.008
Gastos administración	-\$ 2.229.996.270	-\$ 2.830.697.536
Gastos comercialización	-\$ 2.367.709.850	-\$ 2.212.311.157
Gastos financieros	-\$ 3.149.616.294	-\$ 601.115.325
Total gastos	-\$ 7.747.322.414	-\$ 5.644.124.017
Subtotal	\$ 1.414.941.478	\$ 6.303.188.991
Otros ingresos y egresos	-\$ 72.303.106	\$ 716.515.622
Rtdo. Fin y ten. Inc. RECPAM	-\$ 684.650.802	-\$ 6.470.212.660
Resultado del ejercicio	\$ 657.987.570	\$ 549.491.953

El aumento de los resultados anuales se dio como consecuencia principalmente por disminución del resultado por exposición a la inflación el cual pasó de \$ 6.470 millones de pérdida en el 2022 a \$ 684 millones de pérdida en el 2023.

La razón de esta disminución se debe exclusivamente a la disminución de los activos expuestos a la inflación entre un ejercicio y otro.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Gastos de comercialización

(en pesos)

	31.12.23	31.12.22
Gs. Comerc. (viáticos - movilidad)	\$ 59.015.814	\$ 11.274.299
Impuesto ingresos brutos	\$ 1.419.042.210	\$ 1.467.711.969
Amortización Bienes de Uso	\$ 1.707.600	\$ 13.348.824
Fletes	\$ 856.802.481	\$ 679.625.165
Impuesto de sellos	\$ 31.141.745	\$ 29.925.681
Publicidad	---	\$ 10.425.219
Total gastos de comercialización	\$ 2.367.709.850	\$ 2.212.311.157

Los gastos de comercialización totalizaron \$ 2.367 millones, valor ligeramente superior a los \$ 2.212 millones del ejercicio 2022.

Gastos de administración

(en pesos)

	31.12.23	31.12.22
Sueldos y jornales	\$ 358.833.665	\$ 343.882.797
Cargas sociales	\$ 119.284.787	\$ 96.668.402
Gastos de administración	\$ 54.311.115	\$ 213.139.886
Gastos de RR.HH	\$ 12.078.082	---
Alquileres	\$ 162.009.999	\$ 192.304.743
Electricidad y servicios varios	\$ 72.141.751	\$ 105.250.817
Amortización bienes de uso	\$ 38.716.054	\$ 73.235.173
Impuestos y tasas	\$ 68.953.166	\$ 337.171.263
Impuesto ganancias	\$ 318.682.854	\$ 753.105.339
Honorarios	\$ 404.912.245	\$ 181.121.785
Seguros	\$ 43.059.298	---
Gastos bancarios	\$ 40.094.653	\$ 63.345.278
Donaciones	\$ 5.390.807	\$ 70.181.837
Imp. Ley 25413	\$ 480.384.518	\$ 401.290.215
Acuerdos y Juicios	\$ 51.143.276	---
Total gastos de administración	\$ 2.229.996.270	\$ 2.830.697.536

En el ejercicio 2023, los gastos de administración totalizaron \$ 2.229 millones, un 21% menor a los \$ 2.830 millones del ejercicio anterior. Esto se debe básicamente al menor cargo de impuesto a las ganancias por \$ 434 millones.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Valor económico directo generado y distribuido

GRI 201-1

Descripción	Ejercicio 2023
1. Ingresos	32.184.351.960
1.1. Ventas de mercaderías, productos y servicios	32.184.351.960
1.2. Otros Ingresos	-
1.3. Ingresos relativos a construcción de activos propios	-
1.4. Previsión para desvalorización de créditos	-
2. Insumos adquiridos a terceros	20.509.208.945
2.1. Costo de los productos, de las mercaderías y de los servicios vendidos	17.975.637.679
2.2. Materiales, energía, servicios de terceros y otros	2.533.571.267
2.3. Pérdida/Recupero de valores activos	-
2.4. Otras (especificar)	-
3. Valor económico generado bruto (1-2)	11.675.143.015
4. Depreciación, Amortización	125.715.868
5. Valor económico generado neto producido por la entidad (3-4)	11.549.427.147
6. Valor económico generado recibido en transferencia	-756.953.908
6.1. Resultado participación en subsidiarias	-127.207.488
6.2. Ingresos Financieros	54.904.382
6.3. Otras (REPPAM)	-684.650.802
7. Valor económico generado total a distribuir (5 + 6)	10.792.473.239





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Descripción	Ejercicio 2023
8. Distribución del valor económico generado	10.792.473.239
8.1. Personal	2.672.522.317
8.1.1. Remuneración directa	2.443.367.707
8.1.2. Beneficios	229.154.610
8.1.3. Otros	-
8.2. Remuneraciones al personal directivo y ejecutivo	12.060.000
8.2.1. Función técnica / Administrativa	12.060.000
8.2.2. Otras	-
8.3. Estado (Impuestos, tasas,y contribuciones)	4.094.771.692
8.3.1. Nacionales	2.644.587.737
8.3.2. Provinciales	1.450.183.955
8.3.3. Municipales	-
8.4. Retribución al capital de terceros	3.349.740.853
8.4.1. Intereses	2.988.981.353
8.4.2. Rentas	360.759.500
8.4.3. Otras	-
8.5. Retribución a los propietarios	657.987.570
8.5.1. Resultados no distributivos	657.987.570
8.4.2. Participación de no controlantes en garantías retenidas (solo para consolidación)	-
8.6. Otras (Donaciones)	5.390.807





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

► Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Salarios

GRI: 201-4; 202-1.

Nuestra política salarial busca cumplir con los acuerdos colectivos en los que se encuadra nuestro personal, ofrecer compensaciones competitivas y reflejar el compromiso y nivel de desarrollo de cada colaborador. Buscamos ofrecer una propuesta de valor al colaborador que integre el salario y los beneficios ofrecidos.

En lo que respecta a personal dentro de convenio, al mes diciembre 2023 el salario inicial de un colaborador de la Categoría 1 (la más baja conforme al convenio colectivo⁽¹⁾) fue de \$ \$319.037 por jornada completa sin hacer ninguna diferencia por género.

Para el mismo período el Salario Mínimo Vital y Móvil para jornada completa fue de \$156.000.

En lo que respecta al personal fuera de convenio, el sueldo básico a diciembre 2023 fue de \$325.420. El valor distribuido total en concepto de remuneraciones y beneficios al personal en 2023 representó un total de \$ 1.799.592.490

(1) Acuerdo conveniado entre la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA) y la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (CACYR).

Cumplimiento Fiscal

GRI: 207-1; 2; 3.

En materia fiscal, la estrategia está basada en la sostenibilidad del negocio desde un compromiso ético con el cumplimiento de la normativa aplicable.

La empresa contempla la cuestión fiscal dentro su matriz de negocio, respetando y haciendo respetar a la cadena (Proveedores) todas las normativas vigentes, tanto a escala nacional, como provincial y municipal.

Las áreas de administración y control de gestión se aseguran de dar cumplimiento y verificar que la política fiscal esté aplicada de manera correcta y satisfactoria respecto de las normas y los procedimientos operativos que para cada caso establecen el modo de operar.

A su vez, la Gerencia General presenta periódicamente informes de cumplimiento fiscal al Directorio de la organización, a fin de monitorear el avance en el tema.

Asimismo, el Código de Ética contempla, por ejemplo, espacio para denuncias sobre temas de incumplimientos del orden fiscal.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

▶ Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Presencia en el mercado

GRI: 202: 3-3.

Los servicios prestados durante 2022 representaron la siguiente participación en el mercado que atendemos:

Servicio Alimentario Escolar (SAE)

- 3 Municipios

Salud

- 5 Hospitales de la provincia de Buenos Aires.
- 1 Hospital Nacional.

Justicia

- 15 Unidades Penitenciarias, y 5 Alcaldías del Servicio Penitenciario Bonaerense.

Seguridad

- 4 Centros de Entrenamiento y 2 Escuelas de Policía, en la Provincia de Buenos Aires.

Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires

Organismo Provincial de la Niñez y adolescencia

- 11 centro de contención;
- 1 centros de recepción;
- 1 hogar o instituto de menores.

Sector privado:

- Clientes de frigorífico.
- Cadena supermercados.
- Negocios de cercanía

Nuestro desempeño a nivel de mercado lo medimos a través de los indicadores financieros (cumplimiento de contratos, ajuste a presupuestos planificados, rentabilidad y mejora de costos), por la renovación e incorporación de clientes y la satisfacción de los mismos.

Nuestros Colaboradores

Indicadores destacados

299 Colaboradores

siendo el 29% mujeres.

100%

del personal tuvo evaluación de desempeño.

40 “personas liberadas”

integran nuestro equipo.

89,68%

de los colaboradores considera que Cook Master es un buen lugar para trabajar.

33%

de puestos gerenciales ocupados por mujeres.

1.305 internos SPB y F⁽¹⁾

participan de Programa CREER.

7.550 horas

de formación al personal.

3.5,5%

Índice de Siniestralidad.

(1) Servicio Penitenciario Bonaerense y Federal.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Enfoque de Gestión

401: 3-3 (2021)

La gestión del Capital Humano es un aspecto central de nuestro proceso de negocio y de nuestra cultura como Empresa B certificada, y se enmarca en el Objetivo Estratégico “**Desarrollo Organizacional**”, a través del cual buscamos ser un empleador de preferencia, apostando a la generación de oportunidades, la promoción del desarrollo personal y profesional, en un marco de excelente clima laboral.

Buscamos desarrollar equipos de trabajo formándolo de manera integral, **cualidades profesionales** relacionadas a los conocimientos técnicos y académicos y desarrollar las **habilidades blandas**, que representan el talento que aporta cada uno de los miembros del equipo. Estos conjuntos de competencias son los que convierten a los colaboradores en equipos eficaces. Entendemos a la innovación tecnológica como un recurso para mejorar continuamente la gastronomía que queremos lograr.



Desarrollo
Organizacional

En este marco estratégico, durante 2023 los colaboradores se formaron a través de

Este año la Academia Cook Master, que adoptó un enfoque participativo y tecnológico, que lo concretamos a través del diseño conjunto de la **Revista Aprender**. El aprendizaje participativo es un enfoque de la enseñanza y el aprendizaje centrado en nuestros estudiantes. Fomenta el aprendizaje mediante la práctica, usando grupos pequeños, materiales concretos, debates abiertos y la enseñanza entre pares.

Las tics son herramientas que fortalecen la enseñanza y el aprendizaje experiencial, así como aumentan las oportunidades para acceder al conocimiento, desarrollar habilidades colaborativas e inculcar valores positivos a los estudiantes.

El desarrollo tecnológico **contribuye al aprendizaje participativo** Permitiendo un aprendizaje más interactivo y participativo, favoreciendo el trabajo colaborativo en las aulas físicas y/o virtuales. Se abre la posibilidad de aprender a distancia y en diferentes contextos. Permite una mayor flexibilidad de horarios. Posibilita que los alumnos puedan



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



mantener un ritmo más personalizado a sus necesidades.

Los colaboradores de administración pudieron acceder a Escuelas especiales no obligatorias como Escuela Supply Chain, Gestión de Compras y Abastecimiento, Distribución y Logística, y Contabilidad y Finanzas. Por otro lado, pusimos en marcha la nueva política de compensaciones y beneficios, con el propósito de que la compensación de los colaboradores constituya un mecanismo efectivo para retribuir, motivar y retener el capital humano.

Se implementó el nuevo programa de reconocimientos y se amplió el programa de beneficios, asociados a la medición del desempeño integral de los colaboradores. Se diseñaron nuevos planes de carrera de posiciones claves buscando su desarrollo profesional. Estos planes contemplan formación académica y entrenamiento para llevar a otro nivel sus conocimientos y poder aplicarlos en una posición de liderazgo futura más exigente. Logramos medir el clima laboral en nuestros

equipos, alcanzando un 81% de satisfacción, de acuerdo a lo expresado por nuestros colaboradores.

Hemos logrado obtener el **sello Empresa socialmente comprometida de la Provincia de Buenos Aires**. La Dirección Provincial de Relaciones con la Comunidad de la PBA, consideró nuestro Programa CREER y Programa CRECER, acciones tendientes a mejorar el cumplimiento de los derechos humanos en nuestros colaboradores y sus familias.

BenchClub y ADRHA, en el marco de **“Premios impacto”, reconocieron nuestras buenas prácticas en la gestión de personas**, a través del diseño e implementación de nuestro **Programa CRECER**.

Con el objetivo de contribuir a la mejora de la calidad de vida de nuestros colaboradores y sus familias, hemos trabajado en cuatro ejes fundamentales: Salud, Educación, Condiciones Habitacionales-Trabajo y Cultura- Sociabilización.

Los resultados obtenidos en la primera evaluación de la implementación del proyecto nos llenan de orgullo, ya que el Programa CRECER contribuyó a mejorar un 35% de la calidad de vida de las familias alcanzadas.

Ampliamos nuestro Programa CRECER, segmentando los grupos destinatarios, a través de una encuesta de Bienestar y Calidad de Vida, con el objetivo de ofrecer acciones asociadas a mejorar la calidad de vida de cada segmento de manera optimizada.



Incluimos laboralmente a 14 personas sordas e hipoacúsicas en el equipo de Copacking, fortaleciendo nuestro compromiso con la discapacidad.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



El equipo en números

2-7, 2-8 (2021); 401-1

Nuestro equipo es el eje de los servicios que prestamos, integrado por hombres y mujeres con un fuerte compromiso y orientación al cliente, un marco sentido de responsabilidad por las tareas realizadas y una orientación a la gestión sustentable del negocio.

El potencial individual de cada integrante de nuestros equipos se combina y potencia con el marco institucional y los procesos de gestión de la empresa.

299

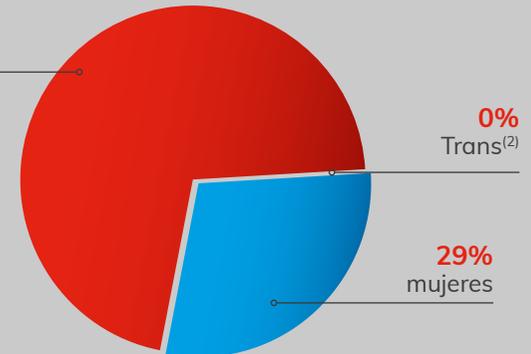
colaboradores

bajo modalidad de contrato permanente

71%
hombres

0%
Trans⁽²⁾

29%
mujeres



(2) 2 personas trans integraron nuestra nómina.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

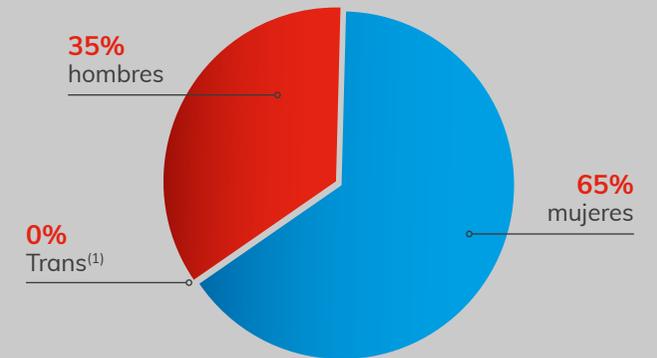
Comunidad

Índice de contenidos GRI



Femenino	86
A tiempo completo determinado (contrato a plazo fijo)	0
A Tiempo completo indeterminado/Trabajo permanente	0
Masculino	213
A tiempo completo determinado (contrato a plazo fijo)	0
A Tiempo completo indeterminado/Trabajo permanente	299
Trans	0
A tiempo completo determinado (contrato a plazo fijo)	0
A Tiempo completo indeterminado/Trabajo permanente	0
Total general	299

113
Ingresos



40 Colaboradores “liberados”

Se incorporaron a Cook luego de cumplir una condena penal y participan del Programa CREER.

1.305 Internos

que elaboran alimentos en cocinas del Servicio Penitenciario Bonaerense y Federal en el marco del Programa CREER ⁽³⁾

(3) Pueden calificar como trabajadores que no son empleados de la empresa según el indicador GRI 2-8 (2021), por su participación en los procesos vinculados a los servicios y no estar contratados por Cook Master.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Diversidad e igualdad de oportunidades

405: 3-3 (2021); 405-1; 405-2

La diversidad en nuestros equipos es una característica y fortaleza. Ofrecemos oportunidades a aquellos que se sientan motivados por el desafío y cuenten con las competencias necesarias o el interés por desarrollarlas.

Nuestra experiencia de trabajo en servicios destinados a personas que atraviesan situaciones de vulnerabilidad socioeconómica nos permite desarrollar una cultura fuertemente inclusiva centrada en la generación de oportunidades y la valoración a la superación y desarrollo individual.

En 2023 diseñamos diferentes espacios para concientizar sobre la fortaleza de la diversidad.

