



2024

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD

SERVINOPAR, S.L.U.

ÍNDICE

1. Servinopar S.L.U.	05
2 .Grupos de interés	24
3. Sistema de gestión de sostenibilidad	33
4. Análisis de materialidad	36
5. Evidencias de acciones	40
6. Mapeo de riesgos y oportunidades	71
7. Objetivos en materia de sostenibilidad a corto y medio plazo	73
8. Indicadores de referencia utilizados	76
9. Anexos	78



LA SOSTENIBILIDAD A 360°

Nuestra seña de identidad que funciona como hoja de ruta para asegurar y promover un triple impacto positivo.

Investigación sobre desperdicio alimentario junto a Universidad de Valencia y CEMAS - Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Sostenible



Donaciones del excedente alimentario a colectivos en riesgo de exclusión social



Personal multilingüe y programa de inclusión laboral para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual



Compostaje de residuos no aptos para uso humano



Propuesta gastronómica alineada con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible



Productos de temporada y de proximidad



90% de reducción del plástico de un solo uso



CARTA DE LA DIRECCIÓN

Estimados colaboradores, clientes, socios y amigos de Gourmet Catering & Eventos:

Es un verdadero placer dirigirme a ustedes con motivo de la presentación de nuestra **Memoria de Sostenibilidad 2024**. Este documento representa un hito importante para nuestra organización, ya que consolida de manera oficial nuestro compromiso con la sostenibilidad y con una forma de hacer empresa que pone en el centro a las personas y al planeta.

Todas las compañías que integran nuestro Grupo comparten una misma visión: desarrollar un modelo de producción y servicio responsable, que genere valor económico, social y ambiental. En esta ocasión, la memoria que hoy les presentamos corresponde a **Servinopar, S.L.U.**, una de las empresas clave del Grupo, tanto por su volumen de actividad como por su papel impulsor dentro del ecosistema de Gourmet Catering & Eventos.

En nuestro Grupo, y especialmente en Servinopar, S.L.U., siempre hemos entendido que el verdadero éxito va más allá de ofrecer excelencia en el servicio de catering y la organización de eventos.

Nuestra visión empresarial se basa en un enfoque integral, comprometido con el bienestar de la sociedad y el cuidado del medioambiente. Por ello, hemos decidido incorporar la sostenibilidad como un pilar esencial de nuestra estrategia, junto con la excelencia operativa y la responsabilidad social corporativa.

Somos plenamente conscientes del desafío global que representa el cambio climático y de la urgencia con la que debemos actuar. En 2024, hemos dado un paso firme en este camino al iniciar el cálculo de nuestra huella de carbono. Este proceso no solo nos permitirá conocer y gestionar nuestras emisiones, sino que también nos impulsa a adoptar medidas concretas para reducir y, cuando sea posible, compensar nuestro impacto ambiental.

Esta Memoria está dirigida a todos nuestros grupos de interés: clientes, trabajadores, proveedores, comunidades locales y sociedad en general. A todos ustedes, gracias. Su confianza y colaboración son fundamentales en nuestro avance hacia un modelo de negocio más consciente, responsable y sostenible.

Con esta publicación reafirmamos nuestro compromiso de seguir trabajando, juntos, por un futuro mejor para todos.

En nombre de todo el equipo, gracias por ser parte de este camino.



RAQUEL VICENTE BEZJAK
Directora General de Gourmet Catering & Eventos

CAPÍTULO PRIMERO

DATOS DE LA COMPAÑÍA, PROPÓSITO Y VALORES, A NIVEL DE GRUPO Y A NIVEL DE SERVINOPAR, S.L.U.



TIPO DE INFORME

Este es un informe INDIVIDUAL sobre el avance en materia de Sostenibilidad de la empresa SERVINOPAR, S.L.U.

Recoge las actuaciones llevadas a cabo desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre del 2024.

Para la realización de esta memoria se han considerado 2 tipos de indicadores:



ODS AGENDA 2030



REGISTRO DE ENTIDADES
SOCIALMENTE RESPONSABLES
SIR COMUNIDAD VALENCIANA

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EMPRESA SERVINOPAR, S.L.U. DENTRO DEL GRUPO YUWAX PROMOCIONES, S.L.

Servinopar, S.L.U. forma parte del **Grupo Yuwax Promociones**, comercialmente Gourmet Catering & Eventos.



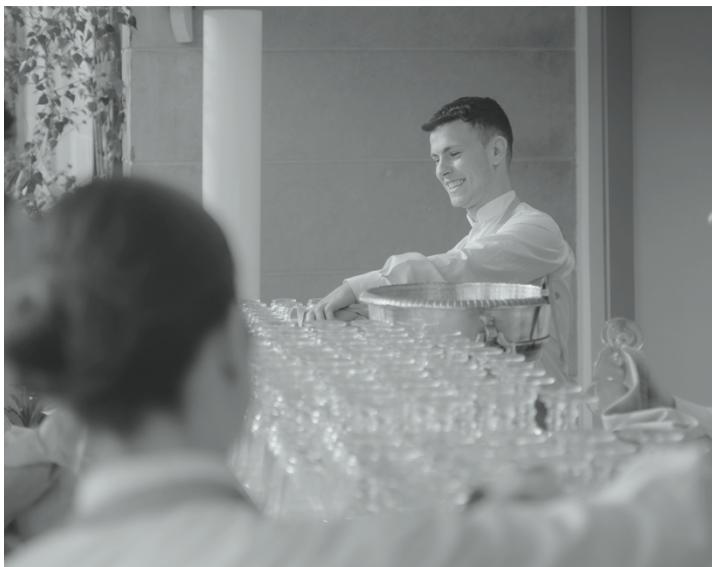
DATOS DEL GRUPO YUWAX PROMOCIONES, S.L.



UBICACIÓN

Grupo Yuwax Promociones, comercialmente Gourmet Catering & Eventos, está ubicada en la Plaza Cánovas del Castillo 1, 2 CP 46005 de Valencia.

 **231** TRABAJADORES
de media.



Comité de Dirección

Para garantizar una ejecución operativa eficaz, el Administrador Único se apoya en un **Comité de Dirección**, compuesto por Dirección general y por las direcciones de las siguientes áreas:



Departamento de
gestión económica
y financiera



Departamento de
dirección y gestión de
espacios propios



Departamento de desarrollo
de negocio y relaciones
internacionales



Departamento de personas
y talento



Departamento de logística
y operaciones



Departamento de marketing,
comunicación y RSC



Departamento de
Estrategia de marca



Departamento de I+D+i
Gastronómico



Departamento de
proyectos

DATOS DE LA COMPAÑÍA SERVINOPAR, S.L.U.



UBICACIÓN

Servinopar, S.L.U. está ubicada en la Plaza Cánovas del Castillo 1, 2 CP 46005 de Valencia.



75 TRABAJADORES
de media.



Estructura y composición de los principales órganos de gobierno

La empresa está gestionada por un **Administrador Único**, encargado, entre otras funciones, de asegurar una dirección estratégica sólida, responsable y alineada con los principios de sostenibilidad, asumiendo la responsabilidad de:



Servinopar, S.L.U. es una de las principales empresas operativas del grupo, especializada en **servicios de catering para eventos premium**. Aunque cuenta con un organigrama propio, comparte con el resto de las empresas del grupo varias áreas de gestión, como:



Económica
y financiera



I+D+i
Gastronómico



Personas
y talento



Compras, logística
y operaciones



Dirección y gestión de
espacios propios



Marketing,
Comunicación y RSC



Calidad y seguridad
alimentaria



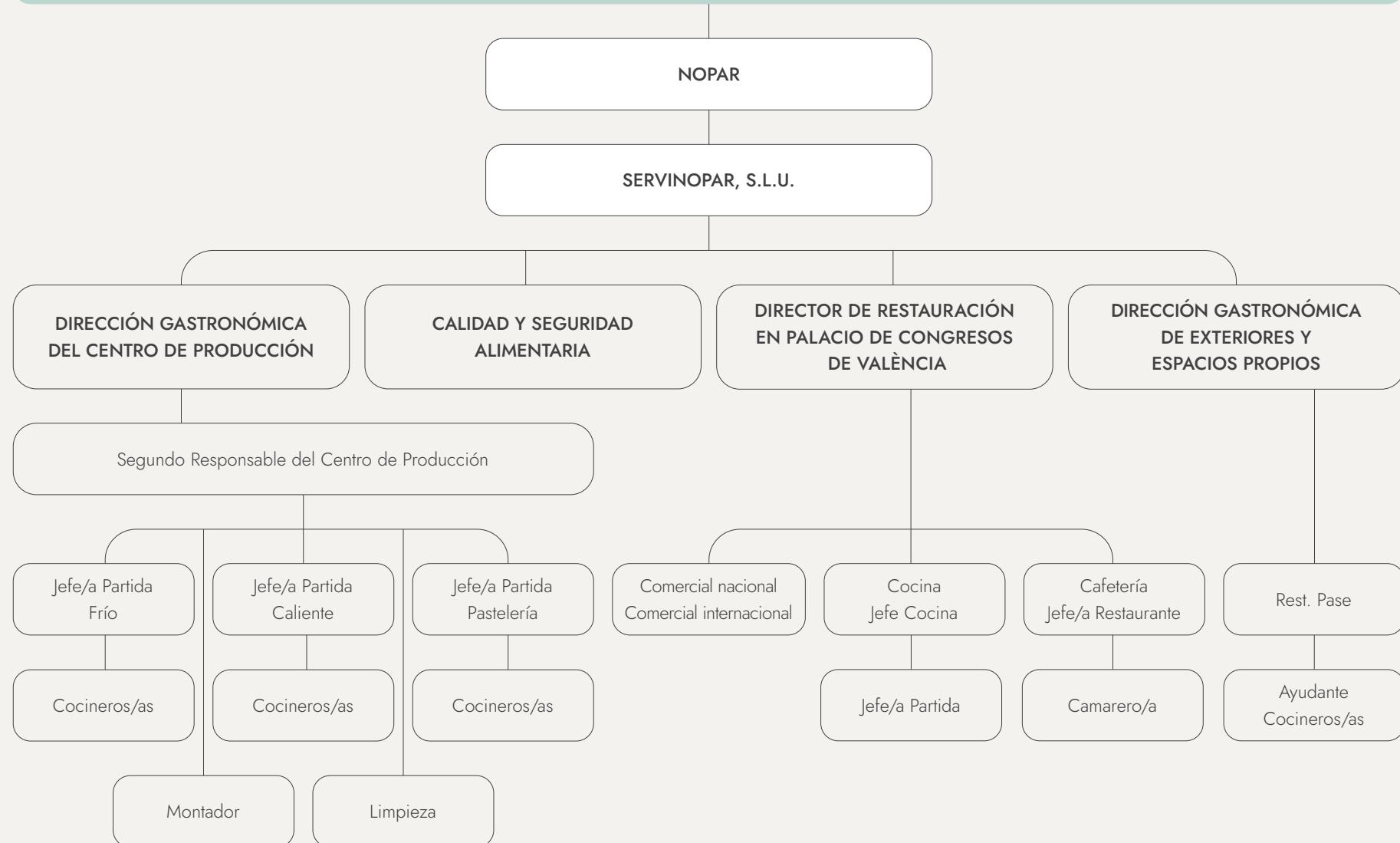
Desarrollo de negocio y
relaciones internacionales



Medioambiente
y sostenibilidad



YUWAX PROMOCIONES, S.L.



Composición del órgano de administración



ADMINISTRADOR ÚNICO

Al tratarse de un órgano unipersonal, no aplica la evaluación de paridad de género. No obstante, la empresa promueve la igualdad de oportunidades en todos los niveles de responsabilidad, contando con una representación equilibrada en puestos intermedios y de gestión.



SEPARACIÓN DE FUNCIONES

La compañía aplica principios de transparencia y control interno para prevenir posibles conflictos de interés. Las funciones de gestión están claramente delimitadas, y se garantiza la independencia en la toma de decisiones mediante procedimientos y validaciones internas.

HISTORIA DEL GRUPO DENTRO DEL CUAL OPERA SERVINOPAR S.L.U.



ALGUNOS DATOS DEL GRUPO DENTRO DEL CUAL OPERA SERVINOPAR, S.L.U.

