

# CÓDIGO ÉTICO



REGISTRO DE MODIFICACIONES		
FECHA	REV.	DESCRIPCIÓN
20/04/2024	00	Primera Edición
22/09/2025	01	Segunda Edición
29/05/2026	02	Tercera Edición

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	REVISADO Y APROBADO POR:
Firmado:  Responsable PRL Fecha: 29/05/2026	Firmado:  Directora RRHH Fecha: 29/05/2026	Firmado:  Administrador único Fecha: 29/05/2026

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 2/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

---

## ÍNDICE

---

1. Introducción
2. Objeto y alcance
3. Ámbito de aplicación
4. Visión
5. Misión
6. Valores
7. Principios de comportamiento ético
8. Control de ejecución del código ético
9. Aceptación y cumplimiento del código ético
10. Comisión del Código Ético
11. Vigencia

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 3/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

## 1. INTRODUCCIÓN

Gourmet Catering & Eventos (en adelante, también denominada como, el “**Grupo**”), es un grupo de empresas con más de 75 años de experiencia en el ámbito de la gastronomía y los eventos, que cuenta actualmente con uno de los mayores departamentos de I+D+i gastronómica de la Comunidad Valenciana y un centro de producción e innovación sostenible de más de 1.600 m<sup>2</sup>.

Gourmet Catering & Eventos inició su actividad de catering en varios espacios emblemáticos e históricos de la ciudad de Valencia y, desde entonces, ha consolidado su presencia en algunos de los espacios más representativos de la Comunidad Valenciana, operando actualmente en espacios de referencia en Valencia, la Comunidad Valenciana y la Región de Murcia, así como en otros puntos del territorio nacional.

El Grupo cuenta con un equipo de más de 140 personas comprometidas con la creación y desarrollo de experiencias gastronómicas y eventos de excelencia. Dentro del ámbito de la restauración y los eventos, desarrolla distintas líneas de actividad orientadas al servicio y la atención personalizada:

- Bodas y celebraciones privadas
- Eventos corporativos, MICE e institucionales

Gourmet Catering & Eventos desarrolla su actividad en diferentes espacios en los que actúa de forma exclusiva, como es el caso de Vallesa de Mandor, Cartuja de Ara Christi, Masía del Carmen, Huerto de San Vicente, Palacio de Congresos de Valencia, Palau de les Arts Reina Sofía, Hotel Las Arenas, Parque de la Marquesa y Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas, estos dos últimos espacios en la Región de Murcia.

Asimismo, el Grupo presta servicio en espacios públicos y privados de especial relevancia de la Comunidad Valenciana, como El Museo Príncipe Felipe, L’Hemisfèric, Palacio de la Exposición, Feria Valencia, La Mare Que Va de Asindown, entre otros.

Actualmente, Gourmet Catering & Eventos continúa su proceso de crecimiento y expansión territorial, ofreciendo sus servicios tanto a clientes nacionales como internacionales, realizando cada año más de 2.500 eventos y atendiendo a más de 360.000 comensales, promoviendo prácticas responsables que tienen en cuenta el impacto social, económico y medioambiental de su actividad. Asimismo, el grupo mantiene un firme compromiso con la inclusión, la igualdad de oportunidades y el desarrollo profesional de las personas, impulsando entornos de trabajo diversos, seguros y respetuosos, así como iniciativas orientadas a la inclusión social y laboral de colectivos en riesgo de exclusión.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 4/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

## 2. OBJETO Y ALCANCE

---

En este contexto, el presente Código Ético (en adelante, “Código”), constituye una guía de conducta destinada a orientar la actuación de todas las personas que integran Gourmet Catering & Eventos y que, junto con las normas internas, políticas y procedimientos de trabajo vigentes, tiene por finalidad garantizar el establecimiento y mantenimiento de relaciones profesionales adecuadas, responsables y coherentes con los valores de la organización, esto es, establecer las pautas que han de presidir el comportamiento ético de toda la plantilla del Grupo en su puesto de trabajo diario, y en lo que respecta las relaciones e interacciones que mantiene con todos los clientes, proveedores, directores, responsables, compañeros de trabajo, etc.

Este Código 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.

Del mismo modo este Código expresa el compromiso firme de Gourmet Catering & Eventos con sus distintos grupos de interés, entre los que se encuentran las personas trabajadoras, los proveedores y colaboradores externos, los accionistas, las instituciones públicas y privadas y la sociedad en general, definiendo el marco ético que guía su gestión, su toma de decisiones y el desarrollo de su actividad.