Cook Master, como parte de la Red de Empresas Socialmente Comprometidas nos sumamos a la campaña que realizamos junto al Ministerio de las Mujeres, Políticas de género y Diversidad sexual, Subsecretaría de Políticas de Género y Diversidad Sexual, con el fin de concientizar sobre la problemática del incumplimiento de la obligación alimentaria.

El incumplimiento de la obligación alimentaria por parte de progenitores constituye una grave vulneración a los derechos de niñas, niños, adolescentes y jóvenes de toda la Argentina. Esta situación implica una forma de violencia económica y simbólica directa ejercida contra las madres, que son quienes, por abrumadora mayoría, se hacen cargo de las tareas de cuidado con mucha mayor carga horaria y de responsabilidades.

Nos capacitamos en UN WOMEN en el Programa de perspectiva de género, que nos permitirá seguir diseñando acciones para lograr la igualdad de las mujeres en el ámbito laboral.

Impulsamos la realización del test de discriminación de la ONU, porque si bien, en algunas partes del mundo, se registraron en la última década avances con nuevas

(3) Pueden calificar como trabajadores que no son empleados de la empresa según el indicador GRI 2-8 (2021), por su participación en los procesos vinculados a los servicios y no estar contratados por Cook Master.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



legislaciones, marcos normativos y políticas públicas por la inclusión de las personas LGBTI, aún hay países que siguen teniendo alguna forma de penalización con personas que manifiesten una identidad distinta a la heterosexual, así como países en que no se garantizan los derechos y más aun practicas de discriminación que pueden estar presentes en el equipo de colaboradores.

Participamos del **Taller de Violencia por Razones de Género**, dictado por la **Dirección General de Mujeres, Géneros y Diversidad** del Municipio de Tigre para concientizar sobre los siguientes temas:

Ley Carolina:

Tiene como objetivo visibilizar la violencia en el noviazgo adolescente desde situaciones cotidianas.

Ley Micaela:

Este programa está enmarcado en legislaciones actuales que buscan reparar las desigualdades de género de la sociedad y prevenir las violencias que estas generan.

Abordamos los derechos de la mujer desde la Ley 26.485 “Protección Integral de las Mujeres”, los modos y tipos de violencia y sus consecuencias.

Masculinidades:

Incluir y reflexionar junto al colectivo de varones y masculinidades abre un abanico de características y dinámicas propias de la construcción social del género. Se instalan estereotipos de género adjudicando a la masculinidad ciertos comportamientos. Las categorías de ser varón se establecen por

desigualdad de clases, étnico-raciales y/o de orientación sexual. Apostamos a la importancia de fomentar espacios para deconstruir la categoría de masculinidad hegemónica y visibilizar a su vez a las masculinidades más vulnerables.

Participamos de La jornada tuvo lugar en oficinas de la empresa Unilever Argentina, en donde también **participamos de la capacitación “Ambientes laborales libres de discriminación”, facilitada por INADI.**

(3) Pueden calificar como trabajadores que no son empleados de la empresa según el indicador GRI 2-8 (2021), por su participación en los procesos vinculados a los servicios y no estar contratados por Cook Master.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Categoría	Sexo	Grupo etario	Cantidad de empleados	
Operativo	Mujer	21 a 29 años	13	
		30 a 45 años	34	
		46 o más	7	
			Subtotal	54
	Hombre	21 a 29 años	59	
		30 a 45 años	96	
		46 a 59 años	32	
60 o más		5		
		Subtotal	187	
	Trans	30 a 45 años	0	
		Subtotal	0	
Total Operativo			241	

Categoría	Sexo	Grupo etario	Cantidad de empleados	
Administrativo	Mujer	21 a 29 años	6	
		30 a 45 años	13	
		46 o más	5	
			Subtotal	24
	Hombre	21 a 29 años	4	
		30 a 45 años	8	
		46 a 59 años	1	
		Subtotal	37	
Total Administrativo			61	





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Categoría	Sexo	Grupo etario	Cantidad de empleados
Mando Medio	Mujer	30 a 45 años	3
		46 o más	1
	Subtotal		4
	Hombre	21 a 29 años	-
30 a 45 años		1	
46 o más		2	
Subtotal		3	
Total Mando Medio			7

Categoría	Sexo	Grupo etario	Cantidad de empleados
Gerente	Mujer	30 a 45 años	2
		46 o más	2
	Subtotal		4
	Hombre	30 a 45 años	1
46 o más		4	
Subtotal		5	
Total Gerente			9

Directorio

3 integrantes, 100 % hombres



44 %

de participación de mujeres en posiciones gerenciales.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Práctica Destacada

Programa CREER

El Programa CREER, enmarcado en nuestros objetivos estratégicos “Estrategia Comercial” y “Comunidad”, lo desarrollamos en alianza con el Servicio Penitenciario Bonaerense en el marco de nuestros servicios de solución gastronómica.

Promovemos la participación de internos que cumplen su condena en la elaboración de alimentos para la totalidad de la población carcelaria de la unidad correspondiente.

Su participación se complementa con la capacitación y acompañamiento en el desarrollo de habilidades blandas y específicas del ámbito gastronómico a cargo de cocineros instructores de nuestro equipo.

De manera que una vez cumplida su condena cuenten con una experiencia que facilite su inserción laboral.

1.305
internos del servicio penitenciario participaron del Programa en 2023

40
liberados integraron nuestra nómina.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Equidad en las remuneraciones

405: 3-3(2021).

Las escalas salariales se definen según si el colaborador está o no dentro de algún convenio colectivo de trabajo.

Para aquellos que están alcanzados por alguno de los convenios colectivos, se aplican las escalas del convenio. Desarrollamos auditorías externas para controlar la aplicación de las escalas salariales del convenio colectivo para los trabajadores alcanzados por el mismo.

En el caso de los colaboradores fuera de convenio, se trabaja con una escala propia por posición y nivel de responsabilidad, con variaciones por experiencia y formación del colaborador, pero nunca por razones, de género, edad, religión u otros aspectos similares.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Hacia una propuesta de valor integral

Los beneficios para nuestro personal

401-2

Como empresa B estamos comprometidos a que todo lo que hagamos sea valioso para el planeta y para las personas, y entre éstas nuestros colaboradores tienen un lugar especial.

Es por esto que entendemos nuestra propuesta de valor al empleado de manera integral, complementando las remuneraciones con diferentes beneficios que estando disponibles para todos nuestros empleados puedan atender las necesidades específicas de cada uno.

En 2023 pusimos en práctica una nueva política de beneficios y compensaciones y un programa de reconocimiento, a través de los cuales buscamos retribuir, motivar y retener el capital humano, asegurando la equidad interna y vinculando las remuneraciones a los factores clave de éxito.

(4) Algunos son aplicables a todo el personal mientras que otros son específicos según el tipo de tareas y puesto.



Entre los beneficios que se ofrecen tanto al personal de jornada completa como a aquellos de jornada parcial, destacamos los siguientes:

- Se entregaron **236 Kit escolares** para hijos por un valor de \$425,484.40
- Se entregaron **78 Becas escolares** para colaboradores y sus hijos[1] con una inversión de \$3.945.020,00
- Se entregaron **204 juguetes por el día de las infancias** por un valor de \$508,779.99
- **Comedor en planta** o servicios por un total de \$17.383.786,15
- **Refrigerio en planta** o servicios por una inversión de \$8.235.255
- Se entregaron **Cajas navideñas**. 700 cajas para los alumnos de las Escuelas CREER, personas detenidas en diferentes complejos penitenciarios y 323 cajas para empleados.
- Se entregaron **15 Préstamos personales a tasa 0%** por un valor de \$5.126.823
- **El 100% de los colaboradores fuera de convenio gozó de Medicina prepaga** que representó una inversión de \$22.940.745,35
- **El 90% de los colaboradores de las áreas administrativas** gozaron del **beneficio de home office** y recibieron un **plus por conectividad y consumo de luz eléctrica**.
- **El 100%** de los y las **gerentes gozaron de Vacaciones adicionales**.
- **El 80% de los colaboradores se capacitaron** con una inversión de \$5.246.920,00



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Premios al desempeño u objetivos alcanzados.

El área comercial recibió el reconocimiento por haber obtenido oro en todas las auditorías del primer semestre.

Las áreas de Planeamiento y Logística recibieron un reconocimiento por haber desarrollado de manera temprana, la implementación de sistemas que hacen más eficiente el ruteo logístico.

Estos beneficios implicaron un presupuesto anual de

\$ 69.620.232,89

Se mantuvieron los beneficios en lo que respecta a licencias. Se establecieron las siguientes por sobre las estipuladas por ley o convenios colectivos:

- **2 días adicionales de vacaciones** por cumplimiento de metas.
- **Semana adicional de vacaciones** para posiciones gerenciales.
- **Reducción a 6 horas de la jornada laboral** durante los 6 meses posteriores a la reincorporación por licencia por maternidad.
- **Reducción de la jornada de trabajo por embarazo** a 6 horas.
- **5 días adicionales por licencia por paternidad** respecto de lo que establece la ley.

Este 2023, 113 accedieron a beneficios especiales, por haber obtenido igual o más a 80 puntos en su matriz de desempeño.

- **Becas de apoyo** a actividades deportivas y/o culturales.
- Apoyo a la **salud mental**.
- **Apoyo para terapias espaciales** de estimulación temprana.
- **Ortodoncia** para los menores de las familias.
- **Asesoramiento físico para entrenamiento** de colaboradores.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Programa CRECER

El Índice de Calidad de Vida evalúa la calidad de vida de la población según cuatro dimensiones: vivienda, educación, salud y entorno.

De esta manera, se considera a la calidad de vida como el grado en que la población de un territorio específico logra disponer de recursos socioeconómicos, culturales, de infraestructura y ambientales para satisfacer una variada gama de necesidades humanas que posibiliten su desarrollo integral e incrementen sus posibilidades para elegir trayectorias vitales significativas en un marco de equidad.

Desde Cook Master, creemos que somos un actor que debe intervenir en la mejora de la calidad de vida de nuestros colaboradores por eso, sostuvimos la implementación del Programa CRECER, lanzada en 2020, con el objetivo de contribuir a mejorar la calidad de vida de las familias de los colaboradores de Cook Master apoyando los ejes Condiciones materiales de la vivienda, Trabajo, Educación, y Salud.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Estructuramos el acompañamiento según 7 grandes grupos:

Grupo 1

Familias críticas: Sólo un integrante posee un trabajo formal y su sueldo representa el único ingreso. El ingreso total del grupo familiar se encuentra por debajo del valor de la Canasta Básica Total y la vivienda presenta tres o más problemas estructurales.

Grupo 2

Familias con dos o más necesidades materiales en la vivienda combinadas con problemas de salud y/o alimentación.

Grupo 3

Familiares de internos de unidades penitenciarias o de personas liberadas, integrantes del Programa CREER, que se encuentran en situación de pobreza o indigencia.

Grupo 4

Colaboradores del Edificio Central de Administración Tigre y Encargados de Servicios y sus familias.

2023



Grupo 5

Familias con dos o más necesidades materiales en la vivienda combinadas con problemas de salud y/o alimentación.

Grupo 6:

Personas sordas e hipoacúsicas, integrantes del equipo de copacking del Centro de Distribución.

Grupo 7

Jefes, coordinadores y gerentes.

Desde el inicio del programa logramos acompañar a

426
personas
canalizando un total de \$36.358.268

Este año el **Grupo 5** estuvo integrado por familias que presentaron dos o más necesidades materiales, **recibieron un préstamo a tasa 0% y pudieron refaccionar sus viviendas.**



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acercas de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Práctica Destacada

Grupo 6 | Plan para Colaboradores sordos e hipoacústicos

Conforman este grupo colaboradores sordos e hipoacústicos que trabajan en Copacking en el Centro de Distribución

La inclusión de personas con discapacidades en las actividades cotidianas conlleva prácticas y políticas diseñadas para identificar y eliminar barreras, como obstáculos físicos, de comunicación y de actitud, que dificultan la capacidad de las personas de tener una participación plena en la sociedad, al igual que las personas sin discapacidades.

La inclusión implica:

- recibir trato justo de otras personas (sin discriminación);
- hacer que los productos, las comunicaciones y el ambiente físico puedan ser utilizados más por la mayor cantidad de personas posible (diseño universal);
- modificar cosas, procedimientos o sistemas para permitir que una persona con una discapacidad los use al máximo posible (adaptaciones razonables); y
- eliminar la creencia de que las personas con discapacidades no están sanas o son menos capaces de hacer cosas (estigma, estereotipos).

La inclusión implica recibir comentarios de las personas con discapacidades, generalmente mediante organizaciones enfocadas en la discapacidad y la vida independiente, sobre el diseño, implementación, monitoreo y evaluación de programas y de estructuras.



Desde Cook Master dimos un paso más, más allá de las acciones antes mencionadas. **Diseñamos un plan para que el 100% de esta población recibiera atención médica especializada, con el objetivo de que recuperen la audición.**



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Plan de trabajo

Abordaje y seguimiento del grupo de personas sordas e hipoacúsicas que trabajan en Cook Master en el sector de Copacking ubicado en CD TIGRE.

Se realizaron entrevistas con cada uno de ellos, donde pudimos recopilar datos personales y familiares e hicimos un relevamiento de documentos.

50%

de ellos no contaban con el CUD (carnet único de discapacidad), tampoco con el carnet de obra social, que muchos de ellos no lo habían iniciado o tramitado.

80%

de ellos llevaban años sin hacerse chequeos tanto auditivos como médicos en general. Algunos son padres y madres y prácticamente ninguno tiene los hijos a cargo o tiene una obra social.

90%

o poseen audífonos, y los que alguna vez tuvieron lo perdieron y nunca lo recuperaron.

90%

no curso estudios secundarios, y no presentaron interés en cuanto a completar la educación formal ni formarse en oficios.

65%

tiene padres son oyentes, y sus hijos también.



Diagnóstico médico

La empresa dispuso un chárter para trasladarlos a Audi Sonic (Centro de audífonos) para que les realicen pruebas de diagnóstico. Muchos de ellos pudieron oír, para otros fue muy difícil, dado que por años no habían ido a un control. Les realizaron estudios de audiometrías a todos y según los profesionales que los atendieron, había una situación de abandono en la salud de ellos.

Las doctoras especialistas en audiología, comentaron que dos de ellos tienen implante coclear, y que nunca más se hicieron estudios, data de 5 y 15 años de no haber concurrido al médico, por lo cual requerirán estudios más especializados.

Gestión con la obra social del Personal de Carga y Descarga

Iniciamos la gestión con la obra social para presentar los 15 presupuestos, gestionar las afiliaciones que faltaban, los carnets que no habían hecho, y los papeles que no le presentaron al delegado para afiliarlos.

Dos de ellos tenían otra obra social, por lo cual les hicimos a través del portal la baja en la Superintendencia de Salud, y le gestionamos el alta en OSPECyD.

Al mismo tiempo, gestionamos con el Sanatorio San Pablo de San Fernando para que los atendiera la fonoaudióloga, quien amablemente abrió agenda un día especial para ellos y así poder atenderlos a todos el mismo día.

En cada ocasión fueron acompañados por el equipo de Cook Master que está abordando el tema, ya que muchos de ellos no logran comprender indicaciones precisas, debido a que ellos prácticamente no conocen el circuito de ir al médico, de seguir un tratamiento o las indicaciones que les da el doctor/a.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Junta Médica

En este tramo se acompañó a los colaboradores a ser evaluados por la junta médica para renovar los CUD, los cuales tiene una vigencia de 10 años.

Posteriormente ingresamos las 15 carpetas de los colaboradores con: Audiometría, Revisión de fonoaudióloga, Presupuesto de audífono, para ser auditadas por la obra social y la médica auditora de la misma.

Familia

Logramos que ellos puedan afiliar a sus hijos a la obra social, para así no repetir este patrón de conducta de no tener una obra social, de no concurrir al médico y de no tener los controles correspondientes, para una vida digna y saludable.

Relación con el entorno laboral

- Desarrollamos talleres de integración con compañeros del Centro de Distribución oyentes. Abordamos diferentes temáticas, para lograr una mejor comunicación y desarrollar relaciones interpersonales positivas, que nos permitió mejorar la organización del trabajo y el sentido de apropiación de nuestra cultura.
- Desarrollamos talleres de lenguaje de señas para colaboradores de toda la empresa oyentes.



El lenguaje es un elemento primordial dentro de la sociedad. Al hablar de personas con discapacidad auditiva, la **Lengua de Señas** es un pilar necesario para la interacción diaria y la formación de un equipo, donde **todos seamos incluidos**.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Grupo 7 | Acciones

Con el Grupo 7 se realizó una encuesta de Bienestar y calidad de vida basadas en el nivel de ingreso:

- Condiciones materiales y propiedad
- Gastos
- Ahorros
- Proyectos a largo y mediano plazo
- Salud
- Educación
- Relacionamiento con la comunidad
- Calidad del medioambiente y seguridad
- Felicidad o satisfacción ante la vida
- Igualdad y/o diversidad

Ante las respuestas obtenidas, se diseñaron acciones relacionadas a mejorar las finanzas personales.