Detrás de **Gourmet Catering & Eventos** hay un sólido grupo de empresas verticalmente integradas, cuyo modelo de negocio cubre toda la cadena de valor del sector de eventos: desde la conceptualización de la experiencia gastronómica, hasta la producción, logística, montaje y servicio en el propio evento. En **Gourmet Catering & Eventos**, creamos experiencias memorables, combinando **excelencia culinaria**, un equipo humano altamente cualificado y una atención personalizada.



¿Qué nos hace diferentes?

Nuestra propuesta de valor se basa en ofrecer **una experiencia gastronómica creativa, saludable, sostenible e innovadora**, que conecta con los sentidos, las emociones y los valores de cada cliente. Nos implicamos en cada fase del proceso: diseño, asesoramiento, coordinación, ejecución y seguimiento.

Miramos al futuro con una actitud innovadora, anticipando tendencias que impulsen la transformación del sector, pero sin perder nuestras raíces ni los valores que nos definen.

En **Gourmet Catering & Eventos** organizamos más de **2.500 eventos**, tanto para clientes nacionales como internacionales, ofreciendo soluciones integrales que combinan gastronomía, logística y diseño de experiencias. A lo largo del año, damos servicio a más de **360.000 comensales**, adaptándonos a las necesidades específicas de cada ocasión: desde **eventos corporativos, institucionales y MICE**, hasta celebraciones privadas y sociales de diversa índole, ofreciendo un crecimiento en ventas del 4,4% en el último año.

Nuestra presencia se extiende a los principales eventos del ámbito empresarial, cultural, deportivo y turístico, incluyendo participaciones en acontecimientos de gran relevancia.

En **Gourmet Catering & Eventos**, creamos experiencias gastronómicas únicas que combinan lo mejor de la tradición con la innovación más vanguardista. Nuestra propuesta se basa en una oferta premium, personalizable y diseñada a medida, que se adapta a cada cliente y ocasión, con más de 1.000 referencias gastronómicas que se actualizan anualmente, fruto del trabajo de nuestro departamento de I+D+i.

Acompañamos al cliente en todo el proceso, desde la planificación inicial hasta la ejecución final, asesorándolo no solo en la parte gastronómica, sino también en aspectos clave como el diseño del espacio, la decoración, el mobiliario y el menaje. Contamos con un equipo experto y los recursos necesarios para materializar cualquier tipo de evento, por complejo o ambicioso que sea.

Nuestra capacidad operativa nos permite ofrecer más de 5.000 servicios de forma simultánea en distintos espacios, y hemos gestionado eventos con hasta 10.000 invitados en una sola ocasión, garantizando siempre los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

Tenemos una amplia trayectoria en la organización de eventos corporativos, congresos nacionales e internacionales, celebraciones sociales, bodas y eventos privados. En todos ellos, trabajamos con un enfoque integral, para que nuestros clientes solo tengan que disfrutar de una experiencia memorable.

En **Gourmet Catering & Eventos** hemos apostado por una expansión sólida y estratégica, lo que nos ha permitido llevar nuestra propuesta gastronómica y de organización de eventos a un número creciente de espacios únicos.



Actualmente gestionamos en **exclusiva más de 12 espacios** en la **Comunidad Valenciana** y la **Región de Murcia**, y, además, colaboramos estrechamente con algunos de los lugares más emblemáticos del país para ofrecer servicios a medida, tanto a nivel nacional como internacional.

VALENCIA Y ALREDEDORES



REGIÓN DE MURCIA



OTRAS UBICACIONES



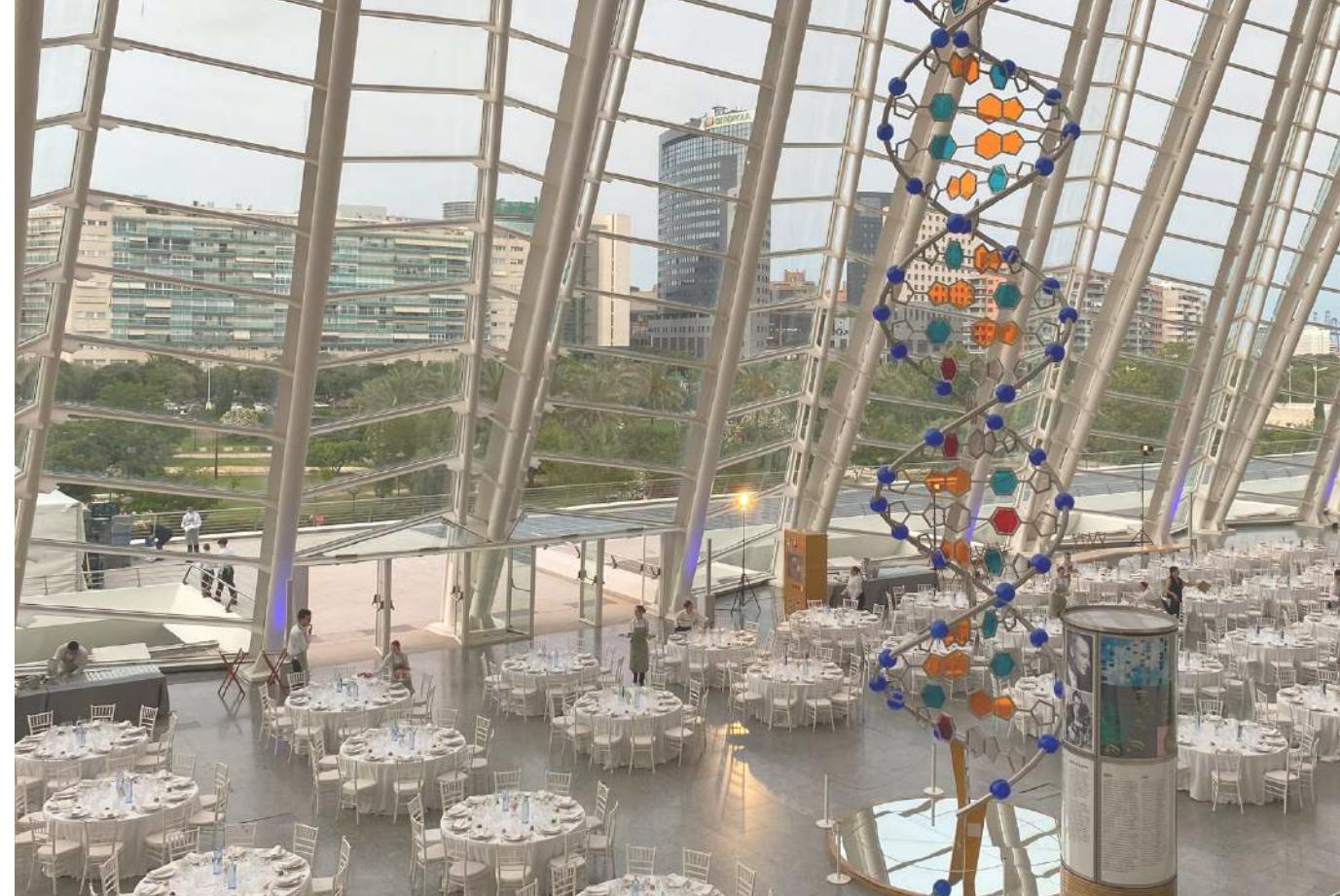
Además de estas localizaciones, contamos con alianzas estratégicas con los mejores espacios de eventos de Valencia y otras regiones, lo que nos permite ofrecer una cobertura versátil y personalizada para todo tipo de celebraciones, evento y actos institucionales.

Infraestructura operativa

La capacidad operativa del Grupo se sustenta en una infraestructura **sólida y eficiente**, orientada a garantizar la calidad del servicio, la trazabilidad de los procesos y el cumplimiento de los compromisos en materia de sostenibilidad.

El **centro de producción**, ubicado en **Picanya (Valencia)** y gestionado por **Servinopar, S.L.U.**, gestiona la elaboración, preparación y coordinación de los servicios gastronómicos. En estas instalaciones se desarrollan los procesos de producción culinaria, control de calidad, gestión sostenible de recursos e implementación de buenas prácticas en materia de seguridad alimentaria y eficiencia energética.

De forma complementaria, la empresa **Servicios Logísticos de Catering, S.L.** gestiona las áreas de **almacenamiento y logística**, con **105 metros lineales de almacenamiento a doble y triple altura**, que permiten un control riguroso del inventario, los materiales y las materias primas. Esta sociedad dispone asimismo de una **red logística propia** preparada para operar en entornos urbanos, rurales y destinos internacionales, garantizando la trazabilidad, la eficiencia en el transporte y el cumplimiento de los estándares medioambientales aplicables.



Esta estructura integrada permite **optimizar los flujos operativos y reducir el impacto ambiental** asociado a la actividad. Entre las principales medidas destacan la **optimización de rutas de transporte**, la **minimización del desperdicio alimentario**, la **gestión diferenciada de residuos** y la **incorporación de energías renovables** en los procesos productivos. De este modo, el Grupo avanza hacia un modelo de gestión más eficiente, resiliente y alineado con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**.

Alcance nacional e internacional

Gracias a nuestra estructura organizativa, tecnología y equipo humano, estamos plenamente capacitados para ofrecer nuestros servicios en **todo el territorio nacional** y también en **cualquier punto de Europa**, manteniendo siempre nuestros estándares de excelencia y sostenibilidad.

En **Gourmet Catering & Eventos**, convertimos cada ubicación en una oportunidad para crear experiencias únicas, alineadas con los valores de responsabilidad, calidad y respeto por el entorno.



Sectores con los que trabajamos

Colaboramos estrechamente con empresas y organizaciones de muy diversos sectores, lo que nos permite adaptar nuestras propuestas a las particularidades de cada industria y tipo de cliente:



Agroalimentario



Administración pública



Telecomunicaciones



Sector inmobiliario



Industria textil



Automoción



Tecnología



Comercio



Educación



Salud y bienestar



Construcción



Alimentación y bebidas



Transporte y logística



Hostelería, restauración y turismo



Servicios profesionales



Servicios financieros y de seguros



Medios de comunicación, cultura e industria gráfica

Ciudades internacionales

Nuestra experiencia en eventos internacionales nos ha llevado a colaborar con clientes procedentes de múltiples países. La capacidad de adaptación cultural, logística y operativa es una de nuestras fortalezas, lo que nos permite ofrecer un servicio de alto nivel en cualquier contexto geográfico, siendo estos los países con los que trabajamos habitualmente:



Este enfoque global, junto a una sólida presencia local y regional, nos posiciona como un aliado estratégico para empresas e instituciones que buscan generar impacto a través de experiencias gastronómicas sostenibles, memorables y personalizadas.

PROPÓSITO Y VALORES DE SERVINOPAR, S.L.U.

En **Servinopar, S.L.U.**, creemos firmemente que el servicio gastronómico va más allá del alimento: es una forma de cuidar, conectar y generar impacto. Nuestro propósito es asegurar un **modelo de producción y distribución de alimentos seguro, sostenible, saludable y responsable**, que tenga en cuenta a todos los grupos de interés implicados en la cadena de valor.



Alineamos nuestras decisiones y acciones con **principios éticos y de responsabilidad**, promoviendo:



El control del desperdicio alimentario.



El respeto de los derechos humanos.



El cuidado del medioambiente.



La seguridad alimentaria.



La ética empresarial en todas nuestras relaciones.



Apoyar a colectivos en riesgo de exclusión.



Fomentar alianzas estratégicas que nos permitir incrementar el triple impacto de nuestra actividad.

“Alimentamos experiencias con responsabilidad.”

Nuestros valores

Los valores que guían a **Servinopar, S.L.U.** están completamente alineados con los del Grupo, reforzando nuestro compromiso con una forma de trabajar responsable, transparente y orientada al bien común.

Compromiso con un modelo de:

GASTRONOMÍA SALUDABLE

Promovemos el equilibrio nutricional y trabajamos con ingredientes de calidad, frescos y de proximidad.

DISTRIBUCIÓN SOSTENIBLE

Logística eficiente, reducción de residuos y uso de materiales eco-friendly.

PRODUCCIÓN SEGURA

Sistemas de control y trazabilidad que garantizan calidad y seguridad alimentaria en todo momento.

SERVICIO RESPONSABLE

Cuidamos a las personas, al entorno y a todos los actores de nuestra cadena de valor.



