

CODI ÈTIC

Teno Menjadors és una empresa de gestió de serveis de cuina i lleure per a escoles. Per la seva naturalesa, el capital humà integrat per tots els treballadors i treballadores en constitueix el principal actiu. Les feines desenvolupades per aquests treballadors i treballadores es regeixen per un conjunt de principis i valors que queden recollits a continuació i que són assumits per tothom:

PRINCIPIS I VALORS

El servei de menjador escolar té per finalitat atendre i satisfer les necessitats alimentàries i d'oci dels infants des d'escola bressol fins a institut que passen el temps de migdia al centre escolar. Considerem que aquest servei ha de ser de qualitat per garantir el benestar físic i emocional dels infants i té inherent els valors ètics següents:

- Responsabilitat envers l'infant: el servei del menjador s'ha d'orientar i concebre des de la perspectiva de les necessitats i el benestar de l'infant. En aquest sentit, l'infant és una persona que mereix el màxim respecte a la seva dignitat, als seus drets i a les seves llibertats.
- Responsabilitat envers el centre educatiu: el servei de menjador s'ha d'integrar de manera harmoniosa i coherent amb els principis de l'escola, a la qual se li deu lleialtat i representativitat.
- L'actitud de les treballadores i treballadors es basarà en la proximitat del tracte, la generació de confiança, la correcció, amabilitat i sensibilitat – especialment atenent el grau de vulnerabilitat de les persones–, l'adaptació al llenguatge i la vetlla per la seva seguretat i protecció.
- Objectivitat i imparcialitat: el servei s'ha de dur a terme de manera diligent, objectiva, imparcial, justa, respectuosa i personalitzada. No es tolerarà cap discriminació per raó de naixement, ètnia, gènere, edat, estètica, religió, orientació sexual, opinió, condició social, diversitat funcional o altres.
- Especial atenció al silenci i un to adequat de veu en la comunicació i diàleg amb els altres –infants i adults–.
- Professionalitat i eficàcia: el servei s'ha de fonamentar en la professionalitat i qualitat tècnica, així com l'eficàcia i eficiència en el seu acompliment.
- Professionalitat en la gestió del servei vetllant per la confidencialitat de les dades, la transparència en les accions i la responsabilitat en

l'administració d'un servei que afecta directament el benestar dels infants.

- Innovació i participació: el servei s'ha de desenvolupar a partir del treball en equip i col·laboratiu, afavorint la participació i la cohesió entre tot l'equip de lleure i de cuina.
- Preservació escrupolosa de les dades personals confidencials a les quals es té accés en la prestació del servei, essent curós en la conservació d'aquesta informació.
- Tractament responsable en l'ús de la informació relativa al servei, promovent una cultura global de la transparència sense ocultar informacions d'interès general, compartint la informació amb la resta de personal del servei i vetllant per què aquesta sigui actualitzada, objectiva, veraç, completa, útil i comprensible.
- Responsabilitat amb l'entorn sociocultural: prioritant i fent un ús correcte de la llengua catalana, fomentant la inclusió i participació de tots els infants del menjador en les activitats.
- Responsabilitat en la sostenibilitat mediambiental: utilitzant de manera eficient i responsable els recursos materials necessaris, reduint la generació de residus i d'emissions contaminants, promovent la reutilització i el reciclatge i fomentant mesures ecològiques, d'estalvi energètic i en general de protecció del medi ambient.