- Se desarrollaron talleres participativos de Finanzas personales e inversiones.
- Se diseñaron beneficios especiales concernientes a la salud mental y tratamiento de ortodoncias.
- Este grupo de líderes pudieron acceder a capacitación ejecutiva, que le permitirá desarrollarse profesionalmente.
- Se desarrollaron acciones culturales para que las familias puedan acceder.
- Se diagnosticó la percepción de las líderes respecto a diversidad y género, para tomar de base a futuras acciones.
- Los líderes y equipos participaron de un taller de alimentación saludable, impulsando el cambio de hábitos en la alimentación, que mejore su condición de salud.
- Se incorporaron insumos saludables para el desayuno y el refrigerio en el edificio corporativo.



Durante el 2023, nos otorgaron el **Premio Bench Club** a la mejor gestión de RRHH.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

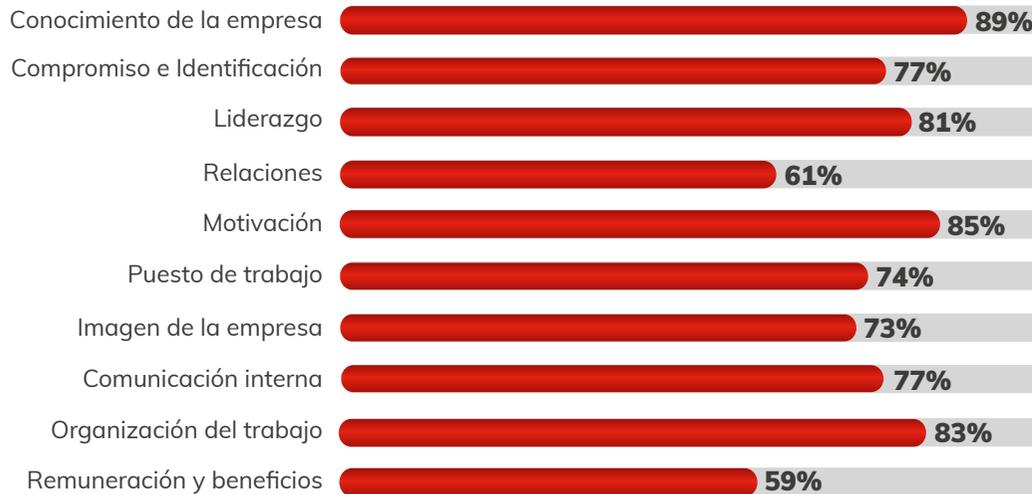
Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Gestión del clima interno

La encuesta de clima este año arrojó un **nivel de satisfacción del 81%** levemente inferior al 83% registrado en 2022. Los principales resultados fueron:





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Capacitación y desarrollo de nuestros colaboradores

404: 3-3 (2021); 404-1; 404-2; 404-3.

Este año la Academia Cook Master , que adoptó un enfoque participativo y tecnológico, que lo concretamos a través del diseño conjunto de la **Revista Aprender**

El aprendizaje participativo es un enfoque de la enseñanza y el aprendizaje centrado en nuestros estudiantes. Fomenta el aprendizaje mediante la práctica, usando grupos pequeños, materiales concretos, debates abiertos y la enseñanza entre pares.

Las **tics** son herramientas que fortalecen la **enseñanza** y el **aprendizaje experiencial** , así como aumentan las oportunidades para acceder al **conocimiento** , desarrollar habilidades colaborativas e inculcar valores positivos a los estudiantes.

El desarrollo tecnológico **contribuye al aprendizaje participativo** Permitiendo un aprendizaje más interactivo y participativo, favoreciendo el trabajo colaborativo en las aulas físicas y/o virtuales. Se abre la posibilidad de aprender a distancia y en diferentes contextos. Permite una mayor flexibilidad de horarios. Posibilita que los alumnos puedan mantener un ritmo más personalizado a sus necesidades Los colaboradores de administración pudieron acceder a Escuelas especiales no obligatorias como Escuela Supply Chain, Gestión de Compras y Abastecimiento, Distribución y Logística, y Contabilidad y Finanzas.

Entendemos y promovemos la formación de nuestros colaboradores a lo largo de toda su carrera en la empresa, tanto desde instancias formales de capacitación como con la práctica misma dentro de la jornada laboral y las sugerencias y aportes de líderes y pares. La formación se orienta tanto a potenciar el desarrollo individual como colectivo, así como a optimizar la satisfacción del cliente.

Dentro del período de prueba el colaborador es evaluado por su superior y recibe una devolución sobre su desempeño con el fin de identificar aspectos a mejorar de manera temprana. Luego, en forma semestral, todos los integrantes de la organización son evaluados en su desempeño. En dicho proceso, se realiza una primera evaluación a mitad de año a partir de la cual se establece un plan de acción para las habilidades y competencias en la cuales la calificación obtenida es inferior a lo deseable. Durante el segundo semestre del año se desarrolla el plan de acción planteado y se realiza a fin de año una segunda evaluación de desempeño con el objetivo de medir los resultados obtenidos y una calificación final.

Plan de Capacitación 2023

En 2023 se dictaron **7.550 horas de capacitación**, que reflejó un cumplimiento del 89% del Plan de Capacitación el cual alcanzaba a todos los colaboradores. Esto representa un promedio de **23 horas de formación por colaborador**.

Nuestro **Programa de Becas Educativas** sostuvo el acompañamiento en los siguientes procesos de formación:

- Beca escolar para los hijos cursando estudios primarios, secundarios y universitarios.
- Beca de apoyo para estudios superiores para colaboradores.
- Beca para colaboradores para el programa de terminalidad educativa.
- Formación ejecutiva universitaria para líderes.
- Formación ejecutiva para mandos medios.

100%
de los colaboradores
tuvo su evaluación de
desempeño durante 2023.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Desarrollo de personas

Este 2023 desarrollamos el **Programa de Desarrollo de Mandos Medios y Coordinadores**

Durante el 2022, se crearon puestos de mando medio en cada área para dar soporte a las gerencias y a cada colaborador de puestos operativos.

Conformando un equipo de 15 personas que hoy cuentan con un desarrollo prematuro en cuanto a las habilidades necesarias para el rol, que permitan tener foco en las personas, en los procesos y en los objetivos a cumplir necesarios para el negocio. De aquí desprende la necesidad de dotarlos de proactividad, asertividad, autonomía de gestión y liderazgo para que puedan articular las políticas y estrategias de las gerencias donde desempeñan sus funciones.

El propósito del programa fue Aumentar el rendimiento y desempeño de los equipos; mejorando los resultados, desarrollando habilidades concretas alineadas con los objetivos de la matriz de desempeño.

Se trabajaron los siguientes temas:

Planeación estratégica:

La visión, como fijar la misión, prioridades, objetivos y metas. Estar preparados, previniendo emergentes, llegar antes.

Objetivos claros:

Donde estamos, a donde queremos llegar, con quienes llegar. Prioridades / Conveniencia. Alternativas/ Resultados. Dispuestos a los desafíos.

El ojo en las metas:

Latentes, reales, emergentes. La mirada desde arriba de las situaciones.

Mandos medios trabajando la unidad:

Para soportar los que empujan desde abajo y sosteniendo la presión desde arriba y POTENCIANDO a otros

Administración del tiempo;

Como aplicamos y administramos. Organización, visualización, distribución, memos, tareas, cronogramas. Comunicación efectiva y asertiva de calendarios.

Resultados proactivos y resolutivos de gestión del tiempo Empowerment: Delegar y fortalecer.

Confianza, empoderamiento y saber delegar.

Delegar: Gestionando las emociones, derribando temores, superando limitaciones. Entrenamiento , soltar y supervisar. Enfrentando el miedo a crecer, rompiendo creencias limitante.

Supervisión y seguimiento:

Hacer seguimiento a las tareas delegadas , chequear , mejora continua.

Usando los sentidos:

Ver, observar, escuchar, revisar, identificar, relacionar, prevenir, ACTUAR.

Solución de problemas:

Análisis, estrategias, creatividad, convicción. Poniendo la lupa. Evitando la bola de nieve. Fortalecer relaciones. Evitar las comparaciones personales, mirar hacia adentro. Mis talentos. Información, recursos, decisiones. Problemas de: determinación, cíclicos, probabilidades, secuenciales,temporales. Definir, identificar, registrar, desarrollar, priorizar soluciones. El carácter, las reacciones y las acciones.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Programa de Fortalecimiento de Vínculos

Desarrollamos el Programa de Fortalecimiento de Vínculos destinado a 12 líderes

01 Problemática a Abordar

La problemática que abordaremos surge del profundo diagnóstico realizado en 2022 con encuestas, talleres, observación de desempeño en el quehacer diario y en los resultados cuantitativos obtenidos a nivel organizacional.

Dentro del análisis, los empleados perciben problemas con la organización del trabajo, estilos de liderazgo poco delegativos y alta rotación, entre otros.

También la dirección observa que existen problemas para llevar a la práctica habilidades como la coordinación, la toma de decisiones, una sana vinculación, la resolución de conflictos y el liderazgo en un entorno BANI.

02 Propósito del Programa

El programa de fortalecimiento de vínculos tiene como finalidad mejorar el desempeño de toda la organización comenzando por la responsabilidad de los gerentes frente al desafío de conducir sus áreas respectivas. Asimismo, poder trabajar en forma interdependiente y coordinada con otras áreas, enfocando sus esfuerzos a objetivos específicos de su sector y conectados sinérgicamente a una meta común.

03 Metodología:

Se elaboró un programa que integra actividades propuestas por la dirección y otras que se suman para abordar la problemática relevada.

El programa contiene los siguientes espacios de trabajo que aborda dos ejes principales:

- El fortalecimiento del trabajo en el equipo de gerentes y
- El compromiso individual con el rendimiento y el desempeño a través de la Implementación práctica de habilidades claves para el cumplimiento de metas de cada equipo.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

▶ Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Salud y seguridad en el trabajo

403: 3-3 (2021); 403-2.

El compromiso con la salud y seguridad en el ámbito de trabajo es un aspecto especialmente definido en nuestras políticas y procedimientos operativos, el plan anual de capacitación al personal y el diseño y equipamiento de locaciones.

Registramos un total de

11

accidentes

Los cuales implicaron **313 días laborales perdidos**, y representan un **índice de siniestralidad de 3.9%**.

Sabemos que lograr índices de salud y seguridad bajos es un aspecto clave para asegurar la continuidad de nuestros servicios y la satisfacción y desarrollo de nuestros colaboradores.

Los principales riesgos a la salud y seguridad laboral los identificamos en las áreas y procesos vinculados con nuestro Centro de Distribución, la logística, frigorífico y elaboración de alimentos.

Nuestras Políticas y Procedimientos de operación están alineados a la legislación vigente y certificados bajo la norma ISO 45001 en temas de seguridad e higiene.

El cumplimiento de las mismas se verifica desde el Plan de Auditorías Internas Mensuales que se vinculan a los objetivos de cada área.



Capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo

- Desarrollamos un taller práctico de RCP y primeros auxilios para colaboradores del edificio corporativo
- Participamos de simulacros en las oficinas del edificio corporativo y el Centro de Distribución
- Talleres de seguridad e higiene
- Taller del uso de EPP, Movimiento Manual de Cargas,
- Riesgos generales y específicos en el trabajo.
- Capacitaciones sobre Riesgo eléctrico
- Capacitaciones sobre riesgos asociados a las cocinas, ergonomía, uso de extintores y medios de escape.
- Capacitaciones sobre condiciones inseguras en el Centro de Distribución



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

► Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Libertad de asociación y negociación colectiva

407: 3-3 (2021) 2-30 (2021); PG 3.

Conscientes del valor de la organización sindical como mecanismo para defender los intereses de los trabajadores y ser un vehículo para canalizar las negociaciones con el empleador, respetamos y garantizamos el derecho a la libertad sindical y la negociación colectiva, en línea con el Principio N°3 del Pacto Global, los Principios Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo y la legislación argentina.

La afiliación sindical de nuestro personal se enfoca, según el tipo de tareas desempeñadas, en las siguientes organizaciones: Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), la Unión de Trabajadores de Carga y Descarga de la República Argentina, y el Sindicato del Personal de la Industria de la Carne, con cuyos representantes sostuvimos reuniones desde el inicio del proceso.

Al momento de ingreso, todo colaborador tiene la oportunidad de manifestar su voluntad de afiliarse al sindicato correspondiente con la firma de su opción que forma parte del legajo de ingreso.

Las conversaciones y relación con los tres sindicatos fueron fluidas y en excelentes términos. Las mismas se canalizan a través del área de RRHH y con el apoyo de los cinco delegados.

Respeto por los Derechos Humanos

408/409: 3-3 (2021); 408:1; 409-1. PG 1, 2, 4 y 5.

El cumplimiento de la legislación laboral argentina, alineada con los Principios Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo, sumado a nuestro compromiso con el Principio N° 3 de Pacto Global garantizan el respeto de los derechos humanos respecto de nuestros colaboradores, y nos aseguran la inexistencia de trabajo infantil y/o trabajo esclavo en nuestros equipos.

Estos compromisos de cumplimiento de la legislación laboral se extienden a los contratistas y proveedores de servicios.

En 2023, mantuvimos nuestro compromiso con el respeto por los Derechos Humanos y fuimos reconocidos por la Subsecretaría de DDHH y Pluralismo Cultural del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires al otorgarnos la certificación “Empresas Comprometidas con los Derechos Humanos”.

También recibimos el sello de **Empresa Socialmente Comprometida** de la Provincia de Buenos Aires. Desde la **Red Provincial de Políticas Sociales Empresariales**, reconocen el camino recorrido y los resultados alcanzados del Programa CREER, así como también premian el proyecto presentado de **Casas de Liberados**, que implementaremos en 2024.



Durante el período objeto del presente informe, se registraron **2 días perdidos por huelga.**

71% de nuestra nómina se encuentra afiliado a alguna de las tres organizaciones sindicales mencionadas.

Cadena de Valor

Indicadores destacados

\$ 9.535.923.681,27

de adquisición de insumos
y materias primas.

21.280

kilos de pan comprados al SPB⁽¹⁾
por compras inclusivas

302

proveedores activos

Auditorías ambientales al

20%

crítico de proveedores y contratistas.

(1) Servicio Penitenciario Bonaerense y Federal.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Enfoque de gestión

401: 3-3 (2021)

Nuestro modelo de negocio tiene una integración necesaria con nuestra cadena de valor, a través de la cual aseguramos el abastecimiento de productos, insumos y materias primas necesarias para la prestación de servicios dando cumplimiento a los contratos celebrados con nuestros clientes y con una fuerte orientación a la satisfacción de los mismos en sus distintos niveles.

Es por esto que la gestión de nuestra cadena de valor se enmarca en el Objetivo Estratégico cuatro **“Desarrollo de nuestros grupos de interés”**, con el principal objetivo de hacerlos parte de nuestro propósito organizacional trabajando así de manera articulada y asegurando la generación de valor compartido.

Formamos un nuevo equipo de Desarrollo de Productos, para crecer en nuestra línea de productos de venta a retail. Desarrollamos 17 nuevos productos, lo que nos hace un portafolio de productos de 22 referencias y desarrollamos y lanzamos productos con 2 nuevos proveedores.

Iniciamos ventas en Canal Tradicional, ampliando el equipo de ejecutivos comerciales.

También Consolidamos una nueva estructura del equipo de Compras, favoreciendo la diversificación de tareas, agilizando la respuesta al cliente interno, que impactó directamente en el abastecimiento al caliente externo.

Avanzamos en el desarrollo del Portal de Proveedores, que nos permitirá ser más eficientes en gestionar sus consultas y les permitirá a ellos auto gestionar su pago y carga de facturas.



Desarrollo de nuestros Grupos de Interés



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Cadena de suministro

2-6 (2021).

El proceso de abastecimiento, una vez confirmado el servicio correspondiente, se inicia con la planificación de insumos y materias primas necesarios con 90 días de anticipación al consumo.

Con esa información se realiza la competencia de proveedores evaluado tres aspectos principales: precio, calidad y capacidad de respuesta.

En toda instancia de compras se busca asegurar la participación de, al menos, tres proveedores. Una vez realizado el análisis de las propuestas, se procede a la elección de la mejor opción, y se parametriza en el sistema para que el departamento de Planificación y Abastecimiento emita las órdenes de compra, respetando el precio acordado entre la Gerencia de Compras y el proveedor.

Trabajamos mayormente con segundas marcas, las cuales garantizan la calidad que pretendemos. De haber alguna incorporación de nuevos productos los mismos son validados por nuestro departamento de Calidad.