En Servinopar, S.L.U., trabajamos desde una visión integral de la sostenibilidad que pone el foco en el planeta, en las personas y en la salud. Nuestra responsabilidad como empresa va más allá de prestar un servicio gastronómico excelente: buscamos generar un impacto positivo y duradero en el entorno, en la sociedad y en nuestros propios procesos.

Compromiso con el planeta

Estamos firmemente comprometidos con la protección del medioambiente y con la mitigación y adaptación al cambio climático. Evaluamos continuamente nuestros impactos y riesgos ambientales (según los criterios ISO) e implementamos medidas orientadas a una gestión eficiente y responsable de los recursos.

Principales actuaciones:



Cálculo y control de emisiones de gases de efecto invernadero (alcances 1 y 2).



Uso de energía autogenerada mediante instalación fotovoltaica.



Medidas específicas para la gestión de envases y residuos de envases.



Gestión eficiente del consumo energético.



Control y reducción del consumo de agua.



Prevención de la pérdida y el desperdicio alimentario.



Gestión responsable de residuos peligrosos y no peligrosos.



Selección de proveedores con criterios de responsabilidad, priorizando la proximidad y el compromiso medioambiental.



Compromiso con la seguridad alimentaria y la salud

Garantizar la seguridad alimentaria y cuidar la salud de los consumidores es una prioridad en todas nuestras operaciones. Apostamos por un sistema robusto de control, basado en la mejora continua y en la responsabilidad compartida.



Principales actuaciones



Sistema de APPCC y
prerrequisitos de higiene en
todas las etapas del proceso.



Planes preventivos
de gestión de crisis y
alertas alimentarias.



Control riguroso de
materias primas, procesos
y productos finales.



Formación y sensibilización
continua del personal en temas
de seguridad alimentaria.



Certificación IFS Progress Food,
auditada anualmente por un organismo
independiente, que garantiza la
excelencia de nuestro sistema de
seguridad alimentaria.

Compromiso con los grupos de interés, foco puesto en las personas

En **Servinopar, S.L.U.**, estamos convencidos de que el crecimiento sostenible solo es posible si se construye sobre relaciones de confianza, respeto y cuidado mutuo. Por ello, nuestro compromiso con las personas —ya sean trabajadores, proveedores, clientes u otros actores clave— es firme y transversal a toda nuestra actividad.

Promovemos un entorno de trabajo seguro, inclusivo, ético y saludable, en el que las personas puedan desarrollarse profesionalmente, sentirse protegidas y formar parte activa de nuestra cultura empresarial.



Principales líneas de actuación



IGUALDAD Y NO DISCRIMINACIÓN

Ejecutamos y realizamos un seguimiento continuo de nuestro Plan de Igualdad, como parte de nuestro compromiso con la equidad de género y la diversidad. Además, implementamos de forma activa el **Protocolo de Prevención del Acoso**, garantizando un entorno laboral respetuoso y libre de comportamientos discriminatorios o intimidatorios.



TRANSPARENCIA Y ESCUCHA ACTIVA

Disponemos de un **canal de denuncias confidencial y accesible**, que permite a cualquier persona comunicar irregularidades o situaciones que comprometan nuestros principios éticos, reforzando así la cultura de la transparencia y la mejora continua.



SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR

Desarrollamos medidas concretas orientadas a promover un entorno seguro y saludable, tanto desde el punto de vista físico como emocional. La prevención de riesgos laborales, el bienestar psicosocial y la conciliación forman parte de nuestras prioridades estratégicas.



FORMACIÓN CONTINUA Y DESARROLLO PROFESIONAL

Fomentamos el aprendizaje y la capacitación constante de nuestro equipo, impulsando programas formativos adaptados a cada área y perfil. Apostamos por el talento interno y su evolución como motor de innovación y mejora del servicio.



RELACIONES ÉTICAS CON PROVEEDORES Y CLIENTES

Mantenemos un diálogo abierto y constructivo con nuestros colaboradores, estableciendo relaciones basadas en la **confianza, la transparencia y la corresponsabilidad**. Valoramos especialmente a los proveedores locales y responsables, con quienes compartimos principios éticos y medioambientales.

CAPÍTULO SEGUNDO

GRUPOS DE INTERÉS



Entendemos que el éxito de la actividad de todo el Grupo Gourmet Catering & Eventos en su conjunto no depende únicamente de la excelencia gastronómica, sino también de la colaboración y el diálogo constante con nuestros grupos de interés. Para estructurar esta relación de manera estratégica, nos apoyamos en la teoría de las 5 hélices, que reconoce la interacción entre cinco actores fundamentales: empresas (proveedores, colaboradores y clientes, entre otros), administración pública, universidades, sociedad civil y medios de comunicación. Este enfoque permite identificar y gestionar de manera integral las expectativas, necesidades e impactos de cada grupo, fomentando sinergias que impulsan la sostenibilidad social, ambiental y económica de nuestra organización, así como la generación de valor compartido en todas las comunidades donde operamos.

Establecemos alianzas estratégicas con asociaciones empresariales, instituciones y del sector educativo. Creemos firmemente en la **colaboración entre el sector privado, público y educativo** para fomentar un proyecto global de ciudad referente, formando parte de eventos y foros relevantes para ponerlo en valor.

Somos socios de **Fundación Visit València** desde hace más de 20 años, así como de **Cámara Valencia**, y la Asociación empresarial de Catering de España (AEC) que, a su vez, nos ofrece presencia en Foro MICE. Asimismo, tenemos convenios con entidades educativas para fomentar y apoyar el empleo joven y la investigación, entre los que destacamos:



- CIPFP complejo educativo de Cheste
- Escuela de cocina Altaviana
- Universidad Miguel Hernández Elche
- Universidad de Valencia
- IFAPME – Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises
- Universidad Jaume I
- ESIC
- Asindown

Asimismo, participamos activamente en el proyecto europeo **MagNuS** (*Magnitude, Nutritional value, and Sustainability*), una iniciativa pionera impulsada por el **Centro Mundial de Valencia para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS)** y el **Palacio de Congresos de València**, en **colaboración con la Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València**,

el **Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)** y **Naria**. Este estudio tiene como finalidad medir la **huella nutricional** y reducir el desperdicio de alimentos en eventos del sector MICE, combinando investigación científica y aplicación operativa en entornos reales de gran formato. Los resultados se recogen en el artículo científico *Assessment and Solutions to Food Waste at Congress Events: A Perspective of the MagNuS Project*, [ver aquí](#), publicado en la revista **Foods**, que presenta un enfoque innovador para cuantificar y mitigar el desperdicio alimentario en congresos. Este proyecto supone un hito en la transición hacia modelos de alimentación más sostenibles en entornos de gran concentración gastronómica, combinando análisis científicos rigurosos con acciones operativas tangibles.

Mediante metodologías **cuantitativas y cualitativas**, el proyecto no solo midió la cantidad de alimentos desperdiciados, sino también su **valor nutricional y energético**, evidenciando el enorme potencial de reaprovechamiento que se pierde en este tipo de eventos. El proyecto impulsó un conjunto de medidas sostenibles, entre las que destacan:



Rediseño de menús
adaptados a la demanda real.



Programas de donación
de excedentes.



Compostaje de
restos orgánicos.



Trazabilidad mediante
tecnología blockchain.



Formación específica para el
personal de cocina y logística.



Gracias a estas intervenciones, el desperdicio alimentario se redujo hasta niveles prácticamente nulos, transformando los eventos en modelos de eficiencia y responsabilidad ambiental, demostrando que es posible conjugar **excelencia gastronómica, operatividad y compromiso medioambiental** en eventos de gran formato.

El estudio sienta las bases para desarrollar metodologías estandarizadas de medición y reducción del desperdicio en congresos, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente con la meta de **reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita para 2030**. **MagNuS** no solo diagnostica un problema, sino que ofrece un **modelo replicable a nivel internacional**, integrando ciencia, tecnología, gestión operativa y responsabilidad social. Este enfoque integral marca un antes y un después en el camino hacia una alimentación más ética, eficiente y sostenible, especialmente en entornos donde la logística y la experiencia del comensal son clave.

Para fortalecer nuestra relación con los grupos de interés y garantizar la alineación con nuestras metas de sostenibilidad y responsabilidad social, estamos constantemente en contacto directo con las partes interesadas, para intercambiar información clave que permita conocer sus necesidades, expectativas y preocupaciones, lo cual es fundamental para poder tomar decisiones informadas y mejorar continuamente nuestros procesos y servicios.

Algunas de las iniciativas que implementamos incluyen:

- Canal ético:** Desde junio de 2023, el grupo ha implementado un Canal Ético operativo, en cumplimiento con la Ley 2/2023, de 20 de febrero, reguladora de la protección de las personas que informen sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción, que permite a todas las partes interesadas comunicar, de manera confidencial y segura, cualquier irregularidad, comportamiento inapropiado o situación que considere contraria a nuestros valores y principios éticos.

A través de este sistema, se ofrece un canal directo de escucha activa, accesible a empleados, proveedores, clientes y otros grupos de interés. El objetivo principal es garantizar la transparencia y el cumplimiento de nuestras políticas internas, promoviendo una cultura de integridad y responsabilidad en todas las áreas de nuestra organización.

Este canal no solo permite la denuncia de cualquier actividad irregular o de riesgo, sino que también facilita la gestión eficaz de posibles incidencias, ayudando a la toma de decisiones y la implementación de medidas correctivas. A su vez, nos permite fortalecer la mejora continua de nuestros procesos, asegurando que nuestra operación se mantenga alineada con los más altos estándares de ética y responsabilidad social.

Para garantizar la total confidencialidad y protección de quienes utilicen el canal, asegura que todas las denuncias serán gestionadas de manera reservada y con el máximo respeto a los derechos de las personas implicadas. Puedes acceder al Canal Ético a través de nuestro portal oficial:



2 DENUNCIAS RECIBIDAS
AL CANAL ÉTICO en 2024.



2 DENUNCIAS GESTIONADAS
en 2024.



0 DENUNCIAS RECIBIDAS
AL CANAL ÉTICO en 2023.



0 DENUNCIAS GESTIONADAS
en 2023.



EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

(Debida diligencia/ cadena de valor)

El proceso de compras del Grupo en su conjunto y de Servinopar, S.L.U. en particular, está diseñado para considerar todo el ciclo de vida de un producto o servicio, desde el análisis e identificación de las necesidades del mercado hasta el cierre de un contrato de servicio o el final de la vida útil de un producto. A lo largo de este proceso, nos aseguramos de aplicar los más altos estándares de calidad y sostenibilidad, teniendo en cuenta tanto la seguridad alimentaria como los criterios ambientales, sociales y de gobernanza.

Para garantizar que nuestras compras sean sostenibles y responsables, seguimos una metodología basada en el análisis del ciclo de vida de los productos y servicios, lo que nos permite evaluar todos los posibles riesgos y oportunidades que puedan surgir en la cadena de valor. De esta manera, buscamos optimizar el impacto ambiental, social y económico de nuestras decisiones de compra.

Criterios clave en nuestra evaluación de proveedores

- ① **Seguridad Alimentaria:** Todos nuestros proveedores deben cumplir con los más altos estándares de seguridad alimentaria, como los establecidos por IFS Progress Food, un sistema de certificación internacional que asegura la calidad y seguridad de los productos alimenticios.
- ② **Criterios ESG:** Además de la seguridad alimentaria, tomamos en cuenta las prácticas ambientales, sociales y de gobernanza de nuestros proveedores, asegurándonos de que sus operaciones estén alineadas con nuestras políticas de sostenibilidad. Esto incluye la evaluación de su impacto en el medioambiente, su compromiso con la equidad social y su cumplimiento con principios éticos en la gestión empresarial.
- ③ **Proveedor de Proximidad:** Uno de los criterios más importantes en nuestro proceso de compras es apoyar a proveedores locales. Consideramos a los proveedores situados dentro de un radio de 100 km de nuestras instalaciones, con el objetivo de reducir nuestra huella de carbono asociada al transporte de mercancías, al mismo tiempo que fomentamos la economía local y apoyamos a las comunidades cercanas.
- ④ **Evaluación de la Cadena de Valor:** Consideramos que una compra responsable no se limita solo al producto en sí, sino que también debe incluir la cadena de valor completa. Esto implica un análisis integral de todos los actores involucrados en la fabricación, distribución y comercialización del producto o servicio, asegurándonos de que cada etapa del proceso cumpla con nuestros estándares éticos y de sostenibilidad.
- ⑤ **Minimización de Impactos Adversos:** Buscamos minimizar cualquier impacto negativo que pueda derivarse de nuestras compras, ya sea a nivel ambiental, social o económico, y nos esforzamos por maximizar los beneficios en cada uno de estos ámbitos.



A través de este enfoque de compra segura y sostenible, nos aseguramos de que nuestras decisiones de compra sean alineadas con nuestra visión de sostenibilidad y responsabilidad social, impulsando un impacto positivo tanto en nuestra empresa como en la sociedad en general.

	2023	2024
Número de proveedores de materia prima	68	78
Número de proveedores de proximidad materia prima	8	16
Número de proveedores de material auxiliar	10	12
Número de proveedores de proximidad material auxiliar	1	1
Número de proveedores de servicio	15	15
Número de proveedores de proximidad servicio	13	15

El **abastecimiento sostenible** es clave para nuestra estrategia empresarial. Integrando factores sociales y ambientales en el proceso de selección de proveedores, buscamos **construir relaciones duraderas** que no solo optimicen la **eficiencia**, sino que también contribuyan positivamente al **entorno** y a las **comunidades**. El objetivo es asegurar que nuestras decisiones de compra favorezcan el rendimiento económico y, al mismo tiempo, tengan un **impacto positivo** en lo social y ambiental. En el largo plazo, el objetivo no es otro que el de **establecer relaciones sostenibles con proveedores basadas en principios de responsabilidad social y ética**, alineando **las decisiones de compra con criterios ESG** (ambientales, sociales y de gobernanza).

Este año, nos hemos planteado como meta que todos nuestros proveedores conozcan y cumplan nuestro Código Ético, que establece un marco de actuación sobre **prácticas laborales, respeto al medio ambiente, ética y transparencia**. A través de este enfoque, buscamos **mejorar continuamente** nuestros procesos de abastecimiento y garantizar que los proveedores comparten nuestros valores, **creando relaciones comerciales valiosas y sostenibles para el futuro**.

ESCUCHA ACTIVA DE LOS TRABAJADORES, CULTURA COMPARTIDA

El principal activo del Grupo en su conjunto y de Servinopar, S.L.U. en particular, son las personas que conforman el equipo. Por ello, fomentamos una cultura de escucha activa, donde valoramos y tomamos en cuenta las sugerencias de mejora de nuestros colaboradores, promoviendo su participación activa en el desarrollo del proyecto.

Creemos en la importancia de una cultura compartida donde cada persona cuenta y, por ello, fomentamos la escucha activa de nuestro equipo como base para el crecimiento colectivo, generando espacios de diálogo, participación y mejora continua. Nos importa la comunicación interna, porque sabemos que un equipo informado, valorado y motivado trabaja con mayor compromiso y satisfacción. Por eso, también celebramos nuestros logros de forma conjunta, reconociendo el esfuerzo colectivo y reforzando el orgullo de pertenencia que nos une como empresa.

¡Bienvenida a la familia, Noa!

Queridos compañeros y compañeras,

Queremos compartir con todos vosotros una maravillosa noticia: nuestra compañera Lourdes Gimeno y su mujer han dado la bienvenida a su hija, Noa.

Tanto la madre como la pequeña Noa se encuentran en perfecto estado y disfrutando de estos primeros momentos juntos. Nos alegra enormemente celebrar esta nueva incorporación a la familia de Gourmet y enviarles nuestros mejores deseos en esta etapa tan especial.

Desde aquí, queremos felicitar a Lourdes y a su familia, deseándoles mucha felicidad en esta nueva aventura.

¡Enhorabuena, Lourdes!

Un abrazo



Felicitación Rafa Serra

Hoy nos despedimos de un querido compañero, Rafa Serra, quien comenzó su trayectoria con nosotros en 1974 en las cafeterías Noel y ha sido parte fundamental del grupo Gourmet Catering desde entonces.

¡Más de 50 años juntos!

Como cocinero, Rafa ha demostrado una gran pasión y dedicación en cada plato, dejando su huella en nuestra cocina y en todos los que hemos tenido el placer de trabajar a su lado. Su esfuerzo y profesionalidad han sido un ejemplo para todos.

Te agradecemos profundamente, Rafa, por todos estos años de trabajo, dedicación y compañerismo. Aunque hoy se cierre esta etapa, siempre serás parte de nuestra historia.

¡Te deseamos lo mejor en tu nueva etapa y muchas felicidades!



Gracias equipo

Queremos agradecer de corazón a todo el personal implicado en los trabajos de la semana pasada.

Tanto el equipo de estructura, como el personal de FD, que incluso compaginó el esfuerzo con exámenes, os volcasteis para que una de las semanas más exigentes del año fuera todo un éxito.

Gracias por la dedicación, la actitud y la profesionalidad. Una vez más, habéis demostrado que, juntos, somos capaces de todo.



Además de escuchar y valorar sus aportaciones, trabajamos para crear un ambiente inclusivo y en constante mejora. Esto lo logramos a través de procesos de acogida para nuevas incorporaciones, programas de formación continua y un sistema de comunicación interna que asegura que todos los miembros del equipo se sientan parte de la organización y puedan contribuir al crecimiento colectivo.

ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN Y ESCUCHA ACTIVA DE CLIENTES

Tanto a nivel de Grupo en su conjunto, como en Servinopar, S.L.U. en particular, consideramos que la satisfacción del cliente es fundamental para el éxito compartido. Con este objetivo en mente, nos hemos propuesto implementar un proceso continuo de evaluación y análisis del índice de satisfacción de nuestros clientes. A través de encuestas periódicas y otros mecanismos de escucha activa, recopilamos sus opiniones y comentarios, lo que nos permite identificar áreas de mejora y fortalecer nuestra relación con ellos, garantizando siempre un servicio de alta calidad que supere sus expectativas.

Durante 2024, recibimos muy pocas reclamaciones por correo electrónico o teléfono, por parte de los clientes para incidencias menores que se resolvieron favorablemente en el mismo momento o en los días seguidos al incidente.

En el tramo final de 2024 hemos trabajado para poner en marcha un sistema de encuestas periódicas tras los eventos que nos permitirá medir, a partir del 1 de enero de 2025 y de manera sistemática tras los eventos, el grado de satisfacción de nuestros clientes en lo que a servicio, atención y gastronomía se refiere.



CAPÍTULO TERCERO

SISTEMA DE GESTIÓN DE SOSTENIBILIDAD



Tanto a nivel de Grupo en su conjunto, como en Servinopar, S.L.U. en particular, contamos con un sistema de gestión de sostenibilidad que abarca cuatro grandes áreas clave: sociolaboral, ética, medioambiente y compras sostenibles. Este sistema integra políticas, actuaciones e indicadores asociados, los cuales son gestionados de manera continua y colaborativa por todos los departamentos involucrados en la empresa. Gracias a este enfoque, trabajamos para asegurar una gestión sostenible y responsable en todas nuestras operaciones, impulsando mejoras a largo plazo.



Áreas de nuestro sistema integral de gestión triple impacto: seguro, sostenible, saludable



General: En el área general aparece nuestra política integrada, informes de reporte, certificaciones y alianzas.



Prácticas laborales responsables: Nuestro sistema recoge políticas activas de igualdad, diversidad, salud laboral, formación y participación. De esta manera, aseguramos el cumplimiento de los estándares internacionales en materia de derechos humanos y laborales.



Ética, seguridad de la información y prevención fraude: A través de nuestro código ético, las auditorías y los canales de denuncia, prevenimos el fraude, el soborno y cualquier práctica contraria a la ética corporativa. Esta dimensión demuestra la capacidad de nuestro Grupo para actuar con transparencia, responsabilidad y rendición de cuentas.



Medioambiente: Gestionamos nuestros impactos ambientales de forma sistemática, estableciendo objetivos de reducción de emisiones, consumo energético, agua y residuos. La implementación de planes de mejora continua, indicadores de desempeño (KPIs) y auditorías internas nos permite demostrar una gestión ambiental sólida, trazable y verificable.



Compras sostenibles: Nuestro sistema de gestión incluye criterios de sostenibilidad en la selección y evaluación de proveedores, asegurando que toda nuestra cadena de suministro comparta nuestros valores éticos, sociales y ambientales. Esto no solo reduce riesgos, sino que fortalece nuestra resiliencia y competitividad en el mercado.



Seguridad alimentaria: Finalmente, en esta área aparece nuestro sistema de calidad y seguridad alimentaria bajo las directrices de IFS FOOD PROGRESS.

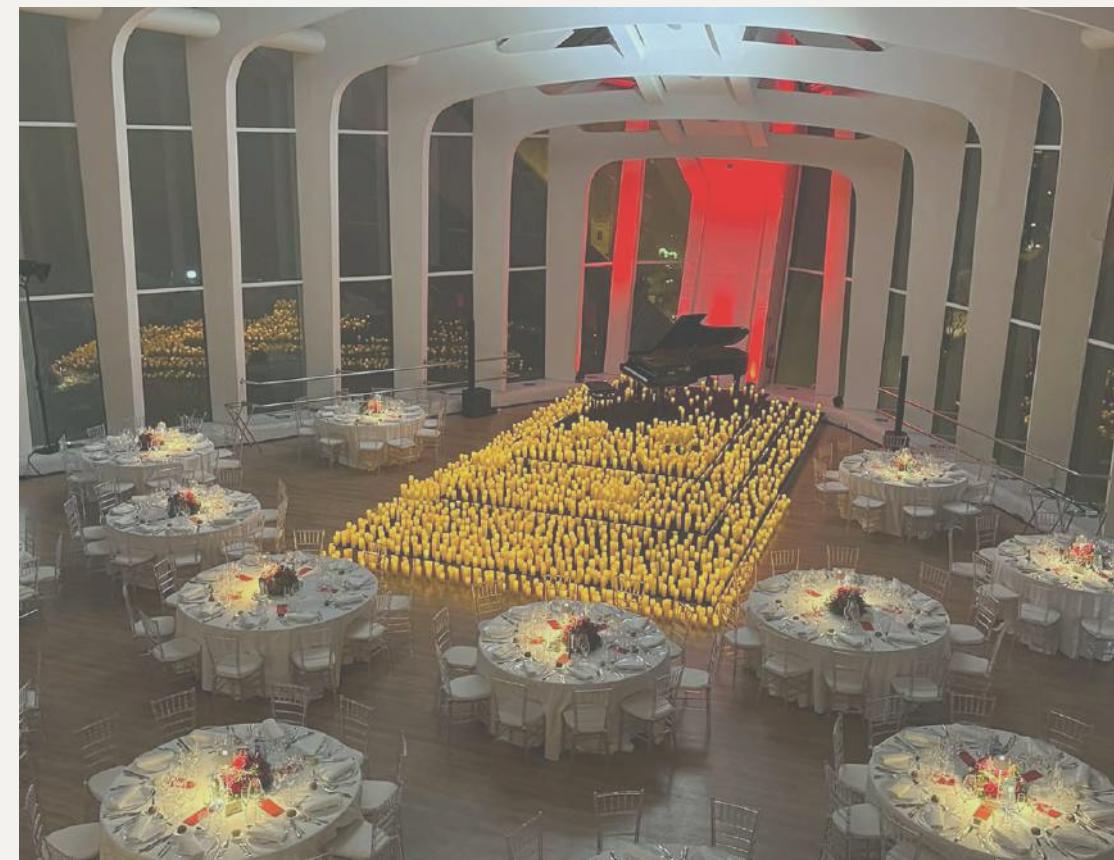
Este enfoque integral nos permite promover la sostenibilidad en todos los ámbitos de la empresa, optimizando nuestros procesos y maximizando el impacto positivo en el entorno, la sociedad y la economía. Nuestro sistema está alineado con los Principios del Pacto Mundial.





CAPÍTULO CUARTO

ANÁLISIS DE MATERIALIDAD SERVINOPAR, S.L.U.



En Servinopar, S.L.U., trabajamos con un propósito claro: garantizar una alimentación adecuada y saludable para todas las personas, producida y distribuida de forma segura, responsable y sostenible. Nos comprometemos a ofrecer alimentos inocuos, prevenir cualquier tipo de fraude alimentario, proteger el entorno y cuidar del planeta en cada etapa del proceso. Todo ello, promoviendo la transparencia, facilitando información clara al consumidor y fomentando una cultura compartida basada en la responsabilidad y el compromiso colectivo. Para alcanzar este propósito, hemos realizado un análisis

exhaustivo de los aspectos más relevantes de nuestra organización, identificando los impactos, riesgos, oportunidades e indicadores clave que guían nuestra estrategia y acción en sostenibilidad.

Este análisis se ha basado en seis fuentes de información principales, teniendo en cuenta toda la cadena de valor —desde las fases aguas arriba (proveedores) hasta aguas abajo (clientes y usuarios finales), incluidas nuestras propias operaciones— y considerando las expectativas de las diferentes partes interesadas:



- 1 Marco normativo de la Unión Europea, nacional y autonómico, con especial atención al Decreto 200/2022 sobre el Registro de Entidades Socialmente Responsables y a la Ley 6/2022 de Cambio Climático y Transición Ecológica.
- 2 Sistema de gestión de seguridad alimentaria IFS PROGRESS FOOD, como referente en estándares de calidad y seguridad.
- 3 Requisitos del mercado y especificaciones de clientes, fundamentales para garantizar un servicio adaptado y competitivo.
- 4 Opinión y participación de nuestros trabajadores, clave para integrar la sostenibilidad en la cultura interna.
- 5 Análisis y mapeo de proveedores y subcontratas, para asegurar prácticas responsables a lo largo de toda la cadena de suministro.
- 6 Indicadores SIR, conforme al Decreto 200/2022 de la Comunidad Valenciana, orientados a evaluar el desempeño de las Entidades Socialmente Responsables.



Tras este análisis y tomando como referencia la Guía VSME de EFRAG voluntaria para Pymes, hemos detectado 15 aspectos materiales:

Aspectos significativos detectados 2024 / Alineación ODS y VSME

COMPROMISO CON EL PLANETA	Cambio climático	13	15
	Asequible, eficiencia energética	7	
	Contaminación, gestión de residuos y desperdicio alimentario	12	
	Uso respetuoso del agua	6	14
	Agricultura sostenible y biodiversidad	11	15
COMPROMISO CON LAS PARTES INTERESADAS / GRUPOS DE INTERÉS	Diversidad y derechos humanos	3	4
	Ética empresarial	10	16
	Compras sostenibles	17	
	Comunidad local	17	11
	Bienestar y salud en el trabajo	8	3
COMPROMISO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD	Información al consumidor, etiquetado, transparencia	10	
	Seguridad alimentaria, trazabilidad, alérgenos controlados	12	
	Plan estrategia salud	2	3
	Promoción cultura segura, sostenible y responsable	4	8
	I+D, mejora continua	9	

SERVINOPAR, S.L.U.

COMPROMISO CON EL PLANETA

- Reducción / compensación emisiones
- Eficiencia energética y energía renovable
- Uso responsable del agua
- Gestión de residuos, envases y desperdicio alimentario

COMPROMISO CON LAS PARTES INTERESADAS

- Código ético
- Canal ético / escucha activa
- Compras sostenibles
- Contribución a la comunidad
- Diversidad y derechos humanos
- Salud y bienestar en el trabajo

COMPROMISO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD

- Sistema de calidad e inocuidad alimentaria IFS FOOD PROGRESS
- Plan de cultura organizacional
- Promoción de hábitos saludables



CAPÍTULO QUINTO

EVIDENCIAS DE ACCIONES EN MARCHA POR PARTE DE SERVINOPAR, S.L.U. EN 2024



A continuación, se detallan las evidencias de acciones en marcha por parte de Servinopar, S.L.U. en 2024 en materia de ESG atendiendo al análisis de materialidad e indicadores asociados.

COMPROMETIDOS CON EL PLANETA Y NUESTRO ENTORNO



Análisis de riesgos climáticos y Plan de Acción

En un contexto global marcado por los efectos crecientes del cambio climático, las organizaciones se enfrentan a desafíos sustanciales, pero también a nuevas oportunidades. La identificación, evaluación y gestión de los riesgos y oportunidades asociados al clima se ha consolidado como un elemento clave para garantizar la sostenibilidad y la resiliencia empresarial a largo plazo.

Los impactos derivados del cambio climático trascienden lo ambiental, generando implicaciones económicas y sociales de gran alcance. Por ello, resulta esencial que las empresas integren estos riesgos en su estrategia corporativa, al mismo tiempo que identifican oportunidades de innovación, eficiencia y liderazgo en sostenibilidad. Comprender y actuar frente a estos factores es fundamental para adaptarse con éxito a un entorno cambiante y contribuir de forma activa a la transición hacia una economía baja en carbono.

Aportamos información

En Servinopar, S.L.U. somos conscientes de que tenemos un impacto como empresa sobre el medioambiente, pero también una serie de riesgos que si no prevemos, pueden afectar a la continuidad de nuestro negocio. Por este motivo, hemos revisado los riesgos que tenemos y en

los próximos años nuestras actuaciones van a considerar la adaptación/mitigación al cambio climático junto con la economía circular a nivel de envases y desperdicio alimentario. Somos conscientes de que hemos de trabajar para conocer y reducir nuestro impacto ambiental, así

como los riesgos que existen para la viabilidad del negocio, derivados del cambio climático.

Clasificación de riesgos adoptada tomando como referencia la clasificación del Clúster de cambio climático (Forética 2025).

RIESGOS CLIMÁTICOS

El cambio climático presenta dos tipos principales de riesgos para las empresas: riesgos de transición y riesgos físicos.

RIESGOS DE TRANSICIÓN

Los riesgos de transición se refieren a los riesgos asociados con el proceso de ajuste hacia una economía baja en carbono.

Políticas y regulaciones: cambios en las políticas gubernamentales y regulaciones ambientales que pueden impactar a las empresas que no se adapten rápidamente a nuevas normas (ej. impuestos al carbono, normativas sobre emisiones).

Tecnología: La aparición de nuevas tecnologías limpias puede dejar obsoletas las tecnologías actuales, requiriendo inversiones significativas en actualización.

Mercado: Cambios en las preferencias de los consumidores hacia productos y servicios sostenibles, lo que puede afectar la demanda de ciertos bienes y servicios.

Reputación: la percepción pública y de los inversores sobre la gestión ambiental de una empresa puede influir en su valor de mercado y en su acceso a capital.

RIESGOS FÍSICOS

Los riesgos físicos se derivan de los impactos directos del cambio climático y se dividen en dos tipos.

Riesgos agudos: eventos climáticos extremos como huracanes, inundaciones, incendios forestales y olas de calor.

Riesgos crónicos: cambios graduales en el clima y el medio ambiente que ocurren durante períodos más prolongados, como el aumento del nivel del mar, cambios en la precipitación y el incremento de temperaturas promedio.

Emisiones y energía

El cambio climático se ha consolidado como una prioridad en las agendas políticas internacionales, siendo la Unión Europea una de las principales impulsoras de políticas ambiciosas en esta materia. En Servinopar, S.L.U., compartimos este compromiso global y, por ello, en 2024 hemos decidido profundizar en el conocimiento de nuestro impacto climático con el objetivo de definir e implementar acciones que contribuyan a minimizarlo.



Como primer paso, hemos realizado el cálculo de la huella de carbono (alcance 1 y 2) de la sociedad del grupo con mayor consumo energético: **Servinopar, S.L.U.**. Este análisis nos ha permitido identificar nuestras principales fuentes de emisión, que son las siguientes:



Consumo de gas natural para el funcionamiento de las cocinas.



Recargas de gases refrigerantes en los equipos de refrigeración.



Consumo de energía eléctrica proveniente de la red, destinada a la climatización, iluminación y operación de los equipos de cocina.

Este diagnóstico inicial constituye la base sobre la cual construiremos un plan de acción enfocado en la eficiencia energética, el uso de energías renovables y la reducción progresiva de nuestras emisiones.

	2023	2024
Energía consumida	187,85 kWh	190,40 kWh
Energía procedente de fuente renovable	100%	100%
Energía autogenerada	54,80 kWh	399,90 kWh
Emisiones GEI totales anuales	370,91	135,95
Emisiones de alcance 1	370,91	135,95
Emisiones de alcance 2	0	0

Economía circular: gestión de residuos, envases y lucha contra la pérdida y el desperdicio alimentario

El evitar generar residuos y/o darles una segunda vida, es prioritario dentro de un modelo de economía circular más responsable y, en Servinopar, S.L.U., lo tenemos muy en cuenta.

En la empresa se generan residuos no peligros asimilables a urbanos y residuos peligrosos. En distintos puntos de las instalaciones hay instalados puntos de recogida selectiva para basura general, papel y cartón y envases. Los residuos son gestionados a través de gestor de residuos autorizado. Todas las operaciones de tratamiento de residuos, incluyendo el reciclaje y reutilización, se realizan fuera de las instalaciones de Servinopar, S.L.U.

GENERACIÓN DE RESIDUOS EN TONELADAS (TN)

	2023	2024
Residuos peligrosos	n/a	n/a
Residuos no peligrosos (Lodos) (Cocinas Centrales)	50,52 Tn	147 Tn
Aceite reutilizado (Cocinas Centrales + Palacio de Congresos de València)	2,85 Tn	3,095 Tn



Lucha contra la pérdida y el desperdicio

Creemos que cada ingrediente tiene un propósito y un valor. Por eso, nuestra lucha contra la pérdida y el desperdicio alimentario no es solo una responsabilidad, sino un compromiso profundo con las personas y con el planeta.

Somos plenamente conscientes de que el desperdicio de alimentos tiene un impacto ambiental, social y ético innegable. Y como empresa que trabaja con alimentos cada día, somos los primeros interesados en erradicarlo.

“Transformamos el desperdicio alimentario en impacto social”

Desde nuestros procesos de planificación y producción hasta el diseño de los menús y la gestión post-evento, aplicamos medidas concretas para minimizar el excedente, reutilizar recursos y dar una segunda vida a aquello que otros descartarían.

Porque transformar lo que se pierde en algo que aporta valor es también una forma de cuidar, de innovar y de hacer las cosas con conciencia.

Esta gran lucha se trabaja desde la compañía mediante programas pioneros, análisis de datos, alianzas con expertos, proyectos de investigación.





Colaboración con la start-up NARIA: en 2023, Servinopar S.L.U. ha iniciado una colaboración con NARIA para el desarrollo e implementación de una plataforma digital que conecta el ecosistema alimentario con el ecosistema social. Esta herramienta permite canalizar los excedentes de alimentos que no han podido ser vendidos o consumidos hacia personas en situación de vulnerabilidad. Además, ofrece un sistema de monitorización y trazabilidad de las donaciones, permitiendo cuantificar el impacto generado: cantidad de alimentos donados, momento de la donación, kg de CO₂ evitados, y más. Gracias a esta plataforma, se podrán certificar las donaciones realizadas y reforzar el compromiso social y ambiental ante los clientes.



Gracias a esta alianza, entre abril de 2023 y diciembre de 2024 hemos conseguido

Donar más de

 **8.300** KG DE ALIMENTOS

a más de 19.800 raciones, a personas en situación de vulnerabilidad.

Evitar más de

 **20.800** KG DE CO₂

reduciendo nuestra huella de carbono.

Uso responsable del agua

El agua es un elemento crucial para el desarrollo de nuestra actividad, ya que es la base de muchos de nuestros menús y es imprescindible para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de nuestros servicios. Concretamente, utilizamos el agua para los siguientes fines:



Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, útiles y maquinaria.



Limpieza y desinfección del personal encargado de la manipulación de alimentos.



Como parte del sistema de extinción de incendios, en caso de que surgiera la necesidad.



Consumo de comensales y trabajadores.



Componente esencial para la elaboración de menús.



En un contexto en el que el agua es un recurso esencial para la vida de las personas y otros seres vivos, y dado el creciente desafío de la escasez de este recurso a nivel nacional, reafirmamos nuestro firme compromiso con la gestión responsable del agua. Su adecuada preservación y uso eficiente son pilares fundamentales dentro de nuestras prioridades medioambientales.

Realizamos un seguimiento constante del volumen de agua utilizado, lo que nos permite identificar oportunidades de mejora y posibles acciones para reducir el consumo. En 2024 el consumo de agua fue de 2.836.000 litros, un 20% más que en 2023, debido principalmente a las autolimpiezas de la depuradora (puesta en marcha en septiembre de 2023) y al incremento de la actividad gastronómica.



