

A young child in a winter coat and hat is looking at a husky dog in the snow. The child is wearing a dark blue coat with a fur collar and a grey knit hat with a pom-pom. The husky is sitting in the snow, looking up at the child. The background is a snowy forest.

BOMOSA

venture philanthropy

"Impulsem empreses
que canviïn el món"

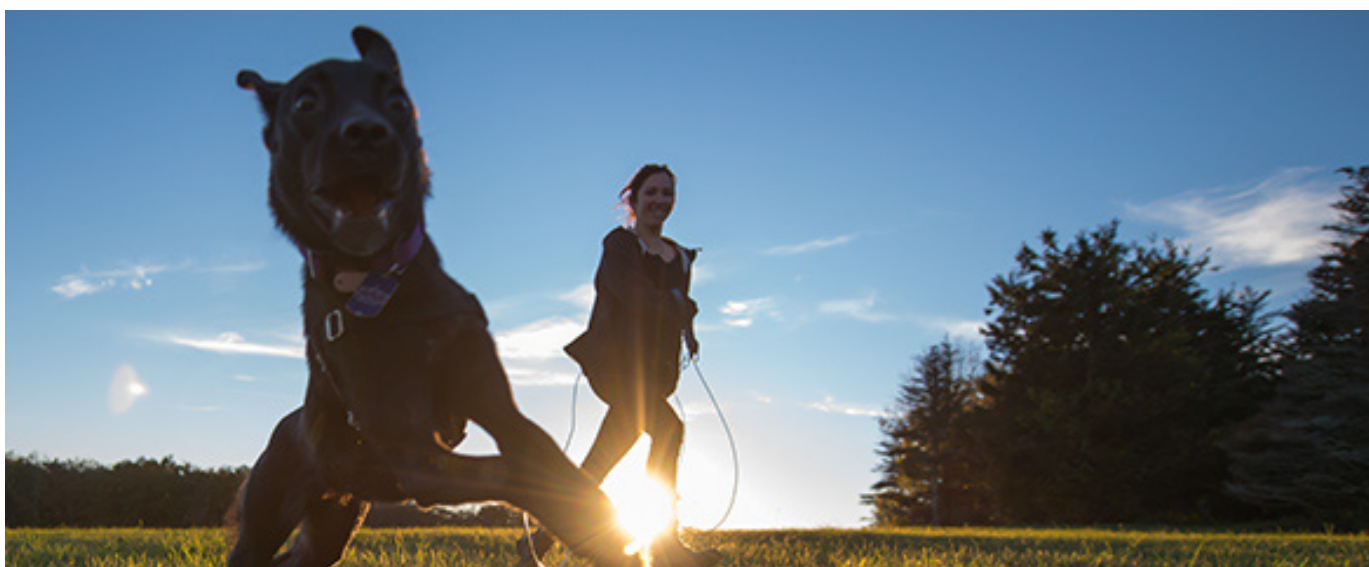
Dossier Corporatiu

BOMOSA

venture philanthropy

ÍNDEX

1. Bomosa, un somni fet realitat	1
2. Els nostres projectes filatràpics i de social business	3
3. Univers ASPID:	7
3.1. Core Business:	
a. Divisió alimentació (Veritas y Bio Bio)	7
b. Divisió hoteleria (Andorra Mountain Camp)	9
c. Divisió energètica (Esda i Biocap)	9
3.2. Family office/Participacions en altres projectes:	5
4. Bomosa: Motor de creació de llocs de treball a Andorra	10
5. Bomosa en xifres	12



1. BOMOSA, UN SOMNI FET REALITAT

Bomosa neix del desig de l'empresari andorrà Turi Mora per convertir Andorra en un país millor, impulsant projectes filantròpics per ajudar a la gent que viu i treballa al Principat, fent accessible una vida sostenible per a tothom.

És una societat filantròpica que impulsa també projectes de social business, és a dir, aquells que solucionen un

problema social alhora que generen valor per a la societat.

Tanmateix, tenen l'objectiu d'ésser sostenibles a llarg termini i amb la finalitat de recuperar la inversió realitzada, generant un retorn econòmic per a la organització que permetrà emprendre nous projectes, ja sigui de filantropia o de social business.

Missió

Impulsar projectes filantròpics i de social business per ajudar a la gent que viu i treballa a Andorra, fent accessible una forma de vida més saludable i sostenible per a les persones i els animals.