La adquisición de materias primas y demás insumos para la prestación de nuestros servicios representó un total de

\$9.535.923.681,27

A continuación, se muestran los principales rubros consumidos:

\$3.178.546.918,69

Carne vacuna, porcina, pollo y huevos

\$3.034.317.739,39

Secos (harina, fideos y pastas, arroz, polenta, infusiones, azúcar, panificados)

\$1.272.556.857,21

Frutas y verduras

\$266.946.675,69

Lácteos

\$407.557.888,35

Insumos no alimenticios

\$1.375.997.601,94

Otros (bebidas, vianda, congelados, fiambres)



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Consumo por rubro

(2023)

Rubro	Unidad de medida	Cantidad
Carne	kilos	1.475.594,64
Congelados	Unidades	3.876.109,00
Aves	kilos	1.137.565,54
Pescado	kilos	3.046,52
Frutas	kilos	2.737.304,64
Verduras	kilos	3.625.071,21
Aceites	litros	816.328,00
Harinas	kilos	2.088.803,53
Panificados	kilos	417.184,52
Pastas frescas	kilos	57.168,00
Huevos	Unidades	6.295.387,00
Leche fluida	Litros	1.156.165,00
Leche en polvo	kilos	522.269,00
Arroz	kilos	720.125,00
Fideos	kilos	1.092.623,00
Legumbres secas y remojadas	kilos	993.296,00

Compras locales

En 2023 desarrollamos diferentes alianzas estratégicas, asociándonos con proveedores de diferentes localidades para lograr objetivos comunes.

Contar con proveedores de confianza y mantener relaciones a largo plazo con ellos nos brinda una serie de beneficios significativos para nuestra empresa:

- **Precios asequibles.** Negociamos mejores precios y condiciones contractuales.
- **Mayor calidad y disponibilidad.** Los proveedores con los que establecimos una relación a largo plazo conocen mejor nuestras necesidades y expectativas. Esto les permite adaptar su oferta y brindarnos productos o servicios de mayor calidad en el momento adecuado. Además, el conocimiento mutuo facilita la resolución de problemas y la mejora continua de los procesos para diferenciarnos.
- **Colaboración estratégica.** Identificamos oportunidades de mejora, innovarnos conjuntamente y buscamos nuevos mercados.

Elegimos a nuestros socios estratégicos proveedores porque: Cuentan con una planta elaboradora propia, certificada, asegurando su producción con buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Cada uno de ellos son especialistas en lo que producen, logrando mayor calidad y sabor en cada producto. Son Proveedores estratégicos que buscan un crecimiento junto a nosotros, teniendo previsibilidad de las compras en grandes volúmenes.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Proveedores Estratégicos

Durante 2023, avanzamos en el desarrollo de 3 grandes proveedores estratégicos:

Don Carmelo

Se afianzo como proveedor, y lanzamos más productos con ellos, tartas, empanadas, pizzas, están situados en San Antonio de Areco.

Don Carmelo Desarrolla y elabora productos farináceos a granel. La calidad e innovación son sus estandartes para un crecimiento sostenido en la industria alimenticia. Lograron crecer y contar con dos plantas de elaboración de más de 700m2, con instalaciones y líneas de producción de última tecnología.

Trabajan con Materia prima e insumos Premium, bajo las normas: Buenas prácticas de manufactura, Hazard Analysis and Critical Control Points y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Sus valores son: Respeto por el producto, Pasión por el cliente y Responsabilidad con la sociedad y el medio ambiente.

Estadio

Ubicados en Rosario, junto a ellos trabajamos la línea de productos de sándwichería. Estadio se especializa en fabricar, comercializar y distribuir Sandwiches envasados para estaciones de servicio, autoservicios, drugstores, Kioscos, Hiper y supermercados, comedores de empresas y mega eventos.

Cuentan con producción propia de Panificados, productos dulces, pan de miga y pebetería adaptando la producción al gusto del consumidor, con una cuidada elección de los componentes para un destacado resultado final.

Huertas del Pilar

De la localidad de Pilar, junto a ellos trabajamos la línea de ensaladas.

Huertas del Pilar se dedica a ayudar a los clientes a alcanzar un estilo de vida saludable, ofreciendo ingredientes frescos de la más alta calidad diariamente. Todos los productos son elaborados por expertos y deliciosamente preparados. Buscan que los clientes puedan mantener una buena alimentación sin desmedro del sabor.

- Aseguran la calidad de los productos a través de cultivos hidróponicos que aseguran la frescura y calidad de nuestras hojas.
- Seleccionan y procesan manualmente cada ingrediente para llevar lo mejor a tu mesa.
- La elaboración es a través del diseño de las mejores recetas y la mejor tecnología.
- El envasado se realiza de manera manual, con la mejor garantía electrónica.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Prácticas de adquisición

204: 103-1; 103-2; 103-3; 204-1

El éxito de nuestros servicios, la satisfacción del cliente, se basa en un adecuado diseño de la propuesta que interprete la necesidad del cliente y su usuario final, la gestión a cargo de personal especializado y motivado con la tarea, y un correcto abastecimiento de insumos y materias primas en tiempo y forma. Todo esto cruzado por altos estándares de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.

Nuestras prácticas y procedimientos de compras y abastecimiento se formalizan a través del sistema de gestión de calidad.

Todo el proceso de gestión de compras y abastecimiento es auditado internamente a través del plan de auditoría interno, el cual incluye cinco auditorías anuales, a fin de identificar desvíos respecto del sistema de gestión, oportunidades de mejora o nuevas consideraciones o desarrollos a realizar. Las áreas involucradas en el proceso por su parte definen objetivos y metas anuales que son acordados con la Gerencia General y monitoreados desde el área de Control de Gestión junto con los propios responsables.

En el mes de julio y diciembre se realizaron evaluaciones de proveedores con respecto al nivel de porcentaje de entrega, calidad, y satisfacción del servicio.

Como parte del desarrollo de relaciones estratégicas con nuestra cadena de valor, realizamos un evento con 16 proveedores claves como parte de la campaña de fidelización.



Compras inclusivas

Renovamos el acuerdo para la provisión de pan elaborado por internos de la Unidad 48 del Complejo Penitenciario San Martín para consumo en el servicio prestado en el Complejo.

El mecanismo fue similar al de los años anteriores, desde Cook aportamos las materias primas y contratamos la elaboración del pan en el marco de la Ley 12.256, favoreciendo así el trabajo de los internos de cara a su futura reinserción social.

Esta iniciativa se enmarca también en los objetivos estratégicos “Estrategia Comercial” y “Comunidad” por su potencial de generación de valor tanto para nuestros clientes como para la comunidad ampliada.

Se proveyeron un total de

21.280
kilos de pan



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Evaluación social de proveedores

414-1

Nuestro compromiso con la generación de empleo de calidad y registrado buscamos extenderlo y compartirlo a lo largo de nuestra cadena de valor.

Razón por la cual exigimos a nuestros proveedores el cumplimiento y respeto de la legislación laboral vigente en la República Argentina.

Con esta medida buscamos minimizar las posibilidades de que haya trabajadores informales o a los cuales no se les respeten sus derechos laborales en nuestra cadena de valor.



Las disposiciones que se tienen en cuenta al momento de la evaluación son:

Requisitos generales para los proveedores

- Contrato y/o estatuto social.
- Constancia de Inscripción en la AFIP e Ingresos Brutos.
- Constancia de exención de impuestos (si la hubiera).
- Coincidencia entre servicio contratado y actividad definida en estatuto.
- Habilitación municipal del establecimiento donde se realiza la actividad.
- Habilitación para el transporte de sustancias alimenticias.
- Aptitud médica de los choferes.
- Libretas sanitarias de los choferes.

Requisitos adicionales para los proveedores

Servicios técnicos y profesionales

- Nómina de empleados con pago de aportes y contribuciones, ART y Monotributo.
- Director técnico y matrícula de los profesionales.

Logística tercerizados:

- Contrato vinculante entre partes, con póliza y fecha de caducidad.
- Cédula verde.
- Ficha técnica e inscripción del producto en el municipio donde está habilitado.
- Habilitación de Senasa.
- Detalle de los vehículos y títulos de propiedad asignados al contrato.
- Certificado de VTV vigente de los transportes asignados al contrato.
- Póliza de seguro de los transportes asignados al contrato.
- Habilitación de Senasa para los transportes asignados al contrato.
- Permiso de traslado de mercadería.
- Licencias de conducir de los choferes en nómina.
- Contrato de confidencialidad firmado por el proveedor.

Proveedores de obra:

- Memoria descriptiva.
- Planos y/o croquis con detalles.
- Detalle de especificaciones técnicas de los artefactos y equipos que formen parte de la obra.

Mensualmente realizamos un control del pago de los aportes y contribuciones sociales de sus empleados a nuestros proveedores de servicios de mano de obra y logística.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

▶ Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Evaluación ambiental de proveedores

308: 3-3 (2021); 308-2.

El desarrollo del Sistema de Gestión Ambiental contempla una etapa de extensión de los compromisos, buenas prácticas y criterios con nuestros proveedores y contratistas a fin de lograr estándares similares en toda la cadena de valor de nuestros servicios.

- Realizamos auditorías ambientales al 20% de proveedores críticos.
- Mantuvimos el envío de información de triple impacto a la totalidad de proveedores.

Acompañamos a nuestros proveedores a medir su impacto medioambiental

Realizamos 2 encuentros de proveedores este 2023 con la finalidad de presentarles nuestra cultura sustentable e invitarlos a medir su impacto, a través de la Evaluación de Impacto B, junto a Sistema B Argentina.

Sistema B invita a las empresas a conectar con su propósito organizacional, a tomar un alto sentido de responsabilidad y transparencia con la sociedad y el medioambiente, entendiendo que las empresas deben jugar un rol clave en la construcción de nuestra sociedad. Esta visión y forma de concebir a las empresas, resulta no solo en un impacto positivo para el mundo, sino también en una propuesta estratégica a mediano plazo.

Comportarse como una Empresa B es un buen negocio, y se ha demostrado: las Empresas B son más resilientes en tiempos de crisis económica, cuentan con un mayor nivel de atracción y retención de talentos y, sobre todo, están siendo reconocidas por gobiernos y los mercados financieros, lo que da a entender que esta visión está avanzando rápidamente a dejar de ser solo una opción, para pasar a ser un requisito para el funcionamiento de toda empresa.



Derechos Humanos en la Cadena de Valor

408-409: 103-1; 103-2; 103-3; 408-1; 409-1. PG 1 y 2.

Conscientes de que la informalidad laboral, así como la vulneración de derechos laborales de cualquier tipo consagrados en la legislación argentina, en línea con los Principios Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo, implica una vulneración a los derechos humanos de los trabajadores es que promovemos y exigimos el cumplimiento de la normativa vigente a nuestros proveedores y contratistas.

Al trabajar con empresas formales, que a su vez integran las cadenas de valor de grandes compradores tales como supermercados u otros sectores de la industria alimentaria y gastronómica, encontramos cierto respaldo en este tema que se complementa con nuestras exigencias y controles específicos.

Nuestros Clientes

Indicadores destacados

43.514.353

servicios brindados en PBA⁽¹⁾

5

certificaciones externas.

15

localidades PBA atendidas

90,5%

índice de satisfacción del cliente

80%

de cumplimiento en Auditorías Seguridad e Higiene

(1) Provincia de Buenos Aires



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Enfoque de gestión

3-3 (2021)

Los clientes están en el centro de nuestro modelo de negocio, la generación de soluciones a medida desde un enfoque sustentable orientado a garantizar el derecho a la alimentación es nuestro principal compromiso y desafío.

El marco estratégico está dado por los Objetivos **“Estrategia Comercial”** y **“Desarrollo de nuestros grupos de interés”**.

Durante 2023, sostuvimos nuestros negocios tradicionales y ampliamos un nuevo canal de venta a supermercados, ofreciendo nuestra línea de alimentos listos para consumo en más de 400 tiendas y alcanzamos a negocios de cercanía, ampliando las zonas de influencia.

Iniciamos operaciones en 2 nuevos hospitales, generando nuevos puestos laborales, que fueron ocupados por personas de la misma comunidad. 3 alcaldías y una empresa privada.

Siempre desde un claro enfoque en la calidad y satisfacción del cliente, la generación de valor agregado y la mejora continua.



Estrategia Comercial



Desarrollo de nuestros Grupos de Interés



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



La mejora continua como diferencial de nuestros servicios

Nuestro objetivo es lograr la satisfacción de nuestros clientes garantizando una alimentación saludable y de calidad.

Diseñamos planes de alimentación en base a las necesidades y condiciones de nuestros clientes y consumidores finales.

Contamos con un equipo de profesionales altamente capacitado y con la experiencia necesaria para diagnosticar e implementar la mejor solución.

Nuestra propuesta de valor al cliente se estructura en torno a seis aspectos clave:

Alta Calidad



Nuestros servicios cumplen con los **principales estándares internacionales de calidad**.

Brindamos Soluciones



Nos caracterizamos por ofrecer **soluciones en sistemas alimentarios para grandes comunidades**.

Excelente Respuesta



Nos **adaptamos a plazos y particularidades** al momento de afrontar nuevos negocios y servicios.

Flexibilidad



Ajustamos nuestras propuestas a las **necesidades de cada cliente**.

Compromiso



Contamos con **personal altamente especializado** y con un gran compromiso con los clientes.

Prácticas Sustentables



En todos nuestros servicios y propuestas comerciales buscamos **agregar un valor diferencial desde un enfoque de sustentabilidad**.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Alimentación como derecho

2-1; 2-6 (2021)

Nuestro negocio se orienta a brindar soluciones de alimentación a grandes comunidades, con especial foco en grupos vulnerables.

Este foco, si bien no es excluyente, marca el carácter y propósito de nuestra compañía: hacer de nuestro servicio una herramienta para asegurar un derecho tan básico como vulnerado. Este aspecto es central en nuestra conformación como Empresa B certificada.

Ese propósito con el cual nacimos, nos llevó a generar importantes innovaciones en los servicios de alimentación para grupos vulnerables, a partir de la incorporación de la perspectiva del consumidor final y no solo del organismo contratante, así como la generación de un valor adicional desde un enfoque sustentable.

Todo lo que hacemos tiene como común denominador la consideración de la alimentación como derecho, por lo cual buscamos siempre asegurar altos estándares de calidad, generar aportes nutricionales significativos y la provisión de un servicio digno que dignifique a los consumidores finales.

Ante cada oportunidad con un nuevo cliente, realizamos un diagnóstico de la solución gastronómica de base para formular una mejora sustancial para el cliente o contratante del servicio y para el usuario final. Satisfacer a públicos tan diversos es posible. Ese desafío nos apasiona a todos los que formamos parte de Cook y sustenta buena parte de nuestros resultados.



Toda persona tiene derecho sin importar su condición, a una alimentación saludable y de calidad.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Servicios que ofrecemos

2-6 (2021)

Nuestros servicios buscan ser siempre la mejor solución gastronómica para atender la necesidad del cliente.

Para facilitar la gestión y optimizar recursos y costos ofrecemos una serie de servicios estructurados en torno a un modelo de éxito, los cuales pueden adaptarse a requerimientos específicos del cliente en cada caso.

Granel

Especialmente diseñado para aquellas instituciones que desean adquirir alimentos de calidad a costos controlados. Tenemos disponible una amplia variedad de productos que no requieren fraccionamiento específico o que pueden ser envasados en volúmenes superiores a la comercialización habitual. Para garantizar la calidad de estos alimentos, hacemos la entrega en el punto designado por el cliente.

Racionamiento en crudo

Un servicio creado para aquellos clientes que cuentan con infraestructura y personal para el proceso de elaboración. El sistema incluye el diseño del plan de alimentación y provisión de todos los alimentos (frescos y secos) y de los materiales necesarios. Nuestros clientes pueden optar por:

- **Modalidad Directa**, es decir, la entrega de alimentos y materiales en cada uno de los establecimientos.
- **Modalidad Asistida**, incluye la supervisión del montaje, la administración de los depósitos y la asistencia en la elaboración y control de los alimentos y procedimientos que se elaboran en el lugar.

Viandas

Un servicio pensado para aquellos clientes que no cuentan con las instalaciones necesarias para la elaboración in situ. El sistema consiste en el diseño de un menú a medida, elaboración, fraccionamiento y envasado individual de los alimentos en nuestra planta modelo. Toda la distribución es realizada con nuestra flota de vehículos equipados para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Servicios de comedor

Para satisfacer las necesidades de los clientes cuyas instituciones cuentan con la infraestructura necesaria para la elaboración de comidas ideamos el sistema de Servicios de comedor. Es el más integral ya que abarca desde el diseño del plan, hasta el aprovisionamiento y la elaboración en las instalaciones del cliente. Un equipo provisto por Cook Master se encarga de proporcionar el equipamiento, como así también de mantener y operar las instalaciones del cliente para garantizar un servicio integral y una alimentación saludable y de calidad.

Consultoría

Brindamos asesoramiento a través de nuestro equipo de expertos para las instituciones que lo requieran. El acompañamiento tiene por objetivo:

- Diseñar el mejor sistema alimentario que pueden ofrecer asegurando los valores nutricionales necesarios.
- Garantizar una mayor eficiencia en el aprovechamiento de los recursos.
- Asesorar sobre las reformas que deben llevarse adelante para garantizar una alimentación de mayor calidad.