El Código 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.

Todas las personas físicas o jurídicas que mantengan relaciones laborales, económicas, sociales o industriales con Gourmet Catering & Eventos serán tratadas con respeto, dignidad y equidad, sobre la base de la confianza mutua y la exigencia de una actuación recíproca conforme a los principios recogidos en el presente Código.

## 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

---

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

Además, el Código es de obligado cumplimiento y afecta a directores/as, responsables, compañeros/as de trabajo. Cuando las circunstancias así lo requieran, Gourmet Catering & Eventos podrá solicitar a sus proveedores, empresas colaboradoras y contrapartes que

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 5/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

formalicen su compromiso con el cumplimiento del Código. Del mismo modo, la aplicación del Código podrá hacerse extensiva a cualquier persona u organización vinculada con Gourmet Catering & Eventos cuando la compañía lo entienda conveniente y la naturaleza de la relación lo haga posible.

La Dirección General de Gourmet Catering & Eventos 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.

#### 4. VISIÓN

---

*“Ser una empresa referente a nivel nacional e internacional en el sector de la gastronomía y los eventos, reconocida por la excelencia de sus servicios, la innovación, la sostenibilidad y la capacidad de crear experiencias únicas en espacios singulares.”*

Gourmet Catering & Eventos aspira a consolidar un modelo de crecimiento sostenible basado en la calidad, la creatividad y la mejora continua, manteniendo un firme compromiso con las personas, el entorno y la sociedad. La organización trabaja para generar valor a largo plazo para sus clientes, colaboradores y grupos de interés, promoviendo una cultura empresarial responsable, innovadora y orientada a la excelencia.

#### 5. MISIÓN

---

*“Ofrecer experiencias gastronómicas y eventos de excelencia, personalizados y sostenibles, también en espacios singulares y emblemáticos, combinando innovación, creatividad y calidad en el servicio, con el objetivo de generar valor para nuestros clientes, colaboradores y la sociedad.”*

Gourmet Catering & Eventos desarrolla su actividad con una clara orientación al cliente, adaptándose a las necesidades de cada proyecto mediante una propuesta gastronómica creativa, un servicio altamente profesional y una gestión integral del evento. El Grupo trabaja bajo criterios de calidad, sostenibilidad, responsabilidad social e innovación continua, apostando por productos de proximidad, el respeto al entorno y la excelencia operativa.

La compañía cuenta con un equipo humano altamente cualificado y multidisciplinar que acompaña y asesora a cada cliente durante todo el proceso de organización y ejecución del evento, garantizando una experiencia diferencial basada en la confianza, la atención al detalle y la mejora continua.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 6/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

## 6. VALORES

### RESPECTO A LA LEGALIDAD

El principal compromiso de Gourmet Catering & Eventos es asegurar, como valor esencial de la organización, que la actuación de todas las personas que la integran se desarrolle en estricto respeto al ordenamiento jurídico vigente, impulsando de forma permanente una cultura sólida y efectiva de cumplimiento normativo en el seno de la entidad. Este compromiso impregna todos los niveles de la organización y constituye un elemento clave de su identidad y de su modelo de actuación.

Todas las personas que forman parte de Gourmet Catering & Eventos están obligadas a cumplir en todo momento la legislación que resulte aplicable, así como la normativa interna y las políticas corporativas aprobadas por el Grupo. Del mismo modo, deberán evitar cualquier comportamiento que, aun sin constituir una infracción legal, pueda suponer un menoscabo de la reputación de la organización o generar un perjuicio, directo o indirecto, a sus intereses legítimos.

En el marco de sus relaciones con clientes, proveedores y consumidores finales, Gourmet Catering & Eventos asume el compromiso de actuar con pleno respeto a las leyes, normas y procedimientos que resulten de aplicación, garantizando en todo caso la neutralidad, la objetividad y la ausencia de cualquier forma de discriminación, y fomentando relaciones basadas en la confianza, la transparencia y la integridad profesional.

### BUENA FE

La actuación de todas las personas que integran Gourmet Catering & Eventos debe regirse en todo momento por los principios de honestidad, lealtad y buena fe, tanto en su relación con las propias empresas del Grupo como en el trato con sus superiores, compañeros y con todos aquellos colaboradores y terceros con los que mantengan relaciones habituales en el desarrollo de su actividad profesional. Este comportamiento ético constituye una exigencia esencial para preservar un clima de confianza, respeto mutuo y responsabilidad dentro y fuera de la organización.

### LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y PREVENCIÓN DE BLANQUEO DE CAPITALES

Gourmet Catering & Eventos mantiene una política de tolerancia cero frente a cualquier forma de corrupción, soborno, extorsión, malversación, fraude o blanqueo de capitales,

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 7/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

quedando estrictamente prohibida la participación directa o indirecta en este tipo de conductas.

El Grupo, así como todos sus empleados, directivos y colaboradores, se comprometen a actuar en todo momento con integridad, transparencia y diligencia, en estricto cumplimiento de la normativa aplicable en materia de lucha contra la corrupción y prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo, así como de las políticas internas que la desarrollan.

En particular:

- Se prohíbe ofrecer, prometer, autorizar, solicitar o aceptar pagos indebidos, ventajas o beneficios de cualquier naturaleza que puedan influir de forma ilícita en la toma de decisiones.
- Se adoptará un enfoque basado en el riesgo, aplicando medidas de diligencia debida en la selección y relación con clientes, proveedores y terceros, a fin de prevenir la utilización del Grupo para finalidades ilícitas.
- Los empleados deberán identificar, prevenir y reportar cualquier indicio o sospecha de conducta irregular a través de los canales internos habilitados, colaborando activamente en su investigación.
- Se garantizará la trazabilidad, transparencia y veracidad de las operaciones financieras y contables, evitando la existencia de pagos en efectivo no justificados, estructuras opacas o cualquier práctica que pueda facilitar el blanqueo de capitales.

## **RESPECTO A LOS DERECHOS HUMANOS**

Gourmet Catering & Eventos se compromete a garantizar el respeto de los Derechos Humanos que están reconocidos tanto en nuestra Constitución como en la Declaración de Derechos Humanos de la ONU. Gourmet Catering & Eventos asume los compromisos necesarios para promover y sensibilizar a la organización en su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Gourmet Catering & Eventos podrá solicitar a los proveedores que acrediten el respeto a los Derechos Humanos como parte del proceso de diligencia debida a la hora de la selección en su contratación.

## **TRABAJO INFANTIL Y DE MENORES**

El Grupo se compromete a cumplir plenamente con todas las leyes locales aplicables relativas a la edad mínima de admisión al empleo y garantizar que no se recurra a ninguna forma de Trabajo Infantil bajo ninguna circunstancia. Asimismo, Gourmet Catering & Eventos se compromete a respetar todas las leyes, reglamentos y normas internacionalmente reconocidas relacionadas con las prácticas laborales y la protección de los Derechos Humanos. Esto incluye la prohibición estricta del Trabajo Infantil, el

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 8/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

Trabajo Forzoso y todas las formas de esclavitud moderna dentro de sus operaciones y cadenas de suministro.

### **HORARIO LABORAL**

Gourmet Catering & Eventos se compromete a cumplir todas las normativas locales aplicables que regulan el horario laboral estándar y las prácticas de horas extras. Se garantiza el disfrute por los empleados/as de los tiempos de descanso y recuperación para velar por su salud, seguridad y productividad sostenida. Esto incluye el estricto cumplimiento de los límites legales sobre las horas de trabajo diarias y semanales, la concesión de descansos obligatorios y una compensación justa por el trabajo en horas extras. Con ello, se contribuye a un entorno de trabajo equilibrado y solidario que prioriza el bienestar de los empleados.

### **SALARIOS Y PRESTACIONES**

Gourmet Catering & Eventos se obliga a demostrar el pleno cumplimiento de todas las leyes laborales nacionales aplicables y las normas sectoriales pertinentes. Esto incluye el pago puntual y exacto de los Salarios o Sueldos, las cotizaciones a los regímenes de seguridad social y la provisión de todas las prestaciones para los empleados exigidas por ley.

### **LIBERTAD DE ASOCIACIÓN**

Gourmet Catering & Eventos respeta y defiende los derechos fundamentales de los trabajadores a asociarse libremente y participar en la negociación colectiva, de conformidad con las leyes nacionales aplicables y los acuerdos vigentes.

El Grupo apoya activamente un diálogo social abierto y constructivo y colabora con los representantes de los empleados para garantizar que estos derechos se protejan y ejerzan de manera efectiva.

### **INCLUSIÓN Y DIVERSIDAD**

Somos un Grupo igualitario, dirigido mayoritariamente por mujeres que ocupan puestos directivos o de responsabilidad. Actualmente la plantilla del Grupo 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

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 9/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

través de la implantación de medidas concretas para el acceso al empleo, contratación, promoción, formación, etc.

En Gourmet Catering & Eventos 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.

Favorecemos la conciliación laboral y familiar de las personas trabajadoras, 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 inserción en el mundo laboral a personas en riesgo de exclusión social.

### **CAPITAL HUMANO**

Las personas que forman parte de Gourmet Catering & Eventos constituyen uno de los principales valores diferenciales del Grupo y son la base sobre la que se sustenta su crecimiento, excelencia y capacidad de innovación. La organización promueve un entorno de trabajo seguro, diverso, colaborativo y orientado al desarrollo profesional, fomentando la formación continua, la igualdad de oportunidades, la conciliación y el bienestar de las personas trabajadoras.

Gourmet Catering & Eventos apuesta por el talento, el compromiso y el trabajo en equipo como elementos esenciales para ofrecer un servicio de calidad y generar experiencias excelentes para sus clientes. Asimismo, impulsa una cultura corporativa basada en el respeto, la responsabilidad, la inclusión y el reconocimiento del esfuerzo y la dedicación de todas las personas que integran el Grupo

### **LIDERAZGO**

Gourmet Catering & Eventos promueve un modelo de liderazgo basado en la integridad, la responsabilidad, la cercanía y la vocación de servicio. La organización cuenta con profesionales altamente cualificados y comprometidos, impulsando una cultura de trabajo colaborativa orientada a la excelencia, la motivación y el desarrollo continuo de las personas. Asimismo, el Grupo mantiene un firme compromiso con la igualdad de oportunidades, contando con una amplia representación femenina en puestos directivos y de responsabilidad.

El objetivo de Gourmet Catering & Eventos es favorecer el máximo desarrollo profesional y humano de las personas trabajadoras, fomentando entornos de trabajo positivos, respetuosos y orientados al alto rendimiento. En este sentido, las personas

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 10/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

responsables de cada espacio y área de actividad desempeñan un papel esencial en la coordinación de equipos, la transmisión de los valores corporativos y la creación de un entorno adecuado para el desempeño profesional y la mejora continua.

## **SOSTENIBILIDAD**

La sostenibilidad forma parte de la estrategia y del modelo de gestión de Gourmet Catering & Eventos, integrándose de manera transversal en el desarrollo de su actividad con el objetivo de minimizar el impacto ambiental, social y económico derivado de sus operaciones.

El Grupo mantiene un firme compromiso con el respeto al entorno, la eficiencia energética, la economía circular y el consumo responsable, promoviendo prácticas sostenibles en sus procesos de producción, logística y prestación de servicios. En este sentido, Gourmet Catering & Eventos apuesta por el uso de productos de proximidad y temporada, materiales sostenibles y soluciones orientadas a la reducción del desperdicio alimentario y la optimización de recursos.

Asimismo, la organización impulsa iniciativas dirigidas a mejorar la eficiencia energética y reducir el impacto medioambiental de sus instalaciones y operaciones, incorporando medidas de ahorro energético, autoconsumo y gestión responsable de residuos y aguas residuales.

Gourmet Catering & Eventos promueve además una gastronomía responsable y una cultura corporativa comprometida con la sostenibilidad, colaborando con entidades sociales y organizaciones vinculadas a la inclusión, el aprovechamiento alimentario y la generación de impacto positivo en la sociedad.

## **CREATIVIDAD**

La creatividad constituye uno de los pilares fundamentales de Gourmet Catering & Eventos y forma parte esencial de su propuesta de valor. El Grupo apuesta por la innovación gastronómica y la mejora continua, desarrollando experiencias y propuestas culinarias adaptadas a las necesidades y expectativas de cada cliente.

A través de la combinación entre tradición gastronómica, producto de calidad, conocimiento técnico y técnicas de elaboración contemporáneas, Gourmet Catering & Eventos diseña propuestas versátiles, personalizadas y orientadas a generar experiencias diferenciales. La organización promueve una cultura de creatividad, innovación y excelencia, impulsando el desarrollo constante de nuevas ideas, procesos y soluciones aplicadas al ámbito de la gastronomía y los eventos.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 11/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

## **CALIDAD**

La calidad constituye un valor esencial en Gourmet Catering & Eventos y forma parte de todos los procesos y actividades desarrollados por el Grupo. La organización mantiene un firme compromiso con la excelencia gastronómica, la profesionalidad en el servicio y la mejora continua, orientando su actividad a satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes bajo los más altos estándares de calidad, seguridad e higiene alimentaria.

Gourmet Catering & Eventos dispone de protocolos y sistemas internos de control y seguimiento en materia de calidad y seguridad alimentaria, incluyendo procedimientos APPCC y medidas preventivas orientadas a garantizar la trazabilidad, la seguridad de los consumidores y el cumplimiento de la normativa aplicable.

Asimismo, el Grupo impulsa la formación continua y la actualización permanente de sus equipos profesionales, promoviendo una cultura de excelencia basada en la atención al detalle, la innovación, la eficiencia operativa y la mejora continua en la prestación de sus servicios.

## **ORIENTACIÓN AL CLIENTE**

La orientación al cliente constituye uno de los principios fundamentales de Gourmet Catering & Eventos. El Grupo desarrolla su actividad desde un enfoque flexible, cercano y personalizado, adaptando cada servicio y propuesta a las necesidades, expectativas y características específicas de cada cliente y evento.

Gourmet Catering & Eventos trabaja con el objetivo de ofrecer una experiencia integral basada en la excelencia gastronómica, la calidad del servicio, la atención al detalle y la adecuada coordinación de todos los elementos que intervienen en la organización y ejecución de cada evento.

Asimismo, la organización dispone de mecanismos de evaluación y seguimiento orientados a garantizar la satisfacción del cliente y la mejora continua de sus servicios, mediante herramientas de control de calidad, encuestas de satisfacción y procedimientos internos de revisión y análisis de la experiencia del cliente.

## **LEALTAD Y CONFLICTOS DE INTERÉS**

Los conflictos de interés se producen cuando los intereses personales de algún miembro del Grupo, de forma directa o indirecta, entran en colisión con los intereses de una de las sociedades del Grupo o pueden interferir en el desempeño objetivo, íntegro y diligente de sus deberes y responsabilidades profesionales.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 12/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

En el ejercicio de sus funciones, los miembros de Gourmet Catering & Eventos deberán evitar cualquier situación que pueda dar lugar a un conflicto entre sus intereses personales y los de Gourmet Catering & Eventos, actuando en todo momento con lealtad y orientando su conducta a la defensa prioritaria de los intereses legítimos de la organización.

En aquellos supuestos en los que puedan surgir dudas o controversias sobre la posible existencia de un conflicto de intereses, deberá consultarse a través del Canal de denuncias, mediante el enlace [Canal de denuncias - Gourmet Catering](#), a fin de garantizar una actuación conforme a los principios éticos y de cumplimiento de la organización.

## **7. PRINCIPIOS DE COMPORTAMIENTO ÉTICO**

Gourmet Catering & Eventos 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 & Eventos espera de todos/as sus trabajadores/as un comportamiento íntegro y responsable en el desempeño de sus funciones. Asimismo, Gourmet Catering & Eventos también espera que los 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 relativa al grupo 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. Todos/as los/as trabajadores/as deben gestionar el correcto archivo de documentos, mantener el orden y conservar documentación solamente durante el tiempo exigido por ley o por la política del Grupo.

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 digital en dispositivos externos a las empresas del Grupo.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 13/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

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

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 & 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 con los derechos de las personas.

Disponemos de un protocolo de acoso protocolo de acoso por razón de sexo, acoso sexual o acoso laboral. En caso de que una persona trabajadora se sienta acosada en el trabajo, deberá deberá revisar el procedimiento del protocolo para comunicar de la forma que le sea más factible en ese momento, teniendo siempre el respaldo del departamento de RRHH en este ámbito.

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. 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 nuestro Grupo 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 & Eventos, dispone de un Código de Conducta. Este documento define como tenemos que comportarnos en nuestro puesto de trabajo:

- Tenemos que hablarnos con educación y respeto.
- Todos tenemos que ser tratados con equidad.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 14/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

- 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 constituyen una prioridad estratégica en Gourmet Catering & Eventos, siendo obligatoria para todas las personas trabajadoras, empresas colaboradoras y proveedores la aplicación y cumplimiento de la legislación vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- El Grupo dispone de procedimientos de coordinación de actividades empresariales orientados a garantizar el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud, así como de los criterios de sostenibilidad aplicables a las empresas colaboradoras y proveedores con los que trabaja.
- Gourmet Catering & Eventos promueve un entorno de trabajo seguro, saludable y respetuoso, impulsando medidas preventivas orientadas a minimizar los riesgos derivados de la actividad laboral. Asimismo, la organización realiza revisiones e inspecciones periódicas de sus instalaciones y equipos de trabajo con el objetivo de reforzar la seguridad y mejorar continuamente las condiciones laborales.
- La organización fomenta la cultura preventiva mediante acciones de formación, información y sensibilización en materia de prevención de riesgos laborales, facilitando además los equipos de protección individual necesarios para el adecuado desempeño de aquellas tareas que impliquen riesgos específicos.
- Asimismo, Gourmet Catering & Eventos promueve iniciativas orientadas al bienestar y la salud de las personas trabajadoras, fomentando hábitos de vida saludables y un entorno laboral basado en el respeto, la colaboración y el cuidado de las personas.
- El Grupo impulsa la adopción de políticas y medidas preventivas alineadas con la normativa vigente, promoviendo igualmente la aplicación de estándares de seguridad y salud por parte de las empresas colaboradoras y proveedores con los que mantiene relaciones profesionales.
- La seguridad constituye una responsabilidad compartida por todas las personas que forman parte de Gourmet Catering & Eventos, siendo obligatorio actuar de forma diligente y responsable para evitar situaciones que puedan poner en riesgo a las personas, instalaciones o equipos de trabajo.
- En particular, todas las personas trabajadoras deberán:
- Utilizar correctamente los equipos de protección individual facilitados por la organización para aquellas tareas que impliquen riesgos específicos.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 15/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

- Respetar y utilizar adecuadamente los dispositivos y medidas de seguridad existentes en los equipos e instalaciones de trabajo.
- Comunicar de forma inmediata cualquier situación que pueda suponer un riesgo para la seguridad y salud de las personas.

## **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Gourmet Catering & Eventos mantiene un firme compromiso con la calidad, la higiene y la seguridad alimentaria, aplicando protocolos y procedimientos internos orientados a garantizar la seguridad de los consumidores y el cumplimiento de la normativa vigente.

El Grupo dispone de sistemas de autocontrol y seguimiento basados en procedimientos APPCC, incluyendo controles, registros, verificaciones, auditorías y medidas preventivas orientadas a minimizar cualquier riesgo asociado a la actividad alimentaria.

Asimismo, se implantan las medidas correctoras y preventivas necesarias para garantizar la máxima calidad y seguridad durante todas las fases del proceso productivo.

La organización revisa y actualiza de forma continua sus procedimientos y estándares de calidad e higiene alimentaria, promoviendo una cultura de mejora continua y excelencia operativa en todos sus espacios y servicios.

## **REGALOS E INVITACIONES**

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 los profesionales del Grupo deberán actuar con la máxima diligencia para proteger dicha reputación en el ejercicio de sus funciones.

Igualmente, velarán por el uso adecuado de la imagen corporativa por parte de terceros con los que se relacionen, debiendo contar con la debida autorización para cualquier intervención pública o participación en eventos que pueda tener difusión externa, incluidos los medios de comunicación y redes sociales, cuando actúen en representación del Grupo.

En relación con los regalos, atenciones e invitaciones, el Grupo permite, en el marco de las prácticas habituales del sector, el ofrecimiento o aceptación de atenciones de cortesía, siempre que se cumplan los siguientes principios:

- Sean razonables, proporcionadas y acordes con los usos sociales y comerciales habituales.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 16/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

- Tengan una finalidad legítima de negocio o relación profesional (por ejemplo, comidas de trabajo o eventos corporativos).
- No estén destinadas a influir de manera indebida en la toma de decisiones ni a obtener una ventaja ilícita o injustificada.
- Sean transparentes y, en su caso, debidamente registradas o comunicadas conforme a las políticas internas.
- No consistan en entregas en efectivo o equivalentes, ni en beneficios de carácter personal ajenos a la actividad profesional.

En ningún caso podrán ofrecerse ni aceptarse regalos o invitaciones que, por su naturaleza, frecuencia o valor, puedan comprometer la independencia de criterio del receptor o generar un riesgo para la reputación del Grupo.

Asimismo, se deberá actuar con especial cautela para evitar situaciones que puedan resultar inapropiadas o generar incomodidad para las partes involucradas.

El incumplimiento de estos principios podrá dar lugar a la adopción de las medidas disciplinarias que correspondan.

## **COMUNICACIÓN Y RELACIONES**

Gourmet Catering & Eventos no admite actitudes que puedan generar situaciones de aislamiento, exclusión o merma de la comunicación normal entre las personas trabajadoras. La organización promueve activamente la integración de todo el personal a lo largo de su trayectoria profesional en el Grupo, procurando un entorno de trabajo en el que se respeten y faciliten las relaciones interpersonales y la comunicación fluida entre todos sus miembros.

En consecuencia, se espera que las relaciones profesionales se desarrollen en un marco de respeto, cooperación y cordialidad, evitando comportamientos que, de forma directa o indirecta, puedan dificultar la participación, la expresión o la interacción normal de cualquier persona de la plantilla en el ámbito laboral.

## **8. CONTROL DE EJECUCIÓN DEL CÓDIGO ÉTICO**

El presente Código incorpora mecanismos de seguimiento y control orientados a garantizar su correcta aplicación y el cumplimiento de los principios y valores que en él se recogen.

En el desarrollo de la actividad profesional pueden surgir situaciones complejas o dudas sobre la forma adecuada de actuar. Por ello, Gourmet Catering & Eventos promueve una

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 17/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

cultura basada en la responsabilidad, la ética y la toma de decisiones alineada con los valores corporativos.

Con el objetivo de facilitar la adopción de decisiones responsables, todas las personas sujetas al presente Código deberán plantearse las siguientes cuestiones antes de actuar:

- ¿Es una actuación legal y ética?
- ¿Se ajusta a los principios y valores recogidos en este Código?
- ¿Es adecuada desde el punto de vista profesional y reputacional?
- ¿Actuaría del mismo modo si esta decisión fuese conocida públicamente?
- ¿Contribuye al respeto hacia las personas, clientes, colaboradores y entorno?

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 nuestro Grupo 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.

## **9. ACEPTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ÉTICO**

Este Código es de obligado cumplimiento para todos/as los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Eventos (directores/as, responsables, etc.).

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.

Los/as trabajadores/as deberán comprometerse formalmente con el cumplimiento del Código 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. 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.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 18/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

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

Nadie, independientemente de su nivel o posición, está autorizado para solicitar a un/a trabajador/a que contravenga lo establecido en el presente Código. Ningún trabajador puede justificar una conducta impropia amparándose en una orden superior o en el desconocimiento del presente Código. Los incumplimientos del Código 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 de sistema interno de comunicación (canal de denuncias [Canal de denuncias - Gourmet Catering](#)), 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 es un órgano de consulta y recomendación que tiene por finalidad:

- Fomentar la difusión, conocimiento y cumplimiento del Código. Interpretar el Código y orientar las actuaciones en caso de duda. Facilitar la resolución de conflictos relacionados con la aplicación del Código.
- 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 de cualquier otra información relacionada.

La Comisión estará formada por dos miembros:

- Maite Uclés como directora de RRHH.
- Maite Buforn como responsable de PRL.

## 11. INCUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO ÉTICO

Este Código es de obligado cumplimiento por toda la plantilla de Gourmet Catering & Eventos. Las consecuencias de no cumplir con el Código son muy serias y graves, por lo que podría llevar aparejado la aplicación de medidas disciplinarias incluido el despido, siempre salvaguardando las garantías jurídicas de las personas afectadas y de acuerdo con la legalidad vigente.

	<b>CÓDIGO ÉTICO</b>	Fecha: 29/05/2026	Pág.: 19/20
	<b>GOURMET CATERING &amp; EVENTOS</b>	Rev.: 02	
		<b>COD.E</b>	

## 12. VIGENCIA

---

El Código 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.

Gourmet Catering & Eventos se asegura de llevar a cabo las acciones necesarias para garantizar el conocimiento y la aplicación del Código por parte de todos los miembros de la Empresa, esto es, tanto la Dirección General de las empresas del Grupo, a los/as directo-res/as, responsables y en general, a todos/as los/as trabajadores/as de Gourmet Catering & Eventos con independencia de la posición que ocupen, del lugar en el que desempeñen su trabajo, modalidad contractual, etc.

En todo caso, el Código 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.