Visió

Liderar l'evolució i el canvi de la societat andorrana cap a la millora dels hàbits de vida saludables i respectuosos amb l'entorn, les persones i els animals

Valors

Sostenibilitat



Turi Mora, el nostre fundador

L'any 2004, Turi Mora va decidir crear la societat filantròpica Bomosa motivat pels seus valors, inquietuds i preocupacions personals per la població, el desenvolupament sostenible de la societat, el medi ambient i, també, pels drets dels animals. Com a organització, vam néixer com a una societat filantròpica i, poc a poc, hem evolucionat cap a un grup empresarial centrat en el desenvolupament de projectes de social business i socialment responsables, que siguin sostenibles a nivell econòmic i que permetin a Bomosa invertir en nous projectes, fent d'aquesta manera que l'obra sigui perdurable en el temps.

Com aconseguim finançament?

Des de fa 12 anys, el senyor Mora aporta recursos econòmics propis per crear negocis i projectes socialment responsables. El nostre objectiu és aconseguir que els actuals projectes socialment responsables es converteixin en negocis econòmicament sostenibles per si mateixos i que els negocis generin prou recursos per finançar-se i finançar altres projectes de Bomosa.

Com han de ser els projectes que finança Bomosa?

En primer lloc, els projectes que vulguin obtenir finançament per part de Bomosa han de complir amb els nostres valors, així com amb la nostra missió i visió. Posteriorment, hi ha una sèrie de criteris que analitzem per escollir els projectes que financiem:

- Que respectin la missió, visió i valors de Bomosa.
- Que creïn llocs de treball.
- Que es desenvolupin en un àmbit d'actuació andorrà.
- Que evitin danys socials i mediambientals.

Com ens organitzem?

La columna vertebral de l'univers Bomosa és ASPID, el Family Office de Turi Mora, que inverteix i desenvolupa projectes d'economia real i socialment responsables principalment a Andorra. El grup de persones que hi col·laboren s'ubica sota l'estructura del Family Office des d'on s'analitzen i es filtren els projectes que es duren a terme, es fa el desenvolupament dels mateixos, es creen equips de treball per desenvolupar-los i convertir-los en projectes reals productius i sostenibles.

2. ELS NOSTRES PROJECTES FILANTRÒ- PICS I DE SOCIAL BUSINESS

Per contribuir a crear una societat andorrana solidària i un futur millor, a Bomosa portem a terme diversos projectes filantròpics que es desenvolupen seguint vuit principis bàsics:

1. Fomentar la cultura
2. Protegir el medi ambient
3. Respectar i protegir els drets dels animals
4. Promoure hàbits sostenibles i de vida saludables
5. Promoure l'ecologia
6. Promoure l'alimentació ecològica
7. Crear llocs de treball
8. Desenvolupar projectes de social business

ÀMBIT CULTURAL:

Un dels nostres objectius és fomentar la cultura a Andorra. I per tant, fomentem projectes que fan realitat aquesta missió:

- **Edició del llibre de Sant Jordi:**
Donem suport al concurs literari, col·laborant en l'edició del llibre. També col·laborar amb el lliurament dels premis dels alumnes guanyadors.

- **Conferències a la sala de MoraBanc:** Organitzem periòdicament conferències sobre temes que ens preocupen i preocupen a la societat andorrana. Reunim a experts i especialistes per conèixer amb més profunditat temes d'actualitat en diversos àmbits (alimentació, medi ambient, etc...).

ÀMBIT SOCIAL:

A Bomosa ens sentim molt compromesos amb la societat andorrana, amb la qual compartim molts valors. En aquest sentit, impulsem projectes socials per millorar la qualitat de vida de les persones que viuen i treballen a Andorra:

- **Jove Voluntariat Lector:**
Promovem un programa que fomenta la relació dels joves d'Andorra amb la gent gran. Juntament amb les escoles i instituts organitzem visites periòdiques a les residències on els alumnes interactuen amb persones de la tercera edat a través d'activitats de lectura, dansa i música.



El projecte va néixer de la mà de les professores Salomé Carballo i Elena Sineiro, que són les creadores d'aquesta iniciativa solidària. Durant una classe de llengua, els mateixos alumnes van proposar aquesta idea a les professores, que la van fer realitat amb l'ajuda de Bomosa. El Jove





Voluntariat lector ja és una realitat a Andorra i cada mes hi participa una vintena d'alumnes dels diferents sistemes educatius andorrans. El joves visiten les residències d'avis i llegeixen lectures que ells mateixos trien, bé en format prosa, poesia o relats teatrals. Pels avis, suposa un gran al·licient i gaudeixen molt compartint aquests moments amb ells. Pels joves, és una activitat molt enriquidora, ja que aprenen moltes coses dels més grans, els quals transmeten molts valors com la humanitat i el respecte intergeneracional.