Eventos

Al servicio tradicional de gastronomía para eventos le sumamos un valor agregado desde la sustentabilidad. Con una mirada ambiental adaptando los menús a la estacionalidad, incluyendo ingredientes orgánicos y de producción responsable y minimizando la huella ambiental. A nivel social generamos oportunidades para personas de grupos vulnerables incorporándolos en el proceso de elaboración o gestión del servicio.

Retail

Servicios con venta de productos de cafetería y quiosco, con sistema de vending machine, así como carnes de nuestro frigorífico propio a consumidores finales y/o distribuidores.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Perfil de nuestros clientes

2-1; 2-6 (2021)

Nuestra especialización se orienta, principalmente, a atender las necesidades de organismos públicos de áreas diversas tales como Justicia y Servicio Penitenciario, Educación, Desarrollo Social, Salud y Fuerzas de Seguridad, que tienen a su cargo la alimentación de grandes poblaciones.

En la mayoría de los casos, nuestros clientes concentran entre sus destinatarios finales a grupos de sectores en situación de vulnerabilidad socioeconómica, para los cuales el derecho a la alimentación cobra un valor central.

Durante 2023 prestamos servicios en la Provincia de Buenos Aires.

Una particularidad de nuestro negocio es que nuestros clientes se descomponen en tres niveles principales representados por personas diferentes, con expectativas y necesidades diferentes, y con las cuales buscamos generar una relación de cercanía para lograr que nuestra propuesta satisfaga a todos:

Nuestros clientes se dividen en 3 niveles

Clientes **Nivel I**

Organismo contratante

(Área de Compras y Contrataciones de los Organismos).

Clientes **Nivel II**

Responsables de control

(Directivos, Administradores, Ecónomos y/o Jefes de Alimentación).

Clientes **Nivel III**

Consumidor Final

Consumidor de los alimentos que entregamos, el destinatario final.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

En el período reportado, hemos prestado servicios a los siguientes organismos y/o instituciones:

Organismos Nacionales

- Ministerio de Justicia
- Ministerio de Salud

Organismos del Gobierno de la Pcia. de Buenos Aires

- Ministerio Desarrollo Social
- Ministerio de Justicia
- Ministerio de Salud
- Ministerio de Seguridad

Gobiernos Municipales

- Campana.
- Ensenada.
- Ezeiza.
- Magdalena.
- Saladillo,
- San Fernando.
- San Isidro.
- Zárate.

Clientes segmento retail:

- Cadenas de supermercados de primera línea.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

► Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Desarrollo de nuevos Clientes

En 2023 alcanzamos a un nuevo perfil de clientes: **Comercios de cercanía**

Comercios con superficies más pequeñas, Menor amplitud de oferta (surtido), Mayor volumen de venta asistida y Area de influencia más acotada.

- Kioscos.
- Autoservicios de cercanía.
- Almacenes y despensas.
- Comercios de Especialidades: Panificación, cárnicos, fiambrerías, Queserías, Productos de Granja, Dietéticas, Productos naturales y saludables.

El desarrollo de nuevos productos fue la consecuencia del trabajo conjunto entre los proveedores estratégicos que desarrollamos y el área de Desarrollo de Productos de Cook Master, que se inauguró en este 2023.

Los productos desarrollados este año son:

Pizzas

- Pizza de cebolla y muzzarella
- Pizza de muzzarella
- Pizza de muzzarella y jamón
- Pizza individual de muzzarella
- Pizza individual de muzzarella y jamón

Empanadas

- Empanada de carne
- Empanada de jamón y queso
- Empanada de pollo

Tartas

- Tarta de atún
- Tarta de jamón y queso
- Tarta de verdura

Sandwiches

- Triángulo triple de jamón y queso
- Triángulo triple de jamón y queso de pan negro

Ensaladas

- Ensalada cesar
- Ensalada del Chef
- Ensalada vegetariana
- Pasta salad

Postres

- Postre Cookies and cream
- Postre chocotorta
- Postre Tiramisú
- Postre Cheesecake





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Alcance de nuestros servicios durante 2023

2-6 (2021)

Servicios por sector	2022	2023
Justicia	24.664.626	25.974.166
Desarrollo Social	478.272	518.820
Salud	1.170.064	1.029.158
Sistema Alimentario Escolar	12.587.928	11.898.703
Seguridad	4.444.065	3.711.570
Privados	110.270	140.334
Otros	59.128	61.711

43.514.353

Servicios brindados durante 2023 en la Provincia de Buenos Aires⁽¹⁾ durante 2023

(1) Entendemos 1 servicio como una comida (Almuerzo o cena) o una colación (desayuno o merienda).

Nuevas alianzas comerciales

Desde el año 2022 iniciamos un proceso de consolidación de alianzas comerciales, conformando diferentes Unión Transitorias de Empresas (UTE) con otras organizaciones dedicadas a brindar servicios de alimentación.

Gracias a la conformación de estas alianzas, potenciamos el alcance de servicios de alimentación alcanzando las 4.791.831 raciones de alimentos en unidades penitenciarias de la Provincia de Buenos Aires y 136.435 raciones de alimentos destinadas a cadetes de las escuelas de policías Juan Vucetich.

Por otro lado, estas estrategias permitieron la generación de **30 nuevos puestos de trabajo** a ciudadanos de **diferentes localidades de la provincia de Buenos Aires**, impulsando el desarrollo local.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Nuevas regiones

El camino recorrido por Cook Master en estos **20 años de crecimiento y consolidación** nos permitió pensar en la posibilidad de replicar nuestro enfoque y modelo de negocio a otras regiones.

Este objetivo de **internacionalización** requiere de un modelo de replicabilidad que los pensamos de la siguiente manera:

Una fase preparatoria que tiene como objetivo principal **garantizar la pre-factibilidad** de la implementación del modelo Cook Master, orientados a poder identificar de forma preliminar y anticipada tanto la existencia de oportunidades concretas para avanzar hacia las siguientes fases, como de territorios específicos donde ello resulta más estratégico.

Para que lo mencionado anteriormente resulte posible, **la etapa preparatoria se concentra en el análisis de las dimensiones cualitativas**, complementario a un análisis de pre-factibilidad económico-financiero que permita proyectar la inversión necesaria y su retorno.

En este marco, iniciamos un camino de expansión, convencidos que nuestro modelo de negocio, permitirá el desarrollo de otras regiones CAM no solo en un aspecto económico, sino también de desarrollo humano, buscando la regeneración de los territorios y de los recursos



Plan de Internacionalización



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

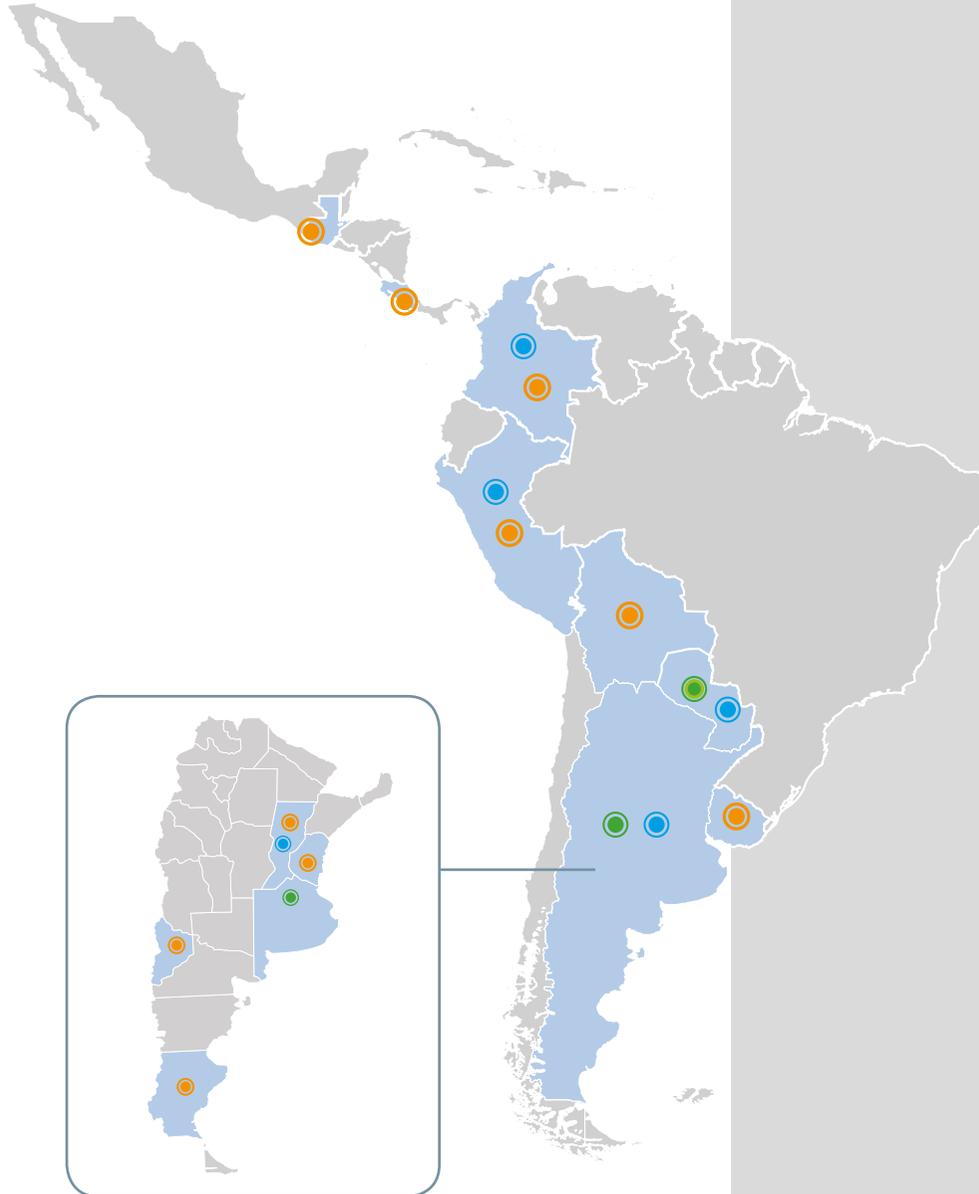
▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



País	Estado
Argentina	● ●
Paraguay	● ●
Uruguay	● ●
Colombia	● ●
Perú	● ●
Guatemala	●
Bolivia	●
Costa Rica	●

Argentina	Estado
Buenos Aires	●
Santa Fe	● ●
Neuquén	●
Santa Cruz	●
Entre Ríos	●

- Estamos operando
- Estamos en etapa de pre-factibilidad
- Relacionamiento con la comunidad



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Nuestra gestión de la calidad

416-1

La calidad es un aspecto central de nuestros servicios, y parte de nuestro compromiso con cada cliente y con cada consumidor final.

Para alcanzar óptimos niveles de calidad trabajamos desde el desarrollo de procedimientos y políticas, capacitamos a nuestra gente, mejoramos las infraestructuras propias y de nuestros clientes, y todo esto bajo el paraguas del Sistema de Gestión de Calidad, el cual es certificado periódicamente según la norma ISO 9001:2015.

El desarrollo e implementación de un Sistema de Gestión de Calidad tiene un fuerte impacto en nuestro objetivo estratégico "Desarrollo Organizacional".

Un elemento diferenciador de nuestras propuestas y que contribuye a la calidad del servicio prestado es el plan obras de mejoramiento de infraestructura en locaciones de nuestros clientes.

En el marco del mismo, invertimos durante 2023 un total de \$17.074.000. Este compromiso se orienta a brindar un mejor servicio, agregando valor para el cliente y asegurando óptimas condiciones de trabajo para nuestro personal.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Sistema de Gestión de Calidad (SGC)

El SGC reúne todas las indicaciones que definen nuestra manera de actuar y sistematiza los procedimientos para un cumplimiento sostenible de los requerimientos de nuestros clientes.

Su diseño e implementación responde a las normas internacionales ISO 9001:2015, 14201:2007, procurando su mejora continua y a través de auditorías y procesos de recertificación periódicos.

El mismo identifica los productos y servicios a vender, define los procesos necesarios y determina su secuencia e interacción, fundamentados mediante cuatro mapas de procesos:

- **MP-OP-01:** Catering
- **MP-OP-02:** Cocido
- **MP-OP-03:** Crudo Asistido
- **MP-OP-05:** Granel

El área de Calidad, junto con la Gerencia General velan por el cumplimiento y desarrollo del SGC promoviendo la mejora continua y la ampliación de su alcance a través de la Política de Calidad y procedimientos operativos vinculados.

Nuestra **Política de Calidad** se organiza en cinco pilares principales:



Consultar y participar a los trabajadores y personal no directivo en los distintos aspectos de la Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Auditorías de Calidad, una herramienta para la mejora continua

En el marco de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, anualmente realizamos un proceso de auditorías internas para identificar oportunidades de mejora y consolidar los avances logrados. El proceso es liderado por la Jefatura de Calidad y Ambiente.

Durante 2023, las auditorías se estructuraron en dos grandes grupos, por un lado aquellas a clientes con Unidades Penitenciarias, y por el otro a clientes que no tienen Unidades Penitenciarias, con los siguientes resultados:

- **Auditorías de Calidad en clientes sin Unidades Penitenciarias** se alcanzó un **57.8% de satisfacción**, sobre una meta del 75%.

- **Auditorías de Calidad en clientes con Unidades Penitenciarias** se alcanzó un **73% de satisfacción**, sobre una meta del 75%.

Por su parte, las **auditorías de Seguridad e Higiene** arrojaron un **resultado positivo del 80%**, respecto de una meta del 75%.



Certificaciones

En línea con los compromisos asumidos, durante 2023 sostuvimos los procesos de certificación y recertificación.

Norma	Fecha de certificación o recertificación
ISO 45001:2018	DIC-23
ISO 9001:2015	OCT-23
ISO 14001:2015	JULIO-22





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



La responsabilidad de alimentar

ISO 6.7.8.

La particularidad de nuestro servicio junto al perfil de los consumidores finales como población vulnerable en la mayoría de los casos implican una profunda responsabilidad para nuestro equipo desde el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos, un adecuado balance nutricional hasta el aseguramiento de la provisión del servicio incluso ante incumplimientos del organismo contratante.



Garantizamos el servicio:

La prestación de servicios y su continuidad ante posibles incumplimientos por parte de los contratantes, se regula conforme lo establecido en los pliegos y documentación de contratación pública. Por la particularidad de los esquemas de contratación pública, en Cook Master tenemos el compromiso de sostener el servicio no sólo hasta la finalización del plazo contractual, sino incluso hasta que el contratante defina un nuevo proveedor (Contratos de Tracto Sucesivo).

Garantizamos la igualdad en la calidad de los servicios:

Si bien el tipo de servicio responde a los requerimientos de cada contratación, en todos los casos se busca cumplir con los más altos estándares de calidad, partiendo de nuestro convencimiento de que la alimentación es un derecho para todas las personas.

Orientación al consumidor:

Nuestro cliente nunca es un único actor, sino que se compone de diferentes actores. Es por esto que, en nuestra orientación al cliente, focalizamos nuestros análisis y procesos teniendo en cuenta tanto al organismo contratante como al consumidor final, que en muchos casos se trata de grupos en situación de vulnerabilidad para los cuales la alimentación recibida de Cook Master es su principal aporte nutricional. Nuestros procedimientos y la encuesta de satisfacción respaldan este compromiso.

Prevención de la interrupción del servicio:

como sabemos la responsabilidad que implica brindar un servicio de alimentación y la necesidad de garantizar su provisión, trabajamos con contrataciones públicas en las cuales se monitorea el cumplimiento de ambas partes.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Relacionamiento con clientes

ISO 6.7.8.

Una herramienta fundamental en la relación con nuestros clientes es la encuesta anual de satisfacción, a través de la cual buscamos:

- 1 Conocer el nivel de satisfacción de los clientes.
- 2 Obtener información que sirva de dato de entrada para mantenerlos satisfechos.
- 3 Detectar áreas de mejora concretas, entendiendo sus necesidades.
- 4 Comprender los factores que fortalecen la relación con los clientes.
- 5 Entender las expectativas de los clientes, saber si recomendarían el servicio.

La encuesta se realiza a todos los Clientes de Nivel I, II y III

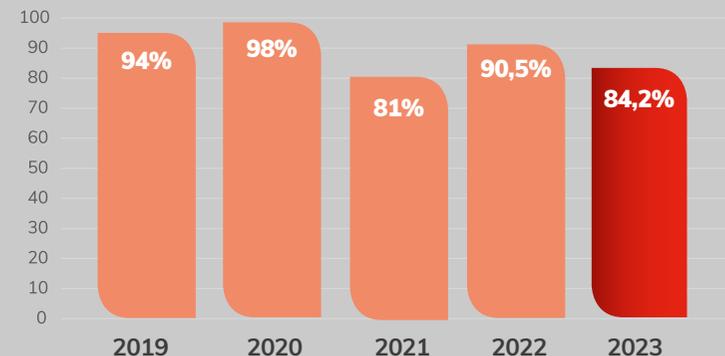
Nivel I: Organismos contratantes

Nivel II: Directivos, Administradores, Eónomos y/o Jefes de Alimentación

Nivel III: Consumidor Final. Internos, Pacientes, Niños, Cadetes, Personal Médico, Personal Administrativo, Personal Penitenciario.

El nivel general de satisfacción 2021 fue del 81%, mostrando una notable baja respecto del 94% relevado en 2019 y con un camino de mejora por recorrer para retomar los valores de 2020. El plan de mejoras delineado a partir del análisis de los resultados de la encuesta logró mejorar los indicadores en 2022, sin embargo en 2023 es notable la disminución de los resultados, los cuales esperamos revertir durante en el año 2024.

Satisfacción Clientes





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Nuestra forma de Trabajo

El procedimiento paso a paso

01

Relevamiento, análisis y diagnóstico

El primer paso para un servicio de alimentación de calidad es realizar un relevamiento exhaustivo de las condiciones existentes, las necesidades de alimentación y los recursos disponibles. Con este análisis, nuestro equipo especializado de profesionales multidisciplinarios elabora un diagnóstico con las recomendaciones y propone el sistema de alimentación más adecuado.

02

Diseño y planificación

El diseño de un plan constituye la base para un salto en la calidad. Al planificar el menú se determinan las cantidades precisas de ingredientes necesarios para cada comida, logrando así aprovechar al máximo los insumos, asegurar la frescura de los alimentos y, por sobre todo, garantizar un balance nutricional.

03

Infraestructura y equipamiento

El diseño del tipo de servicio a medida está determinado principalmente por el análisis de infraestructura existente. Cuando la institución no cuenta con el espacio, equipamiento y recursos necesarios para ejecutar un servicio completo, nuestro equipo de profesionales se encarga de brindar asesoramiento para la provisión del equipamiento y la tecnología apropiada.

04

Aprovisionamiento

Para la implementación de un plan de alimentación es vital obtener los insumos indicados, en las cantidades establecidas y en tiempo y forma. Alimentos frescos que responden a un menú cuidadosamente diseñado por un equipo de profesionales de la nutrición garantizan una alimentación saludable.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

05

Logística y distribución

Nuestra flota equipada con termógrafo, balanza y monitoreo satelital se encarga de distribuir y entregar los insumos, según el servicio acordado, para garantizar la inocuidad de los alimentos. Nuestro centro de distribución nos permite contar con un stock básico de productos que garantiza el normal abastecimiento incluso en casos de faltantes generalizados en el mercado.

06

Producción y servicio

El profundo conocimiento del proceso de producción garantiza la correcta implementación del servicio. Ya sea con personal provisto por nosotros, o con personal existente que ha sido debidamente entrenado, cuidamos la ejecución para garantizar la calidad del producto final.

07

Mantenimiento

Dependiendo del tipo de servicio, nuestras cuadrillas especializadas se encargan de las tareas de mantenimiento del depósito, de la cocina y también del comedor, a través de ruteos diarios y plan preventivo. Para aquellos casos en los que ofrecemos servicio de consultoría, el plan comprende las pautas necesarias para llevar adelante el mantenimiento.

08

Control de costos

Nuestro equipo de ejecutivos y supervisores lleva un exhaustivo control de costos de gestión, manejo de indicadores y toma de decisiones para que el servicio sea sustentable en el tiempo. Reportes, alertas y oportunidades de optimización son algunas de las herramientas que utilizamos para garantizar una implementación exitosa.

09

Aseguramiento de calidad

Brindamos garantía de calidad en cada uno de los procesos, guiados por nuestros compromisos de sustentabilidad económica, social y ambiental. Ponemos foco en la calidad de nuestros productos y en los procedimientos a través de sistemas de auditoría y certificaciones necesarias para asegurar los más altos estándares de calidad.

10

Monitoreo de satisfacción

Cuando las personas están bien alimentadas, se nota. La alimentación influye en su rendimiento y bienestar. Por eso en Cook Master creemos que una buena alimentación es mucho más que el resultado de un buen servicio, es un derecho de toda persona.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

► Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Salud y seguridad de nuestros clientes

416: 3-3 (2021) ; 416-1

Nuestro compromiso con garantizar el derecho a la alimentación, conlleva implícitamente la centralidad de la salud y seguridad del consumidor final en todos nuestros servicios y procesos.

Nuestro Sistema de Gestión de la Calidad y el esfuerzo continuo para certificar nuestras operaciones con los estándares internacionalmente reconocidos son pilares de este compromiso que asumimos sin concesiones.

En el diseño de los menús tomamos como parámetro una dieta normo calórica determinada para la generalidad de las personas que consumen nuestros servicios. De acuerdo con los equipos técnicos de nuestros clientes, definimos menús para personas con necesidades particulares por prescripción médica (hipertensos, celíacos, diabéticos, etc.), o que posean algún requerimiento específico debidamente

fundamentado, como puede ser el caso de refuerzos para deportistas que están en unidades carcelarias o alguna situación similar.

El 100% de los servicios que brinda Cook Master es evaluado de acuerdo a las necesidades de nuestros consumidores, a excepción de la venta a granel que no conlleva menú.

Aunque trabajamos con un estricto control de stock (tanto en el Centro de Distribución como en los depósitos y lugares de almacenamiento de los servicios) y buscamos limitar el descarte al mínimo posible, hay casos en que por vencimiento de la fecha de caducidad o defectos en los insumos se los debe eliminar y evitar su incorporación en el proceso de elaboración de alimentos. Este procedimiento se regula mediante el "Instructivo de Decomiso de Mercadería" (IN-CA-03).

Nuestro equipo afectado a las tareas de logística, manipulación y elaboración de alimentos se guía en base a los siguientes documentos normativos integrantes del Sistema de Gestión de la Calidad:

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura
- Procedimiento de recepción de mercadería.
- Procedimiento de Almacenamiento de mercadería.
- Procedimiento de Manufactura y Distribución de Alimentos.
- Procedimiento Pautas de Higiene.
- Procedimiento de Limpieza y Desinfección.
- Manejo integrado de plagas.
- Política Seguridad y Salud en el Trabajo





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

▶ Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Rotulado de alimentos

417: 103-1, 103-2, 103-3

Por el tipo de servicios que ofrecemos, tenemos dos modalidades centrales de rotulado y etiquetado.

01 Rotulado de alimentos realizado por nuestro equipo por fraccionamiento o elaboración



Fraccionamiento de materias primas

En nuestro Centro de Distribución o en los servicios, especialmente para productos perecederos, resaltando su fecha de vencimiento y otros indicadores de inocuidad.



Rotulación de platos en servicios

Con exhibidor o bien para identificar aquellos menús para personas con algún tipo de necesidad alimentaria especial (hipertensos, celíacos, etc.).



Viandas que producimos

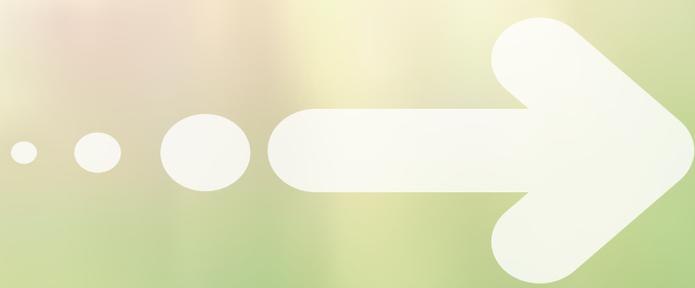
Las normas para el rotulado se desprenden del Proceso de Almacenamiento de Mercadería, que forma parte de nuestra Política de Calidad y busca asegurar los niveles de inocuidad y seguridad alimentaria.

02 Nuestra línea de venta retail

Por tratarse de un servicio para consumidores, utilizamos etiquetas de alto impacto que van dentro de las bolsas de vacío con el rótulo correspondiente al producto, fecha de envasado y vencimiento, identificación del fraccionador y envasador, entre otros.

Las normas para el rotulado se desprenden del Proceso de Almacenamiento de Mercadería, que forma parte de nuestra Política de Calidad y busca asegurar los niveles de inocuidad y seguridad alimentaria pertinentes en cada caso.

Complementando lo anterior, y teniendo en cuenta que en el segmento retail puede participar un intermediario entre Cook Master y el consumidor final, incorporamos auditorías en puntos de venta de uno de los clientes “supermercado” a fin de supervisar, sugerir y acompañar las buenas prácticas tanto de inocuidad y manipulación de alimentos a fin salvaguardar la seguridad del consumidor final, como de comercialización y presentación de los productos.



Medio Ambiente

Indicadores destacados

3.211,38 ton

de CO2 equivalente de Huella de Carbono

37.092 lts

de agua consumida de fuentes renovables no aptas para consumo

1.379.511,3 KWh

de energía eléctrica consumidos

2.151 kg

de residuos reciclados

225.435 m3

de gas consumidos

2.732 lts

de residuos orgánicos compostados, que representaron 2.104 kilos de compost cosechado

75.577 m3

de agua consumida



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

► Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Enfoque de gestión

401: 3-3 (2021)

Dentro del Objetivo Estratégico “**Desarrollo Organizacional**”, la gestión ambiental tiene un lugar destacado como pilar del modelo sustentable y por el potencial de generación de valor asociado a nuestros servicios.

El desarrollo de procesos en el marco de un sistema de gestión certificado, la incorporación de tecnología y la capacitación de nuestro personal junto con el involucramiento de nuestra cadena de valor son aspectos centrales para asumir el desafío de lograr un manejo del negocio ambientalmente responsable.

Durante 2022 ampliamos el área de calidad para cubrir todas las unidades de negocio, Calidad, Medio Ambiente y Seguridad y salud en el Trabajo.

Logramos la recertificación de ISO 9001/14001/45001



Desarrollo Organizacional

El Área de Calidad, Medioambiente y Seguridad y Salud laboral, logró integrar los Sistemas de Gestión Certificados de la compañía, con el objetivo de gestionar eficientemente aspectos operacionales de cada servicio descentralizado.

También logramos diseñar una **Plataforma unificada del Sistema de Gestión**, desarrollando herramientas innovadoras, destinadas a auditorías, gestión de proveedores y a minimizar riesgos de seguridad y salud Laboral.

Este camino recorrido nos acerca más a un objetivo mayor, que es el desarrollo de nuestro **Laboratorio de Observación Para mejora Continua**.

Buscamos crear un centro de control visual a distancia, con el fin de garantizar la funcionalidad y calidad de los servicios, a través del desarrollo de auditorías remotas y virtuales en una única plataforma.

Este desarrollo nos permitirá gestionar el control interno y las supervisiones remotas, y disponer de manera inmediata de información para el análisis y la toma de decisiones.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

▶ Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Sistema de Gestión Ambiental Cook Master



Proyecto

Reemplazo de bandejas descartables por envases reutilizables

Servicio en cárceles del Sistema Penitenciario Bonaerense

El proyecto, lanzado en 2020, **sostuvo su implementación** en los servicios que prestamos en los Complejos Penitenciarios Campana, Florencio Varela, San Martín y en el Centro Cerrado La Matanza.

El mismo representa una solución al impacto ambiental generado por el diseño original del sistema "Racionamiento en Crudo Asistido", especialmente pensado para el Servicio Penitenciario, que contemplaba cuatro mejoras respecto del sistema previo:

- Centralización de compras y logística, asegurando la disponibilidad de la materia prima en todo momento.
- Mejoras nutricionales en los menús y mayor eficiencia en el uso de los recursos.
- Envasado individual de raciones para asegurar una ración por interno.
- Participación de internos en las cocinas para favorecer su futura reinserción social.

Durante 2023, logramos reemplazar el 83% de bandejas descartables por reutilizables, generando un ahorro de consumo de 11.133.952 bandejas descartables.

El 20% de recipientes descartables que aun utilizamos, fue canalizado a un proceso de reciclado a través de una alianza con la Cooperativa Eco Pioneras de Campana, una cooperativa de reciclado de triple impacto, liderada por mujeres que gestiona plástico, cartón y papel film provenientes de descartes para reintroducirlos como materia prima al proceso industrial.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acercas de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

▶ Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Uso sostenible de recursos

301: 3-3; 301-1. PG 7, 8 y 9

Nuestro Sistema de Gestión Ambiental identifica dos ejes principales respecto del uso sostenible de recursos, la reducción de desperdicios de alimentos y la gestión integral de residuos sólidos.

Los consumos de energía y agua son elementos significativos sobre los cuales avanzamos año a año a fin de mejorar la eficiencia de los mismos, conscientes de los impactos asociados.

Reducción y gestión de desperdicios de alimentos

El compromiso que surge de nuestro propósito organizacional, unido a la búsqueda de una mayor eficiencia que maximice los costos, definen como un aspecto central de nuestra gestión sustentable el adecuado uso de materias primas (especialmente alimentos), su gestión y tratamiento, la minimización de desperdicios, así como el aprovechamiento de los mismos desde un esquema de circularidad.

Entre las principales iniciativas que nos permiten evitar o reducir las mermas de alimentos podemos destacar:

- Una adecuada planificación de los insumos necesarios para cada servicio.
- La optimización de la logística, asegurando la provisión en tiempo y forma de los insumos necesarios, junto con el control de stocks en cada servicio y el Centro de Distribución.
- La gestión centralizada de materias primas en nuestro Centro de Distribución.

- La gestión de proveedores.
- La capacitación a nuestro personal respecto de la manipulación, uso y conservación de materias primas.
- La realización de auditorías en cocinas, centro de distribución, despensas y depósitos descentralizados y planta de elaboración Pilar.
- El desarrollo de recetarios y la exigencia de cumplimiento en los servicios.
- La utilización de alimentos pre-elaborados.

Todas estas medidas nos permiten reducir las mermas de materias primas, y en aquellos casos en que el sobrante es inevitable contamos con dos estrategias de aprovechamiento.

En aquellos casos donde los alimentos están en buen estado de conservación y dentro de su fecha de vencimiento y no serán utilizados en el servicio se procede a su donación a una entidad de bien público para su aprovechamiento.

Por otra parte, cuando los alimentos están en mal estado, excedidos en su vencimiento o presentan algún factor de riesgo para la salud, son derivados al proceso de compostaje⁽¹⁾.



Durante 2023, se consumieron los siguientes insumos en todos nuestros servicios:

Rubro	Unidad Medida	Cantidad
Carne	kilos	1.475.594,64
Congelados	Unidades	3.876.109,00
Aves	kilos	1.137.565,54
Pescado	kilos	3.046,52
Frutas	kilos	2.737.304,64
Verduras	kilos	3.625.071,21
Aceites	litros	816.328,00
Harinas	kilos	2.088.803,53
Panificados	kilos	417.184,52
Pastas frescas	kilos	57.168,00
Huevos	Unidades	6.295.387,00
Leche fluida	Litros	1.156.165,00
Leche en polvo	kilos	522.269,00
Arroz	kilos	720.125,00
Fideos	kilos	1.092.623,00
Legumbres secas y remojadas	kilos	993.296,00

(1) Ver más adelante apartado "Tratamiento de residuos", estándar GRI 306



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

► Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Energía

301: 3-3; 301-1. PG 7, 8 y 9

La gestión del consumo de energía se realizó siguiendo el procedimiento operativo de Aspectos Ambientales, a partir del cual se identificaron aspectos significantes en la etapa 4 (Desarrollo del servicio), actividad de plato terminado: consumo de agua, gas y electricidad.

El registro del consumo energético se realiza tomando los indicadores de las facturas de las prestatarias para nuestras Oficinas Centrales, Centro de Distribución Tigre, Planta Elaboradora Pilar y Frigorífico, y a partir de un cálculo técnico para los servicios según los equipos y consumo estimado, el cual en este reporte alcanza a la totalidad de servicios prestados durante el año 2023.

Siguiendo esta metodología de registro y cálculo, durante 2023 se consumieron un total de 1.379.511,63 KWh y 225.435,425 metros cúbicos de gas en todas las actividades de la empresa.

Agua y Efluentes

303, 3-3; 303-1; 303-3. PG 7, 8 y 9

La gestión del consumo de agua y el tratamiento de efluentes se realiza, en el marco de nuestro Sistema de Gestión Ambiental, a partir de la Planilla de Aspectos Ambientales.

La operación se abastece de tres fuentes principales de agua: red pública, agua envasada y extracción de pozos subterráneos. Las primeras dos se utilizan para tareas de cocción, consumo y limpieza, la segunda para consumo y la tercera exclusivamente para limpieza de pisos y superficies.

El agua resultante de los diferentes procesos se vierte como efluente ya sea a la cloaca o bien a plantas de tratamiento de efluentes. Se sigue lo indicado en el instructivo asociado al monitoreo de la planta de tratamiento de efluentes líquidos IN-AM-01, de aplicación para la Planta de Tratamiento de Efluentes de nuestro frigorífico. El control de la aplicación de la normativa pertinente se realiza a través de las auditorías internas y externas mediante plataforma y procedimiento asociado.

Para la identificación del consumo de agua se mantuvo la misma metodología utilizada en años previos, la cual combina los indicadores de las

facturas de las prestatarias para locaciones propias y un cálculo técnico para los servicios según el consumo estimado.

Siguiendo esta metodología de registro y cálculo, durante 2023 consumimos un total de 75.577,35 metros cúbicos de agua.

Para la limpieza del Centro de Distribución Tigre sostuvimos la utilización del agua generada por las cámaras frigoríficas a través de un sistema captación y almacenamiento de la misma.

Así logramos aprovechar un total de 36.136 litros de agua renovable y no apta para consumo humano.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

► Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



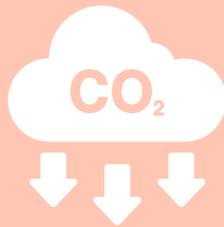
Emisiones

305: 3-3; 305-1; 305-2; 305-3. PG 7, 8 y 9

En base a nuestra metodología (ver cuadro), la huella de carbono para todas nuestras actividades en el año 2022 fue de 3.211,38 toneladas de CO2 equivalentes. La diferencia respecto de la medición 2022 responde a un mayor nivel de actividad del negocio.

Huella de Carbono

Insumo asociado	Tn CO2 Equivalente 2022	Tn CO2 Equivalente 20232
Agua	6,1	6,26
Cartón / Papel	366,9	376,40
Combustible	90,5	92,84
Electricidad	555,9	570,30
Gas	428,8	439,91
Lata	440,2	451,60
Orgánicos	331,4	376,00
Plástico	875,4	898,07
TOTAL	3095,2	3211,38



¿Cómo calculamos nuestra huella de carbono?

Diseñamos una matriz a partir de la cual se calcula la emisión de carbono asociada a los consumos vinculados con cada proceso, a saber: cada ingrediente e insumo orgánico e inorgánico utilizado en las preparaciones de alimentos, combustible para los diferentes circuitos logísticos que abastecen los servicios, electricidad y gas.

En el caso de consumo energético (electricidad y gas) se tomó el dato real derivado del consumo en aquellos lugares donde se tiene medición asociada al servicio (Centro de Distribución y Oficinas Centrales, Planta Elaboradora Pilar, Frigorífico), y un cálculo teórico para las demás locaciones.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

► Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Tratamiento de residuos

306. PG 7, 8 y 9

El tratamiento de residuos se gestiona siguiendo el procedimiento de “Segregación de Residuos”, definido en el marco de nuestro Sistema de Gestión Ambiental.

Esta normativa interna define un sistema para separar y disponer los residuos generados de una manera ambientalmente adecuada, y es de aplicación tanto en instalaciones propias como en la de nuestros clientes

La generación de residuos sólidos se vincula básicamente a los siguientes procesos:

- Consumo de materiales en oficinas sede Central.
- Manipulación de alimentos e insumos en Centro de Distribución Tigre.
- Elaboración de alimentos en Planta Pilar y servicios.

Los residuos sólidos generados se clasifican de la siguiente manera:

Orgánicos:

Restos y sobrantes de alimentos; desperdicios del proceso de elaboración, limpieza y consumo.

Reciclables:

Papel, cartón de embalaje, papel de impresión, film de embalajes, botellas PET de consumo individual, packaging y envoltorio de alimentos PEAD y similar, bandejas de polipropileno.

No Reciclables:

Packaging elaborado a partir de la mezcla de metal y plástico, reciclables sucios o que por algún motivo no pueden ser incorporados al proceso de reciclado.

Conforme lo establecido en la Ley 24.051 se identificaron las siguientes corrientes de residuos considerados “Peligrosos” en nuestros procesos de negocio: Y8, Y9, Y12, Y48-Y8, Y48-Y9, Y48-Y12.

Una parte significativa de los residuos generados tiene lugar en los servicios, los cuales por realizarse en locaciones de nuestros clientes cuentan con una gestión de residuos propia y sobre al cual como proveedor no tenemos injerencia. Esto representa un desafío adicional en el tema.



- Carta de la Dirección
- Una empresa con propósito
- Acerca de este reporte
- Gobierno corporativo
- Nuestros colaboradores
- Cadena de valor
- Nuestros clientes
- ▶ Medio ambiente
- Comunidad
- Índice de contenidos GRI



Reciclado

PG 7, 8 y 9.

En el marco de nuestro programa de Reciclado, y gracias al compromiso y participación de nuestro equipo y aliados estratégicos logramos recuperar 41.488 kilos de residuos que fueron convertidos en materia prima, evitando así su envío a disposición final.

Esta cifra representa un crecimiento del 16% respecto del año 2022.

Para el Centro de Distribución y Oficinas Centrales, y los servicios en las unidades penitenciarias Campana, Florencio Varela y San Martín nos aliamos con la cooperativa Eco Pioneras de Campana.

Reciclado en locaciones propias y servicios 2023

Insumo	Total año (Kg)
Cartón	31.240
Film	6.012
Pallets	4.236

Reciclado en locaciones propias y servicios

Insumo	Total año (Kg)
2021	24.220
2022	40.383
2023	41.488

Es notable destacar el crecimiento en las cantidades de residuos recuperadas para reciclado, indicador que refleja un crecimiento en la actividad de nuestros servicios pero que responde principalmente al compromiso de nuestro equipo con el programa de reciclado.



Logramos **recuperar 41.488 kilos de residuos que fueron convertidos en materia prima**, evitando así su envío a disposición final. Esta cifra representa un crecimiento del 71,2% respecto del año 2021.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

► Medio ambiente

Comunidad

Índice de contenidos GRI



Compostaje

PG 7, 8 y 9.

Consolidamos el funcionamiento de los Centros de Compostaje implementados durante 2019 y 2020, con el asesoramiento de **Proyecto Cultivarte**.

Este proceso nos permite recuperar los residuos orgánicos generados en nuestros procesos de manipulación de alimentos, generando como producto final un abono de alta calidad y evitando la disposición final de los residuos procesados.



Centros de compostaje

Locación	Sistema de Compostaje	Litraje Total	Capacidad de procesamiento	Cantidad de M2 de Huerta
Centro de Distribución Tigre	2 composteras industriales de 1200 litros construidas en madera plástica.	2732 litros	82 Kg/día	No hay huerta en CD. El compost se deriva a las huertas del Penal San Martín.
Unidad 46 SPB (San Martín) - Escuela CREER	Compostera 260 litros	296 litros	8 Kg/día	13 m2
Unidad 54 SPB (Florencio Varela)	Compostera de 450 litros en madera plástica	462 litros	15 Kg/día	14m2
Escuela de Policía Juan Vucetich (Berazategui)	Compostera industrial de 1200 litros + Composteras rotativas de 300 litros	1974 litros	50 Kg/día	12m2

Comunidad

Indicadores destacados

1305

internos del SPB(1) y SPF(2) participaron del Programa CREER

15

Escuelas CREER.

- 1305 alumnos
- 2196 egresados

195

liberados con una oportunidad laboral

\$66.371.679

millones invertidos en Programa CREER

40

liberados integraron el equipo Cook Master

(1) Servicio penitenciario bonaerense
(2) Servicio penitenciario federal



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Enfoque de gestión

3-3 (2021)

Nuestro modelo de negocio sustentable, fundamentado en el propósito que tenemos como Empresa B conlleva necesariamente la generación de valor para las comunidades de las que formamos parte y se enmarca en los objetivos estratégicos “**Desarrollo de nuestros grupos de interés**” y “**Comunidad**”.

Definimos objetivos y metas que nos acercan desde el día a día hacia esa visión que nos inspira: Alimentación saludable y de calidad para toda persona, alimentación como derecho. Elegimos recorrer este camino con otros, desde un enfoque colaborativo que potencie e integre recursos y capacidades propias y de terceros, para lo cual desarrollamos vínculos y alianzas con actores clave de la comunidad local como externos especialmente convocados para sumar su potencial a la mesa de trabajo. Todo este proceso lo realizamos con el apoyo del Gobierno Corporativo para estar siempre enfocados en una gestión efectiva y de triple impacto.

Entendemos que nuestras mayores contribuciones son desde nuestro negocio, desde lo que sabemos hacer y lo que hacemos en el día a día. Por eso hemos definido dos grandes ejes que articulan las iniciativas que emprendemos: alimentación e inclusión social.



Desarrollo de
nuestros Grupos
de Interés



Comunidad

En este marco, en 2023 logramos entregar diplomas a 865 egresados de las Escuelas de gastronomía CREER, que forman cocineros profesionales dentro de las unidades penitenciarias de adultos de la provincia de Buenos Aires.

Implementamos el **Programa de Fortalecer Adolescencias** en 2 centros cerrados de menores, basado en el **modelo de desarrollo positivo juvenil**, pretende ayudar a los adolescentes por un lado, a desarrollar competencias que les permitan crecer, desarrollar sus habilidades y convertirse en personas adultas saludables, responsables y preocupadas por los demás; y que, por otro lado, deben además promover vínculos personales entre los iguales y con los adultos, a la vez que fomenten la conexión con la comunidad y faciliten experiencias de contribución a ella.

Se capacitaron 50 personas liberadas de la comunidad de Berazategui en panadería profesional, impulsando el desarrollo de emprendimientos gastronómicos, a través de asociaciones productivas.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Contribuir al desarrollo desde lo que mejor sabemos hacer

301: 3-3; 301-1. PG 7, 8 y 9

Tenemos muy claro que nuestros mayores aportes al desarrollo social de las comunidades en nuestras zonas de influencia los podremos generar desde iniciativas vinculadas a nuestras líneas de negocio.

Durante 2023, focalizamos nuestro compromiso con iniciativas comunitarias en el Ecosistema CREER.



Ecosistema CREER

El Ecosistema CREER es una instancia complementaria a los demás esfuerzos y acciones que realiza el Estado, otras empresas y organizaciones de la sociedad civil para lograr la inclusión sociolaboral de internos e internas, a través de la promoción de la educación y el trabajo en contextos de encierro.

Ecosistema CREER: 3 Objetivos fundamentales

- 01 **Generar sentido de pertenencia** a través de la gastronomía como herramienta de transformación social.
- 02 **Brindar a los internos y las internas herramientas técnicas** que permitan su reinserción sociolaboral.
- 03 **Desarrollar capacidades y habilidades blandas, orientadas a generar nuevas dinámicas vinculares** hacia adentro y hacia fuera de los contextos de encierro, posibilitando construir proyectos de vida positivos y sustentables.

\$ 66.371.679,63

de inversión realizada en Ecosistema CREER durante 2023.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Programa CREER

El Programa se estructura en torno a dos ejes: formación y participación de internos en cocinas del Servicio Penitenciario Bonaerense o Federal, e inclusión laboral post condena en base a la experiencia generada.

En 2023 logramos diseñar el modelo de replicabilidad del **Programa CREER**, considerando tanto el modelo y enfoque de negocio de Cook Master como las realidades regionales y nacionales de los países explorados.

Identificamos factores críticos y claves que posibilitarán desplegar el modelo del Programa CREER de forma exitosa en otros territorios de América Latina, considerando diferentes formatos y escalas posibles.

También desarrollamos nuestro **primer informe de Reincidencia** para el Programa CREER, en donde visibilizamos el modelo de trabajo del equipo que coordina el Programa.

El equipo del Programa CREER está conformado por diferentes profesionales del área social y psicosocial, educación y adicciones que abordan la situación de libertad de la persona de manera integral.

Familia:

El equipo profesional del Programa CREER acompaña a la persona liberada con el proceso de re vinculación familiar, los conflictos interpersonales y el fortalecimiento del carácter para evitar asociarse a redes familiares y sociales asociadas al delito.

Trabajo:

El Programa CREER desarrolla vacantes laborales dentro de la empresa Cook Master SRL. 195 personas fueron incluidas laboralmente desde 2017.

Salud:

El equipo profesional del Programa CREER acompaña a las personas liberadas con el proceso de prevención y tratamiento de adicciones y salud mental

Educación:

Las personas liberadas cuentan con la posibilidad de formarse en las **Escuelas de Gastronomía CREER** para personas liberadas.

1305
internos
participaron del Programa.

195
liberados
con una oportunidad laboral, 103 en Cook Master.

40
liberados
integraron el equipo de Cook Master.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

El Programa Creer trabaja con los factores individuales que inciden en la reincidencia.

Una de las mejores formas de catalogar las variables que inciden en la reincidencia son los llamados factores estáticos y los factores dinámicos. (Gendrau et al, 1996; Baumer, 1997; Cullen y Gendrau, 2001).

Los primeros refieren a características individuales fijas de las personas donde el individuo no puede modificarlas, mientras que en las segundas existe un margen de acción para favorecer una efectiva reincidencia.

Entre las fijas o estáticas se destacan:

La edad, el género, las historias delictivas y la trayectoria delictuencial, y las habilidades intelectuales.

Entre las dinámicas o pasibles de ser modificadas se destacan:

1. La situación familiar
2. La inestabilidad laboral
3. El tipo de redes familiares y sociales asociadas o no al delito
4. Los conflictos interpersonales
5. Las enfermedades mentales
6. El abuso de sustancias psicoactivas



Nuestros indicadores de reincidencia

Fuera de la cárcel

De las **195 personas** que se incorporaron al Programa CREER y que se incluyeron laboralmente el **3% son reincidentes**.

Dentro de la cárcel

De las **3690 personas** totales que se encuentran en el marco del Programa CREER, el **0.001% son reincidentes**.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Indicadores de reincidencia de personas del Programa Creer en situación de encierro

Delitos en contexto de encierro	Indicadores PBA	Alumnos de Escuelas Creer internos*	Indicadores de reincidencia en delito de alumnos (3495: Egresados+alumnos)+Práct. Prof)
Homicidios	16%	0	0%
Participación en motines	21%	1	0%
Intento de fuga o fuga	9,5%	2	0%
Agresión física entre personas detenidas	19%	7	0%
Intervención médica por golpes intramuros	88,9%	13	0%
		23	0%

Fuentes: *Datos ofrecidos por el Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires. Indicadores de delitos dentro de las cárceles (2017-2023) Procuraduría de Violencia Institucional (Procuvin). Registro CPM de hechos de violencia en cárceles y alcaldías. Comisión provincial por la memoria. Mecanismo Local de Prevención de la Tortura de la Provincia de Buenos Aires (Ley Nacional 26.827).

Indicadores de reincidencia de personas que integran el total del Programa Creer

Delitos en contexto de encierro	Indicadores PBA	Alumnos de Escuelas Creer internos*	Indicadores de reincidencia en delito de alumnos (total 3690 personas)
Homicidios	16%	0	0%
Participación en motines	21%	1	0%
Intento de fuga o fuga	9,5%	2	0%
Agresión física entre personas detenidas	19%	7	0%
Intervención médica por golpes intramuros	88,9%	15	0%
Reincidencia en contexto de libertad	49%	7	0%
		23	0%

Fuentes: *Datos ofrecidos por el Ministerio de Justicia de la Provincia de Buenos Aires. Indicadores de delitos dentro de las cárceles (2017-2023) Procuraduría de Violencia Institucional (Procuvin). Registro CPM de hechos de violencia en cárceles y alcaldías. Comisión provincial por la memoria. Mecanismo Local de Prevención de la Tortura de la Provincia de Buenos Aires (Ley Nacional 26.827).



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Escuela CREER

En este período 685 internos del Servicio Penitenciario Bonaerense obtuvieron sus diplomas de cocineros profesionales luego de haber cursado y aprobado la respectiva carrera.

Las 15 escuelas CREER ofrecieron un espacio de capacitación y desarrollo de habilidades gastronómicas a 1305 alumnos durante 2022, desde la oferta educativa de tres carreras con título oficial en gastronomía.

Durante 2023 alcanzar con éxito la revisión de la **Norma IRAM 29993 Servicios de Aprendizaje** que nos posiciona en ser la única escuela de gastronomía del país en recibir esa certificación.

La inversión realizada para sostener la actividad de las 15 escuelas en 2023 fue de

\$ 47.779.948





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Red CREER⁽¹⁾

Es un espacio colaborativo integrado por organizaciones de los sectores público, privado y social que diseña, implementa y evalúa distintas iniciativas de impacto colectivo orientadas a la inclusión socioeconómica de personas privadas de la libertad, liberadas y sus entornos directos.

Durante 2023 sostuvimos nuestra participación en la Red junto a otras más de 120 organizaciones. Integramos el Grupo Promotor, colaboramos en el diseño de la estrategia anual, plan de comunicación y modelo de gobernanza.

Con el objetivo puesto en internacionalizar el modelo de la Red CREER a otros países de la región, fuimos anfitriones del Evento Puentes, encabezado por el organismo internacional Unión Europea y sus embajadores miembros.

Este evento tuvo como objetivo visibilizar el trabajo realizado por la Red CREER durante los dos últimos años, dentro y fuera del contexto de encierro, para mejorar la inclusión sociolaboral de personas liberadas.

También este 2023 recibimos al consejo empresario de Sistema B en nuestra Escuela de Gastronomía de Florencio Varela.



Evento Puentes | Organismo Internacional Unión Europea



Visita Consejo Empresario Sistema B | Escuela Gastronomía FV

(1) Para más información consultar: <https://redcreer.com.ar/>



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Programa

Fortalecer Adolescentes

en Centros Cerrados de Menores

Objetivo del Programa:

El objetivo del programa Fortalecer Adolescentes de Cook Master, basado en el modelo de desarrollo positivo juvenil, pretende ayudar a los adolescentes por un lado, a desarrollar competencias que les permitan crecer, desarrollar sus habilidades y convertirse en personas adultas saludables, responsables y preocupadas por los demás; y que, por otro lado, deben además promover vínculos personales entre los iguales y con los adultos, a la vez que fomenten la conexión con la comunidad y faciliten experiencias de contribución a ella.

Para contribuir al desarrollo de los adolescentes, que son la población elegida en este programa, elegimos el modelo de Desarrollo Positivo por sobre el modelo del Déficit.

El desarrollo positivo adolescente es un modelo que promueve oportunidades a las y los adolescentes para desarrollar sus intereses y habilidades. No se enfoca en las carencias de las y los adolescentes o en prevenir conductas de riesgo como la violencia, el consumo de drogas o las prácticas sexuales de riesgo; sino en promover en esta etapa evolutiva las competencias y habilidades emocionales y sociales necesarias para la vida.

La adolescencia es una de las etapas más complejas e intensas en la vida de todos, una etapa de construcción de la identidad. En la adolescencia, las personas experimentan importantes cambios físicos, morales, cognitivos, sociales y emocionales. De acuerdo al ciclo de vida de las personas, la adolescencia es un momento de transformación, vulnerabilidad y oportunidades.

En muchos países de América Latina y el Caribe, los y las adolescentes sufren las consecuencias de la estigmatización, al ser percibidos como personas problemáticas y difíciles y considerados como protagonistas de los conflictos en la sociedad. Por el contrario, deben ser vistos como agentes de cambio, recursos vitales, participantes del desarrollo del país, son individuos con un potencial enorme para contribuir a la sociedad. Un enfoque positivo para abordar el tema del desarrollo adolescente es necesario para cambiar la visión y el abordaje sobre los y las adolescentes, permitiendo que sean sujetos de derechos en vez de una fuente de problemas.





Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023



Desde un enfoque positivo basado en el desarrollo integral y holístico, el desarrollo adolescente busca asegurar un proceso continuo en el cual los y las adolescentes puedan desarrollar las habilidades que les permitan crecer y enfrentar los desafíos que se les presentan en la vida.

Esto se logra a través del acceso a una educación de calidad, a servicios de salud amigables, a la información, a la recreación, a la justicia y a un entorno seguro, protector y estimulante.

Desarrollar sus capacidades y habilidades y disponer de oportunidades para participar y expresar sus opiniones son las claves de un desarrollo positivo adolescente.

La población adolescente de la región, al mismo tiempo que busca su autonomía progresiva, necesita de la protección y el cuidado de sus familias, de los grupos sociales, de sus comunidades y de los espacios de decisión y en las diferentes etapas de la política pública.

- El bienestar de los adolescentes depende estrechamente de sus relaciones con el entorno inmediato (familia, escuela y comunidad) y del trato que reciban por parte de sus miembros.

- Los adolescentes son ávidos de reconocimiento, orientación y apoyo por parte de sus padres/madres o tutores. Los adolescentes necesitan desarrollar la autoestima, el autoconocimiento y un sentido de pertenencia.

El programa Fortalecer Adolescentes de Cook Master

5 Ces de Lerner propone cinco factores como determinantes del desarrollo positivo: competencia, confianza, conexión con los demás, carácter y cuidado (caring) o compasión

Estos ejes fueron desarrollados, adoptando un enfoque con foco específico en la promoción de cambios en el adolescente (educación en valores).

Este tipo de intervenciones adoptaron un formato de currículum específico o conjunto de sesiones periódicas para los adolescentes a desarrollar solamente en el contexto del aula/grupo en el centro. La implementación de estos programas será conducida por un monitor externo.

40 jóvenes, que hoy se encuentran detenidos en Centros Cerrados de la provincia de Buenos Aires participaron de este programa.

Completaron la formación en panadería, realizaron prácticas profesionalizantes en las cocinas y asistieron a los grupos de acompañamiento.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

► Comunidad

Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte
de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Alianza con la Universidad Nacional de Lanus

En la búsqueda de fortalecer la relación con nuestros clientes y al mismo tiempo, contribuir al desarrollo político, económico y social de las comunidades vinculadas con la empresa, promoviendo una mejora en la calidad de vida de las personas es que, hemos logrado firmar una alianza educativa con el Hospital Eurnekian y La Universidad Nacional de Lanus.

La alianza comprende prácticas profesionalizantes de estudiantes de nutrición de la UNL, en nuestra cocina, como parte de su carrera.



Capacitaciones a personas liberadas

Este 2023 desarrollamos 2 capacitaciones para personas liberadas:

- Curso de Panadería y pastas frescas en el Partido de Escobar, en alianza con las Iglesias Cristianas Evangélicas, que asisten y acompañan a personas liberadas en su re inserción social y en el tratamiento de adicciones. Este curso fue dictado por profesores de Escuelas de Gastronomía CREER, en donde asistieron un total de 51 alumnos y alumnas.
- Curso de Panadería y confituras navideñas en Plátanos, Partido de Berazategui, en convenio con Cáritas Argentina. Este curso, dictado por profesores de las Escuela de Gastronomía CREER, en donde participaron 35 mujeres emprendedoras, pudieron mejorar sus practicas culinarias, manipulacion de Alimentos y la comercialización de los productos, generando nuevos ingresos para su hogar.

10

Índice de contenidos GRI

Cook Master ha elaborado el informe conforme a los Estándares GRI para el período comprendido entre el 1/01/2023 y el 31/12/2023.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

► Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Estándar GRI	Título del Contenido	Capítulo/Título	Página	Comentarios	Omisiones
GRI 2 Contenidos Generales 2021	2-1	Detalles organizacionales	2. Una empresa con propósito	6	La forma jurídica es Sociedad de Responsabilidad Limitada.
	2-3	Período objeto del informe, frecuencia y punto de contacto	03. Acerca de este reporte.	15	
	2-4	Actualización de la información		27-28-29-30-31-32	La información económico-financiera correspondiente al año 2021 fue reexpresada según la variación del Índice de Precios al Consumidor del INDEC, conforme consta en el Balance Económico de la Compañía.
	2-5	Verificación externa		-	"El presente reporte no cuenta con verificación externa de la información. Los datos que se exponen están respaldados por Cook Master SRL exclusivamente."
	2-6	Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	2. Una empresa con propósito 6. Cadena de valor 7. Nuestros Clientes"	6 - 60 - 68	
	2-7	Empleados	5. Nuestros Colaboradores	38 y ss	
	2-28	Afiliación a asociaciones	02. Una empresa con propósito.	13	
	2-22	Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	1. Carta de la Dirección	4-5	
	2-23	Compromisos y políticas	04. Gobierno corporativo. Ética e Integridad.	23	
	2-26	Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	04. Gobierno corporativo. Ética e Integridad.	23	
	2-9	Estructura de gobernanza y composición	04. Gobierno corporativo. Estructura de gobierno.	21	
	2-11	Presidente del máximo órgano de gobierno	04. Gobierno corporativo. Estructura de gobierno.	21	
	2-12	"Función del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de los impactos"	04. Gobierno corporativo. Estructura de gobierno.	21	
	2-13	"Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos"	04. Gobierno corporativo. Estructura de gobierno.	21	
	2-15	Conflictos de intereses	04. Gobierno corporativo. Ética e Integridad.	24	
	2-29	Enfoque para la participación de los grupos de interés	03. Acerca de este reporte. Grupos de Interés.	16	
	2-30	Convenios de negociación colectiva	05. Nuestros colaboradores. Nuestra dotación.	59	Derecho a huelga: Porcentaje de tiempo de trabajo perdido por disputas industriales, huelgas y/o bloqueos: 0%
	2-2	Entidades incluidas en la presentación de los informes de sostenibilidad		-	El Balance General comprende las actividades de Cook Master SRL únicamente.
	3-1	Proceso de determinación de los temas materiales	03. Acerca de este reporte. Listado de temas materiales y su cobertura.	18	
	3-2	Lista de temas materiales	03. Acerca de este reporte. Listado de temas materiales y su cobertura.	18	No se realizaron cambios significativos respecto a los informes previos.



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

► Índice de contenidos GRI

Estándar GRI	Título del Contenido	Capítulo/Título	Página	Comentarios	Omisiones
Desempeño económico					
GRI 201: Desempeño Económico 2016	201-1	Valor económico directo generado y distribuido	04. Gobierno corporativo / Desempeño económico	31	
	201-4	Asistencia financiera recibida del gobierno	04. Gobierno corporativo / Salarios	110	No se registró.
Presencia en el mercado					
GRI 202 Presencia en el mercado 2016	202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	04. Gobierno corporativo / Salarios	110	
	202-2	Proporción de altos ejecutivos contratados de la comunidad local	04. Gobierno corporativo. Estructura de gobierno.	110	
Impactos económicos indirectos					
GRI 203 Impactos económicos indirectos 2016	203-1	Inversiones en infraestructuras y servicios apoyados	07. Nuestros Clientes	110	
Prácticas de adquisición					
GRI 204 Prácticas de adquisición 2016	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	06. Nuestros proveedores. Prácticas de adquisición.	110	Todos nuestros proveedores son 100% nacionales.
Anticorrupción					
GRI 205 Anticorrupción 2016	204-1	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	04. Gobierno corporativo. Lucha contra la corrupción.	110	"Todos los integrantes del Directorio conocen y aplican el Código de Ética. Todos los colaboradores (100%) reciben el Código de Ética y se les comunica la necesidad de cumplimiento y eventuales sanciones ante un incumplimiento."
	205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas		110	No se identificaron casos de corrupción confirmados en el periodo reportado.
Competencia desleal					
GRI 206 Competencia desleal 2016	206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia		110	No se realizaron acciones de este tipo.
Materiales					
GRI 301 Materiales 2016	301-1	Materiales utilizados por peso y volumen	-	110	
	301-2	Insumos reciclados	-	110	No se utilizan insumos reciclados.
	301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	08. Medio Ambiente	110	No se utilizaron productos reutilizados.
Energía					
GRI 302 Energía 2016	302-1	Consumo energético dentro de la organización	08. Medioambiente / Energía	110	
	302-2	Consumo energético fuera de la organización	08. Medioambiente / Energía	110	



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

▶ Índice de contenidos GRI

Balace Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Estándar GRI	Título del Contenido	Capítulo/Título	Página	Comentarios	Omisiones
Agua					
GRI 303 Agua 2018	303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	08. Medioambiente / Agua	91	
	303-3	Extracción de agua	08. Medioambiente / Agua	92	
	303-4	Vertido de agua	08. Medioambiente / Agua	92	
	303-5	Consumo de agua		92	
Emisiones					
GRI 305 Emisiones 2016	305-1	Emisiones directas de GEI	08. Medio Ambiente / Emisiones	93	
Residuos					
GRI 306 Residuos 2020	306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	08. Medioambiente / Residuos	94	
	306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	08. Medioambiente / Residuos	94	
	306-3	Residuos generados	08. Medioambiente / Residuos	94	
	306-4	Residuos no destinados a eliminación	08. Medioambiente / Residuos	94	
	306-5	Residuos destinados a eliminación	08. Medioambiente / Residuos	94	
Evaluación ambiental de proveedores					
GRI 308 Evaluación ambiental de proveedores	308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con los criterios ambientales	6. Cadena de valor	63	
	308-2	Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	6. Cadena de valor	-	No se identificaron.
Empleo					
GRI 401 Empleo 2016	401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	05. Nuestros colaboradores / El equipo en números	38	
	401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	05. Nuestros colaboradores / Hacia una propuesta de valor integral	46	



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

► Índice de contenidos GRI

Balance Social y Reporte de Sustentabilidad
Cook Master | 2023

Estándar GRI	Título del Contenido	Capítulo/Título	Página	Comentarios	Omisiones
Salud y Seguridad en el trabajo					
	403-1	Representación de los trabajadores en comités formales trabajador-empresa de salud y seguridad	-	59	La organización no cuenta con representación de los trabajadores en comités formales trabajador-empresa de salud y seguridad
GRI 403 Salud y Seguridad en el trabajo 2016	403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	05. Nuestros colaboradores / Salud y Seguridad en el trabajo	58	
Formación y enseñanza					
	404-1	Media de horas de formación al año por empleado	"05. Nuestros colaboradores / Capacitación y desarrollo de nuestros colaboradores"	55	
GRI 404 Formación y enseñanza 2016	404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	"05. Nuestros colaboradores / Capacitación y desarrollo de nuestros colaboradores"	55	No se utilizan insumos reciclados.
	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	"05. Nuestros colaboradores / Capacitación y desarrollo de nuestros colaboradores"	55	No se utilizaron productos reutilizados.
Diversidad e igualdad de oportunidades					
GRI 405 Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	"04. Gobierno corporativo / Estructura de gobierno 05. Nuestros Colaboradores / Diversidad e igualdad de oportunidades"	21	
No discriminación					
GRI 406 No discriminación 2016	406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas		24	No se registraron casos.
Trabajo infantil					
GRI 408-1 Trabajo Infantil 2016	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	-	67	"Con respecto a proveedores y contratistas, se solicita la documentación laboral para los casos en que personal externo deba realizar tareas en locaciones propias o en los servicios. La realización de controles sobre trabajo infantil o forzoso en las actividades realizadas en las instalaciones de los proveedores o contratistas puede ser una mejora a realizar a futuro. No se identificaron proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil. No se avanzó en la generación de una declaración voluntaria para nuestros proveedores donde se manifiesten en contra del trabajo infantil, se comprometan a su abolición y asuman no tener menores de edad realizando tareas en sus establecimientos."



Carta de la Dirección

Una empresa con propósito

Acerca de este reporte

Gobierno corporativo

Nuestros colaboradores

Cadena de valor

Nuestros clientes

Medio ambiente

Comunidad

▶ Índice de contenidos GRI

Estándar GRI	Título del Contenido	Capítulo/Título	Página	Comentarios	Omisiones
Trabajo forzoso u obligatorio					
GRI 409 Trabajo forzoso u obligatorio 2016	409-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	-	-	No se identificaron proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso.
Evaluación de derechos humanos					
	412-1	Operaciones sometidas a revisiones o evaluaciones de impacto sobre los derechos humanos	-	98	La totalidad de la operación.
GRI 412 Evaluación de derechos humanos 2016	412-2	Formación de empleados en políticas o procedimientos sobre derechos humanos	-	59	
	412-3	Acuerdos y contratos de inversión significativos con cláusulas sobre derechos humanos o sometidas a evaluación de derechos humanos.	-	67	Todas las contrataciones de servicios que implican trabajo de personal de terceros en instalaciones propias se solicita presentación de documentación laboral que acredite que no hay violaciones a DDHH.
Comunidades locales					
	413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	09. Comunidad / Alimentación y formación dos herramientas de inclusión	98	
GRI 413 Comunidades locales 2016	413-2	Operaciones con impactos negativos significativos –reales y potenciales– en las comunidades locales.	-	-	Sin impactos negativos identificados.
Evaluación social de los proveedores					
GRI 414 Evaluación social de los proveedores 2016	414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con los criterios sociales	06. Nuestros proveedores / Evaluación social de proveedores	67	
Salud y Seguridad de los Clientes					
GRI 416 Salud y seguridad de los clientes 2016	416-1	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	"07. Nuestros Clientes / Nuestra Gestión de la calidad Salud y Seguridad de nuestros clientes"	79	
	416-2	Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	-	81	No se registraron incumplimientos significativos.



[Carta de la Dirección](#)

[Una empresa con propósito](#)

[Acerca de este reporte](#)

[Gobierno corporativo](#)

[Nuestros colaboradores](#)

[Cadena de valor](#)

[Nuestros clientes](#)

[Medio ambiente](#)

[Comunidad](#)

[▶ Índice de contenidos GRI](#)

Estándar GRI	Título del Contenido	Capítulo/Título	Página	Comentarios	Omisiones
Marketing y Etiquetado					
GRI 417 Marketing y Etiquetado 2016	417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	07. Nuestros clientes / Rotulado de alimentos	87	
	417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios		-	No se registraron.
	417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing		-	No se registraron.
Cumplimiento socioeconómico					
GRI 419 Cumplimiento socioeconómico	419-1	Cumplimiento de la legislación y las normativas		.	No se recibieron multas ni sanciones.



Lezica 3015,
B1642GJA San Isidro
Provincia de Buenos Aires
Argentina

Teléfonos
+54 9 11 2845-2375



<http://www.cook-master.com.ar/>



<https://www.linkedin.com/company/cook-master/>



https://twitter.com/cookmaster_ar



https://www.instagram.com/cookmaster_ar

Trasformanos **la alimentación**