2.836 M³ DE AGUA

procedente del suministro municipal para uso industrial y sanitario en 2024.



2.613 M³ DE AGUA

procedente del suministro municipal para uso industrial y sanitario en 2023.

Actualmente y, desde septiembre de 2023, toda el agua de producción vertida pasa por una depuradora de sistema DAF (Flotación por Aire Disuelto). De este modo aseguramos cumplir con la ordenanza en cuanto a vertidos. Además, para un mayor autocontrol, se realizan analíticas mensuales para verificar que los parámetros del agua vertida son correctos.

COMPROMETIDOS CON NUESTROS TRABAJADORES, PROVEEDORES Y COMUNIDAD

Socio-laboral. Derechos humanos

En Gourmet Catering & Eventos en general y en Servinopar, S.L.U. como empresa del Grupo, apostamos por la estabilidad laboral, la **creación de valor a largo plazo** tanto para las personas como para la sociedad y quienes nos rodean. En este sentido, fomentamos activamente el desarrollo del talento, la mejora continua de las condiciones laborales, y la conciliación de la vida laboral y personal. Asimismo, nos aseguramos de mantener las mejores

condiciones de **seguridad, salud y bienestar** en todos nuestros centros de trabajo.

Nuestro **compromiso con las personas** está recogido en nuestro Código Ético, que establece que los pilares clave de nuestro éxito son las personas. Gracias a su dedicación y esfuerzo, podemos seguir creciendo y ofreciendo a nuestros clientes servicios de alta calidad, garantizando el éxito de cada evento.



CONTEXTO ACTUAL

Contamos con un equipo de trabajadores altamente cualificados y comprometidos, compuesto tanto por trabajadores fijos como por personal fijo discontinuo, contratado según la temporada y la demanda de eventos a lo largo del año. Esta **flexibilidad nos permite adaptarnos a las necesidades** de nuestros clientes, garantizando que cada evento sea único y memorable.



Nos orgullece la equidad y diversidad de nuestro equipo, un reflejo claro de nuestro firme compromiso por crear un entorno en el que todas las personas tengan igualdad de oportunidades y reciban un trato justo. Valoramos las diversas perspectivas, habilidades y experiencias que cada miembro aporta, promoviendo así un ambiente inclusivo que enriquece nuestra cultura organizacional.

Igualdad de género: participación plena de las mujeres

El 52% de las personas que conforman nuestra plantilla son mujeres, lo que refleja nuestro firme compromiso con la equidad de género y la inclusión. Este compromiso se materializó en 2022 con la realización de un diagnóstico exhaustivo sobre la situación actual de las mujeres trabajadoras en la empresa. A partir de dicho análisis, desarrollamos nuestro Plan de Igualdad, que recoge una serie de acciones específicas estructuradas en diversas áreas de actuación clave.

Áreas de actuación



Promoción: promocionar personal en la empresa siguiendo criterios de igualdad de oportunidades.



Formación: promover formación en materia de igualdad para todas las personas trabajadoras.



Entorno laboral: prevención y atención en el acoso sexual y por razón de sexo.



Retribución: garantizar la igualdad salarial entre hombre y mujeres.



Comunicación: inclusión de lenguaje no sexista.



Fomento de la corresponsabilidad y conciliación

Aplicamos medidas enfocadas en favorecer la corresponsabilidad entre las personas del equipo, con el fin de contribuir a su bienestar profesional y personal.

Medidas de conciliación y beneficios ofrecidos a las personas trabajadoras:



FLEXIBILIDAD HORARIA

Favorecemos horarios de entrada y salida flexibles, adaptados a las exigencias de los eventos y para favorecer la conciliación.



JORNADA INTENSIVA

A partir de mediados de julio y durante el mes de agosto, implantamos la jornada continua en los meses calurosos de verano, garantizando así mejor calidad de vida a nuestros trabajadores.



Diversidad e inclusión laboral de personas en riesgo de exclusión

Creemos firmemente en la construcción de un entorno laboral justo, inclusivo y equitativo. Por ello, promovemos la inclusión laboral de personas pertenecientes a colectivos vulnerables, como aquellas con síndrome de Down o discapacidad intelectual. Valoramos profundamente las habilidades, talentos y perspectivas únicas que aportan, convencidos de que su inclusión enriquece no solo a nuestras empresas, sino también a la sociedad en su conjunto, fomentando la igualdad de oportunidades y un ambiente de respeto y aceptación.

En 2023, formalizamos este compromiso mediante la firma de un Convenio de Colaboración con Asindown, entidad de referencia con más de 30 años de actividad, con el objetivo de incorporar progresivamente a personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual a nuestra plantilla.

En línea con este propósito, somos impulsor 360° del proyecto "La Mare que Va" de Asindown, un centro formativo en hostelería y turismo para jóvenes con síndrome de Down y discapacidad intelectual, cuya actividad se articula en torno a tres ejes estratégicos:



Realización de prácticas complementarias.



Formación.



Contratación en igualdad de condiciones para nuestros eventos.

Con el objetivo de, en el largo plazo, crear conjuntamente un manual de buenas prácticas para la creación de eventos inclusivos.

Este proyecto nos permite avanzar hacia un modelo de empresa más humana, sensible y comprometida con una sociedad verdaderamente inclusiva y ser motor del cambio social en un entorno, el de los eventos, donde todavía la discapacidad tiene poca visibilidad.

ASINDOWN

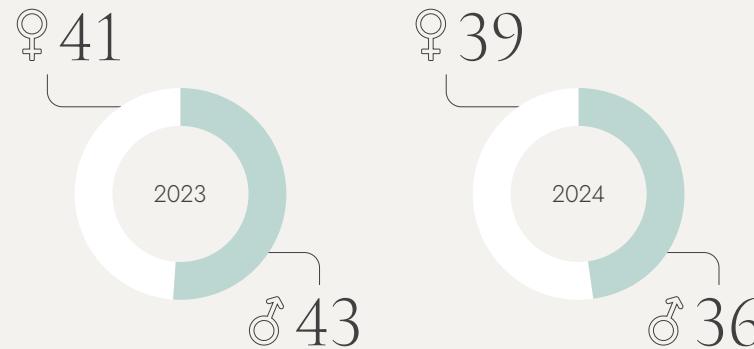
**LA
MARE
QUE VA**

Un equipo consolidado

 **75** TRABAJADORES EN SERVINOPAR, S.L.U.
en 2024.

 **84** TRABAJADORES EN SERVINOPAR, S.L.U.
en 2023.

Nº total de empleados según género (ponderado anual)



Nº TOTAL DE TRABAJADORES SEGÚN CLASIFICACIÓN PROFESIONAL (PONDERADO ANUAL)	2023	2024
Alta dirección y directivos	4	4
Personal técnico y mandos intermedios	12	15
Personal administrativo y comercial	2	2
Operarios producción	66	54
Total	84	75

Nº TOTAL Y DISTRIBUCIÓN DE MODALIDADES DE CONTRATO (PONDERADO ANUAL)	2023	2024
Indefinido	84	74
Temporal	0	1
Total	84	75

Socio-laboral

Seguridad y salud en el trabajo

La salud y la seguridad en el entorno laboral tiene como objetivo promover y mantener el más alto nivel de **bienestar físico, mental y social** de todas las personas trabajadoras. Esto incluye la prevención de posibles daños derivados de las condiciones de trabajo, así como la protección frente a riesgos para la salud. Asimismo, se refiere a la adecuación continua del entorno laboral a las necesidades fisiológicas y psicológicas de las personas de nuestro equipo, garantizando así un ambiente seguro, saludable y respetuoso con su integridad y desarrollo personal.

EVALUAMOS LOS RIESGOS INHERENTES A NUESTRA ACTIVIDAD

El bienestar laboral comienza con la identificación y gestión de los riesgos reales y potenciales que pueden afectar la salud de las personas trabajadoras, derivados de nuestra actividad empresarial.

En Servinopar S.L.U., hemos desarrollado una metodología estructurada para la evaluación de riesgos, compuesta por las siguientes fases:



FASE 1. ANÁLISIS DEL RIESGO

Consiste en identificar los peligros presentes en el entorno laboral y estimar los riesgos asociados, evaluando conjuntamente la probabilidad de que se materialicen y las posibles consecuencias para los trabajadores y las instalaciones.



FASE 2. VALORACIÓN DEL RIESGO

A partir del valor del riesgo obtenido en la fase anterior, se emite un juicio técnico sobre su nivel de tolerabilidad, permitiendo así priorizar e implementar medidas preventivas adecuadas.

"Promovemos el bienestar laboral adaptando el entorno a las necesidades físicas y psicológicas de las personas de nuestro equipo."

Según la gravedad de los riesgos identificados, se aplican medidas preventivas específicas orientadas a garantizar la seguridad y el bienestar de las personas trabajadoras. Estas medidas se basan en los siguientes principios:



Eliminar o reducir el riesgo en su origen, mediante su eliminación, sustitución o minimización.



Adaptar el trabajo a la persona, especialmente en lo relativo al diseño de los puestos, la selección de equipos y métodos de trabajo, con el objetivo de reducir la monotonía, el trabajo repetitivo y su impacto sobre la salud.



Tener en cuenta los avances técnicos, integrando soluciones innovadoras que mejoren las condiciones laborales.



Sustituir elementos peligrosos por otros que representen un menor riesgo o ninguno.



Priorizar las medidas de protección colectiva sobre las individuales, promoviendo una cultura preventiva compartida.



Proporcionar instrucciones claras y adecuadas a las personas trabajadoras, asegurando que comprendan los riesgos y las medidas a aplicar.



“El primer paso para fomentar el bienestar laboral es identificar los riesgos reales y potenciales sobre la salud que son inherentes a nuestra actividad.”

MARCAMOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS PARA GARANTIZAR LA SALUD Y EL BIENESTAR

Con el fin de asegurar el cumplimiento de nuestro compromiso con la salud y la seguridad en el trabajo, hemos definido una serie de objetivos estratégicos. Estos nos permiten no solo mitigar los riesgos previamente identificados, sino también hacer un seguimiento continuo de nuestros avances en la promoción del bienestar laboral:

Objetivos en materia de salud

- ① Sensibilización y formación de mandos intermedios en materia de prevención de riesgos laborales, promoviendo su implicación activa en el cumplimiento de las medidas de seguridad.
- ② Formación en primeros auxilios para el 100% de la plantilla, asegurando una respuesta rápida y eficaz ante posibles emergencias.
- ③ Colaboración exclusiva con proveedores homologados, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales de Coordinación de Actividades Empresariales (CAE).
- ④ Implantación del Plan de Emergencias y Evacuación, incluyendo la ejecución periódica de simulacros para asegurar la preparación del personal ante situaciones críticas.

Además, desde el departamento de Prevención de Riesgos Laborales (PRL), hemos impulsado un proyecto de empresa saludable, enfocado en la promoción de buenos hábitos. Para ello, firmamos un convenio de colaboración con Health Valencia, mediante el cual ofrecemos descuentos exclusivos a nuestro personal en servicios de:



Servicio de fisioterapia.



Servicio de psicología.



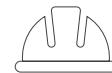
Entrenamiento personalizado (individual) o entrenamiento grupal reducido.



“En el año 2024, hemos alcanzado el 100% de cumplimiento de los objetivos marcados.”

DESIGNAMOS RESPONSABLES PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS MARCADOS

Para garantizar el cumplimiento y la mejora continua en materia de prevención, contamos con:



Responsable de Prevención
de Riesgos Laborales (PRL).



Comité de Salud
y Seguridad.

	2023	2024
Número de accidentes con baja (leves)	0	1
Número de accidentes sin baja	2	4
Número de víctimas mortales	0	0

Entre sus funciones podemos destacar:

- Elaboración del Manual del Sistema de Gestión de la PRL.
- Coordinación con el Servicio de Prevención Ajeno, para la planificación y ejecución de las acciones preventivas.
- Inspecciones periódicas de seguridad, con visitas a los centros de trabajo y emisión de informes sobre posibles deficiencias.
- Formación e información en PRL a todo el personal, incluyendo el personal fijo discontinuo.
- Entrega de las buenas prácticas alimentarias a todos los empleados.
- Gestión y tramitación de accidentes laborales (con y sin baja médica) a través del sistema Delt@, así como la correspondiente investigación de estos.

Plan de cultura, formación, plan de acogida, comunicación interna, evaluacion de desempeño y sentimiento de pertenencia del equipo

Contamos con un **Plan de Formación integral** cuyo objetivo es actualizar, reforzar y potenciar las habilidades y capacidades de nuestros empleados. Este plan no solo busca mejorar su productividad, sino también fomentar su crecimiento humano y profesional, alineando su desarrollo con las necesidades y valores de la empresa.

Para reconocer y valorar el esfuerzo de las personas trabajadoras, hemos implementado un sistema de reconocimiento al desempeño. Aquellos trabajadores que alcanzan los objetivos establecidos por la empresa son premiados con incentivos tales como cheques regalo, bonificaciones en efectivo, paquetes de vacaciones, entre otros.

Durante el ejercicio del año 2024, la formación impartida se ha focalizado en las siguientes temáticas:



Prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.



Riesgos en la manipulación de productos químicos.



Ergonomía en el puesto de trabajo: riesgos y medidas preventivas.



Implantación Plan de Emergencia y Evacuación.



Carné de manipulación alimentos y buenas prácticas.



Seguridad y salud en el puesto de trabajo.



Primeros auxilios.

CULTURA DE EMPRESA, FORMACIÓN CONTINUA Y COMPROMISO CON EL EMPLEO JOVEN E INCLUSIVO

En Gourmet Catering & Eventos en general y en Servinopar S.L.U. como empresa del Grupo, creemos firmemente que el talento humano es el principal motor de nuestra excelencia. Por ello, fomentamos una cultura empresarial basada en la responsabilidad, la inclusión, la formación continua y el desarrollo profesional. Nuestro equipo humano es reflejo de nuestros valores: pasión por el detalle,

compromiso con la sostenibilidad, respeto por la diversidad y vocación de servicio.

En línea con esta filosofía, hemos consolidado un **plan de formación y colaboración con centros educativos y universitarios**, con el objetivo de impulsar la empleabilidad de los jóvenes, acompañar el talento en sus primeras etapas y generar oportunidades reales de inserción laboral. Este plan pone un énfasis especial en la **inclusión social**, garantizando un entorno de trabajo donde todas las personas puedan crecer y aportar valor.



A través de convenios y programas formativos, colaboramos activamente con:

- **EDEM Escuela de Empresarios**, impulsando la conexión entre formación empresarial, liderazgo y la realidad del sector eventos y gastronómico.
- **ALTAVIANA y CIPFP Ciudad del Aprendiz**, donde acogemos alumnado de ciclos formativos de hostelería y restauración, ofreciendo prácticas profesionales en un entorno real y exigente.
- **ESMOVIA**, centro con sede en Polonia con el que cooperamos a través de programas de movilidad internacional para jóvenes europeos, enriqueciendo nuestra visión intercultural y ofreciendo experiencias prácticas a estudiantes extranjeros.
- **ESIC Business & Marketing School**, facilitando la incorporación de jóvenes en prácticas en áreas como marketing, comunicación y gestión de eventos.
- **Universitat de València, Universidad Miguel Hernández y Universitat Jaume I**, con quienes desarrollamos programas de prácticas curriculares y extracurriculares en diferentes áreas del negocio.
- **Asindown – La Mare Que Va**, con quienes trabajamos estrechamente en programas de formación e inserción laboral para personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, en un entorno respetuoso, profesional y estimulante.



Gracias a esta red de colaboración, **más de un centenar de jóvenes** han podido completar su formación práctica en nuestra empresa, y un elevado porcentaje de ellos ha pasado a formar parte de nuestro equipo de manera estable. Apostamos por el aprendizaje desde la experiencia, con tutores especializados que

acompañan el proceso formativo y transmiten los estándares de calidad y atención al detalle que nos caracterizan. Este compromiso con la **generación de empleo joven e inclusivo** es uno de los pilares que sustentan nuestra visión de futuro: una gastronomía responsable, humana y abierta a todas las capacidades.



26 PERSONAS FORMADAS
en manipulador de alimentos en 2024.



104 HORAS DE FORMACIÓN
impartidas en manipulador de alimentos
en 2024.



18 PERSONAS FORMADAS
en prevención de riesgos laborales
en el puesto de trabajo en 2024.



54 HORAS DE FORMACIÓN
impartidas en prevención de riesgos
laborales en el puesto de trabajo en 2024.

Contribucion a la comunidad local

PARTICIPACIÓN ACTIVA EN FOROS Y CONGRESOS NACIONALES SOBRE SOSTENIBILIDAD Y TURISMO RESPONSABLE

Mantenemos un firme compromiso con la transformación del sector hacia modelos más sostenibles, inclusivos y responsables. En este marco, participamos de forma activa en **foros, congresos y paneles de expertos** a nivel nacional, centrados en temáticas clave como la **alimentación sostenible, la movilidad turística, la gestión del desperdicio alimentario** y la innovación en el sector MICE.

Las organizaciones no solo tienen, sino que deben mantener una relación estrecha con las comunidades en las que operan. Esta relación debe fundamentarse en una participación activa que impulse el desarrollo de la comunidad local.

Creación de la Escuela de Hostelería

Estamos trabajando, en colaboración con el Ayuntamiento de Picanya, en el proyecto de la creación de una Escuela de Hostelería, la cual contribuirá a la economía local, tanto en la demanda como en la oferta de trabajo.

La escuela estará ubicada en nuestro Centro de Producción en Picanya, en la que se impartirán clases de formación relacionadas

con nuestro sector y, además, se ofrecerá la posibilidad de realizar prácticas en nuestro centro.

Esto contribuye positivamente a incentivar la economía local de forma directa, trabajando en nuestros centros, e indirecta, ampliando los conocimientos del campo de nuestro gremio para desarrollarlos en otros espacios.



Colaboraciones con asociaciones y ONGs

Durante el año 2024, hemos colaborado con la **Fundación Infantil Ronald McDonald** y con la **Fundación Proyecto Vivir**, aportando para ambas el catering para la celebración de sus galas anuales. Tras la devastadora DANA que golpeó Valencia el 29 de octubre, de 2024 también colaboramos con **World Central Kitchen**, donando 9.430 raciones a los afectados durante 2 meses, así como 1.057 raciones donadas al **Banco de alimentos**.

Creemos firmemente que la creación de alianzas estratégicas es clave para avanzar en el logro de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** y estas colaboraciones no solo refuerzan nuestra responsabilidad social, sino que también mejoran nuestra reputación, generan nuevas oportunidades de negocio y, lo más importante, **contribuyen al bienestar de las comunidades locales de manera significativa**.



 **3 ALIANZAS FIRMADAS**
UV, Asindown, WCK.

 **4 PROYECTOS CON COLABORADORES Y ALIADOS**
UV, Naria, Asindown, Chef's Manifest, DANA.



Fundación Infantil
Ronald McDonald'
España



fundación
PROYECTO VIVIR



COMPROMETIDOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

Seguridad alimentaria

De acuerdo con la legislación vigente, todas las organizaciones cuyo objeto de actividad incluya la preparación, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta o suministro de productos alimenticios, están obligadas a contar con un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en un enfoque preventivo. Este sistema es conocido como el **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**.

La implementación de dicho sistema garantiza que, en nuestro centro de producción, se cumplan rigurosamente los estándares internacionales de seguridad alimentaria de manera periódica. En concreto, llevamos a cabo las siguientes acciones:



Prerrequisitos de higiene y trazabilidad: Establecemos y mantenemos estrictos requisitos operativos para asegurar la higiene en todas las fases de la producción.



Análisis de peligros: Realizamos un estudio exhaustivo para identificar posibles peligros y riesgos en cada etapa de la producción.



Determinación de puntos críticos de control (PCC): Identificamos los puntos clave donde el control es esencial para garantizar la seguridad alimentaria.



Definición de límites críticos: Establecemos parámetros específicos que deben cumplirse en los puntos críticos para garantizar la seguridad del producto final.



Sistema de vigilancia: Implementamos un sistema continuo de monitoreo para verificar que todos los procesos se mantengan dentro de los límites de seguridad.



Medidas correctoras: En caso de detectar cualquier anomalía, adoptamos medidas correctivas de inmediato para asegurar el cumplimiento de los estándares establecido.



Procedimientos de verificación: Contamos con protocolos de verificación que aseguran la correcta implementación de todas las medidas de control.



Documentación y registros: Se ha implementado un sistema de documentación detallada que incluye todos los procedimientos y registros asociados al sistema APPCC.

En **Servinopar S.L.U.**, además de cumplir con la legislación vigente, contamos con un sistema de **Seguridad Alimentaria** que es auditado anualmente por una entidad independiente. Este sistema **IFS PROGRESS FOOD** no solo asegura el cumplimiento legal, sino que también establece procedimientos y acciones específicas para garantizar que toda la organización actúe de manera coherente y efectiva en la implementación de las medidas de seguridad alimentaria.



0 RECLAMACIONES
de clientes por cuestiones de seguridad alimentarias.



0 RETIRADAS Y/O ALERTAS ALIMENTARIAS.

Problemas de etiquetado



NO APLICA

no servimos productos etiquetados.



78 PROVEEDORES EVALUADOS
de materias primas y productos alimentarios.



12 PROVEEDORES EVALUADOS
de material auxiliar en contacto con alimentos.



1 AUDITORÍA
por parte de la Salud Pública.



1 AUDITORÍA
por parte de IFS Progress Food.



1 AUDITORÍA INTERNA
por parte de la responsable de Calidad del grupo.

Promover hábitos saludables

PROMOCIÓN DE HÁBITOS SALUDABLES Y ESTILO DE VIDA ACTIVO

Creemos en el poder del deporte y los buenos hábitos como herramientas para construir una sociedad más sana y con mejor calidad de vida. Por ello, promovemos la participación de nuestros equipos en ligas deportivas de empresa, carreras populares y otras actividades físicas, generando espacios de encuentro y celebración. Acompañamos estos momentos con iniciativas paralelas como picnics saludables, entrega de premios y actividades

de equipo, reforzando así nuestro compromiso con una cultura del bienestar que traspasa nuestras cocinas.

Además, impulsamos y patrocinamos entre nuestros empleados actividades deportivas vinculadas a nuestro entorno, como puntos de animación en maratones, eventos locales y alianzas con centros y entidades deportivas, con el objetivo de fomentar una vida activa más allá del entorno laboral.



Mejora continua

COLABORACIÓN EN PROYECTOS INTERNACIONALES SOBRE ALIMENTACIÓN

En 2022, colaboramos con la **Fundación Luis Alcanyís de la UV**, el **Palacio de Congresos de València** y el **Centro Mundial de Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS)** en el desarrollo de un estudio integral sobre la prestación del servicio de restauración, junto con un análisis energético-nutricional-sostenible de las fichas técnicas de la gastronomía ofrecida en Palacio de Congresos València. El objetivo general de este estudio es realizar un diagnóstico detallado sobre la gestión alimentaria en este contexto y fomentar la sostenibilidad dentro de este sector.

Este proyecto se centró en la desarrollo e implementación de nuevas herramientas para una gestión sostenible avanzada. A través de mediciones reales, se validó un protocolo para la cuantificación del desperdicio alimentario, con el objetivo de optimizar el servicio de restauración y, por extensión, de otros servicios de restauración especializados en eventos.

El protocolo diseñado tiene una doble función: ser lo suficientemente flexible para adaptarse a diferentes tipologías de eventos y fluctuaciones en el número de asistentes, y a la vez riguroso para proporcionar un diagnóstico preciso sobre la problemática del desperdicio alimentario en el Palacio de Congresos de València, alineándose con las recomendaciones de la Comisión Europea.

Los principales hitos han sido:



Validación de los protocolos iniciales para medir el desperdicio alimentario.



Obtención de datos de medición del desperdicio alimentario *in situ*.



Elaboración del libro "Reuniendo Sabores".



2 NUEVOS PROYECTOS
en marcha en 2024.

Los protocolos y datos obtenidos permitieron la continuidad del proyecto en 2024 con los objetivos de trabajar por conseguir que aproximadamente el 100% de los alimentos desperdiciados aptos para el consumo sean donados, y que al menos el 60% de los alimentos desperdiciados útiles en jardinería se transformen en compost.

Libro “Reuniendo Sabores”

En el marco del estudio, trabajamos en las fichas técnicas de la gastronomía y participamos activamente en las mediciones y el seguimiento de los resultados, adaptando las ofertas gastronómicas a los parámetros detectados para hacerlas más sostenibles. Además, desarrollamos conjuntamente una guía con recomendaciones y buenas prácticas que pueda impulsar nuevas líneas de desarrollo dentro de la gestión avanzada de sostenibilidad en el sector de la restauración.

Los datos y resultados obtenidos en este valioso estudio están a disposición de investigadores internacionales que desarrollan herramientas similares, como la "huella nutricional", creada por el Wuppertal Institute for Climate, Environment and Energy GmbH.



Convenio cátedra de nutrición de la Universidad de Valencia (2 años)

Junto a la cátedra de nutrición de la Universidad de Valencia y el Dr. José Miguel Soriano, se desarrollará durante 2 años un proyecto de innovación sostenible con 3 actividades principales.

Este proyecto fue seleccionado por la Generalitat Valenciana para subvencionar la estancia de personal investigador doctor en la empresa.

El objeto de la investigación se desarrolla en 3 ejes principales y en conjunto representan un esfuerzo innovador y coordinado para promover la sostenibilidad en el sector de hostelería y restauración, mejorando la eficiencia operativa y el impacto ambiental positivo, al mismo tiempo que se generan beneficios económicos y oportunidades de empleo.

- ① **Evaluación de las herramientas de sostenibilidad** que actualmente se utilizan en el sector de hostelería y restauración y que integren la sostenibilidad. Se llevará a cabo un DAFO enfocado a seleccionar los parámetros que son más estandarizados y fiables para generar una futura herramienta aplicada a la restauración. Período de ejecución: Primer año.
- ② **Estudio de herramientas validadas enfocadas en las tecnologías digitales**, para que pueda ser evaluado en la empresa como un nuevo sistema de reducción de residuos alimentarios. Período de ejecución: Segundo año.
- ③ **Evaluar una guía técnica de sostenibilidad** para reducir el desperdicio de alimentos y las emisiones de CO₂, mediante aplicación móvil y con la creación de compost que pueda ser utilizado a nivel agrícola o de jardinería, lo que permitiría generar nuevas oportunidades de empleo. Período de ejecución: Segundo año.



Chefs' Manifest

Durante el año 2024 se ha dado un paso significativo en nuestro compromiso con la sostenibilidad y con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) trabajando para incorporar a nuestra oferta para eventos corporativos y turismo de reuniones, el primer menú validado por *Chefs' Manifesto*. Esta iniciativa internacional, impulsada por el *SDG2 Advocacy Hub*, promueve acciones concretas para alcanzar el ODS 2: poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición mediante una agricultura sostenible. Es nuestro objetivo que la propuesta esté disponible a lo largo del primer semestre del 2025.



El *SDG2 Advocacy Hub* actúa como plataforma de coordinación entre ONG, agencias de Naciones Unidas (como el PMA, FAO y FIDA), sociedad civil y sector privado, promoviendo sinergias y conocimiento compartido. Dentro de este marco, *Chefs' Manifesto* reúne a más de 1.600 chefs de todo el mundo comprometidos con transformar los sistemas alimentarios desde la cocina, alineando sus prácticas con los ODS.





CAPÍTULO SEXTO

MAPEO DE RIESGOS Y OPORTUNIDADES PARA SERVINOPAR, S.L.U.



CATEGORÍA	RIESGO / OPORTUNIDAD	DESCRIPCIÓN	IMPACTO POTENCIAL	MARCO DE REFERENCIA
Riesgo físico: extremo climático	Riesgo	Aumento de temperaturas y olas de calor que afectan la cadena de suministro de alimentos frescos	Interrupción de suministro, pérdida de productos, aumento de costos	TCFD: Physical risks; SASB: Food & Beverage – Supply Chain Management
Riesgo físico: eventos climáticos extremos	Riesgo	Inundaciones o tormentas que afecten cocinas, almacenes o transporte	Daños a infraestructura, retrasos en entregas, aumento de seguros	TCFD: Physical risks; SASB: Food & Beverage – Operational resilience
Riesgo de transición: regulación ambiental	Riesgo	Nuevas normativas locales sobre emisiones, residuos o etiquetado de alimentos	Necesidad de inversiones en procesos sostenibles, cumplimiento legal	TCFD: Transition risks; SASB: Food & Beverage – Environmental & social capital
Riesgo reputacional	Riesgo	Sensibilidad de clientes a prácticas sostenibles y alimentación ética	Pérdida de clientes, reducción de ingresos, presión social	TCFD: Market & reputational risk; SASB: Food & Beverage – Customer welfare & marketing practices
Oportunidad: eficiencia energética	Oportunidad	Implementación de cocinas eficientes y transporte eléctrico	Reducción de costes operativos y emisiones	TCFD: Opportunities; SASB: Energy management & GHG emissions
Oportunidad: alimentación sostenible	Oportunidad	Oferta de menús basados en productos locales, orgánicos o de temporada	Diferenciación de marca, atracción de clientes conscientes	TCFD: Opportunities; SASB: Sustainable products & services
Oportunidad: innovación en packaging	Oportunidad	Uso de envases reciclables o compostables	Mejora de reputación y reducción de residuos	TCFD: Opportunities; SASB: Packaging & materials management
Oportunidad: resiliencia de la cadena de suministro	Oportunidad	Diversificación de proveedores locales para reducir dependencia de importaciones	Mitigación de riesgos físicos y de transición	TCFD: Opportunities; SASB: Supply chain management

CAPÍTULO SÉPTIMO

OBJETIVOS DE SERVINOPAR, S.L.U. EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD A CORTO Y MEDIO PLAZO



	OBJETIVO	CORTO PLAZO 2024 - 2025 - 2026	MEDIO PLAZO 2027 - 2030	LARGO PLAZO > 2030
Escucha activa a los grupos de interés		x	x	
Acceso al SIR		x		
Certificado Seguro y Sostenible de Garantía Cámara		x		
Valorar posibilidades CAE (Certificado de Ahorro Energético)		x	x	x
Desarrollo de nuestro plan de descarbonización, trabajar en plan de reducción de emisiones y obtener Sello Miteco		x	x	x
Avanzar en evaluación huella carbono alcance 3 y análisis ciclo de vida			x	x
Calcular índice de rotación		x		
Firma del código ético por trabajadores y proveedores		x		
Trabajar en medidas de prevención y mitigación de los riesgos		x	x	x
Revisión y desarrollo del plan de acogida		x		
Prevista formación en materia de igualdad, acoso, prevención de delitos penales y seguridad de la información para los trabajadores		x	x	x
Formación seguridad y salud en el trabajo		x	x	x
Sensibilización del personal en formación de prevención de delitos penales y seguridad de la información		x	x	x
Implementación de herramienta interna de comunicación para empleados (aplicación SESAME)		x		

OBJETIVO	CORTO PLAZO 2024 - 2025 - 2026	MEDIO PLAZO 2027 - 2030	LARGO PLAZO > 2030
Firma de alianza en el sector académico para la realización de prácticas formativas complementarias: Escuela Internacional de Protocolo y Universitat Jaume I Castellón	x		
Realización de encuestas de satisfacción de clientes	x	x	x
Desarrollo de nuestra política ambiental y plan de riesgos climáticos	x		
Desarrollo y control del índice de pérdida e índice de desperdicio teniendo en cuenta la jerarquía de prioridades que marca la legislación	x		
Desarrollo de menú para sector MICE con el apoyo de Chefs' Manifesto	x	x	x





CAPÍTULO OCTAVO

INDICADORES DE REFERENCIA UTILIZADOS



En Servinopar S.L.U. creemos firmemente en la necesidad de trabajar con indicadores que nos permitan conocer y controlar los avances en materia ESG. Es por ello que nos hemos basado en la herramienta SIR de la Generalitat Valenciana para Entidades Socialmente Responsables.

El Registro de entidades valencianas socialmente responsables (o Registro SIR) es un registro adscrito a la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, de carácter público

y naturaleza administrativa, en el que pueden ser inscritas las entidades, siempre y cuando hayan obtenido la calificación de entidad valenciana socialmente responsable. Se crea por la Ley 18/2018, de 13 de julio, de la Generalitat, para el fomento de la responsabilidad social (en adelante, Ley 18/2018), y posteriormente se desarrolla en el Decreto 200/2022, de 25 de noviembre, del Consell, por el cual se regula la responsabilidad social en las entidades valencianas (en adelante, Decreto 200/2022).

Resumen del resultado del sistema de indicadores de la autoevaluación SIR

DIMENSIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDA	PUNTUACIÓN MÍMINA	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Aspectos sociales y laborales	39,50	21	60
Aspectos éticos	16,30	12	37
Aspectos medioambientales	21,66	12	38
Aspectos de sostenibilidad económica	9,92	5	15
Total	87,38	50	150

Objetivos SIR



Fomentar la responsabilidad social y los principios de la sostenibilidad en las entidades valencianas.



Evaluar y mejorar el impacto social y medioambiental de las organizaciones que forman parte de la sociedad.



Ofrecer información normalizada, fiable y comparable, amparada con las normativas europeas vigentes y futuras, para elaborar adecuadamente las memorias de sostenibilidad.



Establecer un sistema de indicadores que permita comprender la evolución de las organizaciones registradas.



Contar con un sistema de información, basado en las autoevaluaciones y en el SIR, que permita evaluar el impacto de las políticas de promoción de la responsabilidad social impulsadas por las diferentes administraciones públicas.



CAPÍTULO NOVENO

ANEXOS



ANEXO 1. NORMATIVA ASOCIADA

ÁMBITO INTERNACIONAL Y UE	RELEVANTE Y TENIDA EN CUENTA
	Pacto Mundial
	Agenda 2030 Naciones Unidas
	TCFD
	Acuerdo de París
	Pacto Verde
	Estrategia de la Granja a la Mesa
	Estrategia de Biodiversidad
	Brújula de Competitividad
	CSRD
	Debida diligencia
	Reglamento de envases
	Reglamento de ecodiseño
	Reglamento de materiales en contacto con los alimentos

ÁMBITO INTERNACIONAL Y UE	Reglamento EUDR
	Reglamento 1169/2011
	Directiva de empoderamiento del consumidor
	Directiva de eficiencia energética
	Pacto Verde
	Estrategia de la Granja a la Mesa
	Estrategia de Biodiversidad
	Ley del clima y transición energética 7/2021
	PNIEC PNACC y Estrategia de Economía Circular
	Real Decreto Registro Huella Carbono 214/2025
ÁMBITO NACIONAL	Ley 7/2022 residuos y suelos contaminados
	Real Decreto de envases 1055/2022
	Ley contra la pérdida y el desperdicio alimentario 1/2025
	Real Decreto calidad del Agua 3/2023
	Real Decreto de circularidad agua 1085/2024
	Normativa en materia de Bienestar animal

ÁMBITO NACIONAL	ENA estrategia nacional alimentación
	PNCOCA plan control cadena alimentaria
	Código Penal
	Ley canal ético 2/2023
	Estrategia de la Granja a la Mesa
	Estrategia de Biodiversidad
	Ley de PRL 31/1995
	Ley desconexión digital
	Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPDGDD) y la Ley de Trabajo a Distancia
	<u>Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres</u>
ÁMBITO AUTONÓMICO	Real Decreto 902/2020, de 13 de octubre, de igualdad retributiva entre mujeres y hombres
	<u>Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI</u>
	Ley 18/2018, de 13 de julio, de la Generalitat, para el fomento de la responsabilidad social, y se desarrolla en el Decreto 200/2022, de 25 de noviembre, del Consell, por el que se regula la responsabilidad social en las entidades valenciana
	Llei 6/2022 Canvi climàtic y transició ecològica

NUESTROS ALIADOS

CEMAS

Centro Mundial
de Valencia para la
Alimentación Urbana
Sostenible

ASINDOWN**clíniques UV**

UNIVERSITAT ID VALENCIA
Fundació Lluís Alcanyís



FORMAMOS PARTE DE



federación
empresarial
hostelería
Valencia

Fundació Visit
VALENCIA

Valencia
Premium

Club Cámaras
VALENCIA



NUESTROS PREMIOS



VII PREMIO
PYME DEL AÑO
2023

