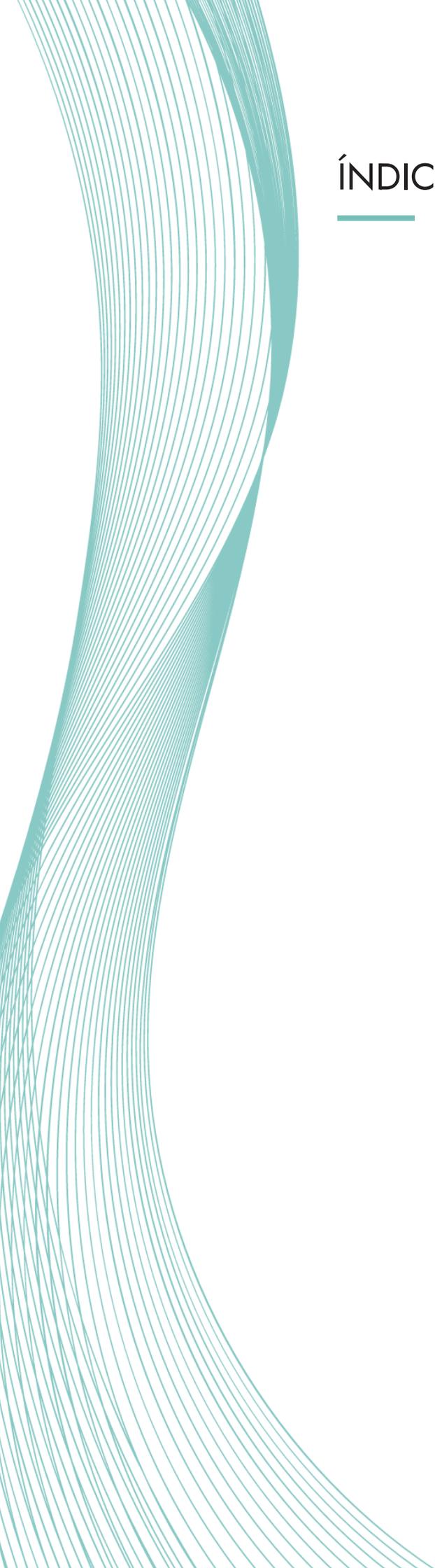




CÓDIGO ÉTICO





ÍNDICE

01

Introducción

02

Objeto y alcance

03

Ámbito de aplicación

04

Visión

05

Misión

06

Valores

07

Principios de comportamiento ético

08

Control de ejecución del código ético

09

Aceptación y cumplimiento del código ético

10

Comisión del código ético

11

Vigencia

01

INTRODUCCIÓN

Familia Gourmet Catering & Espacios

Gourmet Catering & Espacios es una empresa líder en su sector, con más de 75 años dedicados a la gastronomía y los eventos y que cuenta actualmente con uno de los mayores departamentos de I+D+i de gastronomía de la Comunidad Valenciana y un centro de producción e innovación sostenible de más de 1.600m².

Gourmet Catering & Espacios inició su actividad de catering en varios espacios emblemáticos e históricos en los años ochenta y no ha parado de ampliar su cartera de espacios desde entonces, operando a día de hoy en todos los espacios de referencia en Valencia ciudad y toda la Comunidad Valenciana.

Gourmet Catering & Espacios cuenta con un equipo de más de 120 personas con una única misión, la realización de eventos.

En la actualidad Gourmet Catering & Espacios dentro del mundo de la restauración cuenta con varias actividades, todas enfocadas al mundo del servicio:

- Bodas / celebraciones
- Eventos Empresa

Gourmet Catering & Espacios desarrolla su actividad, por una parte, en los espacios, en los que actúa de forma exclusiva como son Vallesa de Mandor, La Cartuja de Ara Christi, Masía del Carmen, Huerto de San José, Huerto de San Vicente, Palacio de Congresos de Valencia, Palau de les Arts, Parque de la Marquesa y Auditorio y Centro de Congresos Victor Villegas, estos dos últimos espacios en Murcia.

Así mismo, hemos introducido significativamente nuestra empresa en espacios públicos y privados de la comunidad valenciana dando servicio en espacios como El Museo Príncipe Felipe, L'Hemisferic, Palacio de la Exposición, Feria de Muestras de Valencia, etc.

Desarrollamos, también, los servicios de catering en espacios singulares por cuenta de terceros como es el caso de todos los servicios de hostelería en la restauración de grupos que se lleva a cabo en el Hotel Las Arenas.

Actualmente, la empresa se encuentra en plena expansión a otras comunidades autónomas ofreciendo nuestro servicio de catering al Hotel Palacio de la Marquesa de Teruel.

Son innumerables la cantidad de eventos desarrollados por Gourmet Catering & Espacios, realizando cada año más de 2.000 eventos de clientes nacionales e internacionales, satisfaciendo las necesidades de más de 300.000 comensales anuales.

¿Por qué Gourmet Catering & Espacios?

Somos una empresa mediterránea, comprometida con instituciones y empresas con una amplia experiencia.

Somos una empresa sostenible consciente de nuestro entorno.

Somos multidisciplinares, basados en diferentes subsegmentos del ámbito de la restauración.

La profesionalidad y la dedicación a nuestros clientes nos hacen crear el evento perfecto.

Porque contamos con un equipo humano altamente cualificado y con un gran valor humano que aporta a nuestra empresa un valor incalculable.



02

OBJETO Y ALCANCE

El Código Ético de Gourmet Catering & Espacios tiene como finalidad establecer las pautas que han de presidir el comportamiento ético de toda la plantilla de Gourmet Catering & Espacios en su puesto de trabajo diario, y en lo que respecta a las relaciones e interacciones que mantiene con todos los clientes, proveedores, directores, responsables, compañeros de trabajo, etc. Este Código Ético se basa en la definición de la Misión, Visión, Valores y Principios de Gourmet Catering & Espacios y su objetivo principal es fomentar una cultura de gestión ética basada en los valores y principios establecidos. Constituye una guía de actuación para ayudar en la toma de decisiones diarias relacionadas con nuestro desempeño profesional.

El Código Ético es un documento vivo y dinámico. Los estándares con los que nace son sólo un punto de partida, de ahí que pueda, y deba, adaptarse progresivamente a las exigencias del entorno.

Este Código es de obligado cumplimiento por toda la plantilla de Gourmet Catering & Espacios. Las consecuencias de no cumplir con el código ético son muy serias, y medidas disciplinarias incluido el despido serán adoptadas en caso de incumplimiento.

03

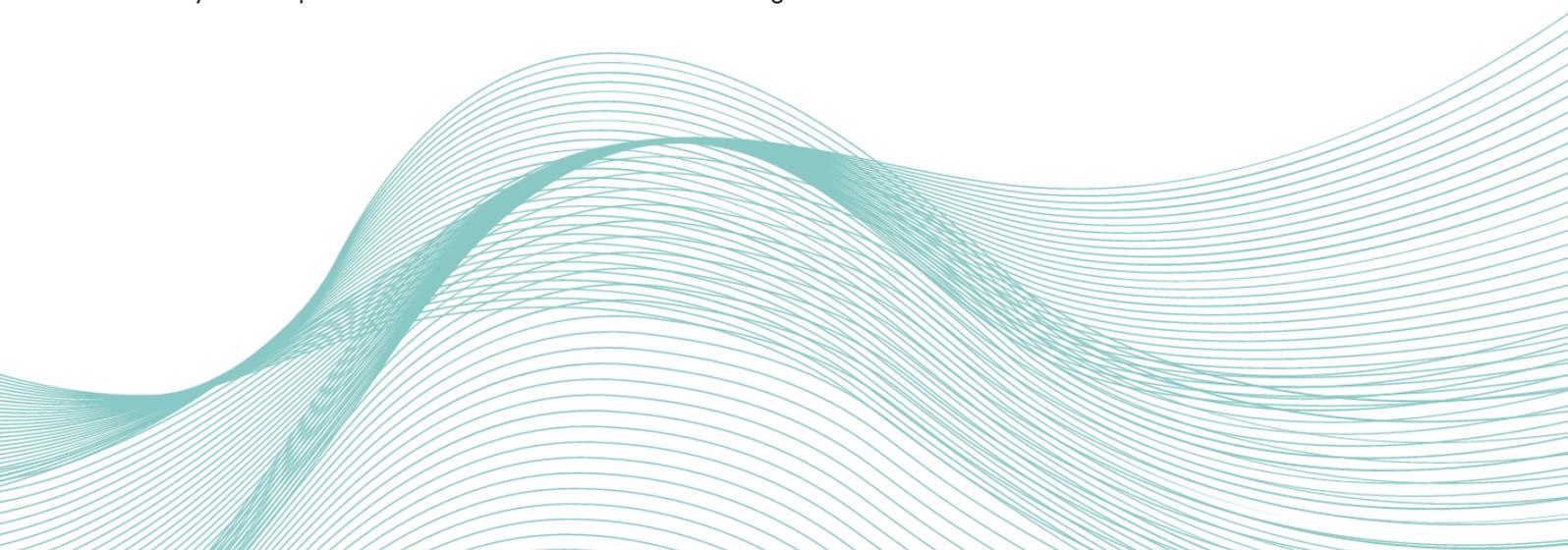
ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Código Ético de Gourmet Catering & Espacios va dirigido desde la Dirección General de la empresa, a los/as directores/as, responsables y en general, a todos/as los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Espacios con independencia de la posición que ocupen, del lugar en el que desempeñen su trabajo, modalidad contractual, etc.

Además, el Código Ético es de obligado cumplimiento y afecta a directores/as, responsables, compañeros/as de trabajo, así como a clientes, proveedores, y empresas externas colaboradoras.

Cuando las circunstancias así lo requieran, Gourmet Catering & Espacios podrá solicitar a sus proveedores, empresas colaboradoras y contrapartes que formalicen su compromiso con el cumplimiento del Código Ético. Del mismo modo, la aplicación del Código Ético podrá hacerse extensiva a cualquier persona u organización vinculada con Gourmet Catering & Espacios cuando la compañía lo entienda conveniente y la naturaleza de la relación lo haga posible.

La Dirección General de Gourmet Catering & Espacios pondrá todos los medios que estén a su alcance para difundir la Misión, Visión, Valores y Principios de la empresa, y hacer cumplir las pautas de conducta y de comportamiento ético contenidas en este Código.



04

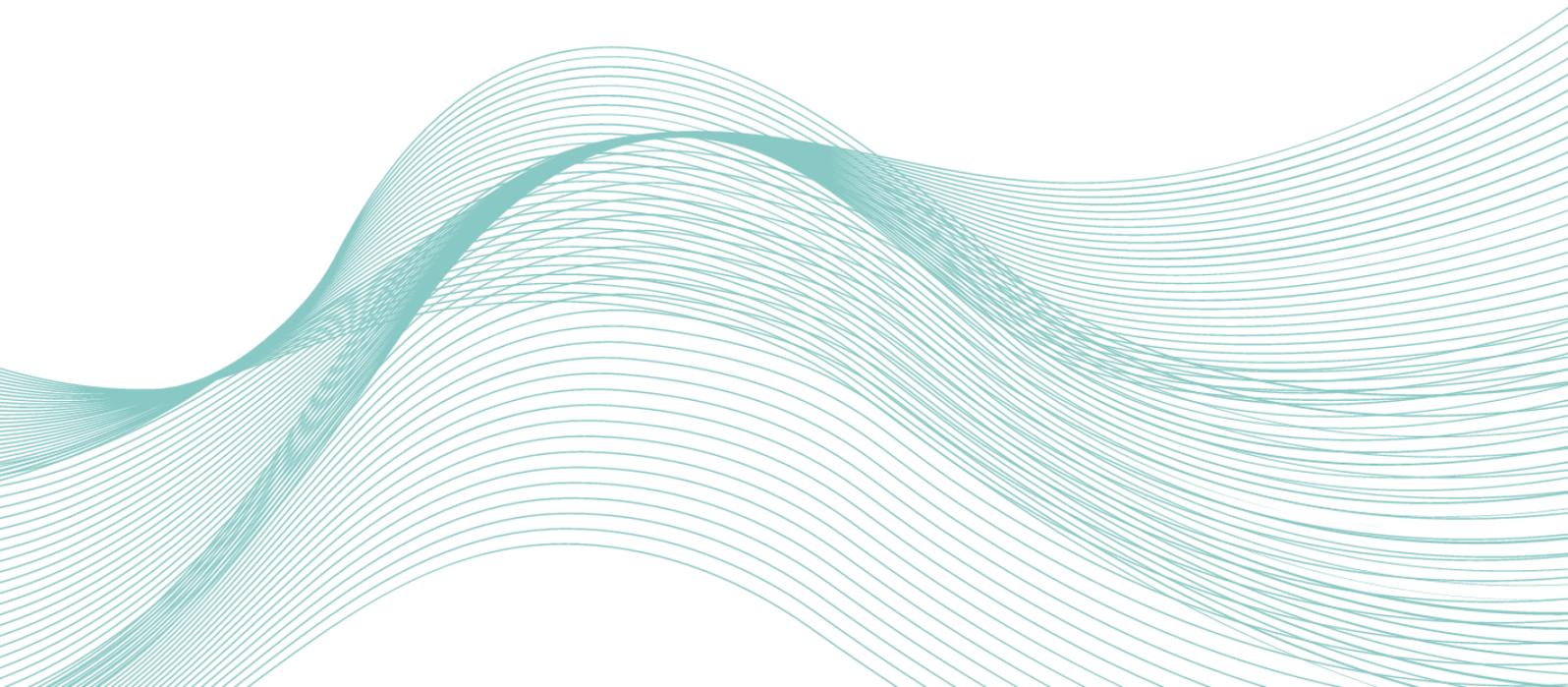
VISIÓN

“Ser una empresa referente a nivel nacional en la realización de bodas y eventos nacionales e internacionales, manteniendo un crecimiento sostenible, aportando valor a nuestros clientes y a la sociedad.”

Ofrecemos soluciones a los clientes para el correcto desarrollo y celebración de eventos de empresa, bodas, comuniones, etc. Nos renovamos y adaptamos continuamente a las nuevas tendencias del mercado con las más avanzadas tecnologías. Somos una empresa muy flexible y con una clara orientación al cliente basado en la creatividad como manera de conocer sus necesidades.

Ofrecemos con garantías un servicio de calidad llevado a cabo con minuciosidad y todo tipo de detalle.

Realizamos más de 2.000 eventos anuales. Como empresa de catering contamos con la mayor infraestructura de recursos en Valencia, siendo capaces de dar más de 5.000 cenas en diferentes espacios al mismo tiempo. Para ello, disponemos de nuestro propio personal, material, mobiliario, cocinas de producción y una extensa colaboración con proveedores para cualquier necesidad en el evento. Además, ofrecemos un servicio con garantías, de calidad, llevado a cabo siempre con total minuciosidad y cuidando todo tipo de detalles.



05

MISIÓN

“Ofrecer la mejor experiencia a nuestros clientes en el desarrollo y celebración de todo tipo de eventos y en espacios emblemáticos basándonos en una gastronomía creativa”.

Gourmet Catering & Espacios dispone de personal, material, mobiliario y cocinas de producción propias. Trabajamos en Valencia desde 1957, renovándonos y adaptándonos a las nuevas tendencias con las más avanzadas tecnologías. Nos consideramos una empresa muy flexible y con una orientación al cliente basada en la creatividad como manera de conocer sus necesidades. Ofrecemos con garantías un servicio de calidad llevado a cabo con minuciosidad y todo tipo de detalle. Gourmet Catering & Espacios nace con unas ideas claras, nuestra receta es: calidad, flexibilidad, materia prima excelente, conocimiento, imaginación y buen gusto. Ofrecemos con garantías un servicio de calidad llevado a cabo con minuciosidad y todo tipo de detalle.

Estas premisas se han convertido en los cimientos de nuestra empresa. Sea cual sea el servicio de catering solicitado, un cocktail, la presentación de un producto, una boda, etc. el equipo de Gourmet Catering & Espacios trabaja para conseguir siempre el mejor resultado.

Tenemos una amplia experiencia en todo tipo de eventos (mundo deportivo, motor, incentivos, presentaciones, convenciones de empresas, congresos nacionales e internacionales y otros...). Contamos con un equipo altamente cualificado que hace de nuestra empresa un valor inigualable.

Estamos orientados hacia el cliente con el fin de crear el evento perfecto, llevando a cabo la preparación previa, servicio, gastronomía y ofreciendo los mejores espacios.

Contamos con diversas líneas de negocio unidas por una misma idea: La satisfacción de nuestros clientes y sus invitados. Trabajamos en espacios emblemáticos, hoteles, estadios de fútbol, restaurantes, palacios de congresos, Palau de Les Arts, Edificio del reloj, etc. Ofreciendo a nuestros clientes almuerzos, cócteles, cenas, celebraciones familiares, bodas, reuniones de empresa, cursos de formación, seminarios, congresos, convenciones, eventos institucionales, cenas temáticas, fiestas y eventos a medida.

Disponemos de un Departamento de Eventos que está compuesto por profesionales del sector de los eventos y marketing. Son trabajadores/as altamente cualificados, profesionales y con muchos años de experiencia que asesoran, aconsejan, gestionan y coordinan el evento desde el inicio hasta el final, cuidando hasta el último detalle.

INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD

Somos una empresa igualitaria, dirigida mayoritariamente por mujeres que ocupan puestos directivos o de responsabilidad. Actualmente la plantilla está formada por 55% mujeres y 45% hombres. Realizamos procesos de selección inclusivos sin ningún tipo de discriminación por razón de sexo, religión, raza o etnia, etc. Mantenemos una cultura empresarial de compromiso con la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres a través de la implantación de medidas concretas para el acceso al empleo, contratación, promoción, formación, etc.

En Gourmet Catering y Espacios fomentamos la inserción laboral a jóvenes, permitiéndoles un primer contacto con el mundo laboral y ofreciéndoles una formación continuada a lo largo de su tiempo dentro de nuestra empresa. Realizamos al año más de 3.000 horas de formación tanto interna como externa. Gourmet Catering & Espacios dispone de un plan de carrera profesional, para ello proporcionamos una formación y capacitación continua a los/as empleados/as favoreciendo así la promoción interna a puestos de mayor responsabilidad.

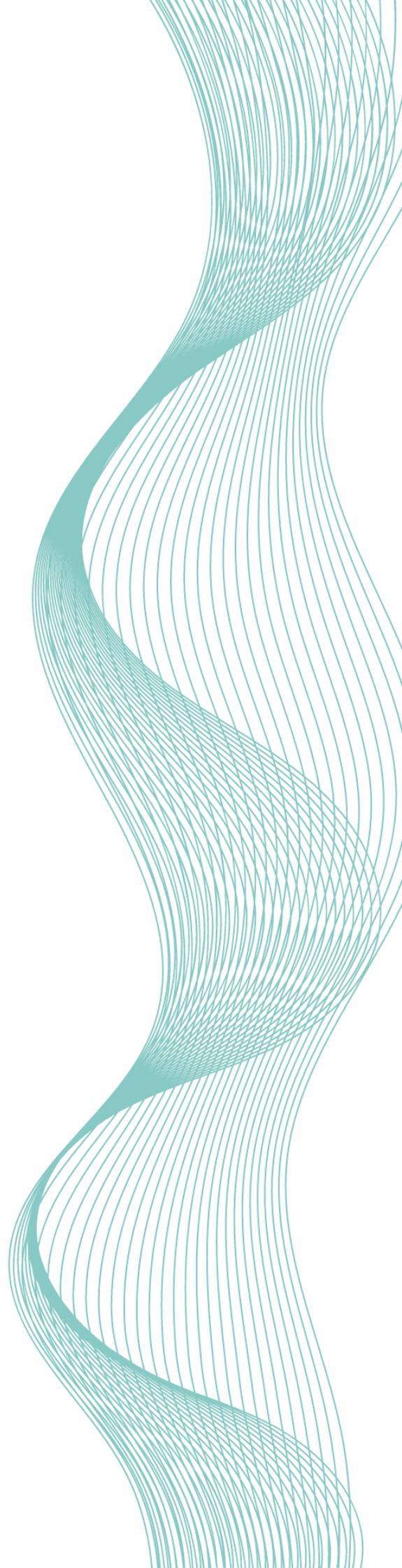
Favorecemos la conciliación laboral y familiar de los empleados, flexibilizando el acceso a la jornada laboral, dando acceso a disfrutar de la jornada intensiva en verano, etc.

Colaboramos con diferentes asociaciones sin ánimo de lucro para fomentar la reinserción en el mundo laboral a personas en riesgo de exclusión social.

Somo colaboradores con Asindown quien actúa como intermediario entre la sociedad y las personas con discapacidad, para que estas personas se beneficien de los procesos de socialización e integración, formación y desarrollo existentes. Con ello, logramos fomentar el empleo de sus miembros, personas con diversidad funcional.

Tenemos implantado un sistema de reconocimiento por el trabajo bien hecho y muestra de ello son los beneficios que la empresa comparte cada año con sus empleados:

- Bonificaciones en efectivo (tarjeta del corte inglés).
- Sesión de SPA.
- Comida / Cena en restaurante Contrapunto.
- Paquete de viaje.
- Ramo de flores por nacimientos.





CAPITAL HUMANO

Las piezas claves de nuestro servicio son nuestros trabajadores y trabajadoras, gracias a ellos podemos seguir creciendo y ofreciendo a nuestros clientes servicios de calidad garantizando el evento perfecto.

En Gourmet Catering & Espacios estamos convencidos de que solo se logra ser los mejores cuando tenemos el compromiso de un equipo de personas que hace su trabajo con responsabilidad, calidad y dedicación.

Tenemos el compromiso de proporcionar a todos nuestros empleados un entorno de trabajo conciliador y sostenible.

LIDERAZGO Y ALTO RENDIMIENTO

Contamos con grandes líderes, humildes, honestos y comprometidos, con vocación de servicio. La mayoría de los puestos directivos y de responsabilidad son liderados por mujeres.

El objetivo de Gourmet es conseguir el máximo potencial de las personas trabajadoras para que satisfagan las necesidades de la empresa. En este sentido, los directores de los espacios de Gourmet son los encargados de mejorar la motivación de los empleados, logrando un ambiente idóneo para el mejor desarrollo de trabajo.

CREATIVIDAD

Favorecemos la creatividad como estímulo a la productividad y al progreso. Ofrecemos propuestas gastronómicas diseñadas para crear ilusiones. Conociendo el origen de los productos, orquestando los procesos y estudiando las raíces gastronómicas, nos permite crear propuestas de elaboración tradicional y presentación de vanguardia. Realizamos recetas y combinaciones adaptadas a cada ocasión, que provocan todos los sentidos, más allá del sabor o el aroma. Trabajamos para ofrecer a nuestros clientes los mejores productos, siempre de temporada y con las más adecuadas y avanzadas técnicas de elaboración.

CALIDAD

En Gourmet Catering y Espacios la calidad es un valor fundamental, nos esforzamos continuamente en ofrecer una gastronomía de alta calidad, y proporcionar un servicio profesional de acuerdo.

Ofrecemos una gastronomía de calidad cumpliendo con los más altos estándares de calidad e higiene. Hemos establecido protocolos internos para asegurar el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias en la empresa. Existe un sistema de gestión y control del APPCC para efectuar un seguimiento mediante visitas, inspecciones, cumplimentación de registros, así como para implantar medidas correctoras y preventivas. La finalidad es minimizar o eliminar cualquier riesgo en el área alimentaria.

Aseguramos un servicio de alta calidad, que cumple con las expectativas de nuestros clientes, garantizando que cualquier evento desde un coffee hasta una boda se lleve a cabo de acuerdo con nuestra misión y visión estratégica. Realizamos cursos de formación de forma interna y externa a todo nuestro personal, estamos continuamente actualizándonos. Además, ofrecemos un servicio con garantías, de calidad, llevado a cabo siempre con total minuciosidad y cuidando todo tipo de detalles.

ORIENTACIÓN AL CLIENTE

Somos una empresa muy flexible y con una orientación al cliente basada en la creatividad como manera de conocer sus necesidades. Ofrecemos con garantías un servicio de calidad llevado a cabo con minuciosidad y todo tipo de detalle.

Siempre estamos orientados hacia el cliente para crear el evento perfecto:

- Preparación previa
- Servicio
- Gastronomía
- Los mejores espacios

En Gourmet Catering & Espacios disponemos de mecanismos y herramientas para garantizar la satisfacción del cliente. Realizamos cuestionarios in situ y hacemos un seguimiento del cliente mediante encuestas telefónicas y del Mystery Shopping. Un procedimiento que realizamos esporádicamente en todos nuestros espacios, para obtener información del servicio que reciben nuestros clientes.

07

PRINCIPIOS DE COMPORTAMIENTO ÉTICO DE GOURMET CATERING

INTEGRIDAD Y RESPONSABILIDAD

Gourmet Catering & Espacios considera que la confianza de nuestros proveedores homologados y colaboradores externos, así como del entorno social en el que desarrolla su actividad, se fundamenta en la integridad y responsabilidad en el desempeño profesional de cada uno de sus empleados.

- La integridad se entiende como la actuación ética, honrada y de buena fe.
- La responsabilidad profesional se entiende como la actuación proactiva, eficiente y enfocada a la excelencia, la calidad y la voluntad de servicio.

Gourmet Catering & Espacios espera de todos/as sus trabajadores/as un comportamiento íntegro y responsable en el desempeño de sus funciones. Asimismo, Gourmet Catering & Espacios también espera que nuestros proveedores homologados y colaboradores externos mantengan un comportamiento acorde con estos principios.

GESTIÓN DE INFORMACIÓN Y SEGURIDAD DOCUMENTAL

Todos/as los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Espacios se comprometen a tratar con confidencialidad toda aquella información relativa de la empresa a la que pueda tener acceso con motivo de la relación contractual.

Si no hay ninguna razón legal ni comercial para que los documentos se conserven, deben ser destruidos de acuerdo con el medio ambiente. Todos los empleados deben gestionar el correcto archivo de documentos, mantener el orden y conservar documentación solamente durante el tiempo exigido por ley o por la política de empresa.

Asimismo, debemos velar por la seguridad digital, usar claves de acceso seguras, guardar información digital únicamente en las rutas internas designadas par tal fin, y bajo ningún concepto guardar información digital en dispositivos externos a la empresa.

Evitemos abrir enlaces o correos sospechoso que puedan ser fuentes de virus peligrosos para nuestro servidor.

De la misma forma, nuestros proveedores homologados, empresas colaboradoras externas y clientes cumplirán con nuestro principio de discreción y confidencialidad.

Cumplimos con la normativa de protección de datos, como responsables del tratamiento. Estos datos deberán ser tratados por las partes con la finalidad de gestionar el mantenimiento, cumplimiento, desarrollo, control y ejecución de lo dispuesto en el contrato. Podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad comunicándolo mediante un escrito a Gourmet Catering & Espacios

RESPECTO A LAS PERSONAS

Gourmet Catering & Espacios rechaza cualquier manifestación de acoso físico, psicológico, moral o de abuso de autoridad, así como cualquier otra conducta que pueda generar un entorno intimidatorio u ofensivo con los derechos de las personas.

Disponemos de un protocolo de acoso por razón de sexo o sexual, por razón de trabajo (mobbing), etc. En caso de que un trabajador se sienta acosado en el trabajo, deberá comunicar su situación a la Directora de RRHH y a la Res. PRL.

Los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Espacios deben tratarse con respeto propiciando unas relaciones cordiales y un entorno de trabajo agradable, saludable y seguro. Todos/as los/as trabajadores/as tienen la obligación de tratar de forma justa y respetuosa a sus compañeros/as, a sus superiores y a sus subordinados.

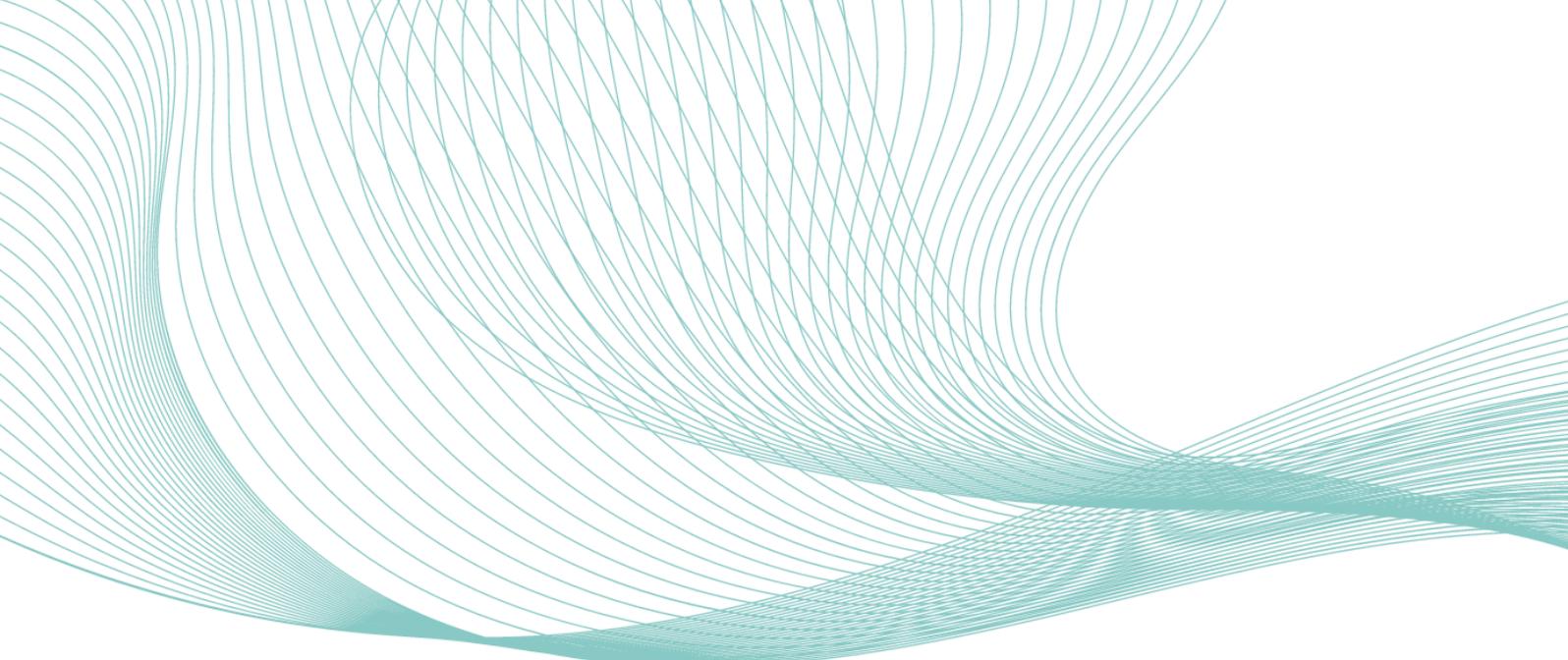
De la misma forma, las relaciones entre los/as trabajadores/as de nuestra empresa y los de nuestros proveedores homologados, empresas externas o clientes estarán basadas en el respeto profesional y la colaboración mutua.

Las comunicaciones tendentes a rectificar las conductas o llamadas de atención por el mal, bajo o inadecuado desempeño laboral, se realizan de forma reservada

Las comunicaciones que deban realizarse a alguna persona se harán sin más presencia, salvo su responsable u otros superiores y, en su caso, de la persona afectada por la conducta de la persona reprendida.

Gourmet Catering & Espacios, dispone de un Código de Conducta. Este documento es un decálogo que define como tenemos que comportarnos en nuestro puesto de trabajo:

- Tenemos que hablarnos con educación y respeto.
- Todos tenemos que ser tratados con equidad.
- Nos comprometemos a promover la igualdad de oportunidades y a la no discriminación por razón de raza, sexo, ideología, orientación sexual, religión, etc.
- En caso de que un superior nos llame la atención lo hará siempre con discreción.
- No está permitido ningún tipo de hostigamiento, etc.
- Se prohíbe cualquier comportamiento que implique actitudes libidinosas, insinuación, roces, etc.



SEGURIDAD Y SALUD

La seguridad y salud es esencial en nuestra empresa, siendo obligatoria para todos/as los/as trabajadores/as y proveedores la aplicación y cumplimiento de la legislación en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

Tenemos implantado un riguroso procedimiento de coordinación de actividades empresariales dónde verificamos el cumplimiento en materia de seguridad y salud, así como los criterios de sostenibilidad que siguen nuestros proveedores.

Protegemos los derechos laborales y promovemos un entorno de trabajo seguro y sin riesgos para todos/as los/as trabajadores/as. Anualmente se revisan las instalaciones de Gourmet Catering & Espacios, realizando continuas inspecciones de seguridad a nuestras instalaciones con el fin de proponer medidas preventivas.

Día a día, fomentamos el bienestar de nuestros empleados mediante la concienciación en seguridad y salud a través de una formación inicial de acogida y formación continuada en prevención de riesgos laborales, se proporcionan equipos de protección individual para la realización de aquellas tareas que impliquen un riesgo (ej. Utilizar los guantes de malla para la tarea de corte de jamón, uso de manoplas térmicas o litos para sacar las bandejas calientes de los hornos, etc). Anualmente, se realiza el ofrecimiento médico a toda la plantilla, tenemos implantados hábitos de vida saludables (nutrición equilibrada, participación y promoción de la actividad física, etc), y creamos un entorno de trabajo familiar.

Gourmet Catering & Espacios impulsa la adopción de una política de seguridad y salud en el trabajo y adopta las medidas preventivas establecidas en la legislación vigente en esta materia. Asimismo, impulsa la aplicación de normas y políticas de seguridad y salud en el trabajo por parte de las empresas colaboradoras y proveedores con los que trabaja (coordinación de actividades empresariales).

Gourmet Catering & Espacios considera que la seguridad es una responsabilidad individual y una condición de empleo, motivo por el que no permitirá comportamientos inseguros que puedan provocar daños graves a las personas y/o instalaciones. Con el objeto de evitar estos comportamientos inseguros, existen una serie de comportamientos inseguros que no se deben traspasar, por parte de los/as trabajadores/as y que son los que se indican a continuación:

- No hacer uso de los equipos de protección individual que dispone la empresa para la realización de aquellas tareas que impliquen un riesgo (Ej. uso de guante de malla para cortar el jamón, uso de manopla térmica para sacar bandejas calientes, etc).
- No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad existentes en los equipos de trabajo.
- Informar al superior de cualquier situación que entrañe un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

En Gourmet Catering & Espacios disponemos de un departamento de calidad y seguridad alimentaria que se encarga de la aplicación y seguimiento de las normas establecidas por el departamento.

Existe un plan higiénico-sanitario para efectuar un auto control a través de una serie de pre requisitos de un sistema APPCC que se verifica a través de la cumplimentación de registros, verificación e equipos, analíticas de producto y superficie, auditorías internas y externas tanto de instalaciones como de buenas prácticas de manipulación, entre otras medidas. Ante cualquier desviación se adoptan cuantas medidas correctoras y preventivas sean necesarias para garantizar la máxima calidad durante todo el proceso productivo. La finalidad de este plan es minimizar o eliminar cualquier riesgo que pueda producir intoxicaciones de origen alimentario en los clientes o consumidores finales.

Frecuente pasamos por inspecciones de sanidad superadas con éxito en todos los espacios de Gourmet Catering & Espacios.

Gourmet Catering & Espacios cumple con toda la normativa actual en cuestión de calidad e higiene alimentaria y ha establecido protocolos internos para asegurar su estricto cumplimiento.

REGALOS E INVITACIONES

Gourmet Catering & Espacios considera su imagen y reputación corporativa como uno de sus activos más valiosos para preservar la confianza de sus clientes, trabajadores, proveedores, y de la sociedad en general. Todos/as los/as trabajadores/as deben poner el máximo cuidado en preservar la imagen y reputación de la compañía en todas sus actuaciones profesionales.

Igualmente, vigilarán el respeto y uso correcto y adecuado de la imagen y reputación corporativa por parte de los/as trabajadores/as de empresas contratistas (proveedores) y empresas externas. Los/as trabajadores/as han de ser especialmente cuidadosos/as en cualquier intervención pública, debiendo contar con la autorización necesaria para intervenir ante los medios de comunicación, participar en jornadas profesionales o seminarios y en cualquier otro evento que pueda tener una difusión pública (incluidos los comentarios en redes sociales), siempre que aparezcan como trabajadores de Gourmet Catering & Espacios.

REGALOS E INVITACIONES

Ningún trabajador de Gourmet Catering & Espacios podrá aceptar ni directamente ni indirectamente obsequios, compensaciones, invitaciones o regalos de ningún tipo que tengan por objeto influir de manera impropia en sus relaciones profesionales o administrativas.

Asimismo, los/as trabajadores/as no podrán hacer ni directa ni indirectamente pagos, obsequios o compensaciones para tratar de influir de manera impropia en sus relaciones profesionales o administrativas.

No se admite la realización de invitaciones o regalos no deseados o que pudieran provocar incomodidad a quien se destinan.

COMUNICACIÓN Y RELACIONES

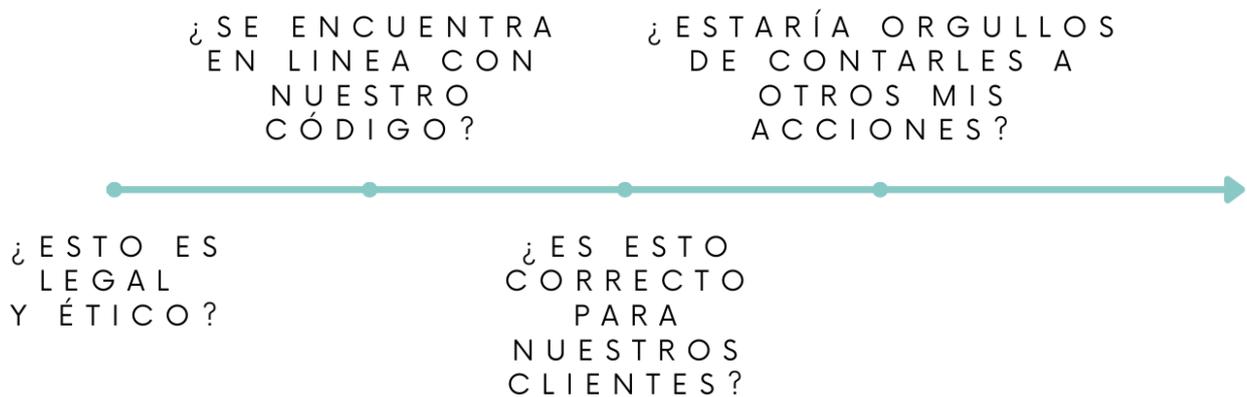
Gourmet Catering & Espacios no admite actitudes tendentes al aislamiento o la reducción de la normal comunicación entre los/las trabajadores/as. Se vela por la integración de todo el personal durante su vida laboral en la empresa, sin obstaculizar las normales posibilidades de comunicación de ninguna persona con el resto. Se prohíbe todo comportamiento tendente a impedir expresarse a alguien de la plantilla, a ignorar su presencia, al aislamiento, etc.

08

CONTROL DE EJECUCIÓN DEL CÓDIGO ÉTICO

Dentro del código ético recogemos un plan de control de ejecución del mismo para evitar posibles desviaciones dentro de los principios y valores recogidos en este código.

A veces en nuestro trabajo nos encontramos con decisiones difíciles, y saber cómo actuar a veces puede ser difícil. Puedes utilizar esta herramienta de toma de decisiones que se encuentra para ayudarte a ti o a tu equipo a tomar decisiones difíciles: Para ayudarte a decidir si estás haciéndolo correcto, debes tener en cuenta lo siguiente:



Si la respuesta a alguna de estas preguntas es “no” o no estás seguro, debes detenerte y pedir consejo o consultar la parte correspondiente de nuestro código y nuestras políticas. Puedes consultar a tu superior o contactar con el departamento de RRHH.

¿Qué significa el Código Ético para mí?

Esperamos que hagas lo siguiente:

- Comportarte de forma ética, enorgulleciéndote de tus acciones y decisiones.
- Cumplir con los principios y normas de nuestro código de conducta y cumplir con sus obligaciones legales y reglamentarias.
- Entender la misión visión y valores de nuestra empresa y utilizar los principios establecidos en este Código en tu trabajo diario.
- Denunciar conductas o prácticas laborales no éticas o seguras o que no cumplen con nuestro código de conducta.

ACEPTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ÉTICO

El Código Ético es de obligado cumplimiento para todos/as los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Espacios (directores/as, responsables, etc.), clientes y proveedores.

Gourmet Catering & Espacios comunicará, publicará en su página web y difundirá entre todos/as sus trabajadores/as, clientes y proveedores, el contenido de este Código Ético.

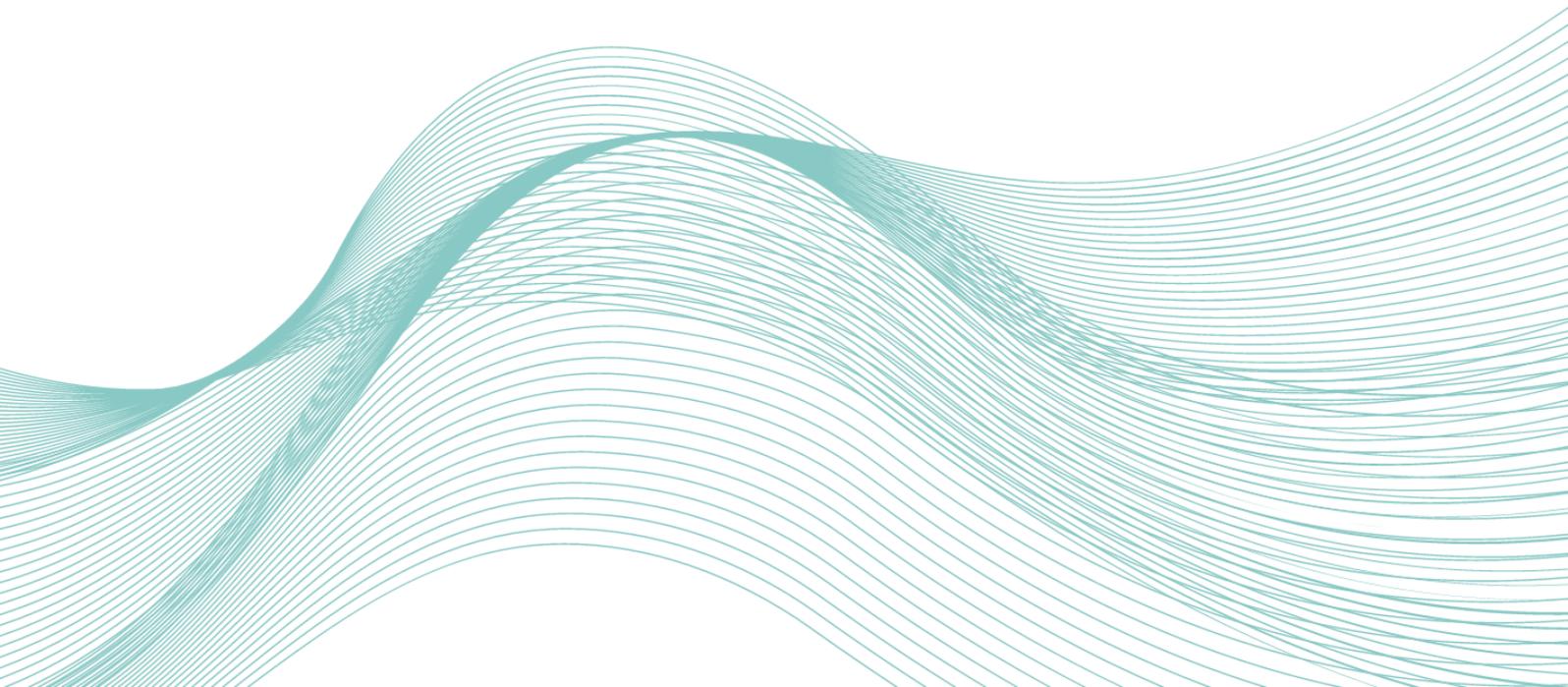
Los/as trabajadores/as deberán comprometerse formalmente con el cumplimiento del Código en el momento en que causen alta en la empresa.

Gourmet Catering & Espacios espera de todos/as sus trabajadores/as un alto nivel de compromiso en el cumplimiento de nuestro Código Ético. Todos/as los/as trabajadores/as podrán ser evaluados en función del cumplimiento de este Código. Su incumplimiento se analizará de acuerdo con los procedimientos internos, la normativa legal y los convenios vigentes, y en su caso se aplicarán las sanciones procedentes.

Cualquier duda que pueda surgir sobre la interpretación o aplicación de este Código Ético deberá consultarse con la Dirección General.

Nadie, independientemente de su nivel o posición, está autorizado para solicitar a un/a trabajador/a que contravenga lo establecido en el presente Código Ético. Ningún trabajador puede justificar una conducta impropia amparándose en una orden superior o en el desconocimiento del presente Código. Los incumplimientos del Código Ético ponen en riesgo la reputación de Gourmet Catering & Espacios y podrían comprometer su solidez. Por tal motivo, todos los directores/as, responsables y trabajadores/as tienen la obligación de informar a su superior jerárquico de cualquier incumplimiento o mala práctica que pudieran observar en el desempeño de sus actividades profesionales.

Gourmet Catering & Espacios ha establecido canales formales (comunicación escrita), para que todos/as sus trabajadores/as puedan realizar de buena fe y sin temor a represalias, consultas o comunicaciones de incumplimientos de lo establecido en este Código.



10

COMISIÓN DEL CÓDIGO ÉTICO

La Comisión del Código Ético es un órgano de consulta y recomendación que tiene por finalidad:

- Fomentar la difusión, conocimiento y cumplimiento del Código Ético.
- Interpretar el Código Ético y orientar las actuaciones en caso de duda.
- Facilitar la resolución de conflictos relacionados con la aplicación del Código Ético.
- Facilitar y gestionar una vía de comunicación a todos los trabajadores, proveedores y empresas colaboradoras para la realización de buena fe y sin temor a represalias de consultas o comunicaciones de incumplimientos del Código Ético o de cualquier otra información relacionada.

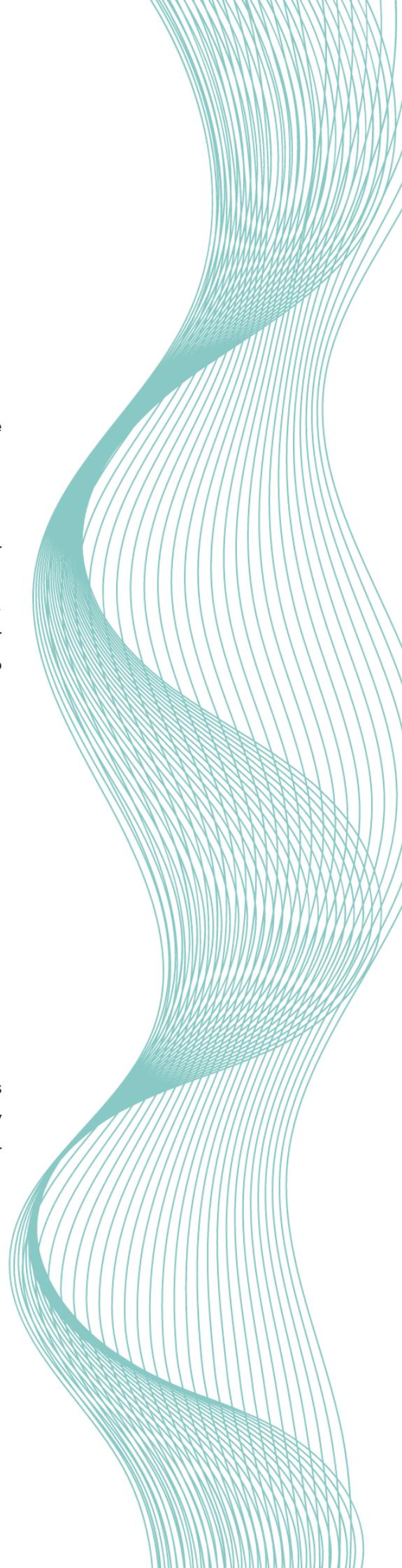
La Comisión estará formada por 2 miembros:

- Maite Ucles como directora de RRHH.
- Maite Buforn como directora de PRL.

11

VIGENCIA

El Código Ético entra en vigor en el día de su comunicación a todos/as los/as trabajadores/as y estará vigente en tanto no se apruebe su anulación. Se revisará y actualizará periódicamente por la Comisión del Código Ético, que tendrá en cuenta para ello las sugerencias y propuestas que realicen los trabajadores.





GOURMET CATERING & ESPACIOS
Plaza Canovas del Castillo nº1, puerta 1
46005 Valencia

+34 963 530 544
valencia@gourmetcatering.es