



Foros Comercio Ético
Ethical Trade Forums

BUENAS PRÁCTICAS

ROYALVEG FRESH PRODUCE, S.L.



Royalveg – una breve introducción de quien somos y que hacemos

- Empresa familiar, con mas de 200 trabajadores.
- 1.800 hectáreas de producción de Baby leaf
Lechugas, Espinacas y Lechugas para mercados de:
- Spain-UK-France-Poland-Greece-Scandinavia-
Holland-Belgium-Germany-Lithuania and Switzeland.
- Somos un equipo joven y dinámico que disfruta de lo que hacemos.
- Yo soy Ana y soy la Responsable de calidad y de toda la parte técnica de Royalveg

BUENAS PRÁCTICAS

- Formación, Información, Seguridad y Bienestar de todos nuestros trabajadores son las claves mas importantes para nuestra empresa ya que sin nuestros trabajadores no seriamos lo que somos.
- Tenemos implementado un estándar alto de normativas de higiene, seguridad laboral tanto en las zonas agrícolas (Fincas), almacén, oficinas, taller, transporte etc.
- Al final de Febrero con las noticias de la rapidez con que el Covid-19 se estaba propagando por todo el planeta y que la enfermedad se propagaba debido al contacto entre personas.
- Uno de nuestro gran reto era cómo proteger nuestros trabajadores, en especial al personal de la cosecha, ya que era uno de los puestos que no dispone de los 2 metros de separación requerida.

BUENAS PRÁCTICAS

- Lo otro era garantizar que todo el personal seguiría las medidas de seguridad: Ej. uso de mascarillas, lavado frecuente de las manos, distanciamiento tanto en el trabajo como en su vida fuera del trabajo.
- Con el estado de alarma impuesto el 14 de Marzo se nos ponía otro problema, las restricciones de compartir coche, como nuestros trabajadores iban a llegar al trabajo ya que no podían viajar mas que dos personas por coche y la empresa no disponía de tantos coches para sus trabajadores.

BUENAS PRÁCTICAS

- La solución tenía que ser rápida y eficaz, porque somos un sector esencial y teníamos que continuar trabajando, pero teníamos la responsabilidad de proteger y velar por nuestros trabajadores.
- el comité de crisis se reunió para estudiar que medidas eran necesarias de implementar urgentemente que garantizaran la continuidad de las labores y al mismo tiempo mantener nuestros trabajadores seguros ya que todos estaban asustados con todo que estaba pasando, en el país y en todo el mundo y la cantidad de casos diarios era alarmante y sigue siendo.

BUENAS PRÁCTICAS

Medidas Extra Implementadas en Oficina y Almacén

- Se reduce el personal de oficina al 20% presencial y se hacia jornada continua reducida, los demás teletrabajo de su casa.
- La toma de temperatura antes de entrar en las instalaciones.
- En Almacén ya teníamos turnos de 8 horas pero se decidió reducir la jornada a 6 horas de trabajo por turno ya que es una zona cerrada y fría debido a que se trabaja en cámaras de frío.
- Se implementa el uso de mascarilla obligatoria en todo el momento y el continuo lavado de manos y desinfección de las mismas
- Hemos separado el personal tanto en la entrada como en la salida (mitad entraba por la puerta de atrás y la otra por la puerta delantera.
- Se incrementa la limpieza de las zonas de mucho uso como aseos, comedores, manivelas, cintas de repaso etc.
- Se cerró el paso a todos los visitantes, transportistas etc.

Medidas Extras Implementadas en campo

- El uso de mascarillas obligatoria en todo el momento.
- Se recomendó a todos que antes de salir de casa se tomen la temperatura y se alguien tuviera >37,5C no se presentara a trabajar y llamase a la oficina.
- La empresa hablo con los trabajadores y se les pidió que todos que tuvieran coche para usar, ya que la empresa no tenia suficientes y se les abonaría monetariamente los gastos del uso del mismo.
- Todos los trabajadores fueron informados que más que nunca las medidas de higiene eran muy importantes, tanto para su seguridad como para nuestros clientes.
- La desinfección continua de todo el material que entraba en las fincas: Ej. cosechadoras, tractores, aperos, coches etc.

BUENAS PRÁCTICAS Y RESULTADOS

- La pronta actuación de la empresa y la correcta actuación de todos los trabajadores frente a la prevenciones puestas en marcha por las empresa, hemos terminado la campaña de 19-20, sin tener ninguno caso de Covid-19 confirmado en nuestra empresa.
- Retos para la campaña 20-21
 1. Mantener nuestro personal protegido en todo el momento frente al Covid-19 ya sea en campo, almacén, oficinas, talleres, transporte.
 2. Antes de empezar la nueva campaña todos los trabajadores volverán a ser formados en los protocolos de prevención laboral / Covid-19, higiene y seguridad alimentar que deberán seguir en todo el momento.
 3. Se les proporciona los EPIS necesarios para su protección durante los labores diarios.
 4. Antes de empezar a trabajar todos los trabajadores harán la prueba del covid-19



Fresh Produce Specialists

ROYALVEG

BUENAS PRÁCTICAS

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN. TENEIS ALGUNA PREGUNTA?