

CÓDIGO ÉTICO

GOURMET CATERING & EVENTOS

2025



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

Gourmet Catering & Eventos es una empresa líder en su sector, con más de 75 años dedicados a la gastronomía y los eventos. 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 1.600 m².

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

En la actualidad, dentro del mundo de la restauración, la empresa cuenta con varias actividades, todas enfocadas al mundo del servicio:

- Bodas y celebraciones
- Eventos de empresa

Gourmet Catering & Eventos desarrolla su actividad en espacios en los que actúa de forma exclusiva: 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 Víctor Villegas, estos dos últimos en Murcia.

Asimismo, la empresa está presente en espacios públicos y privados de la Comunidad Valenciana: El Museo Príncipe Felipe, L'Hemisfèric, Palacio de la Exposición, Feria de Muestras de Valencia, entre otros.

Desarrollamos también los servicios de catering en espacios singulares por cuenta de terceros, como es el caso de todos los servicios de hostelería para grupos 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 los eventos desarrollados por Gourmet Catering & Eventos: más de 2.000 eventos anuales de clientes nacionales e internacionales, satisfaciendo las necesidades de más de 300.000 comensales cada año.

¿POR QUÉ GOURMET CATERING & EVENTOS?

- 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 permiten crear el evento perfecto.
- Contamos con un equipo humano altamente cualificado y con un gran valor humano que aporta a nuestra empresa un valor incalculable.

Quienes somos

GOURMET CATERING & EVENTS

Valencian company with more than 75 years dedicated to gastronomy

WHO WE ARE

- Tradition + Innovation
- Personalized experiences
- Custom gastronomic design

IMPACT

2,5 K

ANNUAL EVENTS

DISCOVER MORE

360 K

DINERS

DISCOVER MORE

Awards and Recognitions

The timeline features ten award entries from 2023 to 2025, each with a logo and a brief description of the award. The awards include recognition from the Cámara Valenta, Federación empresarial hostelería Valencia, and various international and national tourism and hospitality organizations.

02 OBJETO Y ALCANCE

El Código Ético de Gourmet Catering & Eventos tiene como finalidad establecer las pautas que han de presidir el comportamiento ético de toda la plantilla 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 & Eventos 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 solo 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 & Eventos. Las consecuencias de no cumplirlo son muy serias; medidas disciplinarias, incluido el despido, serán adoptadas en caso de incumplimiento.

03 ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Código Ético de Gourmet Catering & Eventos va dirigido, desde la Dirección General, a los/as directores/as, responsables y, en general, a todos/as los/as trabajadores/as, con independencia de la posición que ocupen, del lugar en que desempeñen su trabajo o de la modalidad contractual. Además, es de obligado cumplimiento y afecta a clientes, proveedores y empresas externas colaboradoras.

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

La Dirección General pondrá todos los medios 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, 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. Realizamos más de 2.000 eventos anuales. Como empresa de catering contamos con la mayor infraestructura de recursos en Valencia, siendo capaces de atender más de 5.000 comensales en diferentes espacios al mismo tiempo. Para ello disponemos de personal propio, material, mobiliario, cocinas de producción y una extensa red de proveedores para cualquier necesidad en el evento.

05 MISIÓN

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

Gourmet Catering & Eventos 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.

La empresa nace con unas ideas claras; nuestra receta es: calidad, flexibilidad, materia prima excelente, conocimiento, imaginación y buen gusto. Sea cual sea el servicio de catering solicitado —un cóctel, la presentación de un producto, una boda, etc.—, el equipo de Gourmet Catering & Eventos 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 mucho más. 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, el servicio, la 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.

Disponemos de un Departamento de Eventos compuesto por profesionales del sector, altamente cualificados y con muchos años de experiencia, que asesoran, gestionan y coordinan el evento desde el inicio hasta el final, cuidando hasta el último detalle.

06 VALORES

INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD

Somos una empresa igualitaria, dirigida mayoritariamente por mujeres que ocupan puestos directivos o de responsabilidad. Actualmente la plantilla está formada por un 55 % de mujeres y un 45 % de hombres. Realizamos procesos de selección inclusivos sin ningún tipo de discriminación por razón de sexo, religión, raza o etnia.

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, la contratación, la promoción y la formación.