-Curs Cos de Voluntaris per la Natura: Aquest curs va destinat a joves d'entre 16 i 18 anys que es troben fora del circuit escolar i que, per l'edat que tenen, els és difícil accedir al món laboral. Els joves formen part d'un projecte conjunt impulsat pel Comú de la Massana on aprenen a realitzar feines de jardineria i tenen l'oportunitat de formar-se de cara a millorar la seva ocupació futura.

Durant el curs, els joves participants tenen l'oportunitat d'adquirir coneixements en diferents àrees relacionades amb l'entorn de la natura com la jardineria, el paisatgisme i la seguretat forestal, entre d'altres. El curs ensenya als alumnes alguns valors com la importància de compartir, la companyonia, la puntualitat, el respecte pel medi ambient i els animals, etc... a més d'oferir una oportunitat de futur als joves, els quals finalitzen el curs amb noves experiències i coneixements que poden aplicar en feines futures.



ÀMBIT DEL MEDI AMBIENT:

La preservació de l'entorn i el respecte pel medi ambient sempre ha suposat una gran preocupació per a nosaltres. En aquest sentit, considerem que una de les principals activitats econòmiques d'Andorra, el turisme, també es pot dur a terme d'una manera respectuosa amb l'entorn que ens envolta.

ÀMBIT ANIMAL:

Els animals van ser el motiu pel qual vam començar la nostra activitat filantròpica i a partir d'on ha anat creixent cap a d'altres sectors. Tot i que dediquem molts esforços a realitzar projectes en diferents àmbits, els més peluts concentren bona part de la nostra activitat.

- **Ajuts a famílies sense recursos econòmics:** Ajudem a les famílies amb escassos recursos econòmics a cobrir les necessitats bàsiques d'alimentació i serveis veterinaris de les seves mascotes.



- **Jornades d'adopcions:**

Periòdicament organitzem jornades per tal de donar visibilitat als gossos de la Gossera d'Andorra i promoure la seva adopció. Realitzem a més altres activitats paral·leles en torn al món caní i felí.

- **Patrocini Campanya DAKTARI:** L'objectiu d'aquest projecte veterinari i educatiu és fer compatible la conservació de la biodiversitat i el benestar de les persones.

- **Contenció dels gossos del carrer al tercer món:** Impulsem un projecte a l'illa de Ibo, al Moçambic, per esterilitzar, vacunar i curar als gossos del carrer per tal de limitar la seva reproducció i evitar així la precarietat en la que viuen els gossos sense llar.

- **Col·laboració amb CRAM:** Des de fa uns anys col·laborem amb la Fundació CRAM, una organització que treballa per a la conservació del medi marí.



ÀMBIT ESPORTIU:

L'esport suposa un vincle entre persones de diferents procedències i cultures. Per aquest motiu, des de Bomosa creiem que l'esport és un bon mitjà per col·laborar amb accions solidàries.

- **Club Triatló Serradells:** Som un dels patrocinadors del Club Triatló Serradells, que promou els valors més coneguts de l'esport: la superació, l'esforç i la perseverança. D'aquesta manera, el Club també ens ajuda a recaptar fons pels nostres projectes solidaris.

- **Masterclass d'spinning en benefici de l'Associació Andorrana contra el Càncer:** Des de Bomosa vam organitzar una classe d'spinning per Assandca. Els diners recaudats es van destinar a ajudar a finançar allotjament per a malalts de càncer i els seus familiars durant el tractament.

- **Estret solidari:** Hem donat suport a sis atletes perquè superessin el repte esportiu de creuar l'estret de Gibraltar nedant per una bona causa, protegir els taurons del Mediterrani.

- **Col·laboració amb l'Esquí Club Pas de la Casa Grau Roig:** Oferim producte de Veritas (barretes energètiques) i obsequiem als participants de les competicions amb bosses de cotó 100% ecològic i vals descompte.



3.1. CORE BUSINESS

Des del nostre compromís per millorar la vida de les persones a Andorra, a Bomosa apostem per impulsar projectes que fomentin el consum d'alimentació ecològica, responnent a una necessitat real de la societat andorrana.

El nostre objectiu és fer que el menjar ecològic estigui a l'abast de totes les persones, promovent així un estil de vida saludable. És per això que gestionem dues empreses que treballen en aquest sentit: Veritas i Bio Bio Restauració.

a. DIVISIÓ ALIMENTACIÓ

VERITAS A ANDORRA

L'any 2012, Bomosa va fer possible l'arribada de Veritas a Andorra, líder en alimentació ecològica compromesa amb la salut, el gust, el medi ambient, la proximitat, la diversitat de producte i totalment focalitzats al client.

El nostre objectiu ha estat sempre apropar el producte i la consciència ecològica al client final. Aquests primers quatre anys ens han permès consolidar la botiga, i començar a ser un punt de consulta i consum, en la línia HORECA, en productes ecològics a Andorra.

El nostre objectiu és continuar creixent, creant nous espais ecològics, de producte específic i d'alta rotació, dins de les principals grans superfícies de producte convencional del país, distribuïts en les diferents parròquies d'Andorra.

Volem arribar a ser un punt de referència de la distribució de productes ecològics al Principat i un punt de consulta per als diferents col·lectius en temes de producte ecològic. En aquest sentit, tenim un projecte molt ambiciós per als



propers tres anys, durant els quals volem impulsar l'espai 'Racó Veritas', volem fer créixer l'espai "Terra Veritas" pensat per als nostres clients i seguir creixent com a marca a nivell de distribució.

BIO BIO RESTAURACIÓ

A Bomosa volem introduir els valors i els principis de l'alimentació ecològica fent-la accessible a tots els públics. I per això hem creat Bio Bio, una empresa dedicada a fomentar els valors i el consum de l'alimentació ecològica en el sector de la restauració i les col·lectivitats amb l'objectiu de fer accessible tots els seus avantatges, principis i productes a les escoles, residències, hospitals i altres col·lectivitats dins del Principat.

La presència de Bio Bio està dividida en dues àrees principals:





La Cuina Central de Bio Bio

Actualment podem dir orgullosos que és la primera i única cuina central 100% ecològica d'Andorra. Des del mes de març ja disposem de la certificació europea per a producció de productes ecològics (Certificació per Ecocert, codi AD-BIO-154) i ens hem acollit també al distintiu de Producte Artesà d'Andorra. Des de la Cuina Central d'Encamp volem seguir desenvolupant una gamma de productes, plats precuinats, ecològics i de proximitat elaborats a Andorra amb el que podrem arribar al públic oferint a un preu assequible un menjar d'altíssima qualitat amb uns valors intrínsecs clarament diferencials.

La cuina central es constitueix com un centre productiu però també com un centre de gestió on també coordinem serveis de restauració per a col·lectivitats.

Amb una experiència que ens avala, podem coordinar solucions de restauració de forma integral al mateix temps que facilitem l'accés al menjar ecològic a escoles, estacions d'esquí, hospitals, residències de la tercera edat, etc.

Per fer-ho hem aconseguit una sèrie de pactes estratègics amb productors, col·laboradors i altres empreses del sector amb les que compartim valors per créixer de forma sostenible al Principat d'Andorra, Catalunya i sud de França.

Cuina i cafeteria de l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell



Dins la seva capacitat de donar solucions al sector de la restauració, Bio Bio duu a terme la gestió de la restauració de l'Hospital de Nostra Senyora de Meritxell des de l'any 2014, tant en l'àrea assistencial com per a tot el col·lectiu laboral de la institució i la cafeteria.

En la línia dels nostres valors i la nostra missió, el nostre objectiu és, a part de solucionar les necessitats de gestió de la pròpia institució, introduir els valors i avantatges del menjar ecològic per l'alimentació. Actualment, fem sostenible un 3% de l'alimentació ecològica i el nostre objectiu es arribar al 5% al 2016.

En el cas de la cafeteria, es vol oferir menjar ecològic a totes les persones que fan un ús del servei. Actualment, estem a un 25% i volem arribar a un 30% el 2016, de manera que cada dia poguem oferir un primer i un segon plat ecològic.

Hem reformat la cafeteria, convertint-la en un espai modern, càlid i acollidor, i cada dia són més els andorrans que la visiten com a un dels principals restaurants ecològics d'Andorra, assequible per a tots els públics. Per a Bio Bio, gestionar la restauració del Hospital és una responsabilitat i un repte per tal, no tan sols de complir amb les nostres responsabilitats, sinó també per aportar



solucions modernes i fomentar el consum de productes d'altíssima qualitat, ecològics i de proximitat dins del territori.

b. DIVISIÓ HOTELERIA

Andorra Mountain Camp

Des de Bomosa hem fet realitat la renovació de l'Alberg de Baronia d'Encamp, que pròximament es convertirà en un lloc on realitzar tant activitats d'estiu com d'hivern, com excursions amb raquetes, mushing, orientació, tir amb arc i tirolina. Un hotel de muntanya on allotjar-se, menjar ecològic i gaudir d'un entorn únic enmig de la natura. A més a més, la possibilitat d'allotjar-se en uns domos exclusius equipats per satisfer totes les necessitats i dissenyats mitjançant arquitectura sostenible per fomentar el turisme respectuós amb el medi ambient, en un entorn inoblidable.

c. DIVISIÓ ENERGÈTICA

Esda+:

Bomosa col·labora amb Energies Sostenibles d'Andorra (Esda+) des de l'any 2011 per promocionar i ajudar a comercialitzar la biomassa a Andorra. Mitjançant aquesta col·laboració s'han finançat noves instal·lacions de biomassa en edificis del país, ajudant així a reduir la dependència del petroli i les emissions nocives que se'n desprenen. Per aconseguir que grans empreses es disposin a realitzar el canvi d'energia, Esda+ realitza la inversió en el canvi d'instal·lació. Algunes de les empreses que han realitzat el canvi amb Esda+ són: Bodega Torres, Salmon Food i l'hotel Piolet's park.



3.2 FAMILY OFFICE/ PARTICIPACIONS EN ALTRES PROJECTES:

EcoResort Mas Salagros:

L'Hotel Mas Salagros Ecoresort & AIRE Ancient Baths és un EcoResort de cinc estrelles situat a Vallromanes que destaca per ser el primer d'Espanya 100% ecològic i membre de Biohotels, la principal associació d'hotels ecològics d'Europa. És un lloc on poder gaudir de diferents activitats i experiències en plena naturalesa.

<http://www.massalagros.com>

ReStaurant Organics:

Restaurant 100% ecològic situat a Barcelona. Es basa en la filosofia slow fast food per fer que el menjar sigui de servei ràpid però utilitza productes frescos i orgànics. L'objectiu és aconseguir que, amb els costums habituals, hi hagi una alternativa al fast food, saludable i que a la vegada tingui cura del medi ambient.

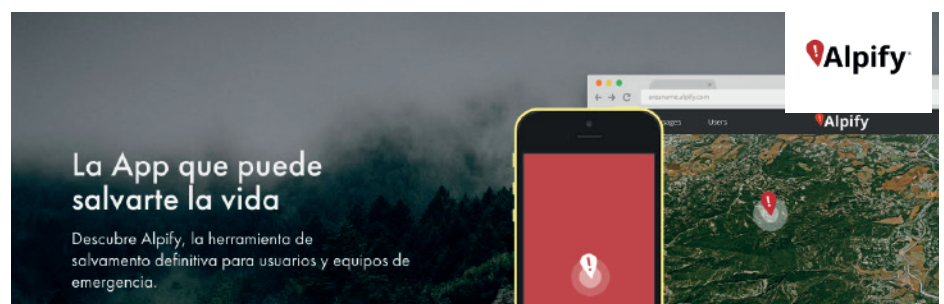
<http://organicsbcn.com>



Alpify:

Aplicació creada per un grup de joves andorrans que, en el seu inici, tenia l'objectiu de posar en contacte els seus usuaris amb els equips de rescat de les estacions d'esquí en casos d'emergència. Actualment, s'ha ampliat el seu àmbit d'actuació, utilitzant-la també per facilitar la localització de persones que s'han perdut a la muntanya o han patit accidents i ajudant a posar-los en contacte amb els bombers i equips d'emergència de la zona de forma ràpida y efectiva. Actualment, 1,3 milions d'usuaris han descarregat aquesta aplicació gratuïta, operativa a tot Espanya i al Principat d'Andorra. De la mà dels serveis d'emergència, en pocs mesos han assistit en més de 2.000 rescats.

<http://www.alpify.com/es/>



4. BOMOSA: MOTOR DE CREACIÓ DE LLOCS DE TREBALL A ANDORRA

Actualment, comptem amb un equip professional format per més de 65 persones ubicades en les diferents àrees i empreses de Bomosa, 4 d'elles amb discapacitats o en risc d'exclusió social. L'objectiu és poder arribar als 80 llocs de treball l'any 2016.

Des de Bomosa donem especial importància a fomentar l'ocupació local, motiu pel qual tenim en compte la procedència dels treballadors, donant prioritat a les persones residents a Andorra per aconseguir que els habitants del país tinguin una ocupació i un millor nivell de vida.

El nostre equip

“Em sento molt còmode amb els valors de Bomosa en general, són els mateixos que intentem ensenyar a casa, afegint el respecte a totes les relacions, ja que són les noves generacions que s'impregnen de tot això. Tenir l'oportunitat de cuinar per als més petits de la forma més saludable possible i aportar aquest petit gra de sorra em fa sentir molt orgullós.”

Edu Carabantes, responsable de la Cuina Central

“Per mi treballar per Bio Bio, la divisió alimentària de Bomosa, suposa prendre consciència dels seus valors i materialitzar-los en cadascuna de les decisions que prenem i dels serveis que prestem. No tan sols per alimentar col·lectius sensibles, com poden ser els consumidors de l'Hospital, o aquells sensibilitzats amb allò que mengem, com aquells que creuen en la cultura

ecològica, sinó totes les persones d'Andorra ja que Bio Bio forma part de l'última fase d'una cadena de valor on moltes persones (persones, famílies i empreses) han confluït en la manera de ser i de pensar. Penso que l'equip que formem part de Bomosa som conscients d'aquesta responsabilitat i compartim aquests valors socials de respecte i sostenibilitat; crec que tots nosaltres empenem aquest repte amb il·lusió, constància i dedicació.”

Daniel Bassas, cap de projectes de Bio Bio

“Treballar a Bomosa em permet impulsar projectes filantròpics per ajudar a la gent que viu i treballa a Andorra, fent accessible una forma de vida sostenible per a tothom”.

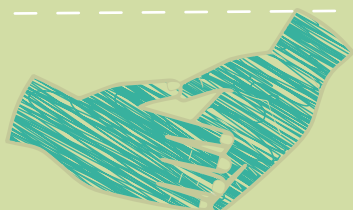
Coral Bonnin, Cap de projecte de Bomosa (projectes socials i de l'àmbit de la protecció animal)

“Com a mare de dos fills, i preocupada per la seva salut i benestar, els transmeto dia a dia els valors de Bomosa. Els faig entendre la importància de respectar el medi ambient (reciclem, fem estalvi energètic i d'aigua, respectem l'entorn, etc.) i som consumidors de productes ecològics i nous aliments que no s'acostumen a trobar a comerços convencionals; valorem el que realment necessitem, comprar el necessari i no el que volem per satisfer un desig a curt termini. Començar a treballar a Bomosa em va fer agafar més consciència d'aspectes que ja tenia a la meua vida i rutina diària”

Gemma Estafanell, Responsable de comptabilitat i administració de Bomosa.



5. BOMOSA EN XIFRES



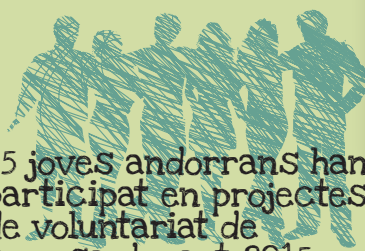
65 treballadors, 4 amb
discapacitats o risc
d'exclusió social



400 andorrans
visiten
diàriament
Veritas per a
la Seva
alimentació



1.200.000 euros
destinats a
finançar
projectes
filantròpics



45 joves andorrans han
participat en projectes
de voluntariat de
Bomosa durant 2015
(Jove Voluntariat
Lector)



62 gossos adoptats
o recuperats
durant el 2015

UNIVERS BOMOSA

BOMOSA

ÀREA
EMPRESARIAL

PROJECTES
FILANTRÒPICS

PROJECTES SOCIALS
BUSINESS

Family Office
(ASPID)

Core Business

Serveis
Centrals

New Business
strategy

Participació a
empreses:
-Alpify
-Salagrós
-Organics

Divisió
Alimentació

Divisió
Hotelera

Divisió
Energètica

Veritas

Bio Bio

Andorra
Mountain
Camp

ESDA
BIOCAP

Cuina
Central

Hospital
Nostra Senyora
de Meritxell

BOMOSA
venture philanthropy



BOMOSA

venture philanthropy

Univers BomoSa:

