

CÓDIGO ÉTICO

Teno Menjadors es una empresa de gestión de servicios de cocina y ocio para escuelas. Por su naturaleza, el capital humano integrado por todos los trabajadores y trabajadoras en constituye el principal activo. Los trabajos desarrollados por estos trabajadores se rigen por un conjunto de principios y valores que quedan recogidos a continuación y que son asumidos por todos:

PRINCIPIOS Y VALORES

El servicio de comedor escolar tiene por finalidad atender y satisfacer las necesidades alimentarias y de ocio de los niños desde guardería hasta instituto que pasan el tiempo de mediodía en el centro escolar. Consideramos que este servicio debe ser de calidad para garantizar el bienestar físico y emocional de los niños y tiene inherente los valores éticos siguientes:

- Responsabilidad para con el niño: el servicio del comedor debe orientarse y concebir desde la perspectiva de las necesidades y el bienestar del niño. En este sentido, el niño es una persona que merece el máximo respeto a su dignidad, a sus derechos ya sus libertades.
- Responsabilidad hacia el centro educativo: el servicio de comedor se integrará de manera armoniosa y coherente con los principios de la escuela, a la que se le debe lealtad y representatividad.
- La actitud de las trabajadoras y trabajadores se basará en la proximidad del trato, la generación de confianza, la corrección, amabilidad y sensibilidad -especialmente atendiendo el grado de vulnerabilidad de las personas-, la adaptación al lenguaje y la vela por su seguridad y protección.
- Objetividad e imparcialidad: el servicio se llevará a cabo de manera diligente, objetiva, imparcial, justa, respetuosa y personalizada. No se tolerará discriminación alguna por razón de nacimiento, etnia, género, edad, estética, religión, orientación sexual, opinión, condición social, diversidad funcional u otros.
- Especial atención al silencio y un tono adecuado de voz en la comunicación y diálogo con los demás -niños y adultos-.
- Profesionalidad y eficacia: el servicio debe fundamentarse en la profesionalidad y calidad técnica, así como la eficacia y eficiencia en su desempeño.

- Profesionalidad en la gestión del servicio velando por la confidencialidad de los datos, la transparencia en las acciones y la responsabilidad en la administración de un servicio que afecta directamente el bienestar de los niños.
- Innovación y participación: el servicio se desarrollará a partir del trabajo en equipo y colaborativo, favoreciendo la participación y la cohesión entre todo el equipo de ocio y de cocina.
- Preservación escrupulosa de los datos personales confidenciales a las que se tiene acceso en la prestación del servicio, siendo cuidadoso en la conservación de esta información.
- Tratamiento responsable en el uso de la información relativa al servicio, promoviendo una cultura global de la transparencia sin ocultar informaciones de interés general, compartiendo la información con el resto de personal del servicio y velando por que ésta sea actualizada, objetiva, veraz, completa, útil y comprensible.
- Responsabilidad con el entorno sociocultural: priorizando y haciendo un uso correcto de la lengua catalana, fomentando la inclusión y participación de todos los niños del comedor en las actividades.
- Responsabilidad en la sostenibilidad medioambiental: utilizando de manera eficiente y responsable los recursos materiales necesarios, reduciendo la generación de residuos y de emisiones contaminantes, promoviendo la reutilización y el reciclaje y fomentando medidas ecológicas, de ahorro energético y en general de protección del medio ambiente.