En Gourmet Catering & Eventos fomentamos la inserción laboral de jóvenes, ofreciéndoles un primer contacto con el mundo laboral y una formación continuada. Realizamos más de 3.000 horas de formación anuales, tanto interna como externa. Disponemos de un plan de carrera profesional que favorece la promoción interna a puestos de mayor responsabilidad.

Favorecemos la conciliación laboral y familiar, flexibilizando el acceso a la jornada laboral e implantando la jornada intensiva en verano. Colaboramos con diversas asociaciones sin ánimo de lucro para fomentar la reinserción en el mundo laboral de personas en riesgo de exclusión social, incluyendo nuestra colaboración con Asindown.

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

- Bonificaciones en efectivo.
- Sesión de spa.
- Comida o cena en el restaurante Contrapunto.
- Paquete de viaje.
- Ramo de flores por nacimientos.

CAPITAL HUMANO

Las piezas clave de nuestro servicio son nuestros trabajadores y trabajadoras, gracias a quienes podemos seguir creciendo y ofreciendo a nuestros clientes servicios de calidad que garanticen el evento perfecto.

En Gourmet Catering & Eventos estamos convencidos de que solo se logra ser los mejores cuando contamos con 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 Catering & Eventos es conseguir el máximo potencial de las personas trabajadoras para que satisfagan las necesidades de la empresa. Los directores de los espacios son los encargados de mejorar la motivación de los empleados, logrando un ambiente idóneo para el mejor desarrollo del trabajo.

SOSTENIBILIDAD

Consideramos la sostenibilidad parte central de nuestra estrategia. En Gourmet Catering & Eventos está integrada en nuestro modelo de negocio con el objetivo de minimizar el impacto de nuestra actividad en el entorno.

La preocupación por la sostenibilidad y el cuidado de nuestra tierra nos impulsa a buscar productos ecológicos y de proximidad KM.0 en nuestras elaboraciones. Apostamos por el «green food», cocinando de manera sostenible. Todos nuestros servicios «take away» se componen de material ecofriendly, utilizando materiales biodegradables, compostables y reciclables.

En nuestro centro logístico y de producción en Picanya hemos realizado actuaciones para mejorar la eficiencia energética mediante autoconsumo fotovoltaico, mejora del aislamiento térmico de la envolvente y sustitución de lámparas incandescentes por tecnología LED. El ahorro energético y de sostenibilidad en el último año ronda los 5.000 €.

Recientemente hemos instalado una depuradora para el correcto tratamiento de las aguas residuales de producción. El agua, antes de ser vertida a la red pública de saneamiento, se somete a tratamientos fisicoquímicos, biológicos y de ultrafiltración. Esta inversión ha supuesto 130.000 €. La instalación consta de:

- Un depósito para homogeneizar las aguas residuales y separar los lodos del agua ya tratada.
- Un flotador encargado de separar el agua tratada de los fangos.
- Un coagulante.
- Un compresor.
- Un depósito de fangos.
-

CREATIVIDAD

Favorecemos la creatividad como estímulo a la productividad y al progreso. Ofrecemos propuestas gastronómicas diseñadas para crear ilusiones. El conocimiento del origen de los productos, la orquestación de los procesos y el estudio de las raíces gastronómicas nos permiten crear propuestas de elaboración tradicional con presentación de vanguardia.

CALIDAD

En Gourmet Catering & Eventos la calidad es un valor fundamental. Nos esforzamos continuamente en ofrecer una gastronomía de alta calidad y proporcionar un servicio profesional de excelencia.

Ofrecemos gastronomía de calidad cumpliendo con los más altos estándares de higiene. Tenemos implantado un sistema de gestión y control del APPCC para efectuar un seguimiento mediante visitas, inspecciones y cumplimentación de registros, así como para implantar medidas correctoras y preventivas. La finalidad es minimizar o eliminar cualquier riesgo en el área alimentaria.

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, atendiendo a:

- Preparación previa
- Servicio
- Gastronomía
- Los mejores espacios

En Gourmet Catering & Eventos 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 llevamos a cabo periódicamente en todos nuestros espacios.

07 PRINCIPIOS DE COMPORTAMIENTO ÉTICO

INTEGRIDAD Y RESPONSABILIDAD

Gourmet Catering & Eventos considera que la confianza de sus 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 & Eventos espera de todos/as sus trabajadores/as un comportamiento íntegro y responsable en el desempeño de sus funciones. Asimismo, espera que sus 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 & Eventos se comprometen a tratar con confidencialidad toda aquella información de la empresa a la que puedan tener acceso con motivo de la relación contractual.

Si no hay ninguna razón legal ni comercial para conservar los documentos, deben ser destruidos de forma adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Todos los empleados deben gestionar el correcto archivo de documentos, mantener el orden y conservar la documentación únicamente 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 para tal fin y, bajo ningún concepto, guardar información en dispositivos externos a la empresa. Deben evitarse los enlaces o correos sospechosos que puedan ser fuentes de virus.

Cumplimos con la normativa de protección de datos como responsables del tratamiento. Los interesados podrán ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad comunicándolo por escrito a Gourmet Catering & Eventos.

RESPECTO A LAS PERSONAS

Gourmet Catering & Eventos 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.

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

Los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Eventos deben tratarse con respeto, propiciando unas relaciones cordiales y un entorno de trabajo agradable, saludable y seguro. Asimismo, disponemos de un Código de Conducta que define, entre otros, los siguientes compromisos:

- Hablarnos con educación y respeto.
- Tratar a todos con equidad.
- Promover la igualdad de oportunidades y la no discriminación por razón de raza, sexo, ideología, orientación sexual, religión, etc.
- Realizar las llamadas de atención siempre con discreción.
- No permitir ningún tipo de hostigamiento.
- Prohibir cualquier comportamiento que implique actitudes libidinosas, insinuaciones o roces no deseados.

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 donde verificamos el cumplimiento en materia de seguridad y salud, así como los criterios de sostenibilidad que siguen nuestros proveedores.

Día a día, fomentamos el bienestar de nuestros empleados mediante la concienciación en seguridad y salud: formación inicial de acogida, formación continuada en PRL, provisión de equipos de protección individual y reconocimientos médicos anuales. Gourmet Catering & Eventos considera que la seguridad es una responsabilidad individual y una condición de empleo.

Con el objeto de evitar comportamientos inseguros, se prohíbe expresamente:

- No hacer uso de los equipos de protección individual para la realización de aquellas tareas que impliquen un riesgo.
- Poner fuera de funcionamiento los dispositivos de seguridad existentes en los equipos de trabajo.
- No informar al superior de cualquier situación que entrañe un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

En Gourmet Catering & Eventos 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 autocontrol a través de un sistema APPCC, verificado mediante la cumplimentación de registros, analíticas de producto y superficie, y auditorías internas y externas. Frecuentemente superamos con éxito las inspecciones sanitarias en todos nuestros espacios.

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

IMAGEN Y REPUTACIÓN CORPORATIVA

Gourmet Catering & Eventos 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.

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, o realizar comentarios en redes sociales en representación de Gourmet Catering & Eventos.

REGALOS E INVITACIONES

Las relaciones profesionales en el sector de la hostelería y los eventos pueden incluir muestras habituales de cortesía, como invitaciones ocasionales a comidas, cenas o pequeños detalles de carácter comercial. Estas prácticas son aceptables siempre que se mantengan dentro de unos límites razonables, transparentes y acordes con la actividad profesional.

No obstante, ningún trabajador de Gourmet Catering & Eventos podrá aceptar, directa o indirectamente, obsequios, compensaciones o invitaciones que puedan comprometer su objetividad, condicionar decisiones profesionales o generar una percepción de trato de favor.

Del mismo modo, los/as trabajadores/as no deberán ofrecer pagos, regalos o atenciones con la finalidad de influir de manera inapropiada en relaciones comerciales, administrativas o profesionales.

En cualquier caso, se evitarán aquellas invitaciones, regalos o atenciones que, por su valor, frecuencia o contexto, puedan resultar excesivos, generar incomodidad o comprometer la imagen de profesionalidad e integridad de la empresa.

LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y EL BLANQUEO DE CAPITALS

La empresa mantiene un compromiso firme e irrenunciable con la legalidad y la integridad en todas sus actuaciones. En consecuencia, se aplica una política de tolerancia cero frente a cualquier forma de corrupción, soborno o blanqueo de capitales, con independencia del país, del interlocutor o del importe implicado.

Se entiende por corrupción toda oferta, promesa, entrega o aceptación de cualquier ventaja indebida —económica o de otra naturaleza— dirigida a influir de manera ilícita en la actuación de una persona o entidad. Esta definición abarca: el pago de sobornos a funcionarios públicos o a terceros privados, la oferta o recepción de comisiones ilegales, los pagos de facilitación y cualquier otra práctica destinada a obtener un trato de favor contrario a la normativa vigente.

Todos los trabajadores y colaboradores, con independencia de su cargo o función, deben observar los siguientes principios de actuación:

- Prohibición absoluta de ofrecer, prometer, solicitar o aceptar, directa o indirectamente, cualquier tipo de ventaja indebida en el marco de las relaciones profesionales.
- Obligación de llevar registros contables precisos y transparentes que reflejen fielmente las operaciones realizadas.
- Deber de comunicar de forma inmediata, a través de los canales habilitados, cualquier solicitud o situación que pudiera constituir un acto de corrupción o blanqueo.
- Cumplimiento de la normativa aplicable en materia de prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo, incluyendo la debida diligencia en la identificación de clientes, proveedores y socios comerciales.

El incumplimiento de estos principios podrá dar lugar a sanciones disciplinarias, así como a las responsabilidades civiles y penales que procedan conforme a la legislación vigente.

CONFLICTOS DE INTERESES

Se entiende por conflicto de intereses toda situación en la que los intereses personales, familiares o económicos de un trabajador o directivo puedan influir, o dar lugar a una percepción de influencia, en el desempeño objetivo e imparcial de sus responsabilidades profesionales.

La existencia de relaciones personales o familiares dentro del entorno laboral no supone, por sí misma, un conflicto de intereses. No obstante, es importante actuar con transparencia y evitar situaciones en las que dichas relaciones puedan afectar a la toma de decisiones o generar dudas sobre la imparcialidad de los procesos internos.

- Pueden considerarse situaciones susceptibles de generar un conflicto de intereses, entre otras:
- Mantener una relación personal o familiar con un proveedor, cliente o competidor cuando la persona trabajadora participe directamente en decisiones o negociaciones relacionadas con dicha entidad.
- Poseer participaciones o intereses económicos relevantes en empresas proveedoras, clientes o competidoras que puedan influir en las decisiones profesionales.
- Desarrollar actividades externas, remuneradas o no, que puedan entrar en competencia o interferir con las funciones desempeñadas en la empresa.
- Participar en procesos de selección, evaluación, contratación o negociación en los que intervenga una persona del entorno personal o familiar del trabajador, sin las debidas garantías de objetividad y transparencia.

Todo trabajador o directivo que se encuentre ante una situación de conflicto de intereses, potencial o real, tiene la obligación de comunicarlo de forma proactiva y por escrito a su superior jerárquico o a la Comisión del Código Ético.

Como pauta general de actuación, el trabajador afectado deberá abstenerse de intervenir en la toma de decisiones relacionadas con el conflicto identificado, y delegar dicha intervención en otra persona que actúe con plena objetividad. La Comisión del Código Ético determinará las medidas apropiadas para gestionar o mitigar el conflicto en cada caso.

COMUNICACIÓN Y RELACIONES

Gourmet Catering & Eventos no admite actitudes tendentes al aislamiento o la reducción de la 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 o a su aislamiento.

08 CONTROL DE EJECUCIÓN DEL CÓDIGO ÉTICO

Dentro del Código Ético recogemos un plan de control de ejecución para evitar posibles desviaciones respecto a los principios y valores en él recogidos.

A veces en nuestro trabajo nos encontramos con decisiones difíciles. Para ayudarte a decidir si estás actuando correctamente, 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 con tus 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, inseguras o que no cumplan con nuestro Código de Conducta.

09 ACEPTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ÉTICO

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

Gourmet Catering & Eventos 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 su cumplimiento en el momento en que causen alta en la empresa.

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

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 Código.

Los incumplimientos del Código Ético ponen en riesgo la reputación de Gourmet Catering & Eventos 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 & Eventos 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.

La Comisión estará formada por 2 miembros:

- Maite Uclés, directora de RRHH.
- Maite Buforn, 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 & EVENTOS

Plaza Cánovas del Castillo n.º 1, puerta 1 · 46005 Valencia
+34 963 530 544 · valencia@gourmetcatering